

— BOUCHES-DU-RHÔNE —

JOURS HEUREUX DANS LES ALPILLES

Dans les Alpilles, une ribambelle de villages provençaux vit heureuse. Ça sent bon l'apéro, la garrigue, l'olivier et la vigne. Quelques vieux moulins parlent d'un ancien temps, des sentiers retrouvés perpétuent la tradition de la transhumance. Suivez-nous à travers ces petites Alpes auréolées d'une lumière magique.

TEXTE SANDRINE MERCIER PHOTOS JULIEN CHEVALLIER



Le moulin d'Alphonse Daudet **sème le doute**

Moulin de Daudet — Fontvieille

Le massif des Alpilles vient mourir doucement à Fontvieille, un village provençal de vent et de cagnard surplombé par quatre moulins dont les ailes ne tournent plus depuis belle lurette. L'un d'eux, le plus élevé, est le fameux moulin de Daudet. Mais, Alphonse Daudet l'a-t-il vraiment acheté comme le laissent entendre ses fameuses *Lettres de mon moulin* parues en 1869 ? Certes, atteint de syphilis, l'écrivain journaliste viendra en vacances à Fontvieille pendant 30 ans « *pour guérir de Paris et de ses fièvres* », cependant, chaque fois, il descendra au château de Montauban appartenant à son cousin, et non pas dans un moulin contrairement à ce qu'il prétend dans son recueil de nouvelles. Que se cache-t-il derrière ce mythe ? Anais, notre guide, a son idée : « *Daudet dit qu'il rachète*

un moulin abandonné pour alerter sur la fin d'un monde. Au milieu du XIX^e siècle, les moulins sont condamnés à s'effacer devant l'essor des minoteries industrielles. Comment arrêter l'engrenage du progrès qui uniformise ? En écrivant, il veut alerter. Attention, quelque chose de beau est sur le point de disparaître. Il veut aussi protéger les identités régionales. » La famille Bellon a bien reçu le message, elle qui a racheté le moulin en 1915 en vue de le conserver.

