

Fête de l'Oranger



21 AVRIL 2025

LE BAR SUR LOUP

... aux couleurs de l'Italie !



**Dossier de
Présentation**



Monterosso Grana

Fédération Française des
Professionnels
de la Pierre Sèche

MUL
Aromatiques

VILLAGES &
VALLÉES D'AZUR
TOURISME
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
SOPHIA ANTIPOLIS

**Cannes
radio**
CANNES RIS
NICE 950
La radio Côte d'Azur



Pourquoi ?

Pour mettre à l'honneur l'oranger bigaradier, emblème de la commune. Cet agrume magique a fait vivre le village pendant des décennies au travers de la cueillette des fleurs utilisées en parfumerie.

Les plus anciens des habitants se souviennent encore avec émotion et fierté de l'époque où petits et grands « allaient à la fleur » et en rapportaient ces effluves si parfumées...

Depuis 29 ans, tous les lundis de pâques, c'est tout un village qui se mobilise pour la Fête de l'Oranger qui met à l'honneur les traditions baroises et le savoir-faire des artistes et artisans qui y exposent.



Le programme 2025



En matinée

A partir de 9h : Ouverture des stands des exposants.

9h30 : Concours de Confitures d'Oranges Amères animé par les Aubarnencs, sur le square Seytre
À la Ferrage (parking St Jean) : Présentation de la plantation de bigaradiers de Mul Aromatiques

par Jean-Noël Falcou, départs à 10h, 10h45 et 11h30.

Concours de gâteaux à l'orange proposé par les Ambassadeurs Jeunesse : venez déposer vos gâteaux au BsL Ados de 9h30 à 10h30. (4 catégories : - de 7ans, de 7 à 12ans, + de 12ans et adulte).

10h : Début des animations de rue.

10h30 : Officialisation du Jumelage avec Monterosso Grana

11h : Éliminatoires du Concours de Vin d'Orange, sur le square Seytre.

L'après-midi

14h : Reprise des animations de rue.

14h30 : Conférence sur les Agrumes par Laura Lanc et dédicace du dernier ouvrage de Jean-Noël Falcou, « Journal d'un paysan », à la chapelle de la Passerelle

15h : Finale du Concours de Vin d'Orange, sur le square Seytre,

sous la présidence de Stefano Isaia, maire de Monterosso Grana, avec les chants du Corou de la Cevitou.

17h : Remise des Prix aux Gagnants des Concours, confitures d'oranges amères et vin d'orange.

Toute la journée

Jeu pour les familles : Jeu familial encadré par les jeunes du BsL Ados.

Départs devant le local du BsL Ados. (esplanade de l'ancienne Poste), de 10h à 15h.

Écomusée Lou Casau : ouverture par Le Flambé, de 10h à 17h et rue du Valla

Square Seytre : Démonstrations de tourneurs sur bois - Stands d'artisans italiens.

Sur la place de la Tour : Robert, Jean et Jean-Paul et leur stand sur les traditions du village.

Devant la mairie : Stand d'Informations Mairie. Stand Tourisme CASA : à 10h30 et à 14h30,

départs de visites gratuites et guidées du village. Merci de bien vouloir réserver

au 04 89 87 73 31 ou par mail à visite.guidée@agglo-casa.fr.

Espace Guintran (partie haute) : Démonstrations de construction de murs en pierres sèches par

Pierre Lugeux, murailleur de la Fédération Française des Professionnels de la Pierre Sèche, de 10h à 17h (pause à midi).

Les animations

Musiques et Danses avec Canté Music, Lei Baïssou Luserno, Ni d'Oc, Sunny Swing, Joanna Anton artiste bulleur et avec la participation du magicien Théo Rozanski !

Du côté des plus jeunes...

Sur l'Espace Guintran :

Atelier «Du grain de blé à la Fougasse» par Élément Terre - La Marmelade d'Yvette

et le petit circuit de tracteurs par Nature Animation - Atelier des Senteurs Provençales

par Ma P'tite Récré - Atelier Poterie - Atelier «Zéro déchets» par La Terre de nos Enfants

Stand de maquillage enfant et d'activités manuelles animé par le Service Jeunesse - Jeux en bois.

