



LE JOURNAL DE Péone Patrimoine

Une nouvelle année qui commence avec son lot de bonnes intentions et ses défis à relever pour réussir à avancer dans les missions que nous nous sommes fixées. Nous avons toujours de belles choses à partager entre nous et avec vous.

Vos photos

De nombreuses photos collectées cette année encore:

Parmi ces documents : La fête de la Saint Vincent 1959 - Norbert Clary, Thérèse Baudin, Julien Bellieud, Aimé Baudin, Charles Ginesy, Emile Baudin, Odette Baudin, Marie-Jeanne Bellieud, Alice Baudin, Francis Salicis, Simone Baudin, Flora Salicis, Gilbert Baudin, Constant Chaillant, Robert Lucarini, Albert Bellieud, Paul Bellieud dit « petit Paul », François Baudin, André Bellieud, Charles Clary.



Collection Albert Bellieud.

Fête de Péone 1975 : Pierre Salogne, Myriam Mandrille, Dédé Raynaud, Alain Grillo, Richard?, Marie Christine Fazini, Yves Pourchier, Jean-Luc Salicis, ?, Jean-luc Manfredi, Eliane Makarian,

Marie France Salogne, Christine Mandrille, Brigitte Massiera, Martine Million, Cathy Bellieud.



Collection A.C Schettini



Sorties botaniques



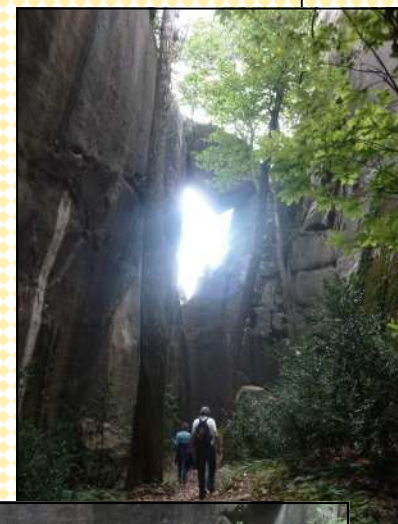
La pivoine du col des Champs
Paeonia Officinalis Huthii
est remarquable : On la trouve
seulement dans le sud est de la France et
dans l'ouest de l'Italie, cette station du
Col des Champs est la plus élevée.
Les sorties 2019 animées par Françoise,
dans la vallée, vous seront annoncées par
mail.

© C. Winschel

Journée européenne du patrimoine 2018

Cette année nous avons fait le déplacement
jusqu'à Annot pour visiter la « chambre du roi »
guidés par Bénédicte Elluin
accompagnatrice en montagne.
La randonnée, à la journée, à travers les blocs de
grès est sans difficulté, le lieu est plein de
surprises. A découvrir absolument!

Pour le prochain rendez-vous, nous irons à la
découverte d'un quartier de Péone.



© C. Baudin

Rendez vous d'automne

*L'association Péone Patrimoine propose depuis 8 ans
un repas partagé autour d'une bonne soupe de courges,
comme un rituel. Depuis trois ans, nous souhaitons aussi
proposer à tous une projection pour se retrouver et visionner
des photos ou des films privés qui racontent Péone et la vie
de ses habitants. On entend des oh! des ah! Chacun peut
exprimer une anecdote, un souvenir.*

Merci pour ces beaux moments.

*Nous vous proposons pour 2019 un moment autour des
contes en « gavouot » avec Michel Fulconis. Moment gratuit ouvert à tous.
Ne manquez pas l'affichage!*



© M. Jacob



Les variétés fruitières locales

Le partenariat avec l'Ecomusée de la Roudoule, annoncé l'année dernière est lancé depuis l'automne.

Je vous rappelle les objectifs : Participer à la sauvegarde des variétés anciennes de pommes, poires et prunes. Les connaître, les identifier, les localiser en vue d'empêcher ces variétés de disparaître avec la mort des vieux arbres, de permettre aux personnes qui le désirent de les multiplier et à terme, peut-être, de soutenir une économie locale.

Nous avons eu la chance d'avoir une année exceptionnelle en quantité et qualité de fruits: ces arbres non traités ont donné des fruits au goût incomparable .

