

- **IX^e s** : création du premier royaume de Provence.
- **883** : les Sarrasins transforment le massif des Maures en base militaire.
- **XIV^e s** : les papes s'installent à Avignon pour 70 ans.
- **Fin du XIV^e s** : les pestes, la disette et l'insécurité suppriment la moitié des Provençaux.
- **1482** : la Provence devient française, à l'exception de la Savoie, de Monaco et du Comtat Venaissin.
- **XVII^e s** : Richelieu puis Louis XIV renforcent le pouvoir central. Toulon port de guerre, galères à Marseille... La côte provençale devient une base majeure pour la « Royale ».
- **1660** : venu châtier un complot, Louis XIV prend Marseille. Le rouleau compresseur de la francisation s'est mis en marche.
- **1720** : terrible peste qui décime la population. Marseille perd la moitié de ses habitants.
- **1789** : la province, avec à sa tête Mirabeau, n'est pas la dernière à participer à la Révolution. Avec l'instauration des départements disparaît l'ancienne Provence.
- **1793** : après s'être mis au rouge révolutionnaire (*La Marseillaise*), les Provençaux - régionalisme oblige - se distinguent : Marseille vire au blanc, Toulon s'offre aux Anglais. Repris par Bonaparte, il est rebaptisé Port-la-Montagne, Marseille devenant quant à elle - suprême outrage - Ville-sans-Nom.
- **Fin du XVIII^e s** : avec Honoré Fragonard et Joseph Vernet, la Provence se hisse au pinacle des arts picturaux.
- **1815** : Napoléon débarque de l'île d'Elbe et emprunte, par Grasse, Digne et Gap, la route qu'on appelle aujourd'hui Napoléon.
- **1848 et 1851** : de nombreuses villes provençales manifestent de profonds sentiments républicains, à l'occasion de la révolution d'abord, puis lors du coup d'Etat de Napoléon III.
- **1854** : fondation du félibrige, mouvement régionaliste culturel.
- **1860** : le comté de Nice et la Savoie sont rattachés à la France, en échange de l'intervention de Napoléon III en faveur de l'unité italienne contre les Autrichiens. L'année suivante, Menton et Roquebrune sont rachetées à la principauté de Monaco.
- **1942** : les troupes allemandes envahissent la Provence. Le 11 novembre...
 - **1944** : le 28 août, Marseille est libérée.
 - **1947** : Jean Vilar crée le Festival d'Avignon.
 - **1965** : les premières installations du port de Fos sortent de terre.
 - **1970** : création du parc naturel régional de Camargue.
 - **1974** : première réunion du conseil régional de la nouvelle région PACA (la Corse faisant cavalier seul depuis 1970).
 - **1977** : le Luberon devient à son tour parc naturel régional. Les Marseillais, eux, prennent le métro.
 - **1988** : fermeture des chantiers navals de La Ciotat.
 - **1993** : l'OMI gagne la ligue des champions (une première pour un club français).
 - **2001** : Marseille est à 3h de Paris en TGV.
 - **2003** : une canicule exceptionnelle accentue les dégâts provoqués par les incendes incessants (près de 40 000 ha pour l'ensemble de la région PACA).
 - **2004** : l'épave de l'avion d'Antoine de Saint-Exupéry est enfin retrouvée au large de l'île de Riou, près de Marseille.
 - **2006** : l'« année Cézanne » à Aix-en-Provence commémore le centenaire de la mort du peintre. Egalement, à Aix, inauguration en octobre du *Pavillon noir*, somptueux centre chorégraphique dessiné par l'architecte Rudy Ricciotti.
 - **2007** : les Alpilles sont classées parc naturel régional par décret. En plus de la naissance d'un nouveau parc naturel, on fête aussi les 30 ans du Festival d'Avignon.

JEUX DE CARTES

Les jeux de cartes, proscrits par l'Église, ont débarqué en France par la pieuse terre de Provence. Un demi-siècle après Pagnol, les joueurs de belote - ou de manille - font toujours partie du folklore régional, au même titre que le pasis ou les boules. C'est à Marseille, enfin, qu'est né le fameux tarot divinatoire qui devait prédire tant de sorneries aux gogos du monde entier...

LAVANDE

On ne peut dissocier la lavande de la Provence, et, en contemplant avec nostalgie les petits sachets de lavande confectionnés dans du tissu provençal qui fleurissent dans nos placards, on a tous en tête les photos de champs violets de lavande des monts du Vaucluse ou du pays de Saül. La lavande était déjà cultivée du temps des Romains, qui l'utilisaient pour parfumer le linge et les bains. Ce n'est cependant qu'au XIX^e s que la culture s'est développée, pour atteindre son apogée dans les années 1920, liée à la présence de parfumeries, près de Grasse, qui utilisaient l'huile essentielle de lavande. Avec la violette, elle était la seconde des fleurs tolérées - jadis - dans la parfumerie masculine. Alors que la lavande synthétique envahit les lessives, la vraie lavande disparaît progressivement des montagnes.

Il faut d'ailleurs distinguer la lavande fine, qui pousse entre 600 et 1 600 m, et le lavandin (hybride entre la lavande aspic et la lavande officinale), qui est cultivé au-dessous de 600 m. C'est le lavandin qui est le plus répandu, plus facile à cultiver, permettant une meilleure production d'huile essentielle, même si son essence est de moins bonne qualité olfactive. La récolte se déroule au début de l'été et ses grosses chaleurs qui permettent la montée de l'essence dans les glandes sécrétrices de la lavande.

Si, dans les monts reculés de la Drôme ou du Vaucluse, on voyait encore récemment des alambics grimper dans les champs de lavande, parmi les sauterelles aux ailes rouge et bleu, rares sont aujourd'hui ceux qui distillent encore, à la ferme, de la « vraie » lavande. En Provence, la production est concentrée sur le plateau d'Albion, la montagne de Lure, le val de Saül et mécanisée depuis les années 1970... La lavande est distillée dans un alambic à vapeur qui permet d'extraire l'huile essentielle de la plante (voir l'intéressant musée de la Lavande à Coustellet, dans le Vaucluse).

