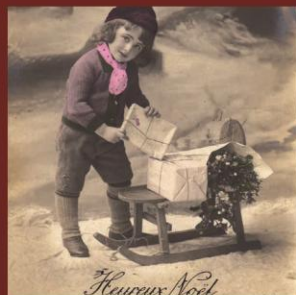


LES BAUX-DE-PROVENCE



MANIFESTATIONS DÉCEMBRE 2011



Noël aux Baux-de-Provence

Gastronomie & produits du terroir

OFFICE DE TOURISME DES BAUX-DE-PROVENCE
MAISON DU ROY - 13520 LES-BAUX-DE-PROVENCE
Tél. 04 90 54 34 39
www.lesbauxdeprovence.com
tourisme@lesbauxdeprovence.com



« NOËL AUX BAUX-DE-PROVENCE »
Du samedi 17 décembre 2011 au dimanche 1^{ER} janvier 2012

**Le village des Baux-de-Provence célèbre, chaque année, Noël, ses traditions et ses coutumes.
L'étoile du Berger, emblème de notre Cité, rayonne sur l'éperon rocheux depuis
plus de deux millénaires. La belle comète aux seize rais d'argent illumine la traditionnelle crèche
Provençale animée de petits personnages d'argile.
Du 17 décembre 2011 au dimanche 1er janvier 2012,
les santons seront au cœur des festivités de
« Noël aux Baux-de-Provence ».**

Entre patrimoine et modernité, la Cité des Baux-de-Provence accueillera, pour la première année, « Le salon de créateurs et santonniers », le samedi 17 et dimanche 18 décembre. Sujets aux formes naïves, figurines aux costumes élaborés, personnages pittoresques du petit peuple provençal, objets d'art et de décoration, vous seront présentés par une dizaine de créateurs à La Citerne, La Galerie de La Cure et à l'îlot Post Tenebras Lux.

Un circuit, à travers le village, vous guidera du Musée des Santons, abritant de remarquables collections, en passant par l'atelier du santonnier Peyron-Campagna jusqu'à la crèche, installée dans la Chapelle des Pénitents. Elle présentera des réalisations de figuristes et de jeunes écoliers de la Vallée des Baux. Lucile, la conteuse donnera vie au petit peuple d'argile et autres personnages légendaires de Noël. Chacun pourra déposer dans sa crèche les personnages ou animaux qu'il aura lui-même fabriqué dans l'atelier de la santonnière.

Comme chaque année, les enfants retrouveront La bergerie de Noël, installée dans un décor de crèche, place de l'église. Luc et Élodie, les bergers, accompagnés de leur fidèle chien Elli, leur expliqueront ce métier passionnant. Dans la Galerie de Manville, ils admireront, à travers les fenêtres du Chalet de Noël, les jouets d'antan. Petits et grands écouteront les ritournelles égrenées par Francis Cauli sur son orgue de barbarie. Leur ami Balthazar, les emmènera pour une balade en calèche au pied de l'éperon rocheux et leur contera, avec sa faconde habituelle, les légendes des Baux-de-Provence.

Depuis plus de quatre siècles, les bergers baussencs perpétuent les cérémonies qu'ils ont instaurées autour de la Nativité. Le 24 décembre, se déroulera la cérémonie de l'aubade : bergers, tambourinaires, Arlésiennes et Mireilles défilent dans les rues de la Cité. Cette veille de Noël, la belle église Saint-Vincent accueillera la messe de minuit, la crèche vivante et la cérémonie du pastrage. Le dernier dimanche de l'avent, les voûtes romanes de l'église du village résonneront de chants de Noël.

1ERE EDITION DU SALON DE CREATEURS ET SANTONNIERS
Samedi 17 et dimanche 18 décembre, de 10h à 19h
La Citerne, Galerie de La Cure, Îlot Post Tenebras Lux
Entrée libre



« Qui a touché à la magie de la terre en sait le pouvoir et sait aussi qu'elle le tient ». (Emilie Decanis - citée par Marie Mauron).

Sujets aux formes naïves, figurines aux costumes élaborés, personnages pittoresques du petit peuple provençal, objets d'art et de décoration, vous sont présentés par une dizaine de figuristes. La plupart d'entre eux sont autodidactes. La passion des figurines d'argile les a conduits à l'art du santon qu'ils réinterprètent avec créativité et originalité.

