



N° 25 Mai 2019



Editorial

A chaque printemps on s'émerveille du renouveau de la nature dans notre quartier et nous sommes conscients de la chance que nous avons de vivre dans cet écrin de verdure.

Parcs et jardins, terres labourées et vignes replantées ou renaissantes, cultures maraîchères, permaculture et potagers divers entourent nos maisons que nous avons à cœur de protéger ou de restaurer et même de défendre.

Quelques-uns d'entre nous ont eu la chance de découvrir l'intérieur du cabanon qui se trouve à l'entrée du chemin Pierre Pascal, et nous vous faisons partager notre émerveillement. Récemment nous avons aidé à sa mise hors d'eau et plus généralement, avec le soutien de la Fondation du Patrimoine, de l'Association pour la sauvegarde et la protection du Patrimoine du Pays d' Aix (ARPA), l'Association des Vieilles Maisons Françaises (VMF), notre CIQ participe à la mise en valeur des terres et des maisons.

Récemment, plusieurs propriétaires ont planté des vignes et agrandi leur vignoble. Nous profitons de ce numéro de l'Echo pour vous parler de la vie dans les bastides et les fermes du quartier.

Comme chaque année nous nous retrouverons dans les jardins de l'Eglise Sainte-Anne, le 16 juin pour la fête champêtre des Pinchinats.

L'équipe de la rédaction

Sommaire

- Editorial
- Messages du CIQ
- Le cabanon et son puits
- Le renouveau de la vigne
- Bulletin d'adhésion

Messages du CIQ

Adresse mail

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et suggestions en nous écrivant à l'adresse mail ciaixpinchinats@gmail.com et directement aux adresses mails des membres du bureau.

Fête des Pinchinats

Comme chaque année la fête des Pinchinats, qui aura lieu le 16 juin, se déroulera dans les jardins de la chapelle Sainte-Anne. L'ouverture des stands accompagnée d'un café se fera à l'issue de la messe de 9h30 : exposition d'objets d'art et d'artisanats, « Un p'tit bout d'Auvergne », « Le moulin du cacao », livres, etc. Chacun participe à l'élaboration du buffet au gré de ses talents culinaires ! Apéritif et boissons sont offerts par le CIQ. C'est toujours un moment très convivial où tout le monde est heureux de se retrouver et de faire de nouvelles connaissances.

Inscriptions pour les stands : contacter Michèle Magnan au 06 12 87 06 98

Débroussaillage

En application des règlements, nous avons jusqu'au 30 juin pour débroussailler notre terrain. Vous pouvez retrouver les consignes sur le site aixenprovence.fr

