



(Photos Raphaël Schott)

Tourtour

DANS LES NUAGES DU VERDON

Surnommé « village dans le ciel », Tourtour culmine à 650 mètres d'altitude. Ce site classé parmi les plus beaux villages de France offre une vue superbe sur la montagne Sainte-Victoire, le mont Ventoux ou le golfe de Fréjus. Prisé par de nombreuses célébrités, ce petit village ne manque pas de richesse patrimoniale ainsi que de bonnes adresses culinaires.

Carte d'identité

- > Tourtour compte un peu moins de 600 habitants répartis sur 28 km²
- > La présence humaine remonte au néolithique, le village a ensuite été habité par les Gallo-Romains puis les Romains jusqu'au V^e siècle. Le village a été fondé près des eaux de sources. La principale, le Saint-Rosaire alimente les huit fontaines du village ainsi qu'un moulin à huile, encore en activité.
- > L'origine du nom du village vient du celte Tör qui désigne un point culminant. Le village est situé sur deux sommets, le château médiéval à l'ouest et celui de l'église Saint-Denis, à l'est. Ce qui a donné TörTör puis Tourtour
- > En 973, se déroule la bataille de Tourtour. Elle marque la victoire du comte Guillaume de Provence sur les Sarrazins et entraîne leur expulsion définitive de la Provence.
- > Depuis 2009, deux sculptures en bronze de l'artiste Bernard Buffet, qui a vécu à Tourtour une vingtaine d'années avant de se donner la mort en 1999, trônent devant la mairie. Ce sont deux insectes : le lucane et le flambé.

FLORIAN SIMEONI
fsimeoni@nicemat.fr

La visite culturelle

Le moulin à huile communal du XVII^e siècle

Si Tourtour possède un très riche patrimoine historique avec son église ou son château, le village a pour particularité de posséder un moulin du XVII^e siècle en parfait état de fonctionnement. Il est géré avec passion depuis trente-cinq ans par Jean-Marc Simon, maître moulinier

« J'ai un très grand respect pour ceux qui sont passés avant moi. On ne peut pas se permettre de perdre ce savoir-faire. Je fais tout pour ne pas le moderniser ». Effectivement, nous sentons le poids des années dès que l'on pénètre dans la bâtisse. La



Jean-Marc Simon, maître moulinier. (Photo R. S.)

tradition transpire à travers le bois et les pierres. « C'est encore plus prenant lorsque nous faisons l'huile avec l'odeur des olives et le feu qui crépite. » C'est entre décembre et février que le moulin fonctionne. « Cette année, nous avons passé une quarantaine de tonnes, ce qui représente plus de 8 000 litres d'huile d'olive. Bien que les prochaines années risquent d'être de plus en plus difficiles avec la chaleur, car les oliviers se protègent et produisent moins d'olives ». À cela s'ajoute un second problème : la sécheresse, car ce moulin dépend de la force hydraulique. La particularité de ce moulin vient du système de pressage à

bras. C'est-à-dire avec une poutre tirée par des cordes.

« On ne peut pas faire plus naturel. C'est l'eau qui entraîne la roue, les olives sont écrasées sous la pierre. Cela donne une pâte qui est récupérée à la main pour ensuite être placée dans des scourtins, des sortes de paniers tressés qui font office de filtre. La pâte va ensuite passer dans une presse à bras, c'est la même manière de procéder depuis mille ans. L'huile devient alors plus légère et reste en surface, on la cueille à la main. » Le moulin est ouvert au public durant la période estivale.

> Ouvert tous les jours, sur rendez-vous au 04.94.76.35.47.