La journée sera animée par Patrick Lemont.

Les décors de la fête sont réalisés par les services municipaux.

(Programme pouvant être soumis à modifications)

Pour tous renseignements, composez le 04 92 60 35 70

ou consultez le site www.lebarsurloup.fr

Avec cette année

Traditions

Robert, Jean, et Jean-Paul, amoureux de leur village et de ses traditions, passeront la journée à vous en parler, à livrer leurs secrets de fabrication du fameux vin d'orange et renseigner les visiteurs sur le passé du Bar sur Loup, dans leur Écomusée à ciel ouvert.



Sunny Swing

Créé en Janvier 2012, le groupe «Sunny Swing» se compose de musiciens amateurs passionnés, issus pour certains de la classe de jazz du Conservatoire de Cannes.

Ils seront douze musiciens à animer les rues et places du village au son des notes de jazz entraînant...

FB : Sunny Swing Big Band

L'APAB



Eklabul

Bulles en folie

Avec Joanna Anton, artiste bulleur tout en poésie....



L'Association Provençale des Amoureux du Bois.



Théo Rozanski

Originaire d'Opio Théo Rozanski a déjà une carrière bien affirmé derrière lui. En close-up, sur scène en découpant les gens ou en faisant léviter des objets avec les jeunes et les moins jeunes, sa palette de magie ne cesse de s'agrandir.

On se souvient de son spectacle bluffant lors de notre dernière Journée de la Marine et l'apparition surprise de l'Amiral de Grasse.

Le jeune magicien à l'immense talent, va vous embarquer dans son univers d'illusions sur le thème de l'orange et de l'Italie bien sûr !

<https://www.theorozanski.com/>

Lu Corou de la Cevitou

Le chœur a été fondé en 1992. Les notes de leur répertoire traditionnel accompagneront la dégustation du Vin d'Orange à 15h sur le square Seytre.



Canté Music

Créé en 2008 par des musiciens venant d'horizons variés et parfois lointains, Cante'Music vous offre un répertoire éclectique et international.

Leur répertoire prend naissance dans les cultures musicales de tous les membres du groupe, et vous fera voyager depuis les contrées lointaines d'Amérique du Nord jusqu'à l'Irlande et l'Écosse (Music), en passant par le Piémont, la France, et la Provence (Canté). D'où leur nom : CantéMusic

Ni d'Oc

En 2010 Florian Mesureux, artiste musicien, crée la Compagnie Nid'Oc.

Tambourinaire talentueux et passionné, il réunit autour de lui une équipe de musiciens, circassiens, comédien, costumière pour amener la Culture Provençale vers plus de modernité, d'échanges avec d'autres disciplines artistiques.

Dans la rue ou sur scène, en déambulation ou en fixe, laissez-vous emporter par la magie de la Compagnie Nid'Oc !

<https://www.nidoc.fr/>



Lei Baïssos Luserno

Groupe officiel de la ville de Grasse, Lei Baïssos avec bientôt 50 ans d'existence a de nombreux spectacles en France et à l'étranger à son actif.

Leurs danses reflètent notre terroir. Musiques à écouter, musiques à danser, c'est dans l'Occitanie qu'ils puisent leur répertoire.

Galoubet, tambour, guitare et accordéon résonnent avec des airs traditionnels ou des créations tandis que les danseuses s'élancent pour des pas de danse technique, proches de la danse classique.

Très récemment, Lei Baïssos Luserno viennent de participer au Salon de l'Agriculture 2025 à Paris.

<https://www.facebook.com/baissoluserno>



Visite de la Plantation de Bigaradiers



À La Ferrage, Jean-Noël Falcou fera une présentation de la plantation de bigaradiers du Groupe Mul Aromatique. Départs à 10h, 10h45 et 11h30.

Ce projet, visant à re-développer la culture du bigaradier, a pour objectif de transmettre le savoir-faire autour des agrumes sur la commune avec une sensibilisation particulière prévue dans les écoles.

