

Charles Ange Ginésy « un mariage parfait »

Charles Ange Ginésy est maire de Péone-Valberg depuis 2001, succédant à cette même place à son père Charles Ginésy, élu et réélu depuis 1957. Autant dire donc que le jeune maire a été nourri dès sa naissance au lait de la politique péonienne. Un lait efficace puisque depuis 1998, il a également été élu conseiller régional, 1er vice-président du conseil général des Alpes Maritimes et siège depuis peu au Palais Bourbon en tant que député de la 5ème circonscription des Alpes Maritimes. En dépit d'un agenda chargé, Péone-Valberg reste le centre de toute sa vie. « Péone, dont le village médiéval fait l'admiration de tous les touristes qui s'y arrêtent, est magique, magnifique, authentique. Valberg, station nationale classée de tourisme, est devenue l'une des trois stations majeures des Alpes Maritimes. La station fait fonction de moteur



économique, Péone d'ancrage dans la tradition. Cette osmose a évité à l'une de s'égarer dans une modernité factice et à l'autre de décliner avec l'exode rural. La station procure des emplois, le village entretient des racines, le partage des tâches est parfait à l'ombre des Demoiselles. La meilleure preuve est l'augmentation de 29% de la population à Péone en 10 ans. L'avenir de Péone est définitivement lié à celui de la station de Valberg, mais uniquement pour le meilleur. »



Jean et Marie Joséphe Denis, gardiens des clés

Jean et Marie-Josèphe sont devenus péoniens, il y a 23 ans. Ils se sont installés au quartier dit « la Baumette » où ils ont repapé deux anciennes maisons traditionnelles, étape printanière et automnale dans le nomadisme pastoral des bergers péoniens. Situés à proximité de la cha-



pelle Saint-Jean-Baptiste, leur conception de la responsabilité du citoyen les a conduits à garder les clés de l'édifice religieux à nef unique et à accueillir les visiteurs « Les lieux de culte renferment la mémoire d'un pays, ils doivent être conservés et transmis en bon état »

Le patrimoine bâti et religieux

L'église Saint-Vincent



Initialement placée sous le vocable de Saint Jacques, l'édifice paroissial se voit doté au cours des siècles d'un second patron : Saint-Arige. En 1555, l'église médiévale est reconstruite par les Grimaldi de Beuil. En 1761, l'édifice est agrandi et transformé, la travée centrale recevant la nouvelle porte d'entrée alors que le mur nord est percé afin de recevoir le nouveau maître-autel. L'intérieur du bâtiment est décoré en style baroque pour les chapelles latérales, et néo-classique, pour la coupole. La construction initiale du campanile accolé à la façade date de 1757. Après le don, en 1726, de reliques de Saint-Vincent, l'église est placée sous le double vocable Saint-Arige et Saint-Vincent. Ce dernier saint est fêté par les péoniens le dernier dimanche d'août, jour de la translation de ses reliques dans le village.

La chapelle au tableau « de Guérison »

Selon un acte notarié daté du 11 mai 1647, la chapelle du quartier de la Baumette a été construite en 1635 à la suite des dons reçus des époux Clary Jean et Delphin Jeannette. Placée sous le titre de Saint Jean-Baptiste, la population y célèbre chaque 24 juin, la fête de la nativité du saint. Cet édifice à nef unique et chevet plat est construit sur un plan rectangulaire. Le pignon du mur de façade est surmonté d'un clocheton maçonné. La toiture traditionnelle est en bardeaux de mélèze. A l'intérieur de



la chapelle, un retable en bois polychrome encadre un « naif » du XVII^{ème} siècle représentant la décollation de Saint-Jean Baptiste. Un chemin de croix, réalisé vers 1960 par le peintre Chamar, orne les murs latéraux. Le tableau qui domine l'autel, tableau « de guérison » rassemble autour de Saint Jean-Baptiste, à droite Saint Antoine le Grand, marqué du Tau T, fondateur de la vie monastique 251-356 ; à gauche Saint Sébastien, saint guérisseur également.