Nous avons concentré cette première étape de collecte sur les pommes, car les prunes étaient déjà passées et les poires ne se sont pas conservées.

*Ouf! Dans tous les cas c'est déjà beaucoup!
Merci à tous ceux qui ont aidé et qui ont donné de leur récolte.*



© C. Winschel

Pauline Mayer ethnobotaniste, a déjà rencontré bon nombre d'entre vous pour découvrir les variétés anciennes présentes chez vous.

L'enquête se poursuivra cette année. L'étape suivante est de tenter d'identifier le plus de variétés possible!

Le travail est en cours !



© C. Winschel

1er Atelier de greffe

En partenariat avec le GEDAR, l'association Péone Patrimoine organise
Un premier atelier de greffe

Le samedi 13 avril 2019

L'intervenant, Davide Fabbri sera présent le matin sur la foire de
Guillaumes et l'après midi à Péone, sur la place des anciens d'AFN (lavoir)

Repas partagé à midi à Péone. (tiré du sac)

Nous espérons que vous serez nombreux à planter chez vous un arbre.

Les variétés disponibles seront locales de Péone et alentours, au choix.

Pour l'après midi, merci de vous inscrire

auprès d'Hélène au 06 37 80 97 52

La participation sera de 5€ par arbre greffé.



Témoignages

Le four à pain de la Parra

Lorsque mon père a construit sa maison, à la Parra, vers 1931, il y a inclus un four à pain (four qu'il avait acheté à Biot). Comme il était facteur, c'est son frère de lait, Étienne qui l'a exploité, ceci, pendant de nombreuses années.

Le four était donc, à la Parra, le magasin, tenu pas sa femme, était lui sur la place du village, au PÔLE NORD. Mon oncle faisait le trajet du four au magasin, en poussant un charreton chargé de miches, coulons etc.

En 1946, ce sont les frères BOYER qui l'ont tenu. Dominique faisait le pain et Fernand le vendait. Je me souviens surtout de tonton Étienne, dans ses activités au four. C'était un four à bois.

L'après midi, tonton Étienne préparait du bois qu'il stockait dehors. Puis, il posait un fagot de bois et des bûches dans le four et y mettait le feu. Une fois le bois consumé, il poussait les braises sur le pourtour de la sole afin que la température soit uniforme. Ensuite, il ratissait les restes de braise, de charbon et de cendre, qu'il évacuait, enfin, il passait une serpillière humide pour bien nettoyer les pierres. Ces dernières opérations se faisaient à l'aide de pelles munies de longs manches. D'autre part, il avait en réserve, dans un endroit tiède, du levain (reste de pâte de la veille, fermentée). Alors, dans la nuit, il mélangeait ce levain avec beaucoup de farine, du sel et de l'eau, cela, soit dans le pétrin, soit dans le pétrin mécanique.

C'était presque toujours dans le pétrin mécanique qui marchait à l'électricité et qui faisait beaucoup de bruit, pendant la nuit, que tonton pétrissait. Mais l'hiver, il n'y avait parfois pas d'électricité (la lumière manquait, quand le canal qui alimentait l'usine électrique à St Martin d'Entraunes gelait, alors, il pétrissait à la main).

Il mettait donc la farine, le sel, l'eau et le levain dans le pétrin en bois et avec ses bras, il mélangeait tous ces ingrédients, les soulevait pour aérer la pâte et les laissait retomber bruyamment dans le pétrin. Vers le matin, il prenait des paquets de pâte, façonnait des miches, des coulons etc... laissait un peu reposer. Ensuite, il testait la chaleur des soles, pour cela, il posait un papier dans le four. Si le papier brûlait : le four était trop chaud, si le papier était pâle : le four n'était pas assez chaud, si le papier brunissait : la chaleur était bonne. Avec l'habitude, il savait doser cette chaleur.

Il enfournait très rapidement ses pains posés sur une pelle au long manche, afin de les répartir sur toute la surface de la sole, il surveillait la cuisson et défournait aussi très rapidement afin de conserver la chaleur restante.