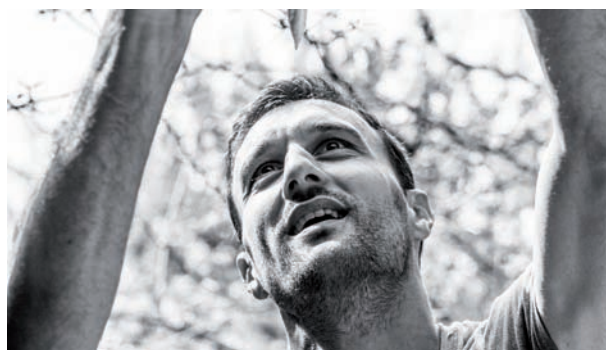
Conférence et Dédicace

A 14h30 à la chapelle de la Passerelle, Laura Lanc animera une conférence sur les agrumes avec des interventions et lectures de passages du nouvel ouvrage de Jean-Noël Falcou, «Histoire d'un paysan».

Communiqué de presse des Éditions Wild Project :

Le témoignage rugueux et envoûtant d'un agrumiculteur
« *Dimanche 20 février. Enfant, je me demandais pourquoi le mot temps désignait à la fois l'écoulement des jours et la météo. Depuis que je suis paysan, je sais. Pour la même raison que le mot culture désigne tout à la fois le travail de la terre et notre rapport au monde.* »

Chaque soir, pendant un an, un paysan témoigne en quelques lignes de son activité du jour. Ses textes nous donnent accès à l'intimité rugueuse d'un métier aussi fondamental que méconnu. On y trouve, entre autres, des bigaradiers, du désherbage, des souvenirs d'enfance, des oiseaux, des coups de gueules, des alambics... On y découvre de l'intérieur, dans l'oeil d'un naturaliste, des champs, une filière, un pays. Ce journal rend compte d'un engagement corps et âme dans une vocation. Il est aussi une ode à la matière – naturelle, transformée, vivante, spirituelle.



<https://wildproject.org/>

Pierre Lugeux, murailleur



La Fédération française des professionnels de la pierre sèche (FFPPS) est un réseau professionnel qui rassemble des acteurs de la pierre sèche du niveau local au national.

Fondée en 2012 à la demande du Ministère de l'écologie et du développement durable, la FFPPS est aujourd'hui un collectif de passionnés par la beauté et l'intelligence d'une technique constructive millénaire qui façonne les paysages de nombreux territoires.

La Fédération regroupe des acteurs qui ont su se mettre en réseau, mutualiser leurs compétences, leurs énergies, leur passion au service de la pierre sèche.

<https://www.professionnels-pierre-seche.com/>

Atout pour l'environnement, la pierre sèche est également une réponse aux préoccupations contemporaines. Venez découvrir cette technique à travers un atelier de démonstration de la FFPPS (Fédération Française des Professionnels de la Pierre Sèche), animé par Vincent Lugeux, murailleur professionnel. Démonstrations à Espace Guintran (partie haute), de 10h à 17h (pause à midi).



Pour les familles

Sur l'Espace Guintran

Atelier «Du grain de blé à la Fougasse» par Élément Terre
La Marmelade d'Yvette et le petit circuit de tracteurs
par Nature Animation
Atelier des Senteurs Provençales par Ma P'tite Récré
Atelier Poterie
Atelier «Zéro déchets» par La Terre de nos Enfants
Stand de maquillage enfant et d'activités manuelles
animé par le Service Jeunesse
Jeux en bois.

Devant le BsL Ados

Jeu Familial proposé par le BsL Ados

Inscription sur place le jour même. Les départs entre 10h et 15h.
Attention : toute équipe se présentant après 15h ne pourra pas prendre le départ de la course.



Toutes les animations enfants sont gratuites !

Quelques Photos





Une Fête de l'oranger parfumée au Bar-sur-Loup

Garante des traditions et des usages, de la transmission du patrimoine et des savoir-faire la manifestation est programmée dans les rues du village le 1^{er} avril. Tout sauf une blague...

Garante des traditions et des usages, la commune assure la transmission du patrimoine et des savoir-faire ancestraux. La fête de l'oranger chaque lundi de Pâques en est l'expression par excellence. Voici donc une belle réminiscence à l'âge d'or de la culture des bigaradiers, communément appelés oranges amères.

