

La Sainte Baume à partir de Riboux

Le dimanche 26 novembre 2017



La météo ne s'est pas trompée en ce dimanche 26 novembre 2017 et le grand mistral est bien au rendez-vous.

Nous étions 12 : Clara et Christophe avec un bronzage argentin et en pleine forme, Dédé, Pierre-André, Ake, Yvelyne, Agnès, Martine, 2 nouveaux : Marie-Claire et Bernard, Hélène et Jean-François qui sera notre guide.

Nous sommes équipés de bonnets et de gants, car le vent sera notre compagnon aujourd'hui.

La première pause s'effectue au puits Arnaud où Dédé nous explique où se trouvait l'aire de battage.



Pierre-André commence une distribution de papillotes (celles de Michèle Boi) avec succès.



Nous poursuivons la randonnée, mais ni Christophe ni Jeff ni personne ne se rend compte qu'il manque Clara. Elle nous envoie des messages avec son portable. Fort heureusement c'est Dédé, qui n'a jamais eu de portable, qui s'aperçoit de son absence. Christophe la retrouve sans peine et la randonnée continue.

La deuxième pause s'effectue au four à Cade que Jeff n'avait pas réussi à localiser sur Internet, mais qui est quand même bien indiqué sur le terrain.



Le Four à Cade (le cade est aussi nommé genévrier), servait à extraire l'huile de cade, utilisée comme huile essentielle pour les soins de la peau.

Notons l'astucieuse disposition de cet aménagement interne, avec un foyer situé seulement sur l'arrière où on allumait un feu ardent dont les flammes tourbillonnaient autour de la marmite. On obtenait ainsi un chauffage maximal, grâce aussi à la faible épaisseur des parois de la jarre, car il faut une température de l'ordre de 250° pour obtenir une parfaite exsudation de l'huile, qui cependant ne devait pas se vaporiser et encore moins s'enflammer. Ces conditions étaient obtenues par la concavité divergente du foyer et du cul-de-four, séparés par une bonne épaisseur de terre.

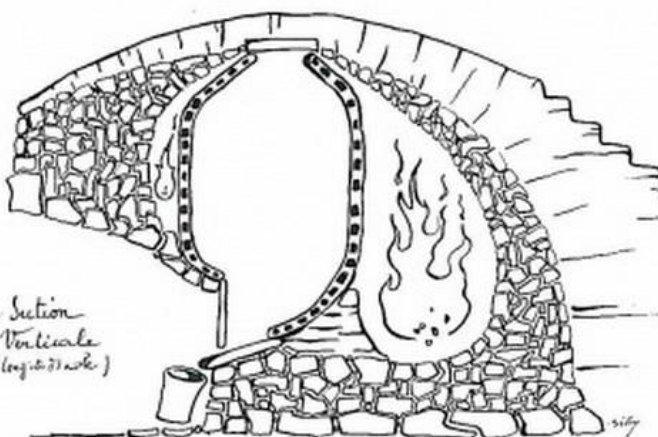
Admirez au passage la solidité du mur de surplomb postérieur qui permet encore actuellement de se promener impunément au-dessus de la chambre de chauffe.

Le grand moellon carré est le pivot de la construc-

tion. C'est l'assise sur laquelle s'appuie la porte et la jarre. C'est lui qui recueille l'huile et la conduit au récipient de réception.

Variantes

Nous avons déjà dit que la forme générale était stéréotypée. On peut cependant relever quelques petites



Ci-contre : coupe type d'un four à cade.

En bas à gauche : Four de la Tête du Vicaire à Signes : restitution de la porte du four. Verrouillée transversalement par un fort bâton, elle repose sur le carreau de base par l'intermédiaire de deux cales. Celles-ci laissaient le passage de la vapeur puis de l'huile de cade.
En bas à droite : Four de Danjean à Signes (état 1983) : vue plongeante sur carreau de base, le cul du four en entonnoir, les premiers rangs de briquettes du fâbi, et (à droite) la chambre de chauffe.



Nous arrivons ensuite à la bergerie du Jas de Sylvain pour déjeuner au soleil. Dédé, toujours débrouillard, met une planche sur

un vieux banc à l'entrée de la bergerie et peut ainsi déguster son œuf coque en toute tranquillité au soleil.

Pierre-André réussit à écouler son paquet de papillotes.



Nous repartons, car le froid commence à saisir certains.

Nous poursuivons en faisant une petite boucle vers l'ouest et revenons par une route forestière. Nous prenons ensuite un autre itinéraire, car une propriété privée nous empêche de suivre le chemin prévu.

Au total, nous avons parcouru 16 kilomètres avec 500 mètres de dénivelé cumulés sans aucune difficulté particulière. De plus, nous avons bénéficié des superbes vues sur les baies de la Ciotat et de Cassis.

La randonnée se termine sans qu'on ait perdu personne.

Hélène