CECILE ALVERDE-WOLLES, LES SANTONS DES CEVENNES



Santonnière à Lasalle, Cécile Alverde-Wollès a créé, il y a quatre ans, sa propre collection. « Amoureuse des Cévennes, je souhaitais que mes personnages soient à l'image de ce pays où jadis la vie était rythmée par les mines, les filatures de soie et la châtaigne. »

Aux côtés des personnages traditionnels de la crèche, Cécile a créé la trieuse de charbon, le mineur, la ramasseuse de châtaigne, la cueilleuse de pommes ou bien encore le potier d'Anduze.

CHRISTINE DARcq, SANTONS AUTOUR DE LA TERRE



Christine Darcq met en scène des petits santons de 5 et 2,5 cm et des décors, pour la plupart en pièces uniques. Les formes de ce monde empreint de fantaisie sont rondes et ses couleurs, à croquer.

Les pièces sont réalisées avec des produits et pigments naturels et fabriquées selon la tradition provençale, dans son atelier à Tarascon.



VERONIQUE DORNIER, LES SANTONS BLEUS

Depuis 20 ans, Véronique Dornier perpétue la tradition provençale qu'elle réinterprète avec originalité.

A côté des modèles traditionnels, elle crée, dans son atelier à Brantes dans le Vaucluse, des santons en faïence et de surprenants petits santons entièrement vêtus de bleu, un bleu intense et lumineux qui donne à ses petits personnages leur caractère et leur singularité.



MARINETTE FRAPOLLI, LES SANTONS DE MARINETTE

Marinette Frapolli est un des créateurs qui a ouvert la voie à une approche plus contemporaine du santon.

L'usage des argiles de couleur donne à ses figurines un caractère bien particulier. Aux côtés des sujets traditionnels de la Nativité et de Provence, Marinette donne vie à des personnages venus de contrées plus lointaines : l'Afrique, avec son berger Peul et son Touareg ; l'Asie, avec son grand caravanier et ses éléphants.



FLORENCE MASSOTA, SANTONS COULEURS DU SUD

Spécialiste du santon à peindre, Florence Massota sculpte et moule de façon artisanale et traditionnelle dans son atelier à Nîmes.

Florence vous propose plus d'une centaine de modèles de santons bruts de 8cm de hauteur ainsi qu'une vingtaine de modèles d'accessoires de taille proportionnelle à celle des sujets.

La santonnière vous donnera des conseils pour peindre vos santons.



JEAN-ETIENNE GAUMÉ, SANTONS D'ART

Jean-Etienne Gaumé conçoit et fabrique ses santons d'art à Marseille. Cet autodidacte a la passion des figurines et de l'histoire du costume, plus particulièrement du costume Provençal.

Moulées et réalisées en pièces uniques (entre 11-12 cm et 15cm), drapées dans de très fines plaques d'argile afin de reproduire les étoffes des vêtements, ses créations sont d'une facture minutieuse. Pour la réalisation des costumes, Jean-Etienne s'inspire de tableaux du Moyen-âge, des XVIII^e et XIX^e siècles et s'appuie sur des recherches menées dans les musées et dans les livres.



DOMINIQUE GOURDIN, L'ATELIER DE VALERIANE

Chaque pièce fabriquée par Dominique Gourdin est unique. Ses figurines sont décorées avec des gommes et des pigments naturels.

« J'ai imaginé mes santons d'après mes souvenirs d'enfance : ils renouent avec le plaisir de prendre une motte d'argile, de la modeler à la main pour en faire des personnages tout en rondeurs, que j'habille en adaptant à ma fantaisie les costumes de la tradition provençale.



MARTINE MORINO, LES CENT TONS DE MAMIE

Les santons de Martine Morino sont gais, colorés et malicieux. Avec leur "bouille" toute ronde, c'est un petit monde de tendresse qui vous regarde avec un air étonné.

Tous les accessoires qui les accompagnent, sont créés par Jean Morino, avec un grand souci du détail et de la perfection, après recherches minutieuses sur les anciens métiers.



JEAN-MARC ROSSI, ILLUSTRATEUR ET CONTEUR

Illustrateur, Jean-Marc Rossi est aussi poète et conteur. Son livre « J'ai entendu parler les santons » donne vie au petit peuple d'argile. « J'ai écouté les santons et j'ai couché sur le papier ce que j'ai entendu, poèmes, contes et récits. Ils parlent de la crèche, bien sûr mais surtout de leur existence, de la Provence... ».

Dans une centaine de pages, chacun retrace son histoire toute simple emplie de la sagesse du Ravi.

Samedi 17 et Dimanche 18 décembre, à 15h, Jean-Marc Rossi fera la lecture des contes qu'il a rassemblés. Toute la journée Jean-Marc dédicacera son ouvrage.