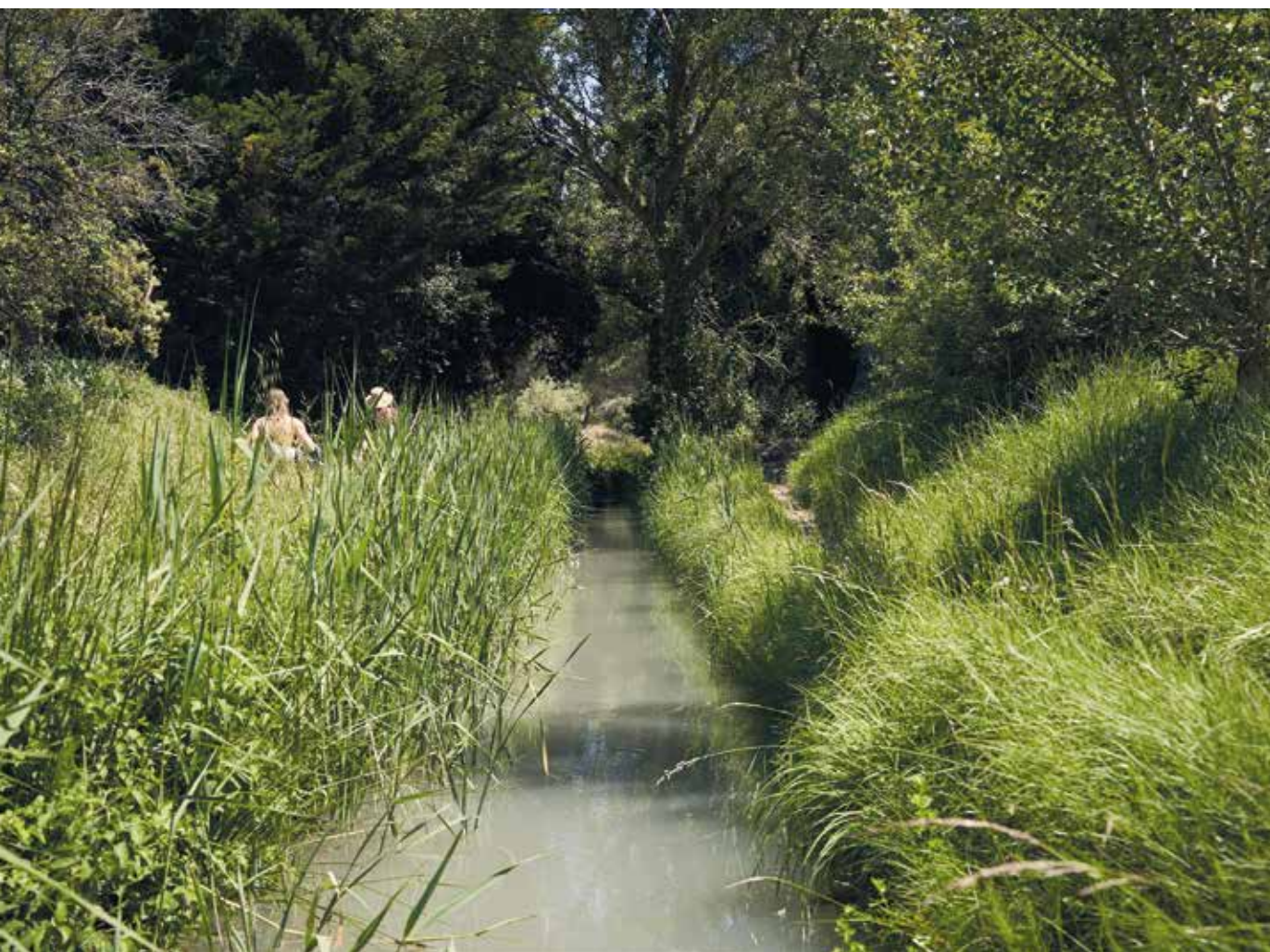
Emprunter le sentier des Moulins qui relie les 4 moulins et le château de Montauban. Visite du moulin de Daudet tous les jours d'avril à novembre ; Tarif 2 €



Histoire d’eaux

Aqueducs et meunerie de Barbegal — Fontvieille

Ils étaient forts ces Romains. Voici la conclusion que l’on tire de l’observation des ruines de deux aqueducs parallèles construits au II^e siècle pour acheminer l’eau potable des Alpilles jusqu’à Arles. Il faut aussi imaginer qu’une partie de l’eau était dérivée sur un terrain incliné à 30 % pour actionner seize moulins en charge de broyer les grains de céréales. Une meunerie industrielle avant l’heure qui fournissait en farine les Arlésiens et permettait sans doute aussi de fabriquer du pain pour les navires. Qu’on se le dise, la meunerie de Barbegal représentait la plus grande concentration de puissance mécanique du monde antique ».



3 en 1 : paysan-meunier pastier

Tanneguy Thieuloy, Moulin Mas de Daudet — Fontvieille

Sur les terres de Daudet, encore un qui utilise son nom pour se faire mousser ? « *Pas du tout, on a eu le droit d’appeler notre moulin ainsi car nous sommes sur une parcelle qui appartenait à l’écrivain !* », explique Tanneguy Thieuloy. Mais n’allez pas imaginer un moulin avec d’immenses ailes. Il s’agit plutôt d’un hangar agricole situé dans la plaine à la sortie de Fontvieille. Représentant de la sixième génération d’une famille d’agriculteurs, Tanneguy est également meunier et pastier. Comprenez par là, qu’il fabrique lui-même ses pâtes à partir des céréales bio qu’il cultive et qu’il moud. Blé, orge, maïs, lentilles, pois chiche, petit épeautre, il transforme tout dans son moulin à meule de Pierre pour en faire des farines complètes qu’il transforme en pâtes. Quel tempérament ce Tanneguy qui, à 27 ans, mène tout de front. On le retrouve même derrière la caisse dans la boutique de l’atelier.