La place Thomas Guérin



Les façades de cette place présentent la particularité d'être enduites à la chaux. Les couleurs employées dans l'architecture de la vallée du Var relèvent principalement

des matériaux utilisés, souvent locaux, que sont le calcaire blanc, gris ou beige, le grès, le tuf ou le schiste. Les murs sont en outre hourdés à l'aide d'un mortier à la chaux dont la teinte varie, selon les sables entrant dans sa composition, du gris-beige au rosé en passant par le brun et l'ocre. Cette place porte le nom de Thomas Guérin, en hommage à la générosité d'un jeune péonien, qui fit de Péone la première paroisse du diocèse de Glandèves à posséder une école pour jeunes filles.

Les oratoires à Péone

De nombreux oratoires à la fonction prophylactique sont disséminés le long des chemins et des routes. Ces derniers sont généralement construits avec l'aide de matériaux locaux. Des constructions allongées à l'effigie d'un Saint comme l'oratoire Saint-Nicolas (La Baumette) protègent les populations contre les menaces surmatérielles et matérialisent les limites territoriales de la paroisse. Saint-Antoine de Padoue est invoqué par les péoniens pour retrouver les objets perdus ou recouvrer la santé.



Le lavoir, source de progrès



Cette construction est née de l'astucieuse alliance de trois matériaux : le bois, la pierre et l'acier. Avec l'adduction en eau potable du village en 1897, le lavoir communal est construit. Initialement inauguré en 1900 sur la place de l'école, il est déplacé en 1934 après l'acquisition d'un jardin attenant à la cour de l'école. Cet aménagement vient alors soulager la tâche des Péoniennes qui faisant jusqu'alors leur lessive dans le torrent du Tuébi ou avec l'eau recueillie dans la citerne du village.

Péone pratique

Le territoire de montagne allongé nord/sud est traversé verticalement par la vallée du Tuébi et est/ouest par celle de l'Aygue-Blanche (confluent sous le village). La montagne de l'Alp coupe la partie nord en deux : partie supérieure (cirque rocheux du vallon de l'Alp, 2 090 m); le col de Crous (2 204 m) assure la communication avec la vallée de la Tinée; au centre, de part et d'autre du Tuébi, reliefs rocheux relevés : à l'est, Cime Nègre (2 553 m), Crête de l'Alp (2 553 m), Barre du Mounier (2 412 m); à l'ouest, Crête de Rougnoux (2 237 m), Tête de Méric (2048 m). Une partie boisée avec des sommets adoucis au sud des vallées : bois de la Maure, bois de l'Huesti, bois de Bouffaric : après les Amignons, l'on remonte vers Valberg.



Principales festivités 2005*

Dernier dimanche d'août :