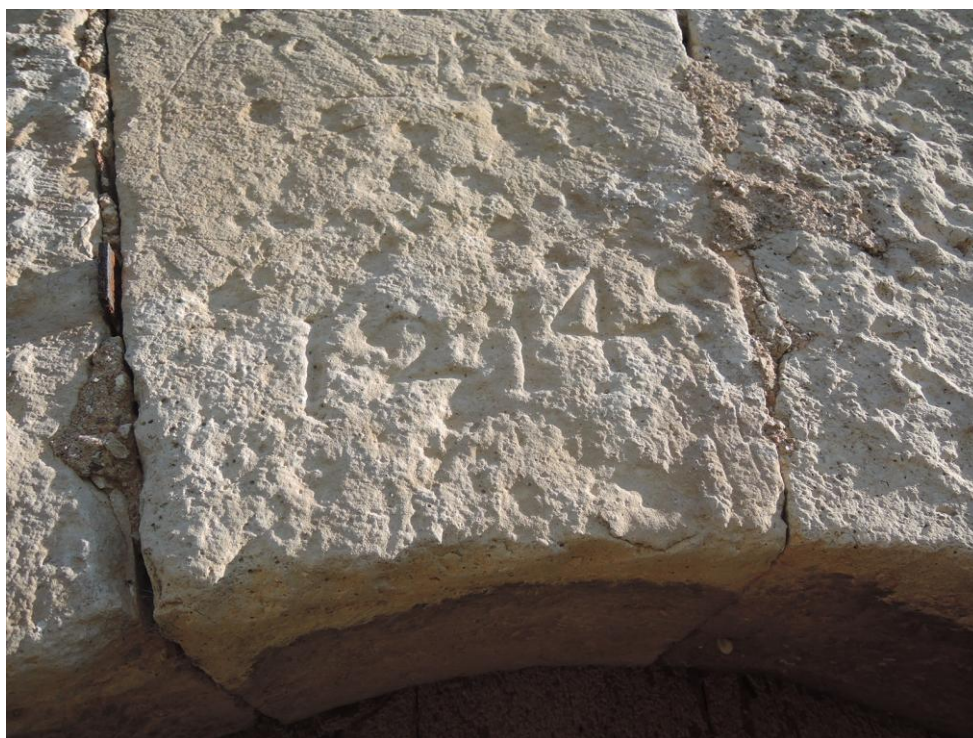
Le Bureau du CIQ

Une ancienne tour de guet aux Pinchinats ?



Ce bâti ancien, posé au milieu d'un champ à l'entrée du chemin Pierre Pascal, ne vous est pas inconnu. Savez-vous quel était son usage ? Il s'agit semble-t-il d'une construction défensive, peut-être le soubassement d'une tour des premiers siècles, en vue directe de la tour César avec laquelle elle aurait pu communiquer en cas de danger.

De l'extérieur il ressemble à un cabanon fait de gros moellons assez réguliers, peut-être prélevés sur une ancienne construction romaine ou gauloise. Quand on s'en approche on découvre une porte en pierre dure moulurée en plein cintre où une date est gravée : 1214.



Suite à des intempéries, une partie de la toiture s'est trouvée endommagée. Le CIQ est intervenu dans un esprit d'entraide amicale pour porter main forte aux propriétaires. Quelques membres du CIQ ont posé une bâche sur la partie endommagée du toit. Depuis, les propriétaires ont pris contact avec la Fondation du patrimoine en vue d'entreprendre des travaux de réfection.

L'intérieur réserve des surprises...

Une pièce unique couverte par une voûte en pierre, des meurtrières sur chaque mur,



une cheminée plus récente et

un escalier qui montait probablement vers une plate-forme servant de plancher...



A Aix il reste encore deux tours de guet : Keyrié ou César, et Aygosi. Une étude patrimoniale permettrait d'en savoir davantage.

Le renouveau de la vigne aux Pinchinats

Pourquoi ce titre ? Dernièrement plusieurs domaines ont replanté de la vigne dans notre quartier.

Nous savons que la Provence a été le berceau de la vigne en France, que les Phocéens y ont introduit la vigne voici 2600 ans, puis que les Romains l'ont développée au fur et à mesure de leur installation, et que son expansion s'est poursuivie jusqu'à nos jours.

L'attaque de phylloxera en 1875 a anéanti le vignoble français et c'est grâce aux porte-greffes de ceps américains résistants à la maladie que le vignoble a pu être reconstitué. « *Le gel de 1956 avec 1 m de neige et plusieurs jours à -19°C a failli détruire le vignoble provençal. L'Etat a versé aux viticulteurs une prime d'arrachage. Dans notre quartier, la vigne a davantage été replantée pour la consommation familiale* », nous dit Jany Blanc.