La veille de Pâques ou de la Saint Vincent, un défilé de cuisinières venait faire cuire leurs préparations : rôtis, gratins, tartes et gâteaux. J'habitais sur place et je voyais arriver ces dames, en tablier, bigoudis sur la tête, un panier au bras recouvert d'un torchon. Tonton Etienne était le chef d'orchestre de toutes ces cuissons et de toutes ces dames impatientes. Il leur demandait de décrire les plats à enfourner : formes, couleurs, contenu... afin qu'il n'y ait pas de confusions entre ménagères. Il commençait par les rôtis qui demandaient beaucoup de chaleur : une bonne odeur flottait dans l'air, chatouillait les narines et ouvrait l'appétit. Puis c'était au tour des gratins, des farcis....

Une fois, ces mets salés cuits il passait aux desserts et alors, là, au bout d'un moment, c'était l'odeur des tartes aux fruits, des gâteaux de Savoie. Hum, hum. Toutes ces ménagères repartaient avec leurs plats noués dans des torchons à carreaux rouges, contentes et fières. En semaine, dans les campagnes, elles n'avaient pas beaucoup de temps pour cuisiner, car le travail de la ferme les occupait beaucoup.

Malou Laugier janvier 2019

Ce four vient d'être démonté et donné à la commune qui devrait le remonter pour un usage collectif.



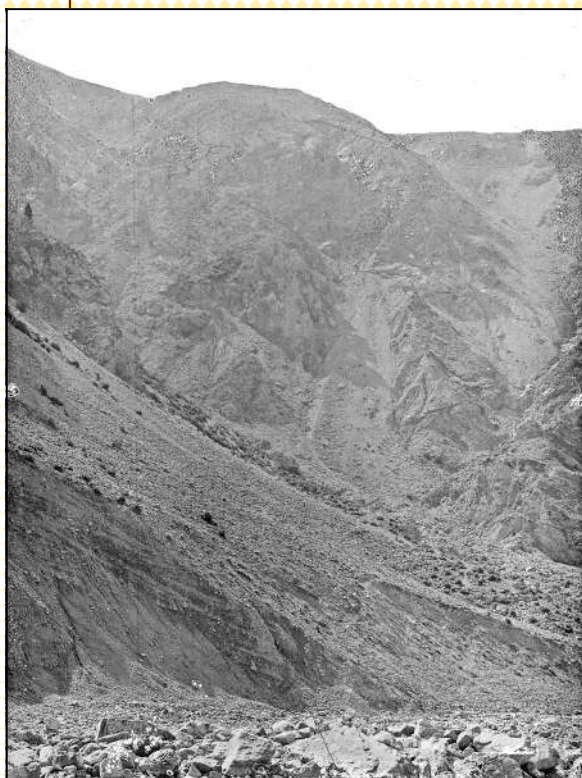
" LE SOLEIL PASSE SUR AGINOUN "

" C'était avant la guerre. A la fin des années trente. Chaque été, nous quitions Marseille. Vacances à Péone. Dans les montagnes du Cougnet, nous gardions les vaches avec mes cousines Elise, Laurette et Denise. J'étais l'intellectuel, le mec de la ville. La vedette. Jusqu'au jour où j'ai voulu faire le malin.

Vers midi, « leï vatcho tchaumàvo » (les vaches ruminaient). Un petit veau était couché dans l'herbe. « Vous allez voir un toréador.. ». Je grimpe sur le dos du « vatchoun » et... il se relève d'un coup. Projeté dans les airs, j'atterri tout penaud aux pieds des filles. Je te dis pas le rire ! La honte sur moi ! (Qué crento !)

Oui, « in aquél tens » les journées se passaient à rigoler , à faire des balançoires, des cabanes, ... les fraises, les « cumanglouns »... On oubliait les vaches. Pas de montre. L'insouciance. Le bonheur !... Avec le soir, les ombres s'allongeaient. « Oh là là ! Où sont les vaches ?... Le soleil passe déjà sur Aginoun ! »

Aginoun, c'était la montagne d'en face, de l'autre côté du Tuèbi, le terrible torrent. Elle est maintenant couverte de mélèzes. A l'époque, pas un seul. Rien ! Seulement de vastes pâturages verdoyants couverts par les troupeaux du « Quartier » qui devait devenir "Valberg". Les ombres du soir y arrivaient. Dans les consignes, cela signifiait l'heure de rentrer, de faire boire à la Fouont dé Ritchèrmo et de ramener le bétail dans l'étable de Reychéto.