Cette année, la fête se tiendra, n'en déplaise aux farceurs, le 1^{er} avril. À l'affiche, on vous délivre un programme complet qui allie autour du bigaradier et de l'orange amère tant la tradition que la modernité avec musique et déambulations à l'endroit d'un large public, un marché des producteurs et des artisans, le fameux concours de confiture et de vins d'orange, des démonstrations des vieux métiers, des expositions, des visites de l'écomusée, etc.

Ce jour de fête sera donc extrêmement chargé. Après l'ouverture des stands des exposants dans les ruelles et les places, tout commencera à 9 h 30 avec le concours de confitures d'oranges amères animé par les *Aubarnens*, sur le square Seytre. À 11 heures épreuves éliminatoires. À 15 h : finale du con-



On n'échappe pas à la tradition des colannes, ces serpentins d'écorces d'oranges amères. À droite, musiques et danses traditionnelles seront au programme. (Photos F.B.)

cours de vin d'orange et à 17 heures remise des prix.

Parallèlement, des animations rythmeront les rues avec des musiques et des danses grâce aux groupes *Nice la Belle*, le *Jazz-Band du Cannet Côte d'Azur*, *Canté Music*, les artistes circassiens d'*Eklabul*, Joanna Anton, artiste bulleur sans oublier le magicien Théo Rozanski ! Au-delà de l'inauguration de l'exposition de photos, à l'écomusée, et de la présentation de la Cologne « bigarade » des parfums Galmard, un concert de *Canté Music* à la Pas-

serelle est prévu à 15 heures.

Et encore, ici et là,

- Jeu pour les familles : *L'orange aux jeux olympiques*, animation encadrée par les jeunes de *BsL Ados*. Départs devant le local de *BsL Ados*, de 10 h à 15 h.

- Écomusée *Lou Casau*, de 10 h à 17 h, exposition photos *Les anciens du Bar et la culture du Bigaradier*. Expo aussi aux Caves du Château sur *Les arts visuels de l'école élémentaire*.

- Square Seytre : démonstrations

de tourneurs sur bois, de cardage, de matelasserie, de taille des oranges. Sur la place de la Tour : Robert, Jean, Jean-Paul et leur stand sur les traditions du village. Devant la mairie : stand d'informations touristiques Casa. Devant le donjon : départs des visites gratuites et guidées du village par Michel Ribero. À la Ferrage présentation de l'orangeraie de Mul Aromatiques à 10 h, 11 h et 15 h. Espace Guintran : atelier de construction de murs en pierres sèches par Michel Riklin, murailleur, de 10 à 12 h

et de 15 à 17 h.

Du côté des plus jeunes à l'espace Guintran : atelier *Du grain de blé à la fougasse* par *Élément Terre-La Marmelade* d'Yvette et le petit circuit de tracteurs par *Nature Animation*. Atelier des senteurs provençales par *Ma Petite Récré*, animation *Zéro déchets* et les *Olympiades de l'Environnement* par *La Terre de nos Enfants*.

FAB.BONGIOVANNI

■ Fête de l'oranger 1^{er} avril toute la journée. Pour tous renseignements composez le tél. 04 92 60 35 70, ou consultez le site www.lebarsurloup.fr

Antibes-Cannes-Grasse RÉGION

Une fête de l'oranger bien acidulée au Bar-sur-Loup

Au village, la fête de l'oranger a fait carton plein. Normal, il y avait le soleil comme invité d'honneur mais surtout quelques milliers de visiteurs. Une chose est sûre la reine de la fête c'était bien l'orange. Quelle soit amère, issue du bigaradler ou en fleur et transformée en né-rolé, en vin ou en confiture, l'orange s'est déclinée sous toutes ses formes. Les anciens se souviennent du temps où ils allaient « à la fleur ». Aujourd'hui encore tout le village se mobilise autour de ses traditions.

Senteurs, terroirs, musiques et gourmandises

Du côté des animations chacun a pu se satisfaire, certains auprès du bar à parfum avec *Voyage en terre de parfum* pour composer son



Comme jadis, les colannes, de longs rubans d'oranges, sèchent au soleil.

(Photos F. B.)

