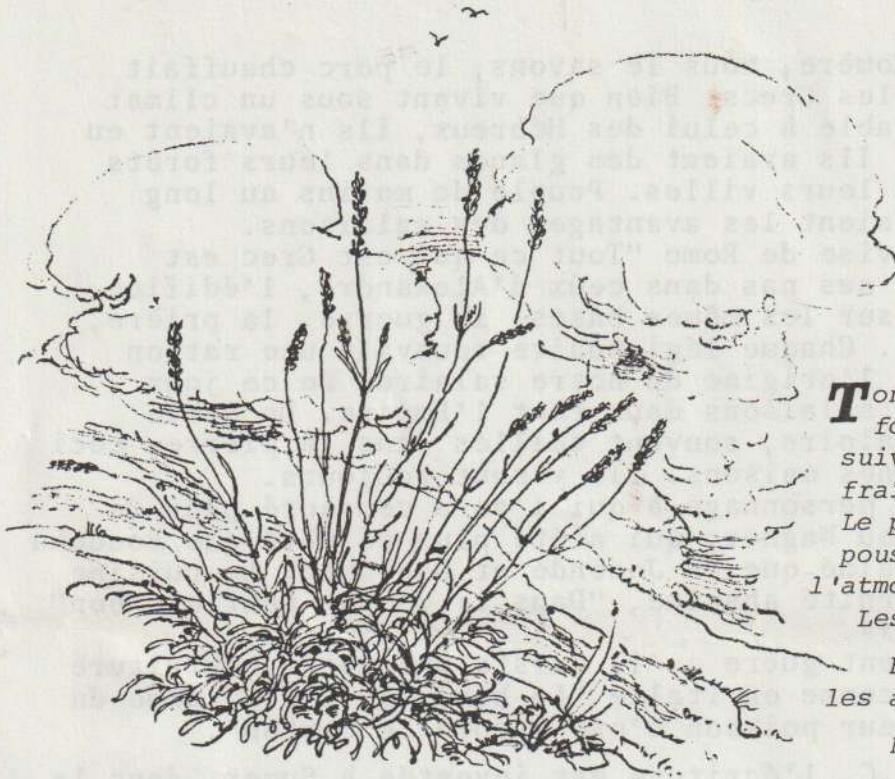




# Entrevue

REVUE Juillet-Août  
BIMESTRIELLE 1985

" L'eau tranquille stagne lorsqu'elle dort trop "



**T**onnerre du ciel, éclairs foudroyants ! Soleil chaud suivi d'une bonne douche fraîche d'après midi. Le paysage verdoie. Les herbes poussent partout et embaument l'atmosphère douce et tiède. Les roses sont encore superbes. Et voilà aussi la lavande, et les autres fleurs de la Saint Jean. Notre été commence.

Les pèlerins sont montés au Désert.

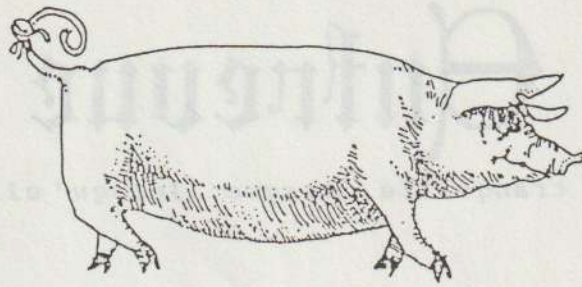
Comme les racines du Hêtre, cette admirable foi se révèle comme toujours (et quelquefois plus semble-t-il) parmi les simples que les adeptes.

Le bon temps bien arrosé, mais pas trop quand même. Comme c'est bien de célébrer !

Il y a aussi un autre bon lieu pour cela. Moins haut placé, mais où le temps ne compte plus. Là on peut parler de pourceau en servant des perles gastronomiques.

A propos de pourceau... L'un d'eux rôde au Plan. Un sanglier lourd, et on dirait assez connaisseur. Tant pis donc pour les pommes de terre. Mais il est certain que bientôt ce dénicheur de perles risque fort d'en devenir une lui-même.





Le Cochon et le Jambon Cru

**D**epuis Homère, nous le savons, le porc chauffait chez les Grecs. Bien que vivant sous un climat comparable à celui des Hébreux, ils n'avaient eu cure des interdits. Ils avaient des glands dans leurs forêts et des déchets dans leurs villes. Peuple de marins au long cours, ils connaissaient les avantages des salaisons.