MERVEILLES DE GUEULE

Les spécialités

Une cuisine riche et délicieuse à base d'huile d'olive, d'herbes odorantes, d'ail et divers aromates, à découvrir surtout dans l'arrière-pays. Car la cuisine provençale se caractérise par l'abondante utilisation de légumes ingénieusement associés pour compenser le déficit en viande, trop coûteuse, dans la Provence pauvre d'autrefois. Nombre de recettes feront le bonheur des végétariens. Pourtant, cela ne fait qu'un siècle que les légumes ont été développés réellement dans la région. Voici les spécialités les plus savoureuses dont les effluves viendront sans cesse titiller vos narines.

- **L'agneau de Provence** : les côtelettes aux herbes poussent dans la rocaïlle, de la Durance jusqu'aux Baux. Il est vrai que les agneaux y brouillent une flore particulièrement parfumée - le foin de la Crau jouit même d'une appellation contrôlée ! L'agneau de Sisteron, qui fut longtemps leur roi, a quelque peu perdu en crédibilité. - **L'ail** : mayonnaise à l'ail (et sans moutarde), plutôt épaisse et parfumée. Se fait exclusivement à l'huile d'olive. Mais l'ail est aussi un plat composé en principe de morue, bœuf et mouton bouilli, accompagnés de légumes cuits à l'eau.

avec celui du « Nord ». Les purs et durs le fabriquent encore avec des amandes de Provence, obligatoirement émondées. C'est traditionnellement l'un des treize desserts de Noël.

- **Les papaines** : confiserie de chocolat, sucre et liqueur d'origan (Avignon).

MISTRAL

Appelé « tramontane » dans le Languedoc et le Roussillon, il devient mistral dans la bouche des Provençaux. C'est le vent du nord, froid et sec. Engendré par les hautes pressions situées sur le Massif central ou l'est de la France, il suit le couloir rhodanien pour aller combler les dépressions en Méditerranée. Rafraîchissant l'été, il donne l'impression de pénétrer partout en hiver. Il souffle couramment à 80-100 km/h (record de 270 km/h au sommet du mont Ventoux) autour de 120 jours par an au niveau d'Orange et 90 jours par an à Marseille. Sans lui, la vallée du Rhône serait une région humide et marécageuse !

NOËL EN PROVENCE

La veille de Noël, surtout, mais désormais aussi les quatre week-ends précédant la fête (week-ends de l'Avent), les marchés se transforment en véritables foires aux santons, d'Aix-en-Provence, Aubagne, ou Châteaurenard à Martigues et Vitrolles, sans oublier Marseille et les allées de Meilhan, où la foire a été créée en 1802, au son du fifre et du tambourin. La tradition marseillaise est née à la fois de la ferveur populaire pour la célébration de la Nativité et de l'apparition de cette figurine typiquement provençale qu'est le **santon** (voir plus loin « Santons de Provence »).

La nuit de Noël

Noël reste ici avant tout une fête familiale, intime, tendre et conviviale. Une fête qui entend rester à l'image de la Provence rêvée par Mistral : très belle et très pauvre. Frédéric-Mistral fait, dans un style que personne n'a cherché depuis à imiter (heureusement !), la description suivante du « gros souper » dans les mas de Maillane et de Saint-Rémy : « Ô la table sainte, vraiment sainte, avec tout autour, la famille complète, pacifique et heureuse ! À la place de la lampe, ce soir-là, brillaient sur la table trois chandeliers. Aux deux extrémités de la table, dans une petite assiette, verdoyait une graine de blé que, le jour de la Sainte-Barbe, on avait mise dans l'eau pour la faire germer. Sur la nappe blanche paraissaient à tour de rôle les plats sacramentels : les escargots que chacun tirait de sa coquille avec un beau clou neuf, la morue frite, la muge aux olives, la carde, le chardon, le céleri à la poivrade, suivis d'une multitude de friandises exquises telles que pompe à l'huile, raisins secs, nougat, pommes de paradis et, au-dessus de tout, le pain de Noël, que l'on n'entamait qu'après avoir donné un bon quart au premier pauvre qui passait. »

Le **cachre-fio** est l'allumage rituel de la bûche de Noël (la vrate, pas la pâtisserie !) en olivier ou en cerisier. La tradition veut que l'on répande alors du vin cuit sur la souche que l'on met dans le foyer et qu'on allume, c'est-à-dire qu'on boute le feu. La cérémonie a généralement lieu en présence du doyen et du plus jeune de la famille, avant de se mettre à table, avant la messe.

Le « gros souper » était en fait un repas maigre, mais qui nécessitait une véritable mise en scène : table dressée sur trois nappes, les unes sur les autres, branches de houx et trois écuelles, avec du blé de la Sainte-Barbe. Si les grains avaient bien germé, c'était signe que la moisson serait bonne... On mettait dessus ce que l'on avait : **fricot** d'escargots, morue frite ou aux poireaux, carde, céleri, beaucoup de sauce car il fallait manger beaucoup de pain... Le « gros souper » se doit toujours d'être englouti avant la messe de minuit où sont mis à l'honneur bergers, agneaux et tous les acteurs de la crèche vivante. La céré-

- **L'ancholade** : purée d'anchois, mélangée à de l'huile d'olive et des câpres, très onctueuse au goût.

- **Le bouif en daube** : morceaux de bœuf cuits à l'huile d'olive avec du lard et des oignons, de l'ail et des aromates, servis avec une sauce au vin rouge.

- **La bouillabaisse** : à tout seigneur, tout honneur. Au moins douze poissons dans une soupe parfumée. D'abord plat des pauvres, il est devenu celui des très riches. La rareté des poissons (ascasse, loup, rouget de roche, etc.) entrant dans la composition de la bouillabaisse et la quantité limitée que l'on peut en pêcher expliquent le prix élevé de ce mets. Le poisson doit évidemment être très frais, et le safran, mis dans un bouillon, de bonne qualité. Pour accompagner la bouillabaisse, une sauce onctueuse et épicée, la rouille, et des croutons grillés, généralement frottés à l'ail.

