



**Numéro 183 -
Novembre 2022**

Écho du SEL

(Le Journal du Système d'Échange Local du Sel Sud Sainte-Baume)



Le 17 novembre, à 18h30

Rendez-vous Salle Finidori du bâtiment *La Joie De Vivre* au Beausset
(Stationnement au parking Saint-Exupéry)

SOIRÉE THÉÂTRE

Catherine Thouvenin, présidente et animatrice des *Ateliers d'Oscar*, ateliers de théâtre sur Saint-Cyr-sur-Mer, nous propose une série de 4 sketches bien connus, dans un objectif de divertissement.

Rire et se détendre !

Il nous sera donc possible de passer notre permis de conduire avec Jean Yanne, d'appeler notre belle-mère avec Didier Bénureau, de regarder dans notre rétroviseur avec Coline Serreau et d'aller nous balader au musée avec la compagnie des *Ateliers d'Oscar*. Le spectacle commencera à 19h10.

Vous aurez au préalable un exposé sur *La route du SEL* (PowerPoint présenté par Agnès + questions réponses de 18h30 à 19h).

Cette soirée sera, comme d'habitude, suivie d'un repas partagé (vers 19h45) et d'une BLÉ (bourse locale d'échanges : une sorte de *marché* où vous pourrez troquer des objets contre des grains de sel et éventuellement en acquérir d'autres).

Pour le repas partagé, **pensez à apporter un plat salé ou sucré, une boisson ainsi que vos assiettes et couverts.**

La soirée musicale du 6 octobre dernier a rassemblé de nombreux sélistes. Un grand merci à France Mollet pour nous avoir permis d'apprécier les talents des musiciens de l'association *Musique et partage*, qui étaient accompagnés d'un piano, d'une clarinette et d'un basson.





Sortie visite des fours à cade

Proposé par Claude (580)

Source : Bulletin mensuel de l'Académie des sciences et lettres de Montpellier

Le 30 septembre dernier, une dizaine de sélistes se sont retrouvés pour participer à une randonnée dans le but de découvrir des fours à cade et à chaux. Cette sortie était organisée par Raoul Decugis, conférencier du patrimoine et du terroir, qui nous a expliqué le fonctionnement de ces fours.



Plus de 200 fours à cade ont été répertoriés au sud et au voisinage de la Sainte Baume, dont 22 sur la commune de La Cadière d'Azur. Ils sont les témoins d'une véritable activité industrielle qui a prospéré durant la totalité du XIX^e siècle et jusqu'au milieu du XX^e siècle, activité de production d'huile de cade obtenue par distillation du bois de genévrier répandu dans cette région. Le genévrier oxycèdre, ou cade, à fruit marron de 6 à 8 mm de diamètre et à feuillage piquant est une plante de la région méditerranéenne.

Il est indifférent au sol et à la sécheresse, il s'accommode de l'absence de pluie et vient aussi bien sur les granits que sur les calcaires.

Il ressemble beaucoup au genévrier commun (*Juniperus communis* L.), dont il est pourtant facile de le distinguer. Le cade a des fruits rougeâtres, globuleux, de la dimension d'un gros pois chiche, tandis que le



genévrier porte des fruits bleuâtres et bien plus petits, qui constituent la baie de genièvre des industriels et des pharmaciens.

" L'huile de cade véritable est un liquide épais, inflammable, huileux, très foncé, [...] d'odeur forte, résineuse, de goudron mêlé de fumée, très désagréable, et de saveur acre et caustique. C'est ce dernier produit, but même de toute l'opération, qui constitue la substance commerciale. "



L'huile de cade, après décantation et conditionnement en fût ou bidon, était vendue aux pharmaciens ou utilisateurs de Marseille, Paris, Nice, etc. Elle était connue depuis la plus haute Antiquité :

- en médecine vétérinaire : pour le traitement de la gale, des eczémas,

des dermites, du psoriasis, et ophtalmies chroniques.

- en médecine humaine : en dermatologie, traitement des psoriasis, eczémas, impétigo ...

- en cosmétologie : shampoings, crèmes, fards, huile de rasage, et certains savons.