élixir soi-même. D'autres ont flâné sur le marché des producteurs locaux comme le jeune Barois, Guilème Codéra, qui excelle dans la transformation des produits de son exploitation Terroir 06. Les chalands ont aussi flâné auprès des arti-

sans d'art, de quoi faire le plein d'emplettes de saison, ou de produits issus de l'oranger. Pour le spectacle, ils en ont pris plein les mirettes et les oreilles avec des musiques et danses folkloriques de Ici Messuglié, du jazz-band, des démon-

trations des métiers d'antan et pour les enfants un jeu de piste géant. Et puis, surtout les gourmands se sont régalez sur des notes acidulées. Des traditions comme celles-là, ne sont pas près de s'achever.

FAB. BONGIOVANNI



Le village a reçu plusieurs milliers de visiteurs tout au long de la journée.



Les chants et musiques provençaux avec la formation Ici Messuglié.

Quand le bigaradier fleurit, on en fait une fête

Alerte orange sur le village du **Bar-sur-Loup** ce lundi de Pâques. Après deux années blanches, la fête de l'oranger repart de plus belle lundi 18 avril. On vous donne le programme !

Depuis 26 ans, tous les lundis de Pâques, c'est tout un village qui se mobilise autour de l'oranger bigaradier qui met à l'honneur les traditions baroises et le savoir-faire des artisans et artistes présents. Les anciens vous diront « qu'ils allaient à la fleur, cueillir la fleur d'oranger et de bigaradier utilisée en parfumerie ».

Si ce souvenir qui a fait vivre le village durant des décennies, aujourd'hui une relance agricole se met en route à travers de la fondation MUL et du jardin des agrumes

Hommage à l'agriculture

En hommage à l'histoire, à l'économie, à l'agriculture, la commune fait la part belle à l'oranger sous toutes ses formes.

La fête sera partout, toute la journée, au square Seytre, dans les ruelles, devant le

donjon, la mairie, les caves du château, à la passerelle. On vous détaille un programme acidulé et (sur) vitaminé.

Le programme de ces festivités

9 heures, ouverture des stands des exposants du marché des producteurs et artisans d'art ; 9 h 30, concours des confitures d'oranges amères animé par les Aubarnens ; 10 heures, début des animations de rues, groupes folkloriques, musique, jazz ; 11 heures, éliminatoire du concours de vin d'oranges ; 14 heures, reprise des animations de rues ; 15 heures, finales concours vin d'oranges ; 16 heures, concert Canté Music en l'église Saint-Jacques le Majeur ; 17 h 30, remise des prix concours confitures et vin d'orange.

Et sinon, toute la journée : jeu de piste pour les enfants dans les ruelles ; exposition



Depuis 26 ans, les Barois honorent le bigaradier amer. À gauche, les recettes de confitures d'oranges amères et de vin d'orange expliquées par les frères Giorsetti.



(Photos F. B.)

aux caves du château (les arts visuels de l'école élémentaire) ; exposition à la passerelle (bigaradier agrume au parfum d'histoire) ; square Seytre, ferme du Mercantour, démonstra-

tion des métiers anciens, éco musée sur les traditions du village animé par Robert Jean et Jean-Paul.

Espace Guintran : atelier de construction de murs en pierres sèches de 9 h 30 à

12 h 30 et de 13 h 30 à 16 heures, atelier découverte du pain, ateliers des senteurs, fleurs de balcons et repiquage, stands maquillage, jeux en bois, coin lecture, etc. Toutes les ani-

mations enfants sont gratuites

FAB. BONGIOVANNI

Savoir +
04 92 60 35 70 ou www.lebarsurloup.fr

BAR-SUR-LOUP

Une orange du bigaradier finalement pas si amère



Le jury du concours de confitures d'oranges amères en plein test.

(Photos F. B.)

Inscrite sur les tablettes des grandes fêtes traditionnelles, celle de l'oranger comporte un grand volet très apprécié des participants, les fameux concours de confitures d'oranges amères et du vin d'orange.

Cette année, de nombreux participants ont pris part à la compétition. Normal ! Après deux années blanches, tous avaient à cœur de perpétuer la tradition.

Aussi, dès le matin, un jury composé d'amateurs avertis a testé la bonne trentaine de confitures puis en a sélectionné une vingtaine pour la demi-finale.

Là, tous les pots ont passé les épreuves et les tests avec des critères bien spécifiques : couleur, amertume, douceur, consistance.