- **La bourride** : genre de bouillabaisse, un peu moins chère, avec des poissons blancs (mulet, baudroie, merlan) et servie surtout avec l'ail.

- **Les grenouilles à la provençale** : grillées dans l'huile avec de l'ail après avoir été roulées dans de la farine.

- **Le lapin à la provençale** : cuit au vin blanc, à tout petit feu, avec de l'ail, de la moutarde, des aromates et des tomates.

- **Les pieds-paquets** : vous ferez des pieds et des mains pour ces tripes à la marseillaise (alliées à des pieds de mouton), farcies et cuites à petit feu dans du vin blanc avec oignons, carottes et lard. Hmm !... Nombreuses variantes dans tout le pays.

- **La ratatouille** : mélange bien mijoté d'aubergines, courgettes, poivrons, tomates, oignons, ail, etc.

- **La rouille** : complice indispensable de la bouillabaisse. Piments rouges, frais, écrasés avec de l'ail, auxquels on ajoute de l'huile d'olive, un peu de mie de pain et du bouillon.

- **La soupe au pistou** : un des temps forts de la cuisine provençale. Soupe aux légumes parfumée avec une pâte composée de basilic et d'ail piésés dans de l'huile d'olive.

- **La tapenade** : purée d'olives noires (ou vertes) et de câpres mélangée à l'huile d'olive. Délicieuse sur des tartines grillées.

- **Les truffes du Tricastin** : bien que les alentours de Valréas produisent deux truffes françaises sur trois, ce « diamant noir » fut, curieusement, longtemps absent de la gastronomie locale. Aujourd'hui, on fait des kilomètres pour venir en chercher au marché de Richerenches, ou pour participer à un week-end d'initiation à la truffe dans les auberges de pays. Si vous passez cet hiver par Valréas, Richerenches, Apt, Vaison ou Carpentras, les marchés vous offriront - pour un prix quasiment raisonnable - de quoi faire une purée aux truffes ou relever vos tournedos.

Les gourmandises

- **Le calisson** : spécialité aixoise. Son nom vient du provençal « *d'i calin soun* », qui signifie « ce sont des câlins ». Sa forme évoque une petite barque. Entre deux feuilles de pain azyme, un incomparable mélange de pâte d'amandes, de miel et de fruits confits (melons, oranges, mandarines, abricots).

- **Les fruits confits** : d'Apt, bien sûr, ville classée « Site remarquable du goût ». Une tradition préservée par les derniers artisans du pays. Qu'il s'agisse des fraises, des abricots, des prunes, des fruits confits qui n'ont rien à voir avec ce que vous pourriez goûter ailleurs. Mais le savoir-faire, allié aux ressources du sol et aux mérites du soleil, ici, ça a un prix !

- **La navette** : biscuit peu sucré, en forme de petite embarcation (pour rappeler l'arrivée des Saintes-Maries en Provence), généralement aromatisé à la fleur d'orange, que les Marseillais préfèrent aux crêpes pour la Chandeleur.

- **Le nougat** : de Montélimar ? Non, malheureux, de Sault ou de Saint-Didier ! Celui que l'on fabrique ici, dans les monts du Vaucluse, n'a rien à voir, diront les puristes,

monie de « pastirage » (terme provençal qui signifie « adoration des bergers ») dont la plus célèbre est aujourd'hui celle des Baux, village enfin rendu à ses habitants, ou l'on se presse dans les rues escarpées pour avoir la chance d'obtenir une place. Le vrai miracle, selon les anciens, étant encore de « faire chanter juste le cœur des femmes, d'ordinaire fâchées entre elles au point de ne pas se parler le reste de l'année ».

En suite, vous pouvez l'imaginer. De retour à la maison, on place le petit Jésus dans la crèche et on reprend des forces en se régaland des treize desserts (le Christ et ses apôtres !), tradition qui aurait été instaurée vers 1920. Depuis, elle a fait fortune... chez les commerçants : fougasse à l'huile, pompe au sucre parfumée à la fleur d'oranger, nougat noir et blanc, figures sèches, amandes, noix, raisins, confiture du mas, miel, pommes ou poires, dattes, fruits confits...

PERSONNAGES

– **Paul Arène** (1843-1898) : natif de Sisteron, il fut l'ami de Mistral. Après une licence de philosophie, il se rend à Paris, rencontre Alphonse Daudet (certaines mauvaises langues assurent même que *Les Lettres de mon moulin* sont de sa main) et mène une vie de bohème. Il écrit pour le théâtre, compose contes et nouvelles pour des journaux parisiens. Ses œuvres les plus marquées par sa Provence natale sont sans doute *Jean des Figues* et *Dominine*. Après une déception sentimentale, Paul Arène retourne à Sisteron où il écrit de superbes contes jusqu'à la fin de sa vie.

– **Belaud de la Bellaudière** (1532-1588) : poète médiéval originaire de Grasse, cousin provençal de Villon pour sa vie de patachon mise en poèmes. Ces sonnets – en provençal – publiés après sa mort étaient très appréciés au XVI^e s.

– **Henri Bosco** (1888-1976) : né à Avignon, beaucoup moins connu que la trilogie Pagnol-Giono-Daudet. Et pourtant cet écrivain, qui a partagé sa retraite entre Nice et Lourmarin, a laissé quelques superbes pages sur la Provence comme dans *Le Mas Théotime* ou *L'Âne Culoitte*.

– **Pierre Boule** (1912-1994) : plus que de sa jeunesse tranquille à Avignon, sa ville natale, c'est dans sa vie aventurière (planteur de caoutchouc en Malaisie, combattant des FFL en Birmanie) que cet écrivain a puisé la matière de son plus célèbre roman, *Le Pont de la rivière Kwai* (1959), adapté par le cinéma hollywoodien avec le succès que l'on sait. Autre adaptation réussie, la célébrissime *Planiète des singes*.