GERALD ROUX, CRECHISTE

L'Avignonnais, Gérald Roux crée des décors pour des santons de 5 à 12 cm. Chaque pièce de décor possède un caractère unique. C'est en parcourant la Provence jalonnée de fontaines, lavoirs et cabanons que sa passion est née.

Sa formation de taille sur pierre et son amour pour la miniature l'ont naturellement conduit à reproduire ces constructions. Gérald Roux s'appuie sur deux techniques : l'une contemporaine, celle du moulage à froid et l'autre beaucoup plus ancienne qui est celle de la coloration dite à « Fresco » (à frais) apportée par les italiens il y a plusieurs siècles.

LE CHEMIN DES SANTONS



MUSEE DES SANTONS

Tous les jours, de 10h à 18h, Place Louis Jou
Entrée libre

Le Musée des Santons offre de très belles collections de santons et de pièces napolitaines exceptionnelles. Il présente également des scènes illustrant les traditions provençales et baussenques liées à la Nativité.

Figurines napolitaines des XVII^e et XVIII^e siècles ; santons d'église du XIX^e; œuvres des célèbres santonniers Carbonnel, Fouque, Jouve, Peyron-Campagna, Toussaint, Thérèse Neveu, Louise Berger, Simone Jouglas... sont rassemblés dans cet ancien corps de garde.

La cérémonie de l'offrande des bergers est mise en scène dans le décor des Baux-de-Provence, devant l'église du village. Une crèche traditionnelle provençale et la vie quotidienne d'une famille au XIX^e siècle sont présentées dans deux grandes vitrines.

Pour les enfants, une ribambelle de petits santons peints naïvement de couleurs vives est placée à leur hauteur.

Renseignements : Office de tourisme

Tél. 04 90 54 34 39

tourisme@lesbauxdeprovence.com

www.lesbauxdeprovence.com



LE SANTONNIER PEYRON - CAMPAGNA



Chez les Peyron-Campagna, le métier de santonnier est une tradition familiale puisque trois générations se succèdent. La fabrication des santons est restée artisanale et en petite quantité pour garder un travail très soigné.

Dans leur atelier de la rue de l'Orme, en haut du village, Sophie habille les santons et Fabrice peint les figurines traditionnelles de la crèche.

Rue de l'Orme, Tél. 04 90 54 41 78

www.santonspeyroncampagna.com



CRECHE DE NOËL

**Tous les jours, du 17 décembre au 1^{er} janvier (sauf 25 décembre)
De 11h à 12h30 et de 14h à 18h, Chapelle des Pénitents Blancs
Entrée libre**

Chaque année une crèche de Noël, est exposée dans la Chapelle des Pénitents Blancs. Peinte par Yves Brayer, la fresque murale de la petite chapelle représente une Nativité dans les Alpilles.



Pour cette nouvelle édition de « Noël aux Baux-de-Provence », les réalisations des plusieurs classes des écoles primaires des Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane et Mouriès seront exposées parmi les créations des artisans présents au Salon des créateurs et des santonniers.

Renseignements : Office de tourisme

Tél. 04 90 54 34 39

tourisme@lesbauxdeprovence.com

www.lesbauxdeprovence.com



FABRIQUEZ UN SANTON

**Lundi 19, jeudi 22 et vendredi 23 décembre, de 14h à 18h
Galerie de la Cure**

Fabriquez de vos propres mains un santon en terre de Provence. Grâce aux conseils de la santonnière, vous pourrez mouler petits personnages ou animaux, avant de les emporter.



Christine Darcq crée des santons que l'on dit naïfs, touchants par la poésie de la forme et de la couleur. Sa collection intitulée « Autour de la Terre » comporte près de 80 figurines

Tarif moulage santon : 2,5 €

Renseignements : Office de tourisme, Tél. 04 90 54 34 39

tourisme@lesbauxdeprovence.com



CONTES DE NOËL

**Mercredi 21 et vendredi 23 décembre, à 14h et 15h
Auditorium de La Citerne**

Lucile Baudu conte les aventures passionnantes de nos petits amis d'argile. Qu'est-il arrivé au meunier, au berger ou au Ravi ?

La veille de Noël, mille choses miraculeuses se produisent. Lucile raconte les légendes qui ont franchit les millénaires pour notre plus grande joie.

Renseignements : Office de tourisme, Tél. 04 90 54 34 39

tourisme@lesbauxdeprovence.com

LES ANIMATIONS DE NOËL



LE CHALET DES JOUETS D'ANTAN

Tous les jours, du 17 décembre au 1 janvier (sauf 25 décembre)

De 11h à 12h30 et de 14h à 18h, Galerie de Manville

Entrée libre

En poussant les portes de Manville, les enfants entrent dans la magie des Noëls d'autrefois. Leurs aînés attendaient avec la même impatience le matin de Noël pour découvrir une poupée, un cheval à bascule, tous les jouets déposés durant la nuit au pied du sapin.