Les lieux de fabrication habituels de l'huile de cade sont d'ailleurs le Var et le Gard. Mais on trouve des cadiers dans les Pyrénées-Orientales, au Maroc et, d'une façon générale, sur de nombreux points du littoral méditerranéen.



Four à cade au Revest

Du domaine de Souviou à la maison des quatre frères, nous avons sillonné la colline. Un pique-nique à mi-chemin nous a permis de nous reposer et de faire connaissance avec tous les marcheurs participants. En Provence autrefois, l'apié, mot issu du nom latin de l'abeille *apis*, le « mur à abeilles » ou « brusc » en provençal, était un mur en pierre sèche dans lequel des niches destinées à protéger les ruches du vent et de la pluie étaient aménagées.



Au XVII^{ème} siècle, le miel était « toutes fleurs ». Toutefois, l'intérêt économique résidait surtout dans la récolte de la cire d'abeilles.



Les apiés, remis en état par Raoul Decugis.

« J'appelle "APIÉ" l'endroit où je loge les abeilles pour les cultiver avec moins de peine et plus de profit. On se sert vulgairement dans les provinces du Midi de la France de ce mot pour désigner ce qu'on appelle rucher, "abeillé" dans les autres parties du royaume. » (Source : Manuel du propriétaire d'abeilles, d'après une nouvelle méthode, rédigé en forme de dictionnaire - L.F. Canolle - 1829).



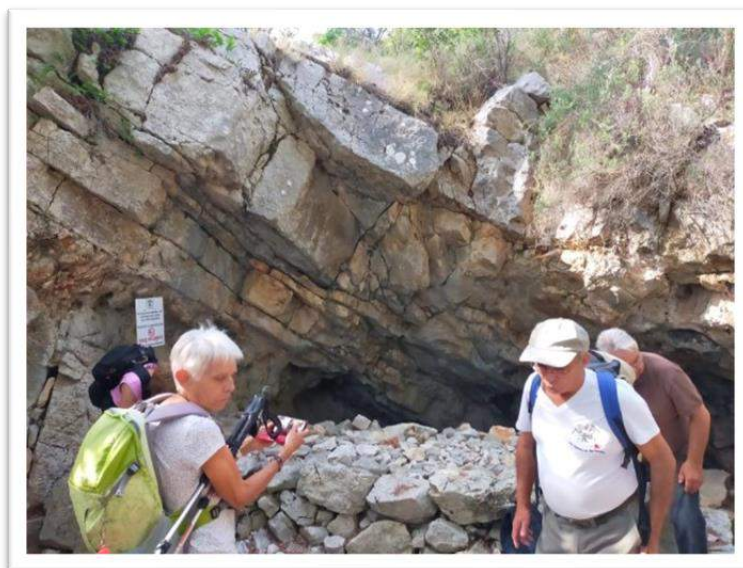
La randonnée découverte des fours à cade et à chaux s'est terminée par un concert de jazz au domaine de Souviou, bien-sûr avec la traditionnelle dégustation de vin et d'huile d'olive !



Sortie visite de l'oppidum de la Courtine

Proposé par Claude (580) Rédaction Marie (340)

Vendredi 7 octobre, Raoul Decugis, infatigable défenseur des trésors de nos collines, nous a entraînés sur les chemins du patrimoine ollioulais en nous faisant découvrir l'oppidum* de la Courtine qui domine la ville. Raoul nous a raconté l'histoire de ce lieu dont la première occupation remonte à sept siècles avant notre ère.



Chemin faisant, nous avons pu voir les constructions typiques de ces peuples de bergers :

- Les bergeries, les enclos entourés de murets en pierres sèches où les moutons étaient parqués et une grotte qui servait à les protéger pendant la nuit.



- Les restes d'un apié où l'on pouvait encore distinguer les niches qui abritaient les ruches pendant la saison froide.



- Les vestiges du mur de protection de l'oppidum : d'énormes plaques et meules taillées dans le basalte...