– **Henri Cartier-Bresson** (1908-2004) : Provençal d'adoption, Cartier-Bresson repose au cimetière de Montjustin (Alpes-de-Haute-Provence). Parmi les maîtres du défilé du XX^e s, qu'il aura traversé d'un bout à l'autre, aux quatre coins du globe.

– **César** (1921-1999) : le plus célèbre des sculpteurs contemporains français. Né César Baldaccini, dans le quartier de la Belle-de-Mai à Marseille (au 71, rue Loubon), dans une famille d'immigrés italiens. Son père tenait un commerce de vins. Des 1946, après un passage à Paris, il revient dans sa ville natale, où il soude des rebuts de ferraille, des tiges et des blocs de métal. Il trouve là son style. Il serait dommage de réduire son œuvre à sa partie la plus célèbre (et la plus inconnue du grand public), les fameuses *Compressions*. La ville de Marseille expose trois de ses œuvres : les portes de la bibliothèque de la ville (rue du 141^e-R.I.A.), la pale d'hélice sur la corniche Kennedy et le pouce en bronze poli (6 m de hauteur, 6 t) sur l'avenue d'Hambourg, près du musée d'Art contemporain.

– **Paul Cézanne** (1839-1906) : né et mort à Aix-en-Provence. Référence de toutes les avant-gardes de la première moitié du XX^e s, le peintre aixois était en fait d'un redoutable conformisme social, courant toute sa vie après la Légion d'honneur. Résultat de son éducation bourgeoise ? Copain de collège de Zola (ils se fâcheront définitivement après que l'écrivain l'a décrit sous les traits d'un peintre raté dans *L'Œuvre*). Cézanne le retrouvera à Paris où il monte pour devenir peintre. Pour l'anecdote, celui qui est aujourd'hui un des peintres les plus chers du monde a été

recalé au concours d'entrée de l'École des beaux-arts ! Lié aux impressionnistes, Cézanne reste fidèle à certains de leurs principes, comme la peinture en plein air ou les ombres colorées, mais s'intéresse surtout à la modification des couleurs d'un objet en fonction de la lumière qui l'éclaire, et commence à peindre les objets observés de deux ou trois points de vue. Il partage son temps entre Paris, L'Estaque et Aix. En 1895, première exposition à Paris, organisée par Ambroise Vollard, qui lui achète de nombreuses toiles (il avait du flair). Cézanne est enfin reconnu, mais il continue d'aller plus loin dans son art avec l'apparition de compositions opaques : les éléments entrant dans la composition d'une toile se situent dans un plan unique, sans profondeur. Ce qui explique qu'après sa mort, son œuvre aura une influence considérable sur le mouvement fauviste et le cubisme.

– **René Char** (1907-1988) : depuis Apollinaire, la poésie française n'avait pas connu une telle révolution que celle apportée par cet amoureux de L'Isle-sur-la-Sorgue. René Char a commencé à écrire en 1929, après avoir rencontré Picasso et Breton. En 1941, il entre dans la Résistance. En 1945, il publie *Seuls demeurant* et, en 1947, *Le Poème pulvérisé*. Une œuvre qui connaît la consécration avec sa publication dans la Pléiade en 1983.

– **Alphonse Daudet** (1840-1897) : né à Nîmes, Alphonse Daudet s'installe vite à Paris où il se consacre à la littérature. Il devient célèbre avec la publication des *Lettres de mon moulin*, en 1866. Octave Mirbeau a soutenu que ces lettres étaient de Paul Arène (allez savoir !). Toujours est-il que dans ces *Lettres* est peinte une Provence très authentique et très fraîche. Autres œuvres inspirées par cette région : *Tartarin de Tarascon*, *Tartarin dans les Alpes*, *Port Tarascon*, dominées par la caricature. En 1869, Daudet publie *L'Arlésienne*, qui inspirera le compositeur Bizet. Alphonse Daudet passa de longs moments à Fontvieille, dans les Alpilles, comme hôte au château de Montauban, chez des amis.

– **Alexandra David-Néel** (1868-1969) : cette routarde avant l'heure (elle fut la première femme à pénétrer dans Lhassa, la cité interdite) a terminé une vie de périples dans une petite maison au pied des Préalpes, « ce Tibet en miniature pour Lilliputiens » (voir le chapitre « Digne-les-Bains »).

– **Gaston Defferre** (1910-1986) : né dans l'Hérault, de vieille souche protestante, il entra dans la Résistance pour diriger le réseau Brutus. À la Libération, élu maire socialiste de Marseille jusqu'en 1945, il fut réélu en 1953 et resta à la tête de la ville, sans interruption jusqu'en 1986. Gaston (surnommé affectueusement « Gastounet »), pilier de la vie politique marseillaise, personnellement charismatique (mélange d'autoritarisme et de populisme), a marqué la ville de son empreinte. Il a été plusieurs fois ministre sous François Mitterrand. Que l'on soit pour ou contre, il restera l'un des grands maires de Marseille, ce que même des Marseillais de droite reconnaissent.

– **Jean-Henri Fabre** (1823-1915) : nul n'est prophète en son pays. Cet entomologiste en est le plus parfait exemple. Quasiment inconnu en France, c'est une vraie star au Japon, où la moindre réédition de ses bouquins pulvérise des records de vente. Grillé comme prof parce qu'il avait osé expliquer la reproduction (des fleurs !) dans un collège de jeunes filles d'Avignon, ce touche-à-tout s'est installé définitivement en 1879 à Sérignan-du-Comtat, dans sa maison de campagne, l'Harmas. Encyclopédiste, il a laissé derrière lui une œuvre monumentale dans tous – ou presque – les domaines.

