

*Nous sommes les Pierlencs,  
habitants de ce village,  
Voici nos histoires...*

## *4 Saisons à Pierlas*

*5.11.20*

*"Pierlas ?"*

*Jadis un berger de Provence venait avec ses chèvres vers les alpages.  
Il décida de passer un hiver à l'abri d'une grotte.  
Le berger se nommait "Pierlas".*

# Transhumances

Les prés de fauches étant rares, il fallait réduire la stabulation : naturellement un élevage de parcours s'est installé, une vie au rythme des saisons.

Transhumance des troupeaux aux alpages, des hommes dans ces montagnes, du village aux cabanes.

Trophime, Henri et Florentin  
Préparation des bêtes :  
tonte effectuée avec les "fourfiou",  
ciseaux spéciaux.



Parcours séculaires et divers :  
jadis une caravane du sel  
empruntait même le chemin de la  
Montagne au Serre jusqu'à Beuil.



Dans le bois dense et fin du buis,  
toutes sortes d'objets étaient sculptés,  
même les premières boules de pétanque.

# Printemps



## Labours & potagers

Préparation des potagers au village et labours des terres pour le blé, avoine, orge...

### L'ÂNE

Incontournable compagnon pour transporter hommes et marchandises, aider au labour, battage...



### LES "CAPOUNÉS" la recette de Fernande

Ces boulettes fabriquées avec différentes herbes se font de préférence le printemps : choisir des pointes d'orties, du pissenlit, une cébette, des blettes et des épinards, hâcher le tout bien finement.

Mettre des œufs pour lier selon la quantité, ajouter un peu de lait, de la farine et du sel pour obtenir une pâte consistante... Faites bouillir de l'eau avec un morceau de petit salé pour le goût. Pendant ce temps prendre la pâte avec une cuillère à café et faire des pâtons de 4 cm environ, les mettre dans l'eau bouillante, laisser les cuire 10-15 min. Se sert avec une sauce tomate ou de l'huile d'olive.



Roger, Félix, Marcellin, Henri, Dominique et Patachon  
Cabane de l'Abric, 1960

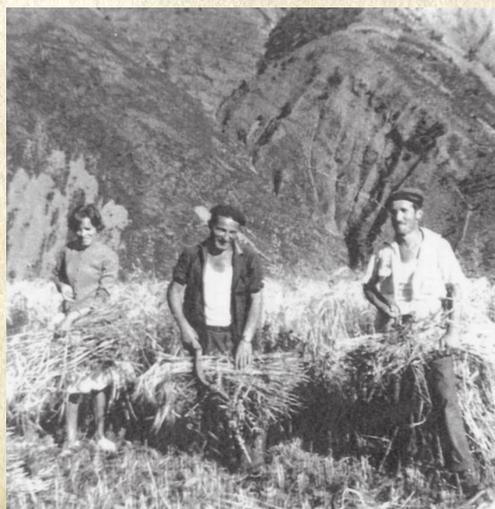
Patachon était incroyable :  
on le chargeait des bidons vides  
à l'Abric, "Allez, File !"  
... et il rentrait seul au village.

## Foins & Moissons

Chaque famille avait sa campagne, on moissonnait les montagnes à la "voulamè" (faucille).

Les gerbes façonnées étaient liées avec des brins et mises en tas pour la maturation finale, puis venait foulage ou battage.

Famille Chauvin,  
gerbes de seigle au Serre



Pour séparer la tige du grain, le blé était foulé sur une aire de pierres plates.

La paille ramassée, mélangée au foin, servirait pour nourrir les bêtes l'hiver.

Le grain, dépoussiéré par le vent puis lavé à la fontaine, était ensuite chargé sur les ânes jusqu'au moulin.

Famille Bres au Touron, 1960

## Fleurs, fruits & légumes

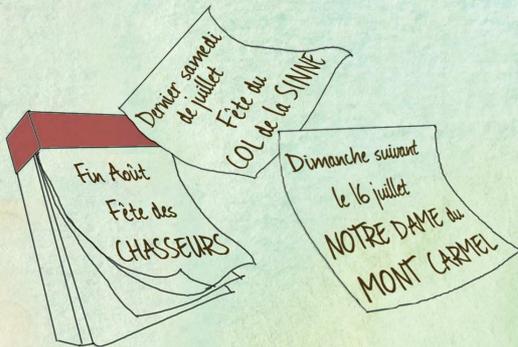
Saison des récoltes : cerises, pommes, prunes... mais on n'avait pas le temps...