Le vin d'orange

Les gagnants sont : 1^{er} prix,

M^{me} Pallanca ; 2^e prix : Aïda Barallis ; 3^e prix : Eskenazl. Puis le jury a laissé place en fin de matinée à leurs collègues pour le concours de vin d'orange.

Dans les rangs, on chuchote quelques ingrédients : « Mon père nous a transmis la recette familiale faite avec les célèbres colannes, mais je n'en dirai pas plus. » Tandis que d'autres, plus loquaces, laissent échapper quelques

secrets : « Durant la macération, je mets le vin dans des fils en bois, très anciens. »

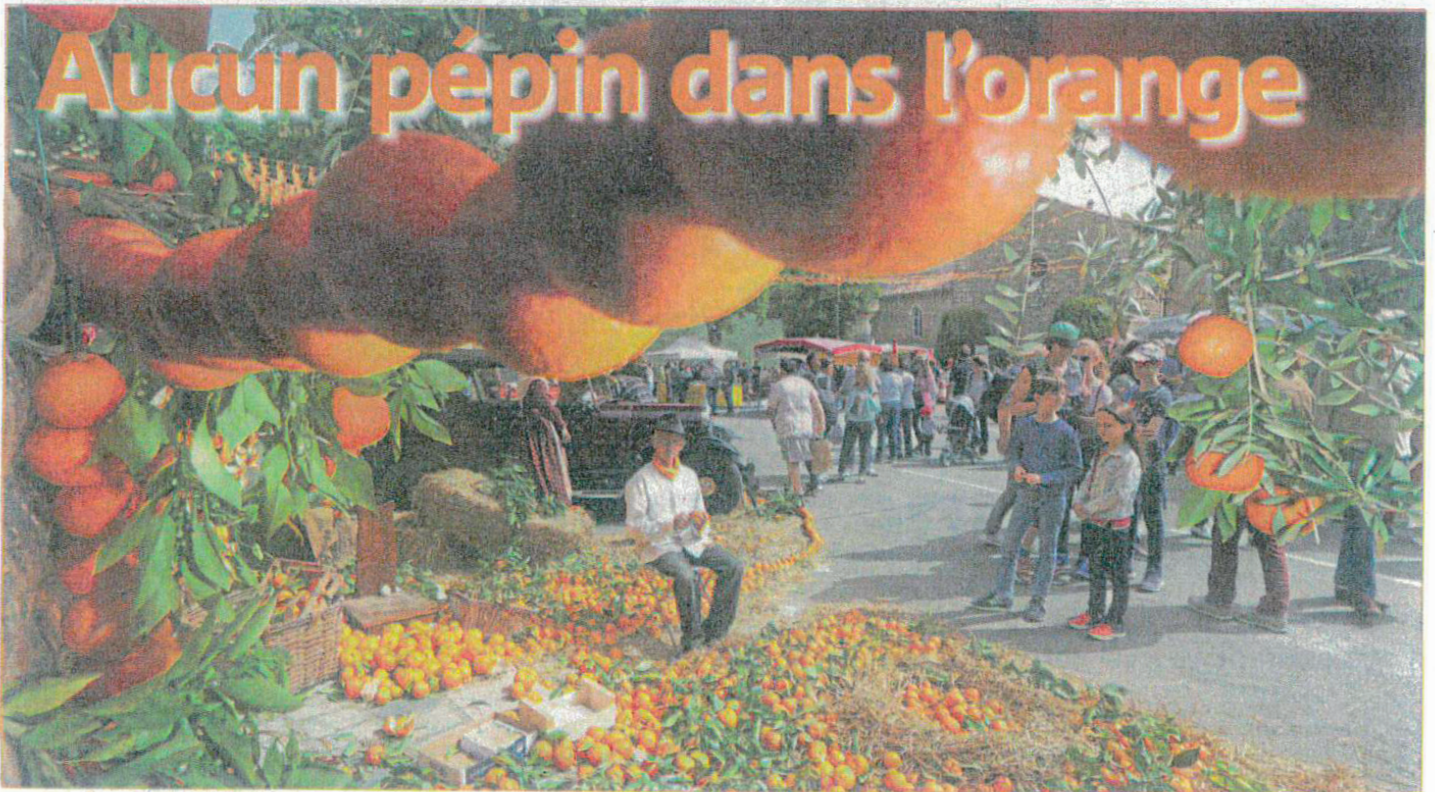
La macération se déroule durant environ 45 jours. Les bouteilles du concours sont issues de la récolte 2021.