– **Fernand** (1903-1971) : « Je suis laid, vindicatif et préférentiel, j'aime les cravates voyantes et les calembours, je gagne trop d'argent, je manque de goût, j'ai horreur de la lecture, je préfère Scotti à Beethoven, Dubout à Daumier, Létra à Racine, j'ai un petit cerveau de bureaucrate dans un crâne de cheval... » Autoportrait sans concession (c'est rien de le dire !) de l'acteur d'origine marseillaise, de son vrai nom Fernand Contandin, qui, dans une filmographie pléthorique (plus de 125 films), a alterné navets et chefs-d'œuvre sans se départir de son sourire d'anthologie. Cet oiseau du Sud, né au 72, bd Chave à Marseille et longtemps résident de Carry-le-Rouet, est mort à Paris.

subtilité, il annonce les humanistes. Il voyage en Europe et écrit *La Vie des hommes illustres*. Désireux de prendre le large, il se retire à Fontaine-de-Vaucluse mais meurt en Italie, à Arque.

— **Raimbaud d'Orange** (1147-1173) : ce comte d'Orange reste le plus connu des troubadours provençaux du Moyen Âge avec Raimbaud de Vacqueyras, fils d'un pauvre chevalier de Provence, et enfin Fouquet de Marseille qui, après s'être essayé aux chansons d'amour, se retira dans les ordres. Ils feront découvrir le provençal à toute l'Europe.

— **Le roi René 1^{er} le Bon** (1409-1480) : fils de Louis II de Sicile et de Yolande d'Aragon, il n'est que peu resté dans cette Provence sur laquelle il régnait. Mais les sept années qu'il a passées dans son palais d'Aix-en-Provence ont laissé le souvenir d'un bon roi. Sa cour à Aix attirait nombre d'artistes. Son successeur et neveu rattacha la Provence à la France en 1482.

— **Sade** (1740-1814) : déjà marquis, pas encore (tout à fait) divin, Donatien-Alphonse-François de Sade a fait son entrée en Provence à l'âge de 4 ans, confié à son oncle, abbé érudit et libéral, au château de Saumane. En 1771, Sade, qui a déjà été emprisonné pour affaire de mœurs, s'installe au château de Lacoste, dans le Luberon. Il y est assigné à résidence après un premier scandale sexuel à Arcueil. Il le quittera fissa pour l'Italie après la fameuse affaire de Marseille (juin 1772). Condamné à mort par contumace, son effigie et celle de son valet sont exécutées sur la place d'Aix. Il reviendra pourtant à Lacoste de 1774 à 1778. Embastillé et plusieurs fois libéré puis emprisonné, il finira ses jours à l'asile de Charenton. Le château de Lacoste, pillé en 1792, sera vendu en 1796.

— **Vincent Van Gogh** (1853-1890) : né en Hollande, d'un père pasteur, c'est en Provence (aidé moralement par son frère Théo) que ce peintre tourmenté (c'est rien de dire !) connaîtra sa période la plus productive. En 1888, Van Gogh s'installe à Arles et loue en mai la célèbre maison jaune. Entre deux crises d'exaltation délirante et une tentative d'assassinat sur son invité, Gauguin, il peint et dessine sans relâche : *La Moisson*, *Les Rouloffes*, *Le Café*, *Le Soir*, les fameux *Tourneols*. Il s'automutilie (célèbres portraits à l'oreille coupée) et demande alors à être hospitalisé à l'hospice de Saint-Rémy-de-Provence en mai 1889. Connaissant des moments de travail intensif qui alternent avec des crises épouvantées, il y peindra encore quelques toiles célébrissimes, tels *La Chaire à coucher* et *Le Parc de l'hôpital au bord des Alpilles*, *L'Enclos au soleil couchant vu de l'asile de Saint-Rémy*. En mai 1890, il décide de retourner à Paris et se suicide à Auvers-sur-Oise le 27 juillet 1890.

— **Jean-Baptiste Van Loo** (1684-1745) : né et mort à Aix. Descendant d'une famille d'artistes hollandais, ce peintre s'est fait un prénom grâce à son talent de portraitiste. Vous croiserez nombre de ses œuvres dans les églises et les musées de Provence.

— **Luc de Clapiers, marquis de Vauvenargues** (1715-1747) : né à Aix. Capitaine de cavalerie en retraite, sa rencontre avec Voltaire décide de sa reconversion dans son château de Vauvenargues (racheté par Picasso en 1958). Si les temps modernes se souviennent de Pascal et de La Rochefoucauld, l'œuvre de moraliste de Vauvenargues est peu ou prou tombée dans l'oubli...

— **Jean Vilar** (1912-1971) : on s'attend encore aujourd'hui à croiser son inimitable silhouette (salopette, casquette aussi inamovible que la cigarette au coin de la bouche) sur la place de l'Horloge ou dans la cour du palais des Papes d'Avignon. Un des grands du théâtre français du XX^e s. Très marqué par Charliés Dullin, il devient metteur en scène en 1942 avec la pièce de Strindberg, *La Danse de la mort*, dont il est le principal interprète. En 1943, il fonde la compagnie des Sept. *A Meurtre dans la cathédrale* de T. S. Eliot, créé au Vieux Colomblert, c'est la consécration. Vilar devient un des maîtres incontestés de la mise en scène. Il interprète ensuite *Roméo et Juliette* d'Anouilh et *Jeanne au bûcher* de Claudel. Mais c'est avec la création du Festival d'Avignon en 1947 que Jean Vilar devient définitivement célèbre (voir au chapitre « Avignon »).

— **Zinedine Zidane** (né en 1972) : né dans les quartiers nord de Marseille, ce fils de Kabyles grandit dans une cité défavorisée où il découvre, très jeune, le ballon rond. A l'école, il ne pense qu'au foot et se lance corps et âme dans sa passion avant d'entrer dans l'équipe de France des minimes. A 16 ans, il est milieu de terrain à Cannes. A 18 ans, le voilà titulaire. Meneur de jeu de l'équipe de France, il entre dans la légende en marquant deux buts décisifs contre le Brésil, lors de la finale de la Coupe du monde 1998 remportée par les Bleus au Stade de France. Son surnom de « Zizou », donné naïgère par son collègue Dugary, est scandé par toute la France (ou presque !), et il devient le symbole de l'intégration à la française. Après une annonce de départ à la retraite, il revient finalement prêter main-forte à l'équipe de France à l'occasion du Mondial 2006 et nous offre un superbe spectacle face au Brésil en quart de finale (une équipe qui lui réussit bien !). En finale, Zizou marque le seul but (sur penalty) des Bleus mais est exclu du match pour un coup de boule contre le joueur italien Materazzi... un geste qui fait les choux gras de la presse et ternit un peu son image. Mais Zidane reste l'un des rares joueurs français à avoir marqué l'histoire du foot par son talent et sa personnalité.

