



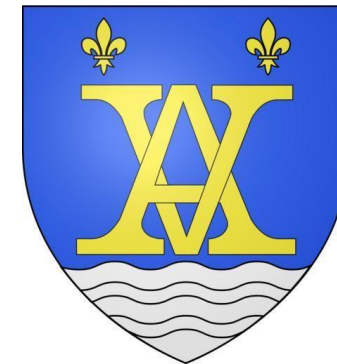
RANDO PROVENCE

A la découverte des sentiers du jeudi

Edito N° 14 du mardi 18 mai 2023

Randonnée:

**Le Garlaban par le vallon des Piches
sur les traces de Marcel Pagnol**



Situation et fiche technique

Le Garlaban par le vallon des Piches sur les traces de Marcel Pagnol

Une randonnée proposée par bececoste

Une randonnée passionnante qui combine à la fois l'attrait de la randonnée et le côté culturel. En effet, tout au long de ce circuit, on découvre les lieux de tournage de l'oeuvre de Marcel Pagnol. En outre, au sommet du Garlaban, la vue est saisissante, une vue à 360° qui permet d'observer Marseille, la Méditerranée et le début de la côte bleue, ainsi que tout le paysage alentour, entre autres La Sainte-Victoire et la chaîne de la Sainte-Baume.

 Durée :	5h05	 Difficulté :	Moyenne
 Distance :	12,39 km	 Retour point de départ :	Oui
 Dénivelé positif :	540 m	 Activité :	À pied
 Dénivelé négatif :	538 m	 Commune :	Aubagne (13400)
 Point haut :	700 m		
 Point bas :	275 m		



Les personnes présentes à la randonnée

- Jocelyne Rodriguez
- Joelle Giraud
- Carole Mangin
- Patricia Bouchard
- Martine ferrarini
- Vincent Caruso



Lieux à visiter sur le parcours

Le long du parcours des collines de Pagnol , nous trouverons le puits de Raimu , la grotte de manon (Baume du plantier), les sentiers d'enfance de Marcel Pagnol, le circuit des roches gravées et la croix du Garlaban.

Au retour nous n'avons pas fait....le détour pour prendre la direction des ruines de la ferme du film ("Angèle").

Le chemin pour y accéder se nomme "Pierre Tchernia « et conduit aux barres rocheuses du Saint-Esprit, site du tournage du film "Regain". Une arche représente l'entrée du village d'Aubignane dans le film..

Chapitre culture et patrimoine..

- **L'homme et légende du pays provençal : Marcel Pagnol**

Né le 28 février 1895 à Aubagne (Bouches-du-Rhône), Marcel Pagnol suit des études de lettres à l'université d'Aix-en-Provence avant de s'installer à Paris pour devenir écrivain. En 1924, il se lance dans l'écriture de pièces de théâtre. La première "Marchands de Gloire" obtient de mauvaises critiques, mais Marcel Pagnol ne se laisse pas abattre et écrit sa deuxième pièce "Topaze" puis "Marius" qui seront de véritables succès. En 1926, il s'intéresse de près au cinéma après avoir assisté à une projection à Londres d'un des premiers films parlant de l'époque "Broadway Melodies". Les critiques ne seront pas tendres avec lui, car on ne l'attend pas sur ce terrain-là. Une fois de plus, Marcel Pagnol ne se décourage pas et relève le défi en supervisant l'adaptation de sa pièce de théâtre "Marius" au cinéma. Un triomphe !

Chapitre culture et patrimoine..

- En 1936, Marcel Pagnol réalise le film "César". Il attache beaucoup d'importance à la qualité du son et des dialogues de ses films, et rapidement il devient un réalisateur respecté. Marcel Pagnol est l'auteur de nombreux succès comme "Jofroi", "Regain" et "La Femme du boulanger". Après sa rencontre avec Jacqueline Bouvier, qui deviendra sa femme, il la met en scène dans "Manon des Sources". En 1946, Marcel Pagnol obtient naturellement une place à l'Académie française et en 1960, il préside le Festival de Cannes. En 1954, suite à la mort de sa fille de 4 ans, Estelle, **il se retire du cinéma pour se consacrer à l'écriture de romans autobiographiques.** Marcel Pagnol meurt le 18 avril 1974, dans sa maison de l'avenue Foch à Paris.

Chapitre culture et patrimoine..