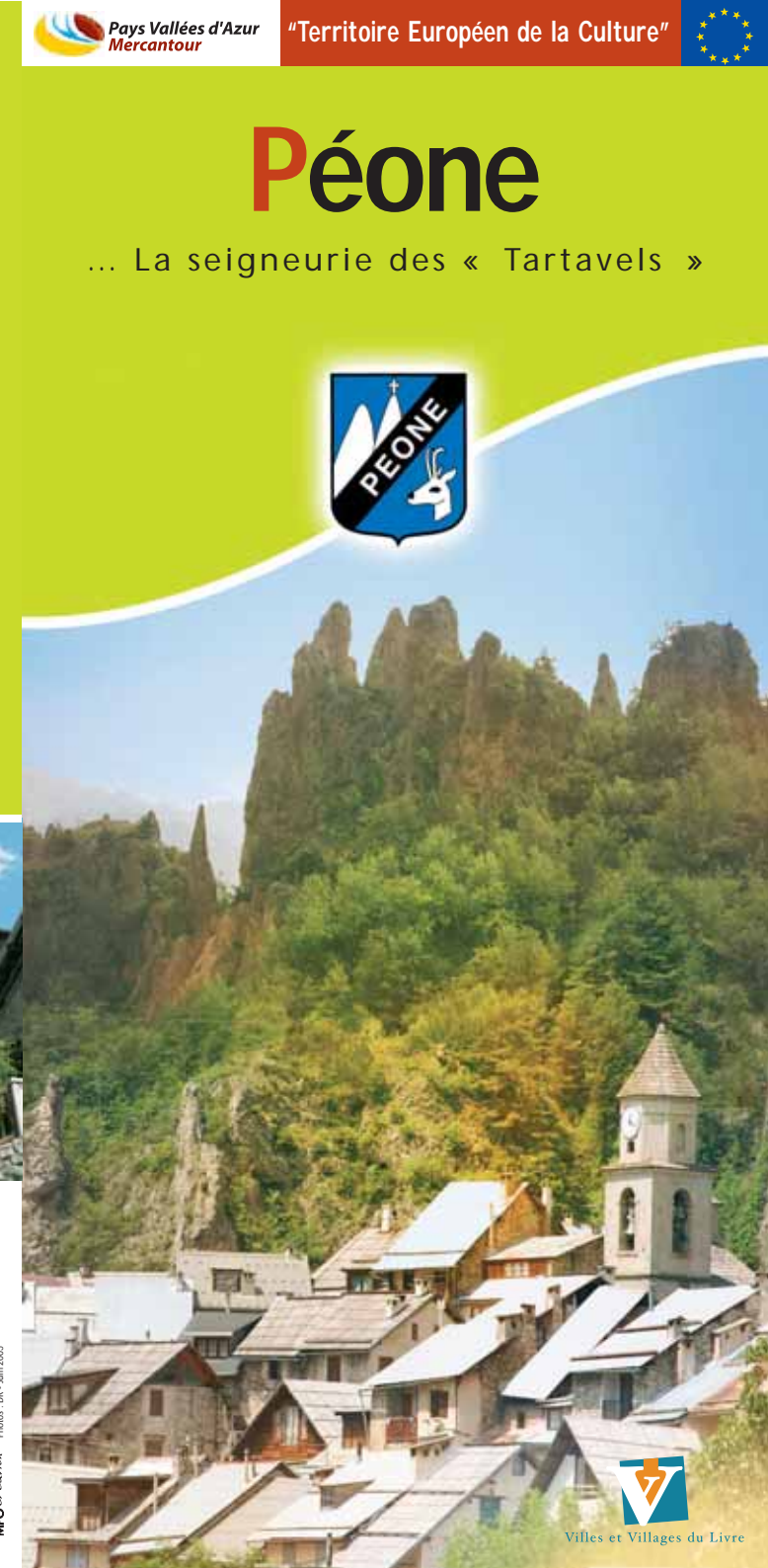
Fête patronale de la Saint-Vincent et festin traditionnel des Agnococus dont l'origine remonterait au début XVIII^{ème} siècle

*Tout au long de l'année de nombreuses animations sont organisées.



Informations pratiques

Maire : Charles Ange Ginésy
Mairie de Péone : Place Thomas Guérin - 06470 Péone
Tél. 04 93 02 59 89 - Fax. 04 93 02 59 89
E-mail : mairie.peone@valberg.com



Péone

... La seigneurie des « Tartavels »



Aux pieds des Demoiselles

Situé à la limite du Parc National du Mercantour, au confluent du Tuébi et du vallon de l'Aygue Blanche, le village de Péone, à 100 kilomètres de Nice, se blottit au pied de pittoresques pics rocheux surnommés les "Demoiselles". Ces aiguilles dolomitiques conservent encore des vestiges de l'ancienne forteresse médiévale. Le village est un exemple type d'habitat médié-

val de montagne. Ses petites ruelles aux passages voûtés, colombages, escaliers anciens usés, sont splendides. Le village affiche des façades en trompe l'oeil d'époques très variées. Si l'artisanat péonien qui se distinguait alors, était la fabrique de draps (quatre foulons existaient au pays, produisant pour les bergers de Provence), l'activité économique de Péone a toujours été agricole avec l'élevage de brebis et de vaches laitières. En 1936 Péone transforma son plateau d'alpages "Le Quartier" en une station de sports d'hiver qui devint la station nationale classée de tourisme Valberg (1700m). La commune connaît alors un renouveau et sa population est en constante augmentation. La révolution péonienne amorcée en 1957 par Charles Ginésy marque le passage de Péone d'une économie rurale de transhumance humaine et animale à celle du tourisme.