Depuis l'oppidum, nous avons pu admirer une vue somptueuse s'étendant des îles d'Hyères au Bec de l'Aigle à La Ciotat. Au cours du pique-nique, nous avons échangé autour des grands thèmes écologiques actuels, ce qui a amené Raoul à nous parler de ces merveilles à base d'huile d'olive qui remplacent presque tous les produits ménagers et même de toilette, le savon noir et le savon de Marseille.



* Un oppidum est un lieu qui servait de refuge, aménagé en surplomb pour repérer les possibles envahisseurs, et protégé par des fortifications de type celtique et par des fossés. Celui de la Courtine était bordé d'un mur de 700 mètres de long, sur 5 mètres de hauteur et 5 mètres de largeur.

Permaculture

Proposé par Claude (580)

Voilà le travail de reprise du jardin du Gourganon !

Deux nouveaux jeunes sélistes dans la force de l'âge nous donnent un sacré coup de main. Vous pouvez les rencontrer le vendredi après-midi. Nous sommes toujours présents le samedi matin à partir de 10h. Le code du cadenas n'a pas changé mais ce dernier est un peu dur à ouvrir : 2021.

Sur Facebook, Fabien Leroux qui travaille dans le jardin sur la parcelle 16, a créé un compte : *Les jardins du Gourganon*.



Poésie

Proposé par André (722)

La voie lactée

*Puisque Maman est sûre, puisque Papa peut-être ?
A qui ressemblera ce petit qui va naître ?
Bébé se moquera bien dès ses premières heures
D'être l'enfant du père ou celui du facteur*

*Dès que l'enfant paraît il n'a pour univers
Que le contact chaud du doux sein de sa mère
Lorsqu'après une colère il trouve la voie lactée
Le bel ange replonge dans ses rêves secrets*

*Jamais un biberon ne pourra remplacer
Le téton d'une maman pour rassurer bébé
Ce riche débit de lait le rendra bien plus beau
Il ira bien plus loin, il volera bien plus haut*

*Puisse ce doux breuvage lui assurer longue vie
Pour un heureux voyage dans notre galaxie
Qu'il soit gémeaux, balance, capricorne ou scorpion
Il trouvera sa voix, soprane ou baryton*

*Passant du rire aux larmes, de défis en victoires
Chaque jour découvrant son nouveau territoire
Aidé de ses aînés il trouvera l'audace
De se lancer curieux dans de nouveaux espaces*

*Devant ses fiers parents faisant ses premiers pas
Sur sa face cachée il tombera cent fois
Pour la grande aventure il sera projeté
Un petit pas pour l'homme un grand pas pour bébé*

André

Visite gourmande

Proposé par Thierry (569)



Mardi 18 octobre une "délégation" de 9 sélistes, Béatrice et Brigitte (de Bandol), Agnès (de la Cadière), Eve, Stéphane, Alain, France, Thierry et René (du Beausset) s'est rendue à Signes pour assister à la fabrication, commentée par le maître des lieux, du fameux nougat de la confiserie Fouque.

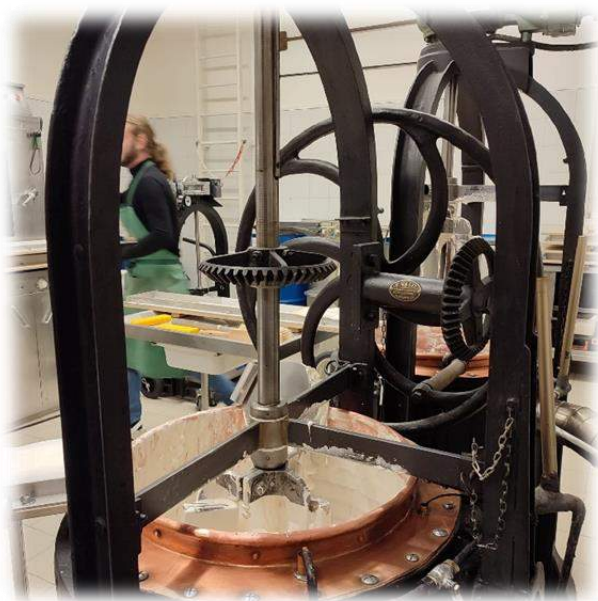


Cette confiserie est présente dans cette commune depuis cinq générations, et ouverte au public du 15 septembre au 24 décembre, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.