— **Emile Zola** (1840-1902) : fils d'un ingénieur italien qui travaillait dans le coin, il a passé son adolescence à Aix-en-Provence où il a été le condisciple d'un certain Paul Cézanne. Cézanne qui, seul parmi les jeunes bourgeois de ce collège, témoignera de l'amitié à un Zola déjà marginal. Sa jeunesse à Aix est évoquée dans *L'Œuvre*, où le personnage de Claude Lan tier est évidemment inspiré par Cézanne. Le portrait de ce peintre raté fâchera d'ailleurs définitivement les deux amis d'adolescence.

PÉTANQUE

La pétanque est le jeu le plus populaire du Midi. Jusque dans les années 1910, on jouait au jeu provençal, en faisant trois pas avant de lancer la boule. En raison de ses rhumatismes, un joueur dénommé Jules Hugues, dit « le Noir », proposa de jouer pieds (« pès » ou « pès » en provençal) « tanqués », c'est-à-dire arrêtés, immobiles (du provençal « tanco »).

La pétanque se joue par équipe de deux (doublette) ou de trois (triplette). On utilise des boules métalliques mesurant de 7,5 à 8 cm de diamètre et pesant entre 620 et 800 g. Le jeu consiste à « pointer », c'est-à-dire à expédier sa boule le plus près possible d'une grosse bille en bois appelée « cochonnet ». En principe, on joue les pieds immobilisés sur une distance d'environ 10 m. En Provence, cette distance peut être supérieure à 10 m et les joueurs sont autorisés à bouger : c'est la « longue ». Si l'on a trop bien « pointé », l'adversaire doit alors « tirer », c'est-à-dire chasser, en la frappant, la boule trop bien placée. Parfois, les grands tireurs réussissent même à enlever la boule adverse et à prendre sa place. Ça s'appelle « faire un carreau ».

SANTONS DE PROVENCE

Les santons (de *santoun*, « petit saint » en provençal) sont des figurines de terre cuite peinte servant à orner les crèches de Noël. La Provence connut une longue tradition de crèches d'église, avec parfois des sujets vivants.

C'est la Révolution française qui popularisa involontairement les santons en fermant les églises. Un fabricant de statues de Marseille eut alors l'idée de fabriquer en série des santons bon marché pour que les gens puissent installer des crèches chez eux. Certains les faisaient d'ailleurs visiter moyennant deux sols. A côté des figurines classiques (Sainte Famille, bergers, Rois mages, etc.), on trouvait tous les personnages de la vie villageoise et du folklore de Provence : le paysan, le joueur de tambourin, le rémouleur, le marchand de *gallines* (de poules), le pêcheur, la femme à la poule noire, dont le bouillon était recommandé pour les nouveau-nés, etc.

L'art du taureau de Provence connu son apogée dans la première moitié du XIX^e s, et qui explique que les costumes des personnages datent pour la plupart de cette époque.

Il existe actuellement de très nombreux santonniers en Provence. Dans les trois semaines qui précèdent Noël, il y a des foires aux santons à Aix, Marseille, Arles... A partir de Noël et durant tout le mois de janvier, un peu partout en Provence se jouent des pastorales. Ce sont des pièces de théâtre populaire en provençal, en partie chantées, qui mettent en scène la naissance du Christ, vue de façon naïve. Les acteurs y sont vêtus comme les santons.

SITES INSCRITS AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO



Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture



Convention pour la sauvegarde du patrimoine mondial de l'UNESCO

Pour figurer sur la Liste du patrimoine mondial, les sites doivent avoir une valeur universelle exceptionnelle et satisfaire à au moins un des dix critères de sélection. La protection, la gestion, l'authenticité et l'intégrité des biens sont également des considérations importantes.

Le patrimoine est l'héritage du passé dont nous profitons aujourd'hui et que nous transmettons aux générations à venir. Nos patrimoines culturels et naturels sont deux sources irremplaçables de vie et d'inspiration. Ces sites appartiennent à tous les peuples du monde, sans tenir compte du territoire sur lequel ils sont situés. Pour plus d'informations : <http://whc.unesco.org>

Les sites concernés en Provence sont les suivants : les monuments romains et romans de la ville d'Arles (13) ; le centre historique d'Avignon (84) ; palais des Papes, ensemble épiscopal et pont d'Avignon ; le théâtre antique d'Orange (84), ses abords et l'arc de triomphe.

TAUROMACHIE

- La course camarguaise : spectacle total, elle est peut-être le spectacle taurin le plus proche des origines antiques. Les jeunes taureaux sont testés en arène pour leur bravoure, leur intelligence, leur capacité à attaquer franchement l'homme. Les animaux sélectionnés iront ensuite d'arène en arène, selon une subtile hiérarchie, et les meilleurs se retrouveront un jour dans les arènes d'Arles en espérant arriver à la célébrité de Goya, taureau mythique dont on parle encore vingt ans après sa retraite.

Le taureau est lâché dans l'arène, porteur d'une cocarde attachée au moyen de fils de laine décorés de pompons, en laine également, entourant les cornes. Les razeurs vont aller le défilier, provoquer sa charge, l'esquiver tout en cherchant dans un premier temps à décrocher la cocarde. Spectacle tout en finesse et rapidité mais non sans danger, puisque la longueur du bras est approximativement celle de la corne ! Quand la cocarde est enlevée, il s'agit d'aller attraper les glands, plus petits et encore plus difficiles à décrocher. Enfin, les meilleurs vont aller s'emparer des fils de laine, s'ils le peuvent.