Moulin Mas de Daudet, 15 Chemin de Ribet à Fontvieille.
Visite du moulin à farine tous les jours sur rdv + vente en boutique sur place.
masdedaudet.com



L'olivier dans la peau

Une olive en Provence — Maussane

Tout est bon dans l'olivier ! Jean-Baptiste et Annabelle Quenin le démontrent depuis presque 20 ans en produisant une ligne de cosmétiques provençaux qui tire parti des propriétés de l'olivier. « *L'huile hydrate, les feuilles infusées apportent des anti-oxydants, et les fleurs travaillées comme les fleurs de Bach apaisent et énergisent.* » En tant que fils de moulinier, il était évident pour Jean-Baptiste de s'installer à Maussane. « *J'ai grandi ici au cœur des Alpilles, c'était important pour moi d'y rassembler notre activité. Tout est à deux minutes, les champs d'oliviers, le labo de fabrication et la boutique dans la rue principale.* » Il a réussi à entraîner Annabelle, sa femme, dans cette aventure qui a fait mouche dès le début : « *Quand on a sorti notre gel douche couleur verte comme l'olive, les distributeurs m'appelaient pour me demander "Qu'est-ce que vous mettez dans votre produit ? Les clients l'achètent par carton !"* » Et ça a cartonné ! Aujourd'hui Une olive en Provence fleurit à Taiwan, en Malaisie et bientôt au Japon. Et devinez comment s'appelle le gros chien qui fait sa vie dans les bureaux... Olive, évidemment.

Boutique Une Olive en Provence, 80, Avenue de la Vallée des Baux, Maussane-les-Alpilles

Vente en ligne sur uneoliveenprovence.com



Stéphanie Martinez.

Olives de la maturité

Moulin Cornille — Maussane

Quatre siècles que le moulin Cornille produit des huiles d'olive à Maussane. Un siècle que des centaines de producteurs se sont réunis pour créer une des plus grosses coopératives de France. Leur spécialité ? L'huile aux olives maturées. « *Après la récolte, on les fait reposer pendant cinq jours dans un grenier. Cela crée une fermentation. Cette opération en enlevant l'amertume et le piquant donne une huile onctueuse et douce aux arômes de champignon, de cacao, d'artichaut et de pain au levain* », s'enthousiasme Stéphanie Martinez, la responsable commerciale. Et de préciser : « *On a été les précurseurs, mais maintenant tout le monde le fait !* » Sauf que tout le monde n'a pas obtenu un Gourmet d'Or au concours des huiles d'olive du monde en 2025. Mais attention, Stéphanie doit désormais limiter les commandes.

En effet, au cours des deux dernières années trop pluvieuses, la production a chuté de moitié pour atteindre 1000 tonnes. Cette baisse n'empêche pas la coopérative de rester le plus gros producteur français de ce nectar maturé (90% de la production nationale).

Moulin Cornille propose à la vente 7 huiles d'olives AOP Vallée des Baux-de-Provence dans l'ancien moulin, au 22 rue Charloun Rieu à Maussane. Pour comprendre le savoir-faire oléicole de la coopérative, une exposition permanente se tient au 1^{er} étage dans les anciens greniers. moulin-cornille.com



La passion de l'olive

Laurent Israelian — Domaine Plaine Marguerite

« Je me suis installé ici, il y a 20 ans, pour fabriquer mon huile et celle des gens qui ont des petits vergers d'amateur. La variété locale est la Salonenque, originaire de Salon-de-Provence. Elle donne une huile ronde et douce qui représente 70% de l'AOP Vallée des Baux de Provence, la plus importante de France. J'arrive à vendre presque toute ma production en vente directe grâce aux touristes. Mais je ne vise pas l'élite, je vends aux locaux des bonbonnes de 5 litres à des prix accessibles. »

Domaine des Plaines Marguerite, Maussane.
Dégustation et vente en direct au moulin.
domaineplainsmarguerite.com