Sa renommée est fondée sur une recette ancestrale, une méthode de fabrication inchangée et une sélection rigoureuse des ingrédients en particulier des miels et des amandes.

Les visiteurs ont pu admirer le savoir-faire, les chaudrons de cuivre et malaxeurs plus que centenaires pour la fabrication des nougats blancs et noirs



qui s'imposent notamment sur la table de Noël parmi les 13 desserts, toujours selon la recette, les dosages et temps de cuisson secrets légués par Baptistin Fouque.

Et bien sûr, aucun(e) n'a pu résister en fin de parcours à l'achat de ces tentantes friandises, fort bien exposées dans l'échoppe.

Reste à savoir combien de temps ils (elles) ont pu résister à l'envie de les déguster...



Citations

Proposé par Thierry (569)

Thierry partage avec vous 2 citations, tirées de son second recueil :

" Il y a des silences pesants,
Et d'autres bien-pensants"

" Il y a les mots que l'on dit,
Et les maux que l'on panse"

Annonces

Proposé par France (704)

France partage cette information qui devrait intéresser tous les sélistes mélomanes :

Entre le 17 novembre et le 17 décembre, le conservatoire de Musique de TPM organise un festival d'automne avec 13 concerts GRATUITS sur différents lieux (auditorium du Conservatoire de Toulon, espace des Arts au Pradet, Live du Zenith à Toulon, église anglicane de Hyères, salle Orphéon au Pradet, espace culturel Henri Tisot à La Seyne, Palais Neptune à Toulon).

C'est gratuit mais il faut réserver sur le site :

<https://www.conservatoire-tpm.fr/agenda>

Programme :

17/11 à 19h00 à l'auditorium du Conservatoire de Toulon "Histoire de la Musique en 88 minutes" par l'Ensemble Télémaque-théâtre, chant et orchestre.

23/11 à 19h à l'Espace des Arts au Pradet "Richard Strauss, une vie" ensemble de cordes.

24/11 à 19h à l'Espace des Arts au Pradet "Que reste-t-il de nos amours" répertoire jazz, piano, guitare, batterie, contrebasse, trompette et danse.

25/11 à 19h à l'Espace des Arts au Pradet « Melodanse » récital de Lieder romantiques, soprano, cordes et danse.

29/11 à 20h30 au Live du Zénith Toulon « Tribute to Chet Baker » - trompette, contrebasse et guitare.

30/11 à 20h30 au Live du Zénith Toulon « Quand Nino Rota a rendez-vous avec le jazz » - saxophone, guitare et batterie.

3/12 à 19h à l'église anglicane de Hyères « Black and Blue » musique classique et jazz par l'ensemble Ad Libitum Brass 5 (ensemble de cuivres).

4/12 à 16h à l'église anglicane de Hyères « Flûtes en concert dans l'Allemagne baroque » - Bach, Telemann..., flûte, cordes et basse continue.

8/12 à 19h salle Orphéon au Pradet « Bach parallèle XXI » - violoncelle et piano.

11/12 à 16h espace culturel Henri Tisot à La Seyne « Bal du Nouvel an aux Tuileries » par l'orchestre symphonique du Conservatoire dans l'esprit Concert du Nouvel An.

15/12 à 19h à l'auditorium du Conservatoire de Toulon « Vienne à Munich, Beethoven et le Cor classique » - cor et cordes.

17/12 à 20h30 au Palais Neptune « Bal du Nouvel an aux Tuileries » par l'orchestre symphonique du Conservatoire dans l'esprit Concert du Nouvel An.

Proposé par Thierry (569)

Le salon d'hiver de la ***Palette Ollioulaise***, se tiendra

Espace Puget place Trotobas, à OLLIOULES,

du **10 au 27 novembre 2022**

de 9h à 12h et 14h à 17h en semaine,

de 9h à 12h et 15h à 18h les samedis et dimanches.

Vernissage : le 10 novembre à 18h.

Entrée libre