On connaît la devise de Rome "Tout ce qui est Grec est nôtre!". César met ses pas dans ceux d'Alexandre, l'édifice qu'il élève repose sur les mêmes bases, la guerre, la prière, le vin et le cochon. Chaque légionnaire recevait une ration journalière de sel, l'origine de notre salaire. De ce jour débute l'emploi des salaisons dans tout l'Empire. De cette époque datent les saloirs, souvent taillés dans la pierre, ceci dans toutes les bonnes maisons. Ils y sont toujours.

Depuis il est un personnage à qui l'on a consacré plus de mots qu'à Napoléon ou Wagner, qui a été plus célébré que Bouddha ou le Christ, plus aimé que la Joconde et Don Juan. La cuisine le charge d'une éternité absolue, "Dans le cochon tout est bon" gourmande le Français.

Les Chinois ne croient guère qu'il existe une autre nourriture aussi parfaite, ou comme en Italie "Le bon veau c'est comme du cochon, et le meilleur poisson c'est encore le cochon".

Vers 3500 Av.J.C. l'écriture est inventée à Sumer, dans le premier alphabet le mouton mobilisait à lui seul 31 signes. Le porc était presque ignoré.

La première recette pour la préparation des jambons secs nous vient de Caton. Ils devaient être mis au sel pendant 17 jours, séchés 2 jours à l'air. Epongés et enduits d'huile, ils étaient exposés 2 jours à la fumée. Pour finir on les enduisaient une dernière fois d'huile et de vinaigre avant de les suspendre à l'air libre.

Une telle recette, si raffinée et si précise, suppose qu'elle a été précédée de beaucoup d'autres.

Essais sur la chèvre dont on retrouve encore des cuissots séchés et fumés dans certains villages d'Espagne, le bœuf qui survit sous le nom de viande des grisons, de filet de Hambourg et d'Anvers, et de "Brèzi" dans le Jura français.

Les jambons dont la renommée n'est plus à faire concerne les régions de Cobourg, Hambourg, Mayence et Westphalie pour l'Allemagne. Alsace et Vosges, Franche-Comté et Savoie, Corse, Ardennes, Morvan et Auvergne, Lacaune, Pyrénées et Bayonne pour chez nous. Trevelez et Jabugo pour l'Espagne. Milan et Parme pour nos voisins Italiens. York, le seul jambon anglais (cuit à l'eau).

Pour chacune de ces régions avec des préparations différentes.





Autour des rites du pèlerinage même 'au Désert' en faveur de Saint Jean, on entretenait à Entrevaux des traditions qui se sont perpétuées de génération en génération -comme de recueillir le matin de la Saint-Jean l'eau d'une source à sa résurgence, que l'on conservait d'une année à l'autre pour guérir ou apaiser toutes sortes de maux. On se souvient aussi qu'avant de redescendre du Désert, en disant adieu à Saint Jean dans la Chapelle, on prenait un bout des cierges presque consumés pour le ramener à la maison, afin de protéger le foyer du mauvais temps (à la pluie, à l'orage, on allumait vite 'le cierge de la Saint-Jean' près de la fenêtre).

Nous avons déjà décrit 'la fleur de la Saint-Jean' d'ici, petite immortelle jaune (que l'on nomme aussi 'fleur éternelle'); il y a aussi 'le thé du Désert', sorte de thym rampant qui ne pousse paraît-il qu'au lieu dit du Désert, cueilli plutôt à la Décollation, en Août, quand il est en pleines fleurs, et qui a des vertus curatives et digestives.

(Il est intéressant de noter, toujours à propos des mille et une fleurs de la Saint-Jean, que dans la vallée de la Vésubie, la fleur de la Saint-Jean ou de Saint-'Joa' comme on dit là-bas, n'est autre que la lavande).

Et les 'quilles' -que l'on ramasse au Désert le matin de la Saint-Jean, et que l'on garde précieusement à la maison en bonne place, fossiles bénis de temps immémoriaux. Là où sont recherchées ces quilles -encore un endroit bien particulier-, se trouvait une Tuilerie, ou fabrique de tuiles, du temps des Gallo-Romains, et dont on a découvert partout dans la région les tuiles marquées de 'trois doigts' bien typiques de cette ancienne fabrique. (Au Brec, elles étaient marquées de deux doigts, ailleurs d'un seul, etc).