L'âme vigneronne

Justine Duble, Domaine des Alpilles — Aureille

Le dernier né des domaines viticoles des Alpilles n'a pas cherché longtemps pour trouver son nom. Il s'appelle tout simplement Domaine des Alpilles. À la sortie du village d'Aureille, Justine Duble plante sur les terres familiales les cépages qu'elle aime : *« Il faut imaginer qu'il n'y avait rien ici en 2019 ! J'y plante carignan, mourvèdre, cinsault, syrah, cabernet-sauvignon pour le rouge, et chenin, clairette, marsanne, roussanne, pour le blanc. Mon premier millésime est sorti en 2022. Je mise tout sur le végétal car plus tu chouchoutes la vigne et plus elle te donne. Tous les jours je suis dedans, je nettoie pour avoir de belles grappes et du bon vin. On vendange tout à la main vers 2-3h du mat pour garder la fraîcheur. Et bien sûr, c'était une évidence de se lancer en bio tout de suite. »* À 32 ans, Justine est en train de réaliser son rêve : *« Aujourd'hui on produit 28 000 bouteilles, j'espère passer à 50 000 d'ici 5 ans. Vigneronne, c'est l'histoire de ma vie, j'ai la passion de la terre où j'ai grandi. »* Une histoire d'amitié aussi, car elle s'est associée à 5 amis pour produire ensemble ce vin remarquable malgré son jeune âge.

Chemin du milieu, Aureille. Dégustations en cave, visite du vignoble avec accords mets-vins.
Ouvert du lundi au vendredi, de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h.
Le samedi sur réservation.
domainedesalpilles.fr



Village d'Aureille.

Créateur de tissu provençal

Olivades — Saint-Étienne-du-Grès

Depuis 200 ans, on crée et imprime des tissus provençaux à Saint-Étienne-du-Grès. En 1948, Pierre Boudin reprend l'entreprise originelle. En 1977, il crée avec son épouse Les Olivades qui demeure la seule société à perpétuer en Provence cette tradition. 3 questions à Philippe Boudin, responsable marketing et commercial.

Qu'est-ce qui caractérise le tissu provençal ?

Il est inspiré des Indes ! Le savoir-faire a été ramené par la Compagnie des Indes avec les tampons pour imprimer le tissu. Les premiers fabricants ont copié le style à base du motif Cachemire qui représente une goutte tordue et ont réinterprété les thèmes et les couleurs. On a ainsi introduit des bouquets de fleurs plus réalistes, des dessins plus détaillés de raisins ou de branches d'olivier avec toujours des couleurs vives. C'est donc le résultat d'un échange culturel.

Comment fabriquez-vous vos tissus ?

C'est un long processus. En résumé, on achète le coton ou le lin dans les Vosges puis on le blanchit, et on le sèche. Vient ensuite l'impression. Pour cela on utilise la technique du pochoir. Le tissu est collé sur des tables de 50 m où l'on fixe les couleurs avec des cadres. Un cadre par couleur. L'étoffe passe ensuite dans une étuve pour fixer les couleurs. On finit par le séchage et un traitement anti-tâches. Voilà pour la méthode traditionnelle, mais on commence aussi à imprimer avec des machines numériques. C'est plus compliqué à maîtriser !

Quel sont vos débouchés ?

On vend notre tissu dans le monde entier et à de grandes marques de luxe. Dans notre boutique de Saint-Etienne-du-Grès vous trouverez des tissus au mètre pour créer des aménagements intérieurs, des chemises, des nappes, des produits finis pour l'ameublement. Tout ce qu'il faut pour mettre de la lumière et un brin de sud dans votre intérieur.

Visite de Olivades sur rdv et boutique d'usine ouverte
au 5 Avenue du Docteur Baberin à Saint-Etienne-du-Grès.
olivades.fr



Pierre Boudin.



Patrick Fabre, directeur de la Maison de la Transhumance.