Cette exposition a pu être réalisée grâce à la famille Avis qui collectionne depuis plus de trente ans des jouets, outils, objets usuels anciens. Près de 2000 pièces de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XX^e siècle ont été patiemment restaurées. Elles sont exposées dans le Rétro-Musée situé à Saint-Martin-de-Crau.



BERGERIE DE NOËL

Tous les jours, du 17 au 31 décembre (sauf 25 décembre), de 11h à 18h, place de l'église

Luc et Elodie gardent leurs moutons, brebis et agneaux sous un abri creusé sous le rocher, dans un décor de crèche. Les jeunes bergers vous parlent de leur métier passionnant et des transhumances qu'ils effectuent les étés dans les Alpes.



DEFILE DU TROUPEAU

Tous les jours, du 17 au 31 décembre (sauf 25 décembre), à 11h dans les rues du village

Elli, le jeune border collie, rabat les moutons et veille à ce que le troupeau ne se disperse pas.

Ces animations sont organisées en partenariat avec la Maison de la Transhumance de la Crau.





“NOËL DES AMERIQUES” CHRISTIAN BRAZIER QUINTET
Dimanche 18 décembre, à 17h30, Église saint-Vincent

Le Christian Brazier Quintet invite le chanteur Jean-Marie Guyard pour interpréter les grands chants “standards jazz” traditionnels de Noël.



A partir d’arrangements de la célèbre pianiste américaine Carla Bley, Christian Brazier a réorchestré ces chants pour un ensemble composé d’une voix, une contrebasse deux trombones et une trompette. Jean-Marie Guyard est accompagné de la contrebasse de Christian Brazier et les cuivres chaleureux de Christophe Leloil, Philippe Renault, et Romain Morello.

Concert gratuit proposé par le Conseil Général 13



ORGUE DE BARBARIE
Du lundi 19 au samedi 31 décembre, de 11 h à 18h
Cour de Manville

Francis Cauli égrène chants de Noël, chansons enfantines et ritournelles sur son orgue de barbarie comme lors des fêtes d’antan. Francis a également plus d’un tour de magie dans son sac à malice pour amuser petits et grands.



BALADES ANIMEES EN CALECHE
Mercredis 21 et 28 décembre et vendredis 23 et 30 décembre
De 13h30 à 16h30

Au cours de ces promenades dans le Vallon d’Entreconque, au pied de la Citadelle, Balthazar vous livre les mystères des contes et légendes qui imprègnent encore le passé et le présent des Baux de Provence.

Le temps d’une escapade en calèche, bercés par le pas des chevaux, laissez vous surprendre par la beauté des sentiers et chemins que nos ancêtres ont construit patiemment, et aujourd’hui si méconnus.

Départ à la fourche de la D27 et de la D78G
Tarif balade 1h (mini 4 pers) : 10€/pers
Réservations : Office de Tourisme, tél. 04 90 54 34 39
tourisme@lesbauxdeprovence.com

LES CEREMONIES DE NOËL



CEREMONIE DE L'AUBADE

Samedi 24 décembre, de 14h00 à 16h00

Rues du village

Depuis le XVI^e siècle, la coutume de la cérémonie de l'aubade a été conservée par les bergers de la Vallée des Baux.

Les «pâtres baussencs - tous hommes de bon sens », comme le veut un chant de Noël du félibre et poète provençal Charloun Rieu, donnent, la veille de Noël une aubade et chantent dans leur mélopée : « Nous sommes descendus, les pâtres de la montagne- Pour annoncer qu'on approche Noël... »



Le Bayle et son troupeau défilent dans les rues du village. Les tambourinaires donnent une aubade. Les Arlésiennes et les Mireilles dansent la farandole.



MESSE DE MINUIT, CRECHE VIVANTE ET CEREMONIE DU PASTRAGE

Samedi 24 décembre, à 23h30, église Saint-Vincent

Depuis plus de quatre siècles, la messe de minuit est célébrée dans la belle église Saint-Vincent selon un rite immuable.

Des Noëls provençaux sont interprétés au galoubet et au tambourin durant la veillée calendaire. Au cours de la messe, les habitants du village animent la crèche vivante, entourés des bergers, arlésiennes, Mireilles et Baussencs en costume traditionnel.

