



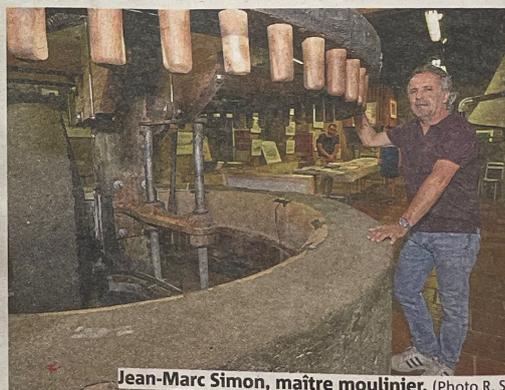
(Photos: Raphaël Schott)

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. Pris par de nombreuses célébrités, ce petit village ne manque pas de richesse patrimoniale ainsi que de bonnes adresses culinaires.

La visite culturelle



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

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 Sarrasins 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@nicematin.fr

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 moutinier
« 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

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.

Les trois bonnes adresses



1. La Mimounia
Difficile de choisir entre les nombreuses bonnes adresses de restaurants à Tourtour... À La Mimounia, on peut déguster l'un des meilleurs couscous au monde, selon Sofia Coppola elle-même. Effectivement, la réputation du restaurant, situé dans la Grande Rue, n'est pas usurpée. Bela, au service, accueille avec le sourire tandis que sa mère Rahmouna propose une cuisine entièrement faite maison.

Au menu : couscous, tajine, chekchouka et, bien sûr, un assortiment de pâtisseries marocaines. « Nous mettons un point d'honneur à bien accueillir et servir la meilleure cuisine possible. » La Mimounia fait maintenant à emporter. De quoi se régaler même en n'étant que de passage à Tourtour.

> La Mimounia, 6, rue Grand. Menu à partir de 20 euros. Tél. 04.94.47.67.89.



2. La Table
Située dans une ancienne bâtisse provençale, La Table est l'une des autres adresses incontournables de Tourtour. L'établissement est tenu par Meïa, au service, et Laurent Guyon, en cuisine. Originaire d'Hyères, il a travaillé dans de nombreux établissements, en France, en Suisse et aux Antilles. Revenu à Tourtour en 2003, le chef revisite les classiques de la cuisine française.

Parmi les plats proposés : le duo de noix de Saint-Jacques et gambas à l'aigre douce, les escalopines de foie gras de canard poêlées, ou la pastilla d'escargots de la ferme La Callas. En dessert, le délicieux moelleux coulant au chocolat noir, glace à l'huile d'olive.

> La Table, 1, traverse du Jas Les Ribasas. Menu à partir de 39 euros. Fermé lundi et mardi en hiver. Tél. 04.94.70.55.95.



3. Les Cousines de Camille
Cette petite boutique, ouverte en 2020, propose bijoux, savons, bougies, vêtement, vin, nourriture et dispose d'un coin pour les enfants. « J'essaie au maximum de sélectionner des produits de la région », explique Véronique Humbert, gérante de la boutique. Le nom de l'établissement vient du fait que parmi ses petits enfants, il y a un seul garçon, Camille. Parmi les produits proposés, citons les confitures par des artisans locaux, sous l'étiquette « Les cousines de Camille ». On peut également trouver des biscuits Les minots de Tourtour. Durant l'été, un triporteur est posté devant la boutique et propose de délicieuses glaces artisanales.

> Les Cousines de Camille, 13, place des Ormeaux. Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 21 h.



Lionel Cironneau. (Photo F. C.)

Les événements

Expositions au moulin à huile communal

Du 1^{er} au 15 septembre, le moulin communal de Tourtour exposera des artistes régionaux : les photographies de Lionel Cironneau ainsi que les sculptures d'Annie Huges.

> Moulin communal de Tourtour, Du 1^{er} au 15 septembre. Tous les jours, de 11 h à 18 h. Entrée libre.

Ciné plein air

Sur l'esplanade de la mairie, deux séances en plein air seront proposées. Mardi 23 août, à 21 h 15, le film d'animation Krypto et les superanimaux. Puis Tad l'explorateur et la table d'émeraude mardi 30 août, à 21 h 15.

> Tarif 6 euros.

Concours de pétanque

Impossible de passer par Tourtour sans faire une halte au bouledrome sur la place Annabel et Bernard Buffet, juste en face de la place des Ormeaux.

Un concours de pétanque aura lieu samedi 20 août à partir de 17 heures dans un tournoi « tête à tête ».

Rebelote mercredi 24 août à partir de 16 heures avec des animations gratuites.

Le dimanche 28 août aura également lieu un tournoi. Peut-être y croirez-vous Frédéric Bouraly, alias « José » de Scènes de ménage. Selon ses dires, il est devenu le meilleur joueur de Tourtour...

> Rens www.mairie-tourtour.fr

La balade à partir de là

La tour de Grimaldi et l'abbaye de Florièyes

Tourtour est le point de départ parfait pour une randonnée et découvrir des vues superbes. Étape immanquable, la tour Grimaldi. En partant de la place du village, comptez une vingtaine de minutes à pied.

La tour de Grimaud dite « tour de Grimaldi », date du XII^e ou XIII^e siècle. Elle est de type sarrazine et permet de profiter d'un point de vue panoramique surplombant les massifs de la région, de la Sainte-Victoire à l'Estérel. La tour est dotée de

deux portes et quelques meurtrières. À la suite de dégâts subis par la foudre, les chaînes d'angles du sommet de la tour menaçaient de s'écrouler. Elle a été restaurée en 2018.

Et pour les pros de la rando, en partant vers l'est à une quarantaine de minutes, vous tomberez sur les ruines de l'abbaye Sainte-Marie de Florièyes, datant du XII^e siècle et sur l'ancienne voie romaine.

> Se renseigner auprès de l'office du tourisme (2, place de la Trinité). Ouvert du lundi au samedi, de 9 h à 13 h et 14 h à 18 h et le dimanche de 10 h à 13 h. Tél. 04.94.76.35.47.



La Tour Grimaldi. (Photo DR)