Un agropastoralisme nomade

Les conditions de vie très rudes amenèrent les paysans péoniens à développer un mode de vie original : la transhumance humaine. Ce phénomène a été accentué par la particularité géographique de Péone. En effet, le village ne possédant pas de terre cultivable ni pâturable à proximité, les hommes partaient dès la fonte des neiges vers les terres fertiles avec

leur famille et animaux effectuant jusqu'à sept migrations et ne revenant à Péone que pour célébrer les fêtes religieuses. Ils aménageaient ainsi des habitats temporaires regroupés en hameaux situés à distance de la commune permettant de développer un agropastoralisme nomade passant de sites en sites après avoir épuisé les ressources du précédent.



Ancienne forteresse médiévale

Cité dès le XIème siècle, "Pedonas", le nom de Péone, issu du toponyme PEN signifie rocher, hauteur. L'histoire de la seigneurie, se confond avec celle de Beuil. Situé dans le canton de Guillaumes, appartenant autrefois à la viguerie de Puget-Théniers, dépendant du diocèse de Glandèves, Péone apparaît dès le second siècle avant Jésus Christ comme un lieu antique d'habitat ligure. Abandonné un temps, le village aurait été repeuplé sous Raymond Bérenger par quelques familles d'origine catalane vivant alors à Barcelonnette.

L'ancien château fort était aux Glandèves vers 1200, dépendant de la baronnie de Beuil, relevant des comtes de Provence en 1252. Dès 1271, les hommes de Péone, réunis en universitas, revendiquent leurs droits immémoriaux sur des pâturages



convoités par des Guillaumoises. Les Grimaldi de Beuil, seigneurs de Péone depuis le début du XIVème siècle, accordent de larges libéralités aux péoniens, moyennant paiement d'une redevance annuelle. Dans le château de Péone, le 14 novembre 1388, Jean Grimaldi de Beuil, reçoit au nom du Comte de Savoie, l'hommage et le serment de fidélité des communautés du Val d'Entraunes. Mais, le village connaît par la suite pillages et incendies provoquant la destruction du château.

Péone a vu la naissance de deux reines. Marie-Julie Clary (1771-1845), mariée à Joseph Bonaparte, souverain de Naples et d'Espagne et Désirée Clary (1777-1860) qui épousa Bernadotte, roi de Suède en 1818. Le nom de Clary est d'ailleurs encore très répandu de nos jours.

Lous agnocous des Tartavels



Les Péoniens étaient surnommés les « Tartavels » par les habitants des communes voisines pour rendre hommage à leur sens de l'hospitalité. Ce sont des gens qui aiment et savent faire la fête. Et ce trait de caractère est illustré chaque année à l'occasion de la fête patronale. A travers ce rendez-vous, c'est la tradition culinaire des "agnocous" se perpétue. Repas de fête préparé chaque année lors de la St Vincent célébrée le dernier week-end d'août, cette recette sans pomme de terre constituait le plat quotidien des anciens, explique Ernest Lucarini. « Les anciens ne se nourrissaient presque que de cette spécialité à base de farine et à ne pas confondre avec Lous Gnocs. Ce plat d'été, préparé le midi par la maîtresse de maison, permettait d'être vite de retour aux champs. Le soir, s'il restait des agnocous de midi, on les faisait rôtir à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés pour les manger bien croustillants. Lou pastou est préparée dans lou gavéoun mais pour obtenir des agnocous dignes d'un péonien, la maîtrise du patois ne suffit pas, il faut une certaine expérience

pour répercuter le geste ancestral ». Enfant du pays réfugié à Péone alors qu'il était prisonnier des Allemands en 1941, Ernest Lucarini a hérité du savoir-faire de sa grand-mère, Scolastique Bellieud. En 1943, il reprend le Bar Table d'Hôtes du village puis l'Hôtel du Col de Crous situé sur la rive gauche du Tuébi. S'en suivront 52 ans de commerce à une époque où Péone comptait trois épiciers et un boulanger pâtissier. Pour l'anecdote, Ernest raconte avoir reçu dans son établissement le neveu de Churchill en vacances.