Tout juillet c'était le foin et les pommes de terre.

La cueillette de la lavande sauvage assurait un revenu complémentaire, le grossiste de Puget-Théniers portait son alambic pour distiller sur place.

# Été

## Festivités



Saisons, ressources locales, plats et fêtes restent indissociables : civet de lapin, chevreau, dandous, crouilles, tourte aux blettes, gratin de courge, ganses, îles flottantes.....

### LE FESTIN :

## la fête de Notre Dame du Mont Carmel



Sur la place décorée de guirlandes de buis, les discours et deux grands bals.



Messe à l'église Saint Sylvestre suivie de la procession à la chapelle Notre Dame du Mont Carmel.



Des aubades à la population : le Comité passait chez chacun et jouait de la musique. L'ordre des maisons visitées suivait le Protocole !

## Chasse & cueillettes

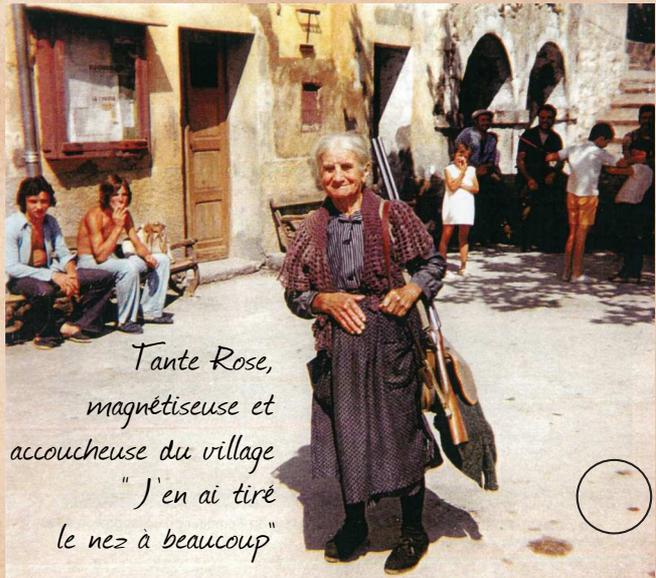
Pour qui la parcourait, la nature offrait de quoi agrémenter le quotidien :  
Chasse des lièvres, perdreau, bartavelle... aujourd'hui tradition restée fédératrice,  
mais soucieuse de la préservation des espèces (création de la réserve,  
régulation des prélèvements),

Cueillette des sanguins et petits gris,  
et au printemps les rosés des prés  
repérés par leurs ronds de sorcière.

Tout le monde se faisait le miel.

Aux quartiers du Rubi et  
de la Vignette, on cultivait la vigne,  
"Pépé ne buvait le vin  
que le dimanche".

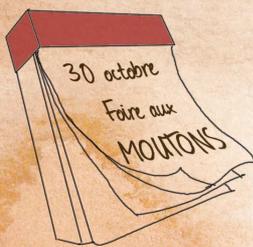
Tomates, raisin, prunes étaient séchés.  
Noix, noisettes, courges et oignons  
stockés dans les caves.



Tante Rose,  
magnétiseuse et  
accoucheuse du village  
"J'en ai tiré  
le nez à beaucoup"

## Préparer l'hiver

Pour se chauffer, la forêt était nettoyée de tout son bois mort. Par contre,  
pour les poutres le Service des Forêts venait pointer les arbres.



Epuisement des alpages, fin de l'estive :  
"les bêtes déménageaient quand elles finissaient"  
et il fallait en garder le moins possible pour l'hiver.  
C'était alors la grande foire aux Moutons de Pierlas, avec les  
marchands ambulants: habits, quincaillerie, vaisselle, chaussures,  
on achetait pour l'année !  
... et surtout le moment pagnolesque des Maquignois.

# Automne

## Retour à l'école après des mois à aider aux champs

Matériel existant à l'école et dans le logement de l'Institutien  
au 1<sup>er</sup> octobre 1933.