Une merveilleuse journée s'était écoulée. Mais, voilà, le soleil était passé sur Aginoun....

Depuis, sur Aginoun, bien de soleils sont passés et « en séca ben d'engagno » (ont séché beaucoup de rosées).

... Les mélèzes ont remplacé les vaches...
Ainsi va la vie..."

André de Syphe de Pierre d'Eustache



La gloire de nos pères.

Dans les années 50 la chasse ouvrait le 15 août et on chassait tous les jours.

*« Retour de tête de Méric, en septembre 1952 à Rougnou, le pique nique est soudain « ombragé » par un aigle royal qui est aussitôt abattu par les deux chasseurs : Arthur Clary et Denis Reynier ». En ce temps là l'aigle fait partie de la grande famille des nuisibles. L'animal fit l'objet d'un article avec photo dans Nice Matin et fut exposé dans les locaux du journal!!!
Amis chasseurs, quel changement en cinquante ans! »*

Henry Noël



Péone un haut lieu du tissage au XVIIIe et XIXe siècles

Notre recherche sur les textiles de Péone et du Val d'Entraunes avance à grands pas et nous vous remercions pour votre aide dans le relevé des couvertures. La base de donnée est maintenant riche d'une cinquantaine de textiles ainsi que de nombreux outils.

Vous pouvez nous aider à retrouver un métier à tisser

Pour clore notre recherche nous essayons maintenant de retrouver un métier à tisser où, à défaut, des pièces le composant. Au XIXe siècle il y avait encore une bonne vingtaine de tisserands à Péone et au moins le double dans le Val d'Entraunes. Il nous semble possible qu'il en existe encore quelques uns au fond d'une étable où d'une cave, soit encore montés (cf la photographie) soit démontés car ils prenaient beaucoup de place (environ deux mètres de haut par 1,5 mètres de large).



Si vous repérez quelque chose n'hésitez pas à contacter l'association, ou directement Dominique Lucchini (06 07 47 30 83) nous viendrons sur place l'identifier et le photographier. Par avance merci.

Dominique Lucchini



Lucie s'en est allée.....

On ne la verra plus sur les chemins de Péone qu'elle fréquentait depuis son enfance où j'ai eu la chance et la joie de l'accompagner pendant quelques années.

Tout en marchant elle me parlait beaucoup de sa vie montagnarde. Un épisode qu'elle me raconta : c'était le 13 septembre 1943 avec son frère Auguste qui avait 14 ans, elle était venue au village, chercher un lit pliant en métal pour son père qui était au plus mal, c'était pour le mettre plus près d'une fenêtre pour qu'il respire mieux.

Sur le chemin de Castel, dans un virage, le lit a basculé entraînant Auguste et la mule. Un arbrisseau de genièvre (l'agrenier en Péonien) avait tout arrêté. Elle prit le lit sur son dos et repartit. Auguste et elle étaient émus, Leur mère les attendait à l'oratoire St François les bras en l'air. La mule s'était écorchée la gorge du cou au poitrail. Sur les conseils de son parrain et voisin Eugène Baudin, le père d'Olga Murriss, elle fit à la mule des pansements de lard.

Elle m'a raconté aussi que les Péoniens foulait le blé en septembre, le blé était lavé et séché sur des couvertures autour du moulin. Le moulinier s'appelait Louis Car et sa femme Anna. J'ai noté sur quelques pages ces récits pour la mémoire de Péone*.

Lucie était un « Roc » toujours vaillante et tout le monde fut surpris lorsqu'elle tomba malade.

Elle manque à sa famille, elle me manque, mais elle manque aussi aux Péoniens car elle connaissait tout le monde et elle parlait à tous.

Au revoir Lucie on pense souvent à vous.

*Claudine Lavigne avait recueilli en 1965 des récits de vie de Lucie et d'autres Péoniens dans un recueil « Récits du haut pays » que l'on peut consulter à la bibliothèque de l'association Péone Patrimoine à la Mairie de Péone.

Gilberte Bianchini



Lucie Millon et Gilberte Bianchini
Clocher de l'église St Vincent - septembre 2015