Le 'Désert' -point de convergence de bien des chemins partant de tous les villages et hameaux alentour, dont on connaît un peu l'histoire: Croisée des chemins, lieu de passage des transhumances, l'implantation des Templiers bien sûr et de leur Chapelle hospitalière (qui aurait été offerte ensuite à Entrevaux après leur départ); Le refuge de bien des Saints de petites communes des environs, que l'on menait, comme Saint Jean, là-haut. Saint Julien d'Ubraye par exemple, que l'on portait au Désert le même jour que Saint Jean -avant que la tradition se perde faute de pèlerins (ainsi beaucoup de pèlerinages ont disparu avec la population), et peut-être parce que, il y a bien longtemps à ce qu'on dit, une dispute aurait éclaté entre Saint-Jeannistes et gens d'Ubraye qui voulaient ramener Saint Jean chez eux plutôt qu'à Entrevaux!

Quand il n'y avait pas de fêtes au village comme aujourd'hui à l'occasion de la Saint-Jean, seuls le tambour et le fifre (ou la flûte) jouaient pour les foules. Et comme rien n'était organisé comme cela se fait à présent au Désert pour restaurer les pèlerins, chacun portait et préparait tout sur place en montant même des animaux vivants (veau, lapins, etc) sacrifiés peut-être, appréciés sans doute après une rude montée.

Ainsi beaucoup de monde autrefois 'montait au Désert' de tous cotés pour célébrer leurs rites, leurs protecteurs et bien sûr Saint Jean. Et l'on sait bien par ici que ce sont des cultes qui viennent de très loin, voies jalonnées d'oratoires, de chapelles et de refuges encore entretenus par les passants soucieux de leurs traditions.

Les histoires et les souvenirs transmis oralement à travers les générations sont innombrables, et nous espérons en glaner ici et là toujours plus.

'Petite Histoire' qui donne à la Grande toute sa saveur et son authenticité.





**D**uin, Juillet, Août, mois merveilleux pleins de soleil, de couleurs et d'harmonies de sons, le chant des oiseaux ivres de vie, stridulations des grillons et des cigales qui se gorgent de soleil.

Promenades champêtres ou sylvestres sont un ravissement, mais ces mois plus que les autres passent très vite et viendra le temps de la terre nue et silencieuse, alors, Mesdames, à vos ciseaux, cutters et sécateurs et faites la moisson de tout ce qui vous plaît, préparez tout cela pour faire de magnifiques bouquets secs qui continueront dans la maison la splendeur d'été.

Dans les champs, le long des chemins, cueillez toutes sortes de graminées à tiges très longues, toutes séchent très bien et sont essentielles dans la confection de ces bouquets. En ce moment les "Baromètres de berger" ici appelés Plumatch, sont bons à cueillir et servent à remplir les intervalles. Ils ne doivent pas être épanouis et cela est vrai pour pratiquement tout ce qui sert à faire un bouquet. Pendant le séchage ils finissent de s'ouvrir sans se désagréger.

Dans les champs aussi, et il y en a à foison, des Tanaisies à fleurs très jaunes et qui gardent la force de leur couleur en séchant, l'Achillée ou Millefeuille, blanche ou rose, je préfère les roses qui en séchant prennent une délicate couleur un peu jaunie qui fait merveille dans un bouquet romantique un peu vieillot. Le Bouillon blanc, cette longue tige aux fleurs jaune d'or disposées en épi et aux feuilles cotonneuses, est très intéressant. Certains chardons peuvent être cueillis, ne pas hésiter à se piquer un peu les doigts, les mauves plus ou moins foncés, les pourpres et les bleus qu'ils offrent sont du plus bel effet. Ne pas oublier les ombellifères, en fleurs ou en fruits, la Berce par exemple. J'ai trouvé dernièrement des Nigelles blanches et bleues qui entreront dans un bouquet délicat. Cette liste n'est pas exhaustive, tout -ou presque- peut être séché.



u jardin maintenant, Alkekenge, Lavatère roses, Hortensia, Gypsophile si aérien.

Pour le séchage, débarasser les tiges de toutes les feuilles, les rouler dans plusieurs épaisseurs de journal, bien serrer les tiges mais laisser libre les fleurs et suspendre dans un endroit sec et aéré têtes en bas. Peuvent subir aussi ce traitement toutes les immortelles, Delphiniums, fleurs de poireaux, Roses trémières, Digitales, Astilbes, Bruyères, Statices.