La recette des agnocous

Dans le plat, mélanger la farine et de l'eau tiède salée. Faire une pâte collante mais ferme. Dans la version « riche » de ce plat de pauvres on peut rajouter un œuf à la pâte. Dans de l'eau bouillante salée faire tomber des morceaux de pâte coupés le plus fin possible avec la cuillère ou la fourchette. Ils seront de la grosseur de l'ongle. Veiller à ce que l'eau ne cesse jamais de bouillir. Les agnocous sont cuits lorsqu'une fine rondelle de pomme de terre l'est. Une fois égouttées, les pâtes sont assaisonnées de fromage râpé (tome séchée, généralement), et éventuellement de sauce tomate mais traditionnellement de sauce à l'ail.

Laurent Car « Péone, la vallée des rois »



Après, Marie-Julie Clary, reine de Naples et d'Espagne et Désirée Clary, reine de Suède, Péone devient le refuge de Toutankhamon. C'est dans son atelier de Péone que Laurent Car, menuisier ébéniste de métier a mis à exécution ses talents d'artiste. Entre deux peintures, il a réalisé une reproduction de la statue, exposée au Caire, du célèbre pharaon mort à l'âge de dix-huit ans qui a régné entre 1354 et 1346 avant JC. Cinq mille heures de travail ont été nécessaires pour terminer cette œuvre d'art monumental (deux



mètres) en staff, entièrement recouverte de feuilles d'or. Impressionné par ce talent pharaonique, le maire de la commune lui a demandé de travailler sur une reproduction de la Piéta de Michel-Ange qui devrait trouver sa place dans l'église paroissiale du village.

Marie-Françoise Hévin « on se sent heureux »

Cette amoureuse de Péone, revient y couler des jours heureux au moment de sa retraite en 1974. Et pour apprécier les atouts de ce



beau village ancestral, elle se plonge dans les archives et la généalogie pour mieux connaître le passé du pays et l'expliquer. « J'aime écrire, chercher et trouver »

responsabilité des archives de l'église paroissiale. Même si cette péonienne souligne l'importance du folklore nourri par les

légendes, elle se pose en gardienne de l'histoire de la commune car « Les légendes sont transmises et retransmises et chaque fois remodelées...on se doit de rechercher la

vérité historique, que seules les archives peuvent attester »

Péone, la « Terre promise » de Philippe et Valérie

Valérie et Philippe sont arrivés de leur Bretagne natale directement à Péone contre vents et marées, il y a trente ans. Pendant longtemps ils ont vécu du fruit de l'élevage



de leur troupeau de vaches. Puis ce mode de vie retranché au quartier « Le Villars » a fait resurgir la première passion de Philippe, élève des Beaux-arts dans sa jeunesse : la poterie. Le Raku est une technique de cuisson de la terre ancestrale et poétique. En effet, le mot raku signifie bonheur, pas étonnant que Philippe inspiré par Valérie, sa muse, ait choisi cette

technique pour travailler la terre dans son atelier. L'esprit du raku, technique découverte au Japon au 16^{ème} siècle, illustre la beauté de l'imperfection et de l'inachevé ainsi que la rencontre entre l'Orient et l'Occident. Le raku c'est l'alliance entre les parties enfumées et les pièces qui sont émaillées et craquelées. Cette technique consiste à

laisser entrer la fumée dans la terre, une fois que l'émail est en fusion. Au final, un procédé qui révèle une poterie plus authentique à l'image de la vie menée par Valérie et Philippe.

Le métier de Tante Odile

Installée à Péone depuis quatre ans « Tante Odile » comme l'appellent les gens du coin, est tisserande. Elle tisse des rideaux, des couvertures, des écharpes...et des liens. Dans la pièce à coucher, le métier occupe les trois quarts de la pièce révélant l'importance de l'activité pour cette religieuse. Odile s'occupe également de l'organisation de la journée mensuelle de catéchisme des enfants de la commune. A



cette occasion, ces derniers ont le privilège de goûter ses autres talents, de cuisinière notamment. A ces heures, en fonction des saisons, elle confectionne des pâtes de fruits et des confitures 100% naturelles à partir de fruits issus d'une culture biologique. Au final,

Odile offre un accueil aussi chaleureux que ses écharpes en fils de mérinos.

Sylvