

Roger Bottero : « ne pas laisser mourir le village »

Depuis 1981, date de son premier mandat de maire, Roger Bottero n'a cessé d'afficher cette farouche volonté de maintenir la vie dans le village de Sauze. Dans cette optique, l'ancienne mairie, située au cœur du village et l'ancienne école ont été transformées en gîtes afin d'augmenter la capacité d'accueil du village. Parallèlement à ces aménagements liés au tourisme, la commune bénéficie d'infrastructures modernes. « Nous avons construit quatre bâtiments comprenant une auberge com-



mune, la nouvelle mairie, une bibliothèque municipale, une salle polyvalente, six appartements supplémentaires ... et un terrain de foot ». Ce véritable entrepreneur communal avait déjà affiché son engagement dans l'amélioration du quotidien des villageois en participant à la mise en place de l'éclairage public et de cinq captages pour alimenter la commune en eau. « Quelle révolution quand l'eau est arrivée au village ! » Une plaque sur le lavoir de la place rappelle ce moment.

Les raviolis aux orties de Bernadette

« C'est en forgeant que l'on devient forgeron », Bernadette le sait bien, elle qui a repris l'auberge communale en 1998 par hasard et s'est formée sur le tas à la dure réalité du métier. « Avec mon mari, nous souhaitons vivre à Sauze ». Il a donc fallu trouver du travail. « J'ai toujours aimé cuisiner et mon mari a trouvé un emploi de maçon ». Après sept ans de pratique, elle



avoue ne plus faire de cauchemars. « Le plus dur au début ça été de trouver ma voie culinaire et d'adapter les quantités ». Aujourd'hui, les randonneurs, les gens de passage et les habitants du coin viennent régulièrement déguster les raviolis aux orties de Sauze et découvrir des desserts originaux. Une table savoureuse qui évite que le village se meurt.

Du côté de la "La Vigière"

En pleine nature, ce gîte est le passage obligé des randonneurs qui partent de Villeplaine et qui aboutissent à Estenc, mais c'est aussi le lieu rêvé pour ceux qui désirent passer quelques jours au calme et en pleine nature. Un accueil chaleureux, une cuisine familiale et bio, un



confort rustique caractérisent ce lieu un peu secret et convivial. Brigitte Guilbaud-Poyet, évoque le réel plaisir de recevoir ses hôtes dans la simplicité et le respect. Cette professionnelle perpétue dans le style « pension de famille », une tradition hôte-

Sauze pratique

Balcon perché entre 1200 mètres et le Mont Saint-Honorat, culminant à 2517 mètres. Plusieurs possibilités de randonnées s'offrent aux amoureux de Nature ou de promenades en famille. En une heure ou deux : visite du village, table d'orientation et visite de l'église. Pour la demi-journée : Circuit par les « fourches » jusqu'aux Villetalles et retour par la route. Pour la journée : circuit par le plateau de la Lare (visite de la grotte et retour par les Selves ou circuit par la basse Loubière et les hautes Loubières.



Principales festivités 2005*

1er mai :

Fête de la Saint Joseph au quartier Sauze-Vieux

Courant juin :

La Fête Dieu au village. A cette occasion est organisée une distribution de pain béni et de soupe aux lentilles. La Saint Jean, elle, est organisée au hameau des Moulins.

Juillet :

Le sport est à l'honneur à travers l'organisation du tournoi de foot et de la course pédestre dite du Saint-Honorat (15^{ème} édition)

Août :

Fête Patronale de Saint Laure (du 5 au 8)
Fête du pain (le 13)

Septembre :

La Saint Macaire est célébrée au hameau des Selves. Messe en plein air à l'oratoire.

Décembre :

Fêtes de fin d'année avec décoration d'un arbre de Noël et animations.

* De nombreuses animations sont organisées toute l'année.