La gloire de mon père de Marcel Pagnol

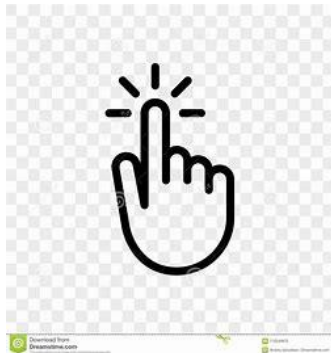
Roman de type autobiographique, "La gloire de mon père" est écrit par Marcel Pagnol en 1957. C'est une période de sa vie où l'écrivain a quitté le milieu du cinéma, juste après la mort de sa fille, Estelle, en 1954. **Il se consacre à ses "Souvenirs d'enfance" une série de quatre livres dont "La gloire de mon père" est le premier tome.** Suivront la même année, "Le Château de ma mère", "Le Temps des secrets" en 1960 et "Le Temps des amours" en 1977. Dans ce premier opus, Marcel Pagnol raconte sa petite enfance auprès de sa mère Augustine, de ses frères et sœurs, et de son père Joseph, instituteur. Il relate également ses vacances dans la garrigue provençale où sa famille a loué une maison de campagne.

Chapitre culture et patrimoine..



extrait de la gloire de mon père
raconté par Marcel Pagnol..

<https://youtu.be/YixnauXXyMU?t=43>



Chapitre culture et patrimoine..



Dominant Aubagne de ses 714m de hauteur, le sommet du Garlaban est bien plus qu'un rocher pour les Aubagnais. C'est un gardien, un protecteur qui a acquis une renommée internationale grâce à un enfant prodige du pays. Il est également un lieu plein de vie pour la faune et la flore locales.

Chapitre culture et patrimoine..



Le gardien

L'étymologie de Garlaban a longtemps fait débat. Dans son dictionnaire « Lou trésor du félibrige », Mistral pense que ce sont les navigateurs phéniciens qui lui ont donné son nom, inspiré du mot « gar » qui veut dire « sommet » en arabe et de « laban » qui veut dire blanc en hébreux. Mais l'explication la plus vastement acceptée est que son nom vient des mots provençaux « gardia » (vigie, lieu de garde) et « laban » (grotte). Avec son point de vue imprenable sur Marseille que lui confèrent ses 714m d'altitude et ses nombreuses grottes, son nom lui va comme un gant. C'est sans doute pourquoi les Aubagnais le considèrent comme leur gardien.

Chapitre culture et patrimoine..



Histoire de la croix

Dans ce secteur Nord –Sud qui appartient toujours à des propriétaires privés. L'histoire nous indique qu'à l'origine un certain Louis Barabarin grand propriétaire terrien lors des périodes terribles de la peste et du choléra sur la région avait fait la promesse que si sa famille et lui s'en sortaient ,il érigerait une chapelle en haut du sommet. Il tenu sa promesse Lors de la révolution française ,cette chapelle fut détruite . Plus tard en souvenir une première croix en bois fut mise en place. Les années et les intempéries l'ont détruit.. par la suite.

Depuis 1937 ,la croix en béton domine le pays d'Aubagne.

Chapitre culture.. La faune et la flore locale

Des sangliers et des renards peuplent encore les quelques zones boisées du massif. De nombreuses espèces d'oiseaux parfois protégées vivent également dans les collines : faucon, fauvette, perdrix (les fameuses bartavelles), grand-duc, chouette hulotte, pinson, rossignol... sans compter les nombreuses espèces de lézard (tarente, lézard vert...) et d'insectes (cigale, capricorne, scarabée et autre scolopendre). Avant d'être recouvert de garrigue, le massif du Garlaban était une vaste forêt. De nombreux incendies (1979, 1983, 1997) ont ravagé une grande partie des arbres, mais il reste encore aujourd'hui quelques pins d'Alep et des chênes blancs et verts. De nombreuses plantes odorantes parfument également nos balades comme le thym (farigoule) et le romarin. Genévriers, argéras, immortelles, églantiers, chênes kermès et autres asperges sauvages participent également à la richesse de la flore de nos collines.

Chapitre culture.. La faune locale



fauvette



hulotte



Perdrix(bartavelle)



pinson



rossignol



La recette du jour .. Merci Carole

En passant par la Lorraine.

Pour réussir une vraie quiche lorraine, il vous faut être très attentifs à la préparation de la MIGAINE.

Mot patois qui signifie, le mélange d'œufs, de crème fraîche entière.

la quiche lorraine tenait avant tout sa renommée de son appareil, appelé « migaine ».

Mais qu'est-ce que la migaine et comment est-elle cuisinée

Née en Lorraine la migaine se définit comme une préparation culinaire qui sert de base à la quiche. Dans la plus pure tradition, elle se compose d'un mélange d'œufs battus et de crème fraîche que l'on assaisonne de sel, de poivre et dans lequel on mélange de la poitrine de lard fumé ou des lardons. De nos jours, il existe autant de migaines que de variations de quiche et tarte, qu'elles soient salées ou sucrées.