Les souvenirs de Mireille Josserand et Michèle Magnan se rejoignent. « *Autrefois, chaque bastide, chaque ferme se suffisait à elle-même. Sur environ 7ha, il y avait le coin maraîchage, la vigne avec au milieu des fruitiers, cerisiers, abricotiers, la basse-cour, les pigeons, quelques cochons, une ou plusieurs vaches, un ou plusieurs chevaux, parfois des moutons ; on cultivait du blé, de l'orge, de la luzerne.* »

« *De temps en temps les gens du quartier venaient s'approvisionner dans les fermes. Le surplus était porté à Aix. La veille du marché, la famille se retrouvait pour préparer les cageots de fruits, légumes et œufs, les pigeons et les poulets prêts à cuire.* » La grand-mère de Mireille Josserand « *prenait la charrette et le cheval et allait vendre le lait à Aix dans les hôtels particuliers. Elle en profitait pour faire des courses.* »

Jany Blanc aimait « *accompagner sa mère dans les vignes et pendant qu'elle travaillait, [elle jouait] près d'elle.* » Mireille Josserand ajoute que « *les vendanges étaient un moment de travail intense pour les adultes et une grande joie pour les enfants. Ils adoraient le jus de raisin sorti du pressoir et qui, s'ils en buvaient trop, pouvait les mettre dans un état d'ébriété.* »

Le vin était mis dans les tonneaux et conservé dans les caves ou les chais. Ces tonneaux pouvaient être immenses : les foudres. « *Un jour, raconte Jany Blanc, mon grand-père m'a retrouvée dans un des immenses tonneaux des chais du domaine de Tournon. L'alcool m'avait endormie. Il m'a vite ramenée à la maison et ma grand-mère m'a passé longuement le visage à l'eau pour enlever les vapeurs d'alcool et me réveiller.* » Mireille Josserand se souvient que « *les tonneaux étaient lavés soigneusement puis remplis d'eau pour que le bois gonfle et devienne étanche.* » Elle revoit son père « *remettre les cerclages en place à coups de marteau.* »

Quelques exemples dans le quartier : à La Gaude, Guillaume de Vitrolles vinifiait son vin. A Chainé, Georges de Langalerie portait son raisin à vinifier à La Gaude. Plus tard c'est Robert Tournier, maître de chai à Fonscolombes qui a vinifié les raisins des trois propriétés. A Bel Air, toute la famille Desbiefs, adultes et enfants, travaillaient dans la vigne. Emmanuel de Barbarin a transformé les terres céréalières de La Manon en viticulture. Toutes les familles tissaient des liens d'amitié et d'entraide de génération en génération. Les vendanges se terminaient toujours par un grand repas festif, « *le repas des vendangeurs* ».

C'est après la deuxième guerre mondiale que les viticulteurs ont commencé à porter leur raisin aux coopératives, à Venelles ou à Rognes, toutes deux créées en 1924.

L'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence date de 1985. Le rosé représente 82,5% et le rouge 12% avec comme cépages principaux le cinsault, le grenache –au moins 20%-, la syrah, le carignan, et pour le blanc 5,5% avec le vermentino. Jany Blanc précise que les vins sont « *parfaitement adaptés à la cuisine provençale comme la daube, les pieds et paquets, les alouettes sans tête, ...* »

Le grand-père de Jany Blanc « *a été le dernier bouilleur de cru du quartier. Avec le marc du raisin il faisait de l'eau-de-vie à 90°. C'était très contrôlé. Les douanes venaient chaque année pour apposer l'autorisation sur l'alambic, compter les bouteilles. La vente était interdite et pourtant ce n'est pas la famille qui buvait tout l'alcool...* »

Bulletin d'adhésion 2019

Nom et prénom :

Adresse mail :

Adresse postale :

J'adhère et joins mon chèque d'adhésion 2019 à l'ordre du **CIQ des Pinchinats** :

Membre : 16 euros

Membre bienfaiteur : à partir de 25€

Bulletin à renvoyer ou à remettre avec le chèque chez le trésorier :
Christian Korthals Altes

7, les Hauts Pinchinats 13100 Aix en Provence

Virement possible sur le compte du CIQ :

IBAN FR76 1027 8065 0200 0222 4894 549 / BIC CMCIFR2A