

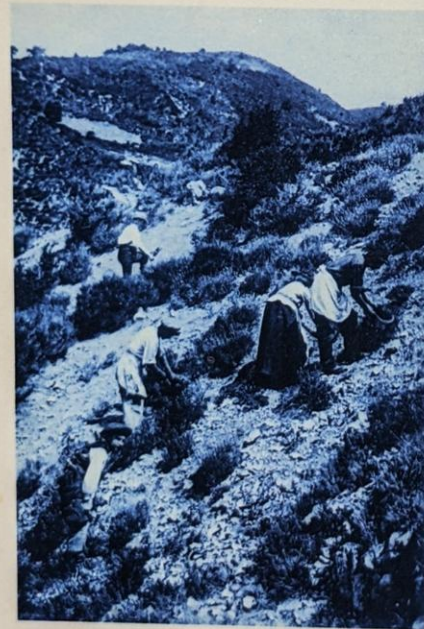
À l'entrée de Montréal les Sources



Montage d'Émerance Bétis - 21 septembre 2022



à Montréal les Sources



La lavande a toujours procuré des revenus non-négligeables aux gens des Baronnies. La récolte nouvelle était pénible et rendue délicate et dangereuse à cause des piqûres des guêpes, des abeilles mais aussi à cause des morsures des nombreux serpents cherchant à s'abriter des rayons du soleil. Un Alambic était installé ici au fond du canal du moulin qui fournissait l'eau indispensable à la distillation.



<http://montreal-les-sources.fr>

Montréal les Sources



Montréal les Sources



Montréal les Sources



Montage d'Émerance Batis - 21 septembre 2022

Montréal les Sources



Montage d'Emerance Batis - 21 septembre 2022

Montréal les Sources



Montage d'Emérance Batis - 21 septembre 2022



Entre Sahune et Montréal les Sources



Montage d'Emérance Batis - 21 septembre 2022

Entrée de Sahune



Vous entrez ici dans le **Vieux village de Sahune**, ancien lieu de vie des habitants de cette petite commune d'un peu plus de 300 habitants, aujourd'hui recentrée à l'entrée des **gorges de l'Eygues**. Ce site, peuplé de ruines et des vieilles bâtisses délaissées depuis le XIXème siècle, est à présent un lieu de promenade, d'histoire et de patrimoine avec son château du XIIIème siècle (privé), son **église du XVIIIème siècle** et son terrain de jeu de paume.

Édifices et bâtiments se relèvent d'entre les buissons grâce à l'action de l'association « Les amis du Vieux Sahune » qui s'emploie à préserver et restaurer ce patrimoine bâti. Là où la broussaille avait autrefois repris ses droits sur les ruines, se côtoient à présent murets restaurés et flore d'une grande variété, dans ce village du Vieux Sahune.



Le saviez-vous ?

Lorsqu'une famille du Vieux village quittait sa maison et que celle-ci tombait en ruines après quelques décennies, elle plantait un tilleul sur la parcelle de son ancienne habitation afin de marquer l'emplacement de sa propriété.



Les ruelles pavées regorgent ainsi d'une belle diversité d'espèces végétales que cette petite balade vous invite à côtoyer au gré des calades et des vestiges bâtis. Le long de ce **sentier botanique** vous serez ainsi à même de découvrir plus d'une quarantaine d'espèces de plantes différentes.

Sentier botanique



Sahune
Sentier botanique

GENEVRIER
Juniperus Communis

Contrairement à son cousin le CÈDRE le Genévrier recherche les endroits plus humides et ombragés. Il s'en distingue par ses aiguilles n'ayant qu'une seule bande blanche au sillon des aiguilles.
Ses baies sont utilisées dans les pays méditerranéens pour donner du goût à certaines viandes.
On fait également des liqueurs de sa saveur. On l'utilise aussi en tant qu'antiseptique.

BARANCE VIOYABEUSE
Liliaceae

VIOLETTE
Viola Sylvestris

THYM
Thymus Vulgaris

Forme bupleuifolium
Le thym bupleuifolium est le plus commun. Le thym commun est le plus répandu. Le thym à l'orange est le plus apprécié. Le thym à l'ail est le plus utilisé en cuisine. Le thym à l'origan est le plus utilisé en médecine. Le thym à l'hyssop est le plus utilisé en parfumerie. Le thym à l'absolu est le plus utilisé en cosmétique. Le thym à l'essence est le plus utilisé en aromathérapie. Le thym à l'huile est le plus utilisé en phytothérapie. Le thym à l'infusion est le plus utilisé en tisane. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en massage. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en bain moussant. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en bouillotte. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en compresses. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en inhalation. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en vaporisateur. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en diffuseur. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en brûleur. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en bougie. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en encens. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en bouillotte. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en compresses. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en inhalation. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en vaporisateur. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en diffuseur. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en brûleur. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en bougie. Le thym à l'huile essentielle est le plus utilisé en encens.