Ils étaient une bonne vingtaine de participants, et trois d'entre eux sortent du lot. Il s'agit de M^{me} Groult du Nerolium, 1^{er} prix ; Jung, 2^e prix. Et Tarik Srna, 3^e prix.

FAB. B.

2022

BAR-SUR-LOUP



Aucun pépin dans l'orange

Il y avait des guirlandes d'oranges. Il y avait des rubans d'écorces appelées colannes et surtout cette senteur si particulière de la fleur d'oranger. Hier, le village du Bar-sur-Loup a fêté dans la plus pure tradition l'oranger. Tout au long de la journée, plusieurs milliers de visiteurs se sont fondus dans une fête à la scénographie colorée. Une plongée en plein cœur d'un marché du terroir, avec plus de 70 exposants, digne de ceux du début du siècle dernier, costumes d'époques, démonstrations des métiers anciens, animations musicales, théâtre, déambulations de rue, tout y était. Une jolie déclinaison acidulée autour de la culture de cet agrume qui connut ses heures de gloire il y a encore quelques décennies, du concours de vin d'orange amère à celui des confitures. Retour en images, en senteur, en dégustation aussi !

FAB. B.

Au cœur de la tradition

Jean et Robert Giorsetti perpétuent la tradition telle que leur a transmise leurs parents et grands-parents. Infatigables tailleurs de colannes, ils confectionnent le vin d'orange selon la recette familiale. Les deux frères vouent une adoration à cet agrume : « L'oranger est un arbre magique, on ramasse la fleur en mai, on

taille les feuilles pour faire de l'essence de petit-grain, en octobre on fait sécher les feuilles pour les herboristes, on cueille le fruit vert en novembre pour faire de l'huile essentielle de bigaradier, puis quand le fruit est mûr on pèle des colannes pour faire le vin d'orange amère. » Un vrai bonheur.

L'image



25 candidats en concours

Très prisé chaque année, le concours de vin d'orange amère, a rassemblé pour l'édition 2019 plusieurs participants venus de tout le département. Ils étaient 25 en lice et une bonne trentaine pour celui de confiture.



Photos : Sébastien Botella et Fab. B



Les frères Jean et Robert Giorsetti.



Tout le monde se presse

Le Bar-sur-Loup Chaque année à l'occasion du lundi de Pâques, le village met à l'honneur cet agrume sous toutes ses formes

Ne parlez pas des œufs de Pâques, vous auriez un train de retard. Au Bar-sur-Loup, les douceurs chocolatées ont laissé place aux vitamines de l'orange hier. Il y avait peu de place au doute puisqu'un grand ballon orange, visible de loin, flotte depuis plusieurs jours au-dessus du bistrot du Donjon. Les allées du village ont été recouvertes de guirlandes faites avec de vrais fruits. Le grand marché du village a mis en vedette les producteurs et artisans locaux. Autrefois appelé «fête du patrimoine», puis «fête du vin d'orange», cela fait trente ans que cet événement se tient au Bar-sur-Loup, ré-

unissant les locaux mais aussi de nombreux touristes étrangers. Une occasion, toujours idéale, de (re)visiter le village qui a vu la naissance de l'Amiral de Grasse, avec les explications et les anecdotes du guide, Michel Ribero. «Le plus surprenant, c'est le Barois qui me dit: "Je suis passé par ici 1000 fois mais je ne connaissais rien de cet endroit", s'amuse-t-il. «On ne pensait pas qu'il y aurait tant de monde», confie Christiane. Cette Ville-neuvoise est venue en famille pour la première fois à la fête de l'Oranger. «Le cadre est très agréable et on ressent une belle convivialité entre toutes les personnes présentes», conclut-elle.



L'incontournable Robert Giorsetti (au centre), l'éplucheur de «colânes» était une nouvelle fois présent à la fête de l'Oranger.