Rendez-vous en milieu extrême

Réserve naturelle des Coussouls de Crau

À première vue, c'est un plat pays sans fin où le soleil tape dur. Une étendue de gros galets et d'herbes où viennent brouter des moutons et des chèvres. Alors pourquoi la protéger ? Écoutons Patrick Fabre, directeur de la Maison de la Transhumance : *« Il n'est pas simple de faire comprendre l'intérêt de ce milieu hostile, mais cette steppe semi-aride aux portes d'Arles est unique en Europe, il faut aller en Afrique pour la trouver ! En été, ici tout est cramé, c'est le désert et on voit des mirages. Il y a 18 000 ans, la Durance qui finissait ici en delta a été déviée. Il reste les galets qu'elle a charriés depuis les Alpes pendant 5 millions d'années et une faune et une flore unique. Le coussoul est parcouru par les moutons depuis l'Antiquité, c'est essentiel pour entretenir le milieu. Bientôt le GR69 passera ici, on fait tout pour que les gens découvrent cette zone méconnue. »*



Bergerie La Romanière.



Dans les pas des bergers

La Routo — GR 69

Si les Alpilles sont devenues un lieu de vacances chic prisé par de nombreuses stars telles qu’Omar Sy, Jean Reno ou Jamel Debbouze, c’est parce que ce coin de Provence respire l’authenticité. Pour s’en imprégner, on peut *far la routo* — transhumer en provençal — comme l’ont fait les bergers pendant des siècles. Aujourd’hui le GR69, baptisé *La Routo*, reprend les anciens chemins de transhumance entre Arles et le Piémont italien (540 km). La Routo, un nom poétique qui nous projette comme les livres de Giono sur les collines provençales qui sentent bon le ciste, le thym et le romarin. Jusque dans les années 1950, les bergers quittaient durant l’été les plaines desséchées de Provence pour faire paître leurs troupeaux dans des alpages aux herbes bien grasses. C’était la grande transhumance, une tradition inscrite au patrimoine culturel immatériel de l’humanité en 2023 bien qu’elle se pratique aujourd’hui surtout en camion. Patrick Fabre, l’infatigable directeur de la Maison de la Transhumance, se bat pour faire revivre La Routo. « *Le GR69 révèle le lien qui existait déjà à l’époque romaine entre la Provence et les Alpes. J’ai passé du temps à retrouver ces anciens chemins empruntés par les troupeaux qu’on appelle des drailles. J’ai consulté le cadastre napoléonien pour les rechercher sur le terrain, mais beaucoup ont disparu.* » Sur les boucles de randonnées, on découvre aussi un fabuleux patrimoine : fontaines-abreuvoirs, Pierres levées, cabanes et bergeries. À Eyguières, l’immense bergerie La Romanière flanquée d’un abreuvoir de 30 m impressionne : « *C’est la plus grande des Alpilles et la plus ancienne. Construite au ^{XVII}^e siècle, elle pouvait accueillir plus de 200 brebis. Mais aujourd’hui les troupeaux sont plus gros, alors elle n’est plus utilisée et elle s’effondre* », se désole Patrick devant ce patrimoine en péril.



Mathilde Sainjon pendant la transhumance avec son troupeau.

Où vas-tu bergère ?

Plaisir de la transhumance

Pas question pour Mathilde Sainjon, 31 ans, de faire monter son troupeau dans un camion pour atteindre les alpages. Sa transhumance, elle la fait à pied. Quinze jours sont nécessaires pour parcourir avec ses 500 brebis les 250 km qui séparent Saint-Rémy-de-Provence de Dévoluy dans les Hautes-Alpes. Quatre patous, trois bords collies et quelques copains l’accompagnent. « *Mon rêve en devenant bergère était de transhumer à pied. C’est pour moi un formidable moment de liberté avec mes bêtes. On peut se demander à quoi ça sert vu que c’est plié en 3 heures en camion, mais il n’y a pas de raisons raisonnables, c’est juste une aventure qui permet de se créer des souvenirs, surtout que j’emmène ma fille de 3 ans. Peut-être que les brebis et les chèvres se sentent mieux en prenant le temps de monter en douceur. Pour moi c’est quand même du stress de mener le troupeau chaque jour entre 4h et 11h, de trouver un emplacement à l’arrivée pour parquer les bêtes, et d’organiser le prochain itinéraire. Mais le troupeau me donne la force !* »

Pratique

Le massif des Alpilles s’étale sur 30 km de long et 10 km de large, entre Rhône et Durance au nord des Bouches-du-Rhône. On atteint le point culminant, Les Opies, à 496 m d’altitude après 2 h de rando. Le massif abrite une kyrielle de villages pittoresques : Aureille, Fontvieille, Les Baux-de-Provence Maussane-les-Alpilles, Saint-Rémy-de-Provence...