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Bibliothèque contenant 107 volumes | 1 arrosoir                     |
| 1 musée scientifique                 | 2 tables                       |
| 15 écriers verre                     | 1 cuvette                      |
| 1 bureau                             | 6 chaises                      |
| 2 bouteilles p: encre violette       | 2 seaux hygiéniques            |
| 1 bouteille p: encre rouge           | 1 broc                         |
| 1 boudin démolli                     | 1 bassine                      |
| 2 tableaux                           | 1 marmite en fonte             |
| 28 têtes jute manteaux               | 1 scie sans dent               |
| 1 armoire à pharmacie                | 2 poêles avec rayantage        |
| 8 images décoration murale           | 1 armoire                      |
| 1 Collier Coopérative Acolais        | 1 panier grillagé p: vaisselle |
| 15 baines en assez bon état          |                                |
| 1 lampe à pétrole avec verre         |                                |
| 1 pendule ne marchant pas            |                                |
| 1 vieux globe terrestre              |                                |
| 6 cartes en mauvais état             |                                |

Diverses étages



## L'épicier

Louis Valier enfant de l'assistance publique est arrivé à Pierlas en 1905, âgé de 6 mois. Elevé dans une famille aimante, il part pour le service militaire puis travaille à Nice et remonte à Pierlas en 1930, avec sa voiture personnelle, une exception à cette époque !

Lui et son épouse Yvonne Alzeal auront 5 enfants et créeront l'Épicerie-Bar-Restaurant, le service d'autocar vers Puget Théniers aussi. Yvonne exerçait bénévolement l'activité d'infirmière pour les habitants.

## JEUX

Pour les cartes c'était le **Vitou** : "un jeu de tricheurs", coups de pieds sous la table et oeillades permettaient de s'entendre...

Jeu séculaire niçois de poker avec les doigts, la **Mourra** nécessitait d'être vif, rusé, trouver la faille pour embrouiller son adversaire. Fascinante, on y jouait surtout des coups à boire, et le Préfet l'a interdite.

## les Veillées

### TRESSAGE



Avec les amarines, coupées de bonne lune dans le vallon (osier, *Salix purpurea*), les hommes tressaient des paniers pour ramasser les légumes, le fumier, les pierres...

Pour chaque usage, forme et taille différente

# Hiver

## TISANE & REMÈDES

Tilleul, queues de cerise, camomille sauvage, thym, sarriette., sauge....

○ A chacun ses vertus. Un savoir transmis,  
une connaissance fine, intuitive des plantes

et de la nature :  
infusion de pétales de rose  
en soin ophtalmique,  
de la toile d'araignée  
sur les coupures,  
des peaux de pommes de  
terre pour les brûlures...



## FILAGE

Rosette la fileuse

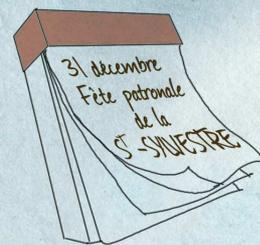
Responsable du bureau de tabac et de la cabine téléphonique,  
son travail consistait à recevoir les appels et aller chercher  
les gens chez eux.

Elle cultivait son potager entourée de ses 8 enfants

Pour gagner du temps, elle tricotait en chemin la laine filée  
par ses soins lorsqu'elle montait aux campagnes pour garder  
le troupeau de vaches ou de chèvres.

## FÊTES

○ A la veillée de Noël, pour manger maigre, Mémé  
préparait les raviolis à la courge à la sauce de noix,  
un délice !





Atelier

l'Amarante

## Sentier d'interprétation

Conception, composition et contenus :

Atelier l'Amarante, paysagistes concepteurs

& Marjorie Maseglia, paysagiste illustratrice

Un immense merci

au Maire, Gilbert Martinelli, et son Conseil Municipal  
aux familles Alzeal, Bres, Chauvin, Toche, Valier,  
à Marianne Verrando pour ses précieuses recherches historiques sur Pierlas,  
à C.H.A. pour l'illustration du village en couverture,  
à Fernande pour sa recette,  
aux pierlencs pour leurs anecdotes glanées et rapportées,  
à tous les participants et partenaires ayant (inter)agi pour valoriser et  
partager l'histoire, le patrimoine du village, ses paysages :  
Communauté de communes Alpes d'azur - Natura 2000  
F.F.Randonnée - Fédération des chasseurs des Alpes Maritimes

aux entreprises :

Reno Dina	maçonnerie	S.E.A.U	taille de pierre
S. Salomone	menuiserie	d.a.p.	visuels couleurs
l'Art de fer	ferronnerie	Sermed	visuels noir&blanc
		Corporandy	impression du flyer

à la Mairie et au Département pour leur financement



DÉPARTEMENT  
DES ALPES-MARITIMES