Textes:
Maxime ROVELLO
et Claire CAMARASA

Photos:
Sébastien Botella, Cl. C. et M. R.

Du vin à la confiture, l'orange est la star de la table

Bien à l'écart des festivités, plusieurs tables étaient dressées sur le square Seytre. Si l'atmosphère prêtait à la convivialité, la rigueur était de mise pour les convives qui ont eu la lourde tâche de déterminer la meilleure confiture d'oranges amères puis le meilleur vin d'orange. Ce sont les adhérents du club interâge qui se sont occupés de juger les 29 pots de confiture. «Il faut juger le goût, la consistance, la couleur et ensuite donner une appréciation», explique Denise (en photo en bas à droite), la présidente du club. La bonne confiture est celle qui se trouve à l'équilibre de tous ces éléments. Chaque année, nous avons une trentaine de pots de confiture. La plupart viennent de producteur du coin et une dizaine vient d'ailleurs. Chaque personne du jury a ses goûts en matière de confiture. Après la dégustation, nous allons récupérer les feuilles et voir quelle confiture remporte les faveurs. «Nous avons eu un peu peur au début, se remémore-t-elle. Une semaine avant la fête, nous n'avions que trois pots pour le concours. Je suis au Bar-sur-Loup depuis 1966. J'ai été boulangère et j'ai servi le village pendant 40 ans. J'ai donc passé quelques coups de fil et nous voilà aujourd'hui avec 26 pots en plus! Ça fait dix ans que je m'in-

vestis pour cette fête. C'est un moment important pour le village. Il s'agit du deuxième plus gros événement, après la fête consacrée à l'amiral de Grasse, en septembre.»

«Nous n'avons pas ça chez nous»

Les pots de confitures ont ensuite fait place aux bouteilles de vin d'orange. Le jury en place a procédé à des éliminatoires pour ne garder que 6 des 27 bouteilles en compétition. «Sur les 27 bouteilles, on peut voir déjà, que ce soit au niveau de la texture ou de la couleur, qu'il n'y en a pas deux identiques. Il existe de nombreuses façons différentes de faire du vin d'orange», commente l'un des jurés. Certains des bouteilles présentes sont venues de nombreux endroits des Alpes-Maritimes. Côté jury, il y a du locale et de l'international. «On aime beaucoup le vin d'orange mais le problème c'est que ce fruit ne pousse pas vraiment au Québec. Nous n'avons pas ça chez nous, clament dans un éclat de rire Michèle et Micheline. Nous ne sommes pas venues en France uniquement pour ça mais participer à cette fête faisait partie de nos plans.» Le premier prix du concours de vin d'orange est un séjour gourmet.



Au Bar-sur-Loup, on s'est pressé à la fête de l'oranger

Elles ont roulé des mécaniques, hier, les oranges du Bar-sur-Loup. Pour sa 23^e édition, la fête de l'oranger a drainé une jolie cohue barloolée sur les placettes et dans les ruelles du village. Des familles, des curieux, venus de tout le département. Tous attirés par les jolies choses, les bonnes odeurs, les belles couleurs et les délicieuses saveurs. À pied d'œuvre sur la place de la mairie, Robert Giorsetti, couteau et orange en main, taille inlassablement des colannes (pelure d'une orange en un seul morceau) et distribue la recette du vin d'orange et des conseils. Jamais à court de jus. Plus loin, le jury tranche parmi les 25 vins d'orange en lice pour le concours. Pas de quartier pour les breuvages un peu trop colorés.

Sur une placette, Louis Berthon, producteur de fruits à Lucéram et fidèle, vante ses pâtes d'oranges amères. La délicieuse odeur des beignets de fleurs de courgette de Michel Jocaille et Nathalie Dupuis embaume l'air. À deux pas de là, les ânes se laissent caresser de bonne grâce par les enfants. Au pied du donjon, où les œuvres des écoliers sont exposées, Norah, 10 ans et Lilou, 9 ans participent de bon cœur à l'atelier créatif du club des Aubarnencs. L'agrume y est utilisé comme support. L'orange célébrée dans tous ses états. Et sans aucun pépin, grâce à une sécurité renforcée.

A.H.
PHOTOS: A.H.