DORMIR

1 Château de Servanes, Route de Servanes, Mouries. Une allée de platanes, un grand parc, et vous voilà au château de Servanes, un hôtel 3* qui a gardé le charme d’une grande maison d’autrefois. Ambiance chaleureuse et piscine pour se rafraîchir l’été. Le restaurant est établi dans la cuisine du XVIII^e s. dotée d’une cheminée imposante avec aux murs des casseroles en cuivre suspendues. Possibilité de diner sous les platanes tricentenaires de la terrasse. Formule du jour à 32 €. chateaudeservanes.com
2 Mas Calao, Fontvieille. Ouverte en 2023, cette maison de ville hors du temps permet une respiration avec son jardin luxuriant, ses terrasses ombragées et une grande piscine. Frédéric qui a beaucoup voyagé mêle avec goût l’Asie et l’Afrique dans cette bâtisse provençale entièrement rénovée. On y dort bien et ça s’est important. 4 chambres à partir de 140 € avec pdj. mascalao-provence.fr

MANGER

1 La Table du Meunier, 42 cours Hyacinthe Bellon, Fontvieille. Le plus ancien restaurant de Fontvieille est logé dans un poulailler du XVIII^e s. Le terroir provençal est mis à l’honneur avec un menu qui change toutes les semaines. Goûtez

le crespiau, ce gâteau d’omelettes qui constituait le repas des bergers. Très belle terrasse ombragée et calme. Entrée + Plat ou Plat + dessert à 28 €. Tél. : 04 90 54 61 05
2 Au 49, Chez Gwen et Alex, 49 av. de la vallée des Baux, Maussane-les-Alpilles. Ah ! ce qu’on est bien sous la treille de la terrasse, avec dans son assiette un tournedos d’agneau de Maussane, des légumes grillés et pour finir un clafoutis de cerise. Formule midi à 24 € (Entrée + Plat ou Plat+Dessert). au49chezgwenetalex.com
3 Café Castillon, 1 Impasse Jean Sellon, Paradou. Sur une petite place provençale, face à l’église, on peut s’arrêter pour boire simplement un café ou déjeuner en croquant des asperges en salade, des artichauts grillés, ou une viande locale. Un bonheur simple. Ouvert toute l’année sauf le mercredi et le jeudi. Tél. : 07 83 46 82 49

RANDONNER

1 Pour découvrir les Alpilles, on peut suivre la Routo (GR 69), un itinéraire de randonnée entre Arles et Borgo San Dalmazzo dans le Piémont qui reprend les anciennes drailles. 33 étapes et 540 km à travers des paysages spectaculaires pour découvrir cette pratique toujours vivante de la transhumance. Les 7 premières étapes se déroulent sur le territoire des Bouches-du-Rhône entre la plaine de la Crau et Vauvenargues. Suivre le double marquage rouge et blanc des GR et la sonnaile de la transhumance. La Routo fabrique aussi une gamme de vêtements en laine de mérinos d’Arles. Toutes les infos pour préparer ses randos et découvrir l’histoire de la transhumance : larouto.eu

2 La Maison de la Transhumance, située au Domaine du Merle au cœur de la plaine de Crau, à Salon-de-Provence, contribue à promouvoir et assurer l’avenir de la grande transhumance ovine. transhumance.org

PLUS D'INFOS

Pour organiser son voyage dans les Alpilles : myprovence.com alpillesenprovence.com