A chaque étape il y a des récompenses, soit honorifiques (des points), soit financières (primes offertes par les organisateurs ou le public).

Bien entendu, il ne suffit pas d'être courageux ou vif. Il faut également parfaitement comprendre et connaître la bête pour essayer de la tromper, de l'amener à la position où le trophée sera accessible. Même pour le profane, la complicité entre le razeur et le taureau est perceptible. Il est vrai qu'ils peuvent se retrouver plusieurs fois par saison, voire d'une saison à l'autre. De plus, les razeurs

peuvent jouer en groupe, certains attirant le taureau en position afin de permettre à l'un d'entre eux d'arracher le trophée.

La course camarguaise est certainement la meilleure introduction possible à la tauromachie, puisque aucun sang ne coule. Elle partage avec la course espagnole la connaissance et l'estime portée au taureau. Son côté ludique n'est qu'apparent : ce n'est pas un jeu mais un combat, et si la mort en est absente, les blessures ne sont pas rares. Les taureaux sont traditionnellement amenés aux arènes lors d'un *abrivado* : les gardians à cheval forment un triangle dans lequel sont enfermés les taureaux. C'est une cérémonie tout ce qu'il y a de sérieuse, car les connaisseurs jugent tout : l'habit des gardians, leur tenue à cheval, la manière dont la *manada* (ensemble des chevaux et des taureaux) évolue, sans à-coups, harmonieusement, sans que la moindre échappée ne soit offerte aux taureaux. Il y a d'ailleurs régulièrement des concours de manades où les meilleurs élevages défilent au petit galop dans les rues des villes, afin que l'on juge aussi bien de leur compétence que de leur élégance. Après la course, les taureaux sont ramenés aux pâturages lors d'un *banditio*, *abrivado* moins formel car les bêtes sont fatiguées et les habits parfois fripés. Dans toutes les *ferias*, *abrivados* et *banditos* sont de grands moments à ne manquer sous aucun prétexte.

Sur le modèle navarrais, on voit de plus en plus souvent des *encierrros* : les taureaux sont lâchés dans les rues de la ville pour le plaisir de la jeunesse qui va courir devant eux pour les défilier. Ils sont la plupart du temps emboulés (leurs cornes portent des boules qui les rendent moins dangereuses) et, comme ils sont plus petits que les taureaux espagnols, les risques sont nettement moins élevés qu'à Pampelune, par exemple.

Il n'en reste pas moins qu'un taureau est une masse de muscles et d'os, et que les chutes peuvent être sérieuses, ainsi que les risques de piétinement. Donc, prudence et surtout respect des coureurs chevronnés qui connaissent bien le parcours et ses difficultés. Comme en Espagne, la plupart des accidents arrivent aux touristes. Vous voilà prévenu.

- La *corrida* : pas question de gloser à longueur de pages sur cette pratique « barbare » défendue par certains comme étant un « art ancestral, partie intégrante de la culture d'une population ». Les Camarguais, d'ailleurs, sont pour beaucoup passés de corridas, et le jeune matador Juan Bautista n'est autre que le plus jeune des fils Jalabert, vieille famille d'éleveurs de taureaux camarguais. Une tradition, certes, mais toutes les traditions sont-elles bonnes ? Nous, on n'aime pas, du fait des cruautés infligées aux taureaux et aux chevaux, même si elle peut impressionner et avoir quelque chose de fascinant.

Savez-vous que de nombreuses précautions frauduleuses, toutes douloureuses pour l'animal, sont prises avant la corrida, pour diminuer ses capacités : image des cornes de l'animal (*arritad*) qui modifie sa perception de l'espace, administration de drogues (sédatifs par exemple), écrasement de la colonne vertébrale avec des sacs de sable, yeux enduits de vaseline, sabots limés, pattes enduites de térbenthine... Une fois dans l'arène, l'animal subit les piques et harpons qui l'affaiblissent encore, jusqu'à être mis à mort.

Pour ceux qui souhaitent vraiment y assister, voici tout de même quelques repères permettant de suivre une corrida sans trop de problèmes (l'idéal étant toutefois d'y aller accompagné d'un vrai connaisseur). Attention, on ne vous dit pas : « Il faut y aller, c'est génial ! » On vous informe !

Une corrida est, avant tout, un combat mettant en scène un taureau. Elle se déroule suivant un protocole bien précis. Tout commence par un défilé préliminaire, le *paseo*. Deux hommes à cheval en costume sombre s'avancent vers le président, suivis par les trois matadors et leurs équipes de *peones* et de picadors à cheval. Le rituel commence. Il se compose de trois phases appelées *tercios*.

Le taureau entre dans l'arène. Les *peones* font d'abord courir l'animal pour que le matador étudie son adversaire. Quand il le décide, il exécute quelques passes. La présidence ordonne alors l'entrée des picadors. Le *tercio* de piques commence.

Une bonne pique est portée au *morillo* (protubérance musculaire en arrière de la nuque). Il s'agit de calmer la fougue initiale du taureau sans pour autant réduire sa puissance, et surtout de modifier son port de tête par la laceration du *morillo*. Le torero doit prendre deux piques. S'il ne les supporte pas, l'éleveur en sera vraiment humilié.

Le résultat vient l'épisode des banderilles, plus connu du grand public. Ce sont des bâtonnets de 70 cm de long, terminés par des harpons. Le torero va les placer par paires toujours sur le *morillo*, un peu en deçà des blessures dues aux piques. Pour qu'une pose soit réussie, le banderillero doit marquer un temps d'arrêt, avoir les pieds joints au moment où il plante les banderilles. La sonnerie des clarinettes retentit alors. C'est le début du *tercio de muleta*. Le matador se présente devant la présidence avec son épée et la *muleta*, un bâton de 50 cm avec le fameux tissu rouge. Il s'ensuit une série de passes, des « naturelles », des « statutaires », des « *manoletrías* »... C'est là que le public crie les « olé » de rigueur.