Sahune



Montage d'Emérance Bédis - 21 septembre 2022

Sahune



Montage d'Emérance Batis - 21 septembre 2022



Sahune

Montage d'Emérance Béjis - 21 septembre 2022



Sahune



Montage d'Emérance Batis - 21 septembre 2022

Sahune



Église du vieux village de Sahune

Construite en 1602, elle était, à l'origine, de forme rectangulaire. Les nervures en diagonales de sa voûte se croisaient sur le milieu de celle-ci, «*voûte en anse de panier*». Elle s'effondra en 1704. Reconstituée en 1738, elle est alors agrandie par l'adjonction d'une tribune, de deux chapelles et d'une abside semi-circulaire, «*en hémicycle*». Le clocher est remanié vers 1900. Enfin, la population ayant déserté le vieux village, elle est désaffectée en 1932 après la construction de la nouvelle église au quartier de reillane. Les cloches et une partie du mobilier sont transférés dans l'église actuellement affectée au culte.





Anciennes méthodes d'extraction

Le broyage des olives et des pressoirs a également évolué. Des meules s'usent actionnées par les hommes ou les bêtes, on est passé aux meules actionnées par les roues hydrauliques.

La quantification de l'huile et de l'eau se faisait jusqu'à une époque récente par simple **décantation**. Le liquide était placé dans de grands bacs en pierre ou en terre et on recueillait à la main, à l'aide d'une halle-réseau d'eau courante... On ne parvenait pas à la surface. Aujourd'hui, on utilise généralement une centrifugeuse.

Jusqu'à une période récente, le stockage se faisait dans des amphoures ou des jars. De nos jours, on utilise des caques en inox.

Comment élabore-t-on une huile d'olive vierge de qualité ?

La variété et la région de provenance de l'olive (sol, climat...) influencent la qualité finale de l'huile d'olive vierge. Le savoir-faire des hommes intervient également à chaque étape de la production.

Les principales facteurs pour obtenir une huile de qualité :

- Une date de récolte optimale pour chaque variété, la date de récolte est différente.
- Des olives saines.
- Et travailler soigneusement.

Catégories d'huiles d'olive

Le terme « huile d'olive vierge » désigne l'huile d'olive, pur jus de fruit, extraite via des procédés mécaniques qui ne peut pas altérer la qualité du fruit.

Avant d'être classée « huile d'olive vierge », on retourne 1 décapolémique internationale, basée sur 10 critères :

- l'huile d'olive vierge extra qui indique une qualité supérieure (aucun défaut).
- l'huile d'olive vierge qui indique que l'huile d'olive est de bonne qualité (possibilité de ses défauts).

Chaine d'olive vierge est obtenue à partir des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui éliminent pas d'additifs de l'huile et n'ajoute aucun traitement autre que le blanchage, le décolorant, la centrifugation et la filtration.

Historique de l'extraction de l'huile d'olive...

Chaque olive doit être soignée à l'aide d'un petit insecte (le ver) et de la lumière pour ne pas sécher et rancir.

On l'utilise aussi bien crue, en accompagnement qu'à chaud (huile de friture en Italie).

Stockages et utilisations.

Chaque olive doit être soignée à l'aide d'un petit insecte (le ver) et de la lumière pour ne pas sécher et rancir.

On l'utilise aussi bien crue, en accompagnement qu'à chaud (huile de friture en Italie).

Des techniques mises au point par l'homme pour extraire l'huile des olives.

Les différents phases de l'extraction de l'huile sont :

- **Le débranchage ou broyage ou trituration** : consiste à briser la peau et à séparer la chair des olives. On obtient une pâte d'olive.
- **Le pressage** : la pâte obtenue est pressée pour en extraire l'huile.
- **La décantation** : phase qui consiste à séparer l'huile de l'eau contenue dans la pâte. L'huile étant plus légère que l'eau, elle remonte à la surface.

Ces trois opérations se retrouvent dans toutes les techniques mises au point par l'homme pour extraire l'huile des olives.

Historique de l'extraction de l'huile d'olive...

Des l'Antiquité, les hommes ont donc extrait l'huile des olives. Au départ avec des moyens rudimentaires puis en améliorant les techniques pour améliorer les rendements :

- 5000 av.J.C. : écrasement des olives avec un pilon ou avec une pierre, bariolage d'un litige dans lequel a été placée la pâte d'olive ; foulage avec des cales en bois.
- 400 av.J.C. : rouleaux de pierre munis à la main.
- 300 av.J.C. : meule cylindrique perpendiculaire à mouvement rotatif actionnée à la main ou par un animal.
- 400 av.J.C. : presse à levier : la pâte d'olive est installée dans des sacs, des linges... elle est écrasée par un bloc d'autre fait d'un côté et manœuvre de l'autre.
- 100 av.J.C. : presse à vis : la vis, appelée directement ou indirectement sur la pâte d'olive placée dans des scourtins en fibres végétales diverses (cane, olive...).

Les différentes techniques ont consisté sur des périodes plus ou moins longues et certaines sont toujours utilisées dans le monde.

Chaque olive doit être soignée à l'aide d'un petit insecte (le ver) et de la lumière pour ne pas sécher et rancir.

On l'utilise aussi bien crue, en accompagnement qu'à chaud (huile de friture en Italie).

Chaque olive doit être soignée à l'aide d'un petit insecte (le ver) et de la lumière pour ne pas sécher et rancir.

On l'utilise aussi bien crue, en accompagnement qu'à chaud (huile de friture en Italie).

Chaque olive doit être soignée à l'aide d'un petit insecte (le ver) et de la lumière pour ne pas sécher et rancir.

On l'utilise aussi bien crue, en accompagnement qu'à chaud (huile de friture en Italie).





Sahune



Jeu de Paume