Les différents types de migaines

Dans une recette de quiche, la migaine est facile à cuisiner et se compose toujours d'œufs entiers battus mélangés avec un ou plusieurs produits laitiers. **On distingue la migaine classique** à la crème fraîche des migaines plus modernes au lait, au yaourt, au fromage blanc, à la crème semi-épaisse ou à la crème fluide.

Vous pouvez ensuite y incorporer, au choix, des lardons, du jambon, de l'oignon ciselé et des fromages comme l'emmental, le gruyère, le comté, la ricotta ou le parmesan. Afin d'intensifier son goût, une astuce consiste à assaisonner votre migaine d'une pointe de noix de muscade qui parfume délicieusement la quiche en insufflant une note gourmande.

Une fois votre migaine prête, il ne vous reste plus qu'à la verser sur le fond de tarte et à placer le plat au four pour la cuisson.

Dans le cas d'une migaine sucrée, la base de la préparation reste identique. On vient ensuite lui ajouter du sucre et des arômes divers comme la vanille, la cannelle ou encore la fleur d'oranger.

Les photos de la journée



Le puits de
Raimu ,au
départ de la
rando

Les photos de la journée



Un nouveau
compagnon
de route dès
départ du
circuit



Les photos de la journée



Les sentiers de Pagnol

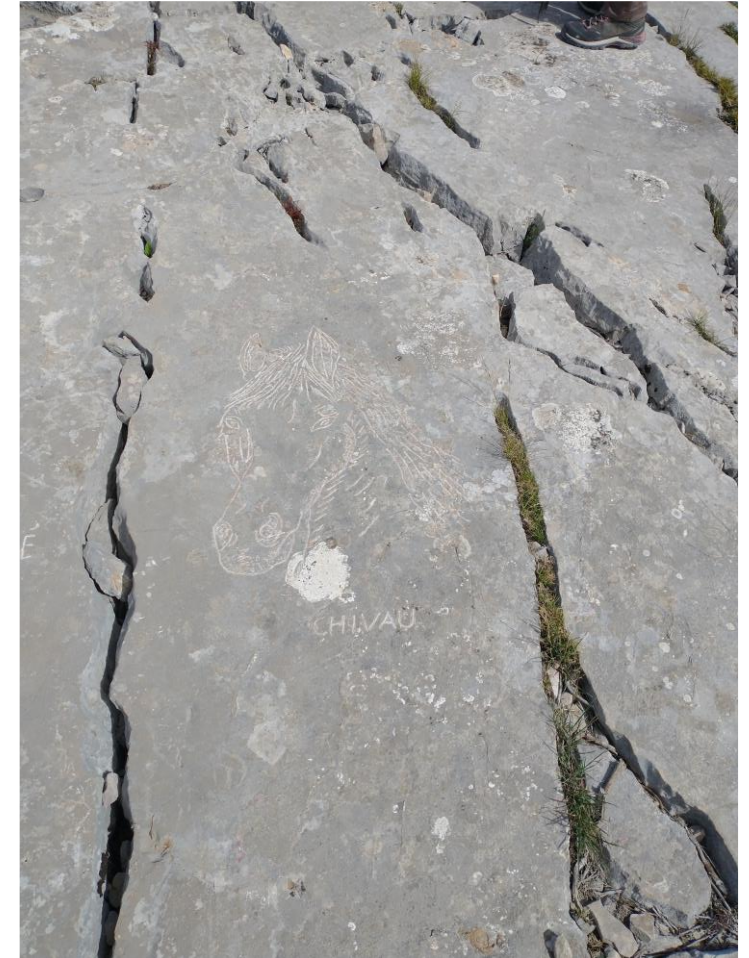
Les photos de la journée



Certaines ont
hâte de voir
le circuit des
roches
gravées



Les photos de la journée



Les photos de la journée



On se rapproche du sommet



Les photos de la journée



Les derniers mètres ,il nous faut du souffle ,de bonnes jambes et de bons yeux pour ne pas glisser.
Trop de blessées en ce moment dans le groupe..

Les photos de la journée

Souvenirs du sommet avec ses 714m et 6 randonneurs



Les photos de la journée



Retour par le vallon des piches

Les photos de la journée



Col Salis, on se rapproche de la grotte de Manon

Les photos de la journée



la grotte de Manon

Les photos de la journée



Pause à la grotte de Manon. On a pas trouvé la source.. Mais les littéraires du groupe rando Provence nous ont résumé son histoire.

END