Informations pratiques

Maire : Roger Bottero

Mairie de Sauze - Place du village - 06470 Sauze

Tél. : 04 93 05 51 86 - Fax : 04 93 05 56 97

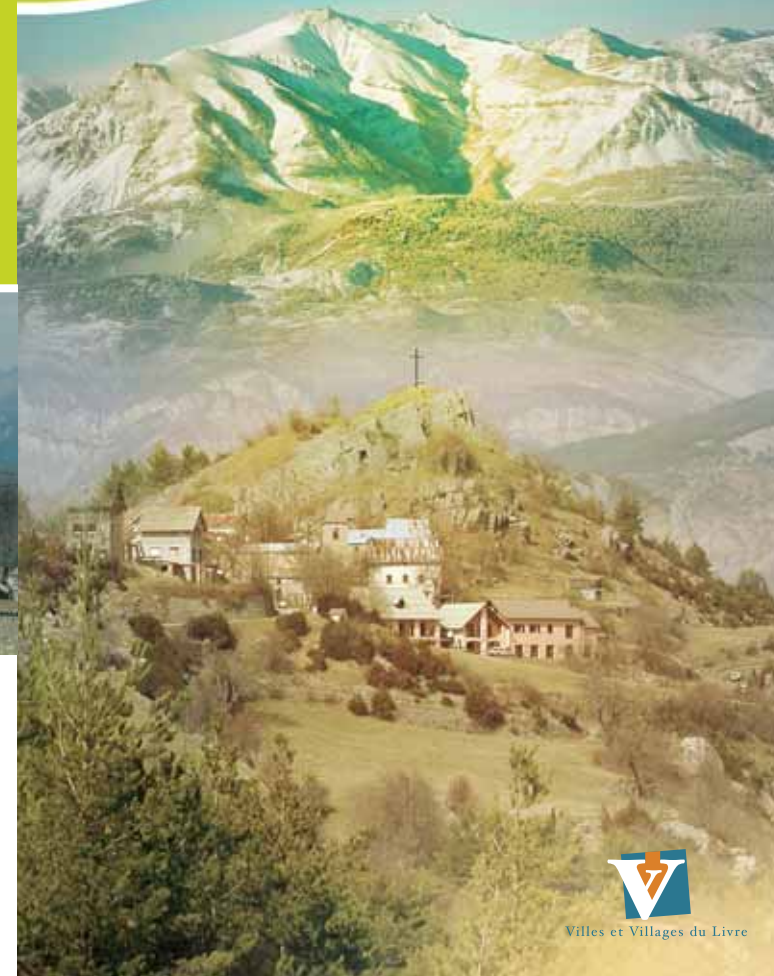
E.mail : mairiesauze@hotmail.com

Office de tourisme des Portes du Mercantour : 04 93 23 24 25



Sauze

...le paradis Nature





L'ancien grenier à blé du Haut-Var

Situé à huit kilomètres de Guillaumes, le petit village de Sauze, juché sur un plateau à 1335 mètres d'altitude, est réservé aux amateurs de calme, de nature, de beaux panoramas et de randonnées. Le village de Sauze, au bout d'une route étroite et tortueuse, est composé de plusieurs hameaux (Sauze village, Sauze-Vieux, les Selves, les Moulins et les Villetalles) éparpillés au

milieu de prés splendides et exposés plein sud. Les plateaux de Sauze étaient un grenier à blé pour tout le canton et on y cultivait également les lentilles avec lesquelles est confectionnée la soupe distribuée le jour de la Fête Dieu. En se promenant dans le village on découvre les "aires" qui servaient au foulage du blé, les granges et les étables transformées en habitation. Sauze est aujourd'hui un tout petit village montagnard, isolé dans un site champêtre et encore cultivé par quelques irréductibles paysans. Aujourd'hui à l'écart des voies de communication, Sauze se trouvait autrefois sur l'un des itinéraires reliant Colmars-les-Alpes à Guillaumes et à Entrevaux. Un chemin, descendant la vallée de Sussis à Sausses, et évitant les gorges de Daluis, le desservait. Il y a seulement un siècle, Sauze était un bourg important qui ne comprenait pas moins de 450 habitants. Malgré un exode rural important, certains se sont accrochés à cette terre qui était la leur et ont continué à vivre de leurs efforts. Si bien qu'actuellement, une centaine de Sauzois occupent les 2777 hectares de la commune, dont une soixantaine de personnes à l'année.

Une enclave savoyarde

Ancien village fortifié au XIII^{ème} siècle, Sauze est issu d'un château de garde, dont il reste quelques ruines, et conserve une église romane tardive aux confins de l'agglomération. L'habitat, aux abords de l'an mil, se situe probablement près de l'Eglise Saint-



Jean-Baptiste, autour de laquelle des fermes forment les quartiers Chana Pastoun, Pré d'Airaud, les Selves et surtout les Moulins, site initial de peuplement de Sauze. Sauze-Vieux et la chapelle Saint Joseph, installés sur un plateau plus large, ne sont peut-être qu'une extension tardive, abandonnée puis repeuplée. Le territoire de Sauze est une enclave savoyarde enveloppant les abords de Guillaumes, place forte française, de 1388 à 1760. Sauze relève successivement des Daluis, Blacas, Rostaing, Faucon et Grimaldi de Beuil.