L'offrande aux bergers appelée le « pastrage se déroule ensuite : l'ange a réveillé les bergers pour leur annoncer la grande nouvelle, et le cortège des bergers et des bergères, accompagné des tambourinaires, vient offrir à l'Enfant Jésus l'agneau dernier-né.

L'agneau de l'offrande est couché sur la paille, dans une petite charrette toute illuminée de chandelles multicolores, et traînée par un bélier attelé avec des rubans de soie. Les habitants des Baux se sont joints à l'Adoration des bergers.



Renseignements : Office de tourisme

Tél. 04 90 54 34 39

tourisme@lesbauxdeprovence.com

www.lesbauxdeprovence.com

GASTRONOMIE ET PRODUITS DU TERROIR



MENU DE L'AVENT

En novembre et décembre

Se retrouver entre amis, en famille ou entre collègues autour d'un repas avant les festivités de Noël est un plaisir à partager sans modération. Des restaurants des Baux de Provence vous convient à leur table autour d'un déjeuner aux saveurs traditionnelles de cette fin d'automne.



L'AIGLON

Du 27 novembre au 31 décembre

Midi uniquement (fermé le vendredi)

Le restaurant l'Aiglon, dans la Grand Rue, du village vous a préparé le menu suivant : Anchoïade suivie d'une Daube Provençale, d'un fromage de chèvre à l'huile d'olive ou Tarte aux figues ou dessert au choix

menu 19€, réservations: l'Aiglon, tél. 04 90 54 33 59



HOSTELLERIE DE LA REINE JEANNE

Du 27 novembre au 31 décembre

Midi uniquement

L'Hostellerie de La Reine Jeanne, à l'entrée du village, vous suggère, aux côtés de sa carte, son menu de l'Avent :

Blinis de saumon fumé, Fondue de poireaux aux noisettes, Pigeonneau rôti aux fruits du mendiant, Polenta moelleuse aux champignons des bois, Jus corsé au vin des Baux, Pain perdu au pain d'épices, Quenelle de glace caramel

Menu 25€, réservations : Hostellerie de la Reine Jeanne

Tél. 04 90 54 32 06 reine.jeanne@wanadoo.fr



LA CABRO D'OR

Du 8 novembre au 31 décembre (sauf 24, 25 et 31 décembre et 1er janvier) du mardi soir au dimanche midi. Groupes à partir de 8 personnes

Michel Hulin le chef étoilé de La Cabro d'Or, propose le menu suivant : L'œuf de poule mollet en surprise, sur une compotée d'oignons doux caramélisés au Jabugo, Émulsion de champignons des bois aux noisettes - Suprême de volaille fermière contisée au confit d'agrumes, mousseline de potimarron au lard noir de Bigorre, châtaigne glacées au jus réduit - Assiette de fromages de nos Provinces - Géométrie au chocolat grand cru « Manjari », mangues marinées aux fruits de la passion et praliné noisettes, crème glacée « Pina Colada »

Tarif : 55 € par personne, hors boissons



Sur réservations : La Cabro d'or, Relais & Châteaux*****

Tél. 04 90 54 24 66 melanie@maisonsdebaumaniere.com



COURS DE CUISINE A LA CABRO D'OR

La Cabro d'Or, dimanche 18 décembre de 9h à 12h

Connaître les secrets du chef étoilé de La Cabro d'Or, ses recettes surprenantes, vivre une expérience inédite en sa compagnie et celle de son équipe, passer une matinée en cuisine à la découverte de nouvelles saveurs et déguster les mets préparés, c'est ce que vous proposent les Maisons de Baumanière aux Baux-de-Provence.



Au menu du chef Michel Hulin :

Mon pressé de foie gras de canard des Landes mi-cuit à ma façon, chutney de fruits secs au safran et agrumes / Filet de loup cuit sur sa peau croustillante, tagliatelles de salsifis au parfum de truffe noire, jus réduit aux racines croustillantes / Croustillant au chocolat grand cru, poire pochée aux épices sur un fondant Guanaja, crème glacée au « Carambar », émulsion cacao.

Tarifs : cours de cuisine, suivi du déjeuner : 145 €

Repas accompagnant : 85 €

Groupe de 10 personnes maximum - 4 participants minimum

Inscriptions : Tél. 04 90 54 56 52 - Fax 04 90 54 45 29

www.lacabrodor.com - secretariat@oustaudebaumaniere.com

OFFICE DE TOURISME DES BAUX-DE-PROVENCE

Maison du Roy

13520 LES BAUX-DE-PROVENCE

Tél. 04 90 54 34 39 – fax 04 90 54 51 15

tourisme@lesbauxdeprovence.com

www.lesbauxdeprovence.com