Pour déshydrater des fleurs telles que roses, violettes, pensées, Fuschias, Narcisse, Cosmos, etc, voici une formule qui donne de bons résultats :

Mélanger 2/3 de sable de rivière

1/3 de Borax en cristaux ou en poudre

(appelé aussi Gel de silice),

Recouvrir de 1cm du mélange le fond d'une boîte fermant hermétiquement. Placer la ou les inflorescences la tête en bas de façon à bien étaler la corolle, verser ensuite le reste du mélange en veillant à ce qu'il pénètre bien entre les pétales ou les creux. Les éléments végétaux ne doivent pas se toucher, les disposer en strates selon cet ordre : fleurs, feuilles, baies, petites grappes. Bien couvrir du produit asséchant et fermer la boîte, et attendre entre trois jours et trois semaines selon l'épaisseur des fleurs. Pour les boutons de roses cela peut être plus long. Il ne faut pas que la plante sèche soit craquante.

Pensez à conserver des feuilles aux formes et aux coloris variés, le Sorbier, l'Armoise entre autres apporteront des verts et des gris argentés du plus bel effet.

Les récoltes doivent toujours se faire par temps sec, des sujets secs (pas de rosée) et toujours avant épanouissement complet.

Bon courage ! En son temps nous nous occuperons des feuillages d'Automne et la confection de ces merveilleux bouquets.



Linda Riche

### *Le Don du Sourire*

*Il ne coûte rien  
et produit beaucoup.*

*Il enrichit celui qui le reçoit  
sans appauvrir celui qui le donne.  
Il ne dure qu'un instant,  
mais son souvenir est parfois immortel.*

*Un sourire, c'est du repos pour l'être fatigué,  
du courage pour l'âme abattue,  
de la consolation pour le cœur endeuillé.*

*C'est un véritable antidote que la nature  
tient en réserve pour toutes les peines.  
Et si l'on refuse le sourire que vous méritez,  
soyez généreux, donnez le vôtre.*

*Nul, en effet, n'a autant besoin d'un sourire  
que celui qui ne sait pas en donner  
aux autres.*

L.R.

## CRACS

Les activités et les raisons d'être du Centre Régional d'Action Culturelle et Sociale semblent moins connues ici que celles des autres associations à Entrevaux.

Pour certains "le Claux" évoque quelque chose même de mystérieux. Mais comme tous ceux qui font partie des Centres d'Animation de Cluny, les pionniers du Claux assument une responsabilité noble et très valable.

Dans cette grande maison historique (autrefois maison de l'Evêque d'Entrevaux), les permanents accueillent des gens en difficulté. Gens qui veulent s'en sortir en se donnant dans le travail et la vie communautaire.

C'est une grande maison immaculée, restaurée par leurs propres soins, avec sa belle fromagerie, son grand four à pain. Située sur les hauteurs du Var où ils élèvent des chèvres, entretiennent si bien les oliviers, cultivent toutes sortes de légumes pour leur propre consommation, et des fleurs pour la bienvenue de tous.

C'est une œuvre qu'ils entreprennent avec ingéniosité, grâce et conviction, et sans doute méritent-ils davantage de reconnaissance et de respect.

Prochainement peut-être vous pourrez faire connaissance avec l'un de ces 'pionniers' du Claux.

---

(Entrefaites)

Une II<sup>e</sup> Journée de la musique scolaire très réussie était organisée le 10 Juin par l'Association Culturelle Intervalles et les Chemins de fer de Provence.

Le Xe Festival de musique ancienne aura lieu du 7 au 11 Août.

---

Une sortie était organisée le Dimanche 16 Juin par l'A.E.M.B.A.

---

A signaler que l'association qui luttait depuis longtemps contre l'implantation d'une carrière près de Sausses a obtenu gain de cause.

---

## ame

Plusieurs suggestions intéressantes ont été proposées en vue de l'utilisation du "surplus" d'Entrevue, mais la majorité semble préférer le reporter vers la revue, comme les classeurs par exemple. Pour ce choix particulier, nous tâcherons d'arranger aussitôt que possible quelque chose.

Avec nos remerciements encore pour tous ceux qui prennent intérêt à la revue et y participent aimablement.

\* \* \*