Des grottes ont été mises à jour, telle que la grotte sépulcrale d'âge néolithique de Trémens du Vallon du Cante, longue d'environ 70 m, ou la Grotte-refuge de la Lare, "ouvrage" défensif probablement médiéval, située au centre de la falaise qui termine le plateau de la Lare à l'ouest de la commune.



Fernand Nicolas, le doyen des Sauzois

Du haut de ses 91 ans, ce Sauzois n'est pas « fou » du tout. Et pourtant c'est ainsi que les habitants des villages voisins surnom- maient les natifs de Sauze. Plusieurs versions sont à l'origine de ce sobriquet. Selon Fernand Nicolas, cela témoigne du fait que, de tout temps, dans la commune il y a eu un fou. Pour d'autres c'est l'eau de Sauze qui rendait fou et chaque quartier se renvoyait la ball. Peut-être un subterfuge pour préserver à l'époque cet élément naturel mais si rare et si précieux. En



interrogeant cet ancien du pays on apprend combien la vie d'agriculteur était difficile. Il se souvient qu'il fallait aller chercher l'eau à la "basse fontaine". Fernand Nicolas a habité une de ces maisons typiques recouvertes de bardeaux de mélèze, aux détails d'architecture. Certaines portent des têtes sculptées, une autre

porte la phrase " Le Passé est passé, le présent me tourmente, l'avenir m'épouvante ", devise des Faucon, Seigneurs de Sauze.

Les vaches de Dany, Basile et Bulle Gobert ...

Les bovins sont encore présents sur la commune, soigneusement gardés par Basile. Eleveur d'une dizaine de vaches et installé au quartier de Sauze-Vieux, un des derniers a repris en 2003 la suite de Dany Gobert, son père. C'est Bulle, la jeune sœur de Basile, diplômée du lycée agricole de Digne qui s'oc-



cupe de la fromagerie. Elle transforme le lait, des vaches de montagnes, en fromages. Les Tomes et fromages frais sont fabriqués à partir de 50 000 litres produits par an puis sont vendus sur le canton et à l'occasion des grandes foires de Guillaumes, Puget-Théniers et Annot.

Les moutons de René et Jean-Marc



René Boyer et Jean-Marc Magnan veillent sur les moutons de Sauze. En 1976, ce dernier reprend l'exploitation d'un oncle. Aidé par ses parents, il est aujourd'hui à la tête d'un troupeau de 160 bêtes, de quelques chèvres nourricières et de cinq béliers. Pendant que Paul, le papa, dernier cantonnier du village, prépare les 250 litres de soupe aux lentilles à l'occasion de la fête Dieu, Madeleine, la maman, prend soin des bêtes « On les élève au biberon pour certains ». On comprend mieux pourquoi,



chez les Magnan on ne mange pas d'agneau !



Le patrimoine bâti

Eglise Notre-Dame de La Colle



Sur la place, une belle église (fin XIII^{ème}) de pierre grises et roses, au toit de bardeaux, côtoie les vieilles maisons à balcon de bois ou de fer forgé ainsi qu'un lavoir couvert et sa grosse fontaine datant de 1900.

Chapelle Saint-Jean-Baptiste

Ce petit sanctuaire daté du XVII^{ème} siècle est promu paroisse secondaire et nanti d'un clocher porche à la suite du concordat en 1801. Il dessert le quartier des anciens moulins à farine qui trouvaient alors sur les flancs tardivement enneigés du Saint Honorat, l'eau nécessaire à leur fonctionnement. La présence de cet édifice religieux témoigne d'une activité et d'une population importante dans tout le quartier des Moulins-de-Sauze.



Les têtes Humaines



La tête anthropomorphe, sculptée dans la pierre, orne certaines chapelles du Val d'Entraunes et du canton. A Sauze ces figures (vers le XVI^{ème}) particulièrement nombreuses, se retrouvent aussi bien sur des façades du village qu'à l'intérieur de l'Eglise paroissiale. Il peut s'agir d'un symbole religieux personnifiant à la fois Dieu et l'Homme, évoquant en même temps la naissance et la mort. Cette représentation, dans un premier temps exclusivement sacrée, semble s'être répandue comme symbole protecteur sur des constructions civiles.

Le four à pain

Cet élément du patrimoine bâti de Sauze avait une grande importance en raison de la forte production céréalière des plateaux de la commune. Il conserve une grande partie de son matériel d'origine, notamment les pelles à enfourner, les râtaeux à braises, les planches à miches et les brosses. Au mois d'août les habitants y célèbrent la fête du pain.