Ultime phase, l'estocade portée avec l'épée. Pas besoin de faire un dessin, même s'il y a des règles très précises. Le matador dispose de 15 mn pour cette troisième phase. À la demande du public, il est récompensé par une oreille. La seconde oreille est accordée par le président à sa propre appréciation. Exceptionnellement, on accorde la queue. Qu'on se rassure, le règlement prévoit que si le taureau a été brave et noble, il peut obtenir l'*indulto* (la grâce). Mais cette pratique reste rarissime...

On peut voir, en Provence, des corridos à Arles et aux Saintes-Maries-de-la-Mer, pendant les fêtes.

TISSUS : DES INDES À LA PROVENCE

Il faut remonter jusqu'au milieu du XVII^e s pour trouver les origines du tissu provençal. La naissance de l'industrie cotonnière moderne date en fait de la création de la Compagnie des Indes en 1664. Les toiles arrivant alors de Marseille, par voie de mer, révélaient des imprimés aux couleurs vives, en provenance des Indes.

Il suffit d'aller au musée Souleïado, à Tarascon, pour revivre la passionnante histoire de l'impression et découvrir les anciens secrets de fabrication de la région. Les boutiques Souleïado ont assis leur fortune autour de ces tissus descendant de la tradition des « indiennes », qui connurent un franc succès en Provence. Vu leur prix très élevé, l'industrie textile française ne tarda pas à créer ses propres ateliers de fabrication.

La Provence a su conserver la tradition à travers le travail des étoffes. Aujourd'hui imprimées à la main ou par de gros rouleaux de cuivre, les productions s'inspirent de dessins sculptés par des artisans il y a plus de 200 ans et puisent dans d'authentiques documents anciens des trésors de motifs toujours renouvelés.

Parmi les tissus les plus typiques, il faut accorder une place particulière aux *boutis*, ces tissus capitonnés aux motifs piqués que les femmes confectionnaient jadis pendant de longs mois. D'abord destinées à l'ameublement, ces étoffes de coton piquées servaient aussi à fabriquer les robes du dimanche. Et ces cotonnades, malgré la mécanisation industrielle et la disparition progressive des manufactures, surent rester fidèles aux techniques des anciens.

VINS ET ALCOOLS

On a longtemps rabaisé les vins de Provence au rang de breuvage estival. Or, non seulement ils sont connus et appréciés depuis l'Antiquité, mais les choses ont changé depuis quelques années et la qualité est en train de prendre le pas sur la quantité.

Au premier rang viennent, bien sûr, les côtes-du-rhône qui se sont surtout développées avec l'État papal sur la rive gauche au XIV^e s et au XVII^e s sur l'autre rive.

L'appellation date de 1937 (un bail déjà !). Même si les plus grands (côte-rôtie, hermitage, saint-joseph...) sont en Rhône-Alpes, sur la haute vallée du fleuve, la Provence a elle aussi ses *côtes-du-rhône villages*, et même quelques crus intéressants. D'abord, le *châteauneuf-du-pape*, vin corsé, charpenté, au bouquet puissant et complexe, accompagnant parfaitement les viandes rouges, le gibier et les fromages à pâte fermentée. Quant aux *vacqueyras* et *gigondas* produits près de Valon-la-Romaine, ces nobles vins rubis au fort goût de prune et de cerise prennent de l'ampleur en vieillissant, au point de ressembler à leur voisin papal. Il faut dire que la Provence, où le soleil favorise l'abondance, produit la plus grosse part des côtes-du-rhône mis sur le marché. Ils se distinguent plus par leur « fruit » (cépages grenache et syrah) et leur légèreté (cépages cinsault et mourvèdre) que par leur finesse aristocratique, mais on les boit souvent avec plaisir. Les vins de côtesaux ayant l'avantage sur ceux des plaines, nous conseillons les rouges du Tricastin (au nord-est d'Orange), étiquetés en *coteaux-du-tricastin* ou en *côtes-du-rhône*. Pour une démonstration plus complète — et grisante —, offrez-vous une visite des caves coopératives de Roussel-les-Vignes et de Saint-Pantaléon, en Drôme provençale, près de Valréas.

Les amateurs de vins doux naturels craqueront pour le célebrissime *muscat de beaumes-de-venise*, aromatique et fruité, produit du curieux terroir des dentelles de Montmirail, désormais classé « Site remarquable du goût ». Le *rasteau*, quant à lui, provient du nord du Vaucluse — un département qui peut désormais s'enorgueillir de vins de pays dignes de figurer sur les bonnes tables de la région : les *côtes-du-ventoux*, *côtes-du-luberon*, etc.

Viennent enfin les *côtes-de-provence*, connus surtout pour le rosé et sa bouteille si caractéristique. Ici, pas de grands crus, mais des vins de plus en plus remarquables qui méritent vraiment d'être redécouverts avec bonheur. Le *vin blanc de Cas-sis* accompagne à merveille le poisson et la bouillabaisse. Un bon *côtes-de-provence rouge*, quant à lui, s'accorde parfaitement avec pâtés et gibier.

Le *bandol*, qu'on voit peu sur les tables en France, est une excellente AOC, qui mérite d'être découverte. Et les chemins de traverse vous feront sûrement découvrir quelques sympathiques vins de pays comme ceux produits autour de Tarascon.

Le pastis

Apéritif à base d'anis. Le « pastaga » est un véritable rite le midi et après le boulot. Les conversations s'échauffent vite à partir du quatrième. Le rituel consiste à dire, quand votre tour arrive : « C'est la mienne. » En voici les ingrédients : environ 50 g d'anis vert, une demi-gousse de vanille, de la cannelle et 1 l d'alcool à 90°. Une « mormie » est un tout petit verre de pastis (presque un dé à coudre), qui permet de tenir plus longtemps. Goûtez à certains mélanges harmonieux : avec du sirop de menthe (un « perroquet »), avec de la grenadine (une « tomate ») et avec du sirop d'orgeat (une « mauresque »).