LA ROUTE DU TIGRE

Quand on demande à un motard ce que représente la moto pour lui, immanquablement il répond la liberté. L’exploratrice Mélusine Mallander n’échappe pas à la règle. Elle se sent libre depuis qu’en solo elle explore le monde à califourchon sur sa Tiger 800CC. Dans son dernier livre, *La route du tigre*, paru chez Arthaud, elle raconte les 28 000 km qu’elle a parcourus il y a 10 ans entre l’Indonésie et la France en passant par le Myanmar, le Bangladesh, le Pakistan et l’Iran. Quand elle déboule avec son engin, elle ne passe pas inaperçue. Aux femmes qu’elle rencontre, elle pose toujours la même question : « *Que signifie la liberté pour toi ?* » sachant que leur rôle est d’abord de répondre aux besoins des hommes. Ce road trip féministe dresse des portraits émouvants de femmes qui doutent d’assumer leurs libertés. Sandrine Mercier

On ouvre le livre à la page 112, direction le Myanmar.



Lorsque je rejoins le point de rendez-vous avec l’escorte, je suis légèrement en avance. Deux femmes s’approchent immédiatement de ma moto. Je suis heureuse de constater qu’elle reste toujours aussi intrigante : ma petite 125 cm³ n’avait pas ce pouvoir d’attractivité ! La première femme, Kissa, porte deux paniers : l’un contient du bois de chauffe, l’autre son bébé qui reste assis là, tranquille, la tête soigneusement enduite de pâte de thanaka. La seconde femme s’appelle Baï Maï. Elle est plus âgée et sa tête est coiffée d’un turban à la mode de la région. Elle aussi transporte du bois dans un baluchon qu’elle pose pour allumer un énorme cigare de maïs. Faute de pouvoir me parler, elle me jauge en riant. L’escorte arrive sur ces entrefaites, manifestement soulagée de me voir à l’heure. Tandis que ma garde-chiourme me photographie une fois de plus pour prouver ma bonne conduite, l’interprète, Min Min, me rejoint. Nous avons noué un certain lien, lui et moi, et j’ai l’impression qu’il a compris le but de mon voyage. Il m’explique que Baï Maï est la tante de Kissa. Toutes deux vivent dans les parages et nettoient chaque jour le site, y ramassant du bois de chauffe pour améliorer leur ordinaire. Elles s’inquiètent un peu de l’arrivée de l’électricité qui pourrait tarir cette source de revenus, mais elles sont fatalistes : elles verront le temps venu.

Min Min leur explique ce que je fais, d’où je viens, et leur demande ce que la liberté signifie pour elles. Baï Maï éclate de rire et, d’une voix éraillée, affirme aussitôt :

— Moi, je suis libre depuis que mon mari est mort ! Il buvait, il était violent. Vraiment, il ne me manque pas. Depuis qu’il est parti, je peux aller où je veux sans avoir à rendre de comptes à personne : je suis beaucoup plus tranquille. Sa nièce renchérit : — Mon mari non plus n’est plus là, et je m’en porte vraiment mieux moi aussi. Nous sommes en paix. Nous n’avons pas grand-chose, mais au moins nous sommes libres.

C’est clair, aussi simple que frontal, mais d’une sincérité touchante : une vie libre, pour ces femmes-là, est une vie sans hommes. Ces propos font rire Min Min, qui les traduit mot à mot. J’ai de la chance de le côtoyer durant ces cinq jours : il se montre sincèrement intéressé par mon projet et tient à me montrer la réalité du Myanmar, sans en cacher la misère. Durant nos soirées, il me parle avec une franchise étonnante, une fois notre responsable sécurité partie se coucher. Il m’explique que, depuis qu’il s’ouvre un peu, son pays aiguise les appétits des puissances voisines, la Chine au premier chef. Les ressources naturelles du Myanmar sont immenses : minerais, Pierres précieuses ou encore forêts naturelles de teck. Mais l’exploitation qui commence à en être faite ne profite guère qu’aux sociétés étrangères. Les Birmans ne sont pas armés pour résister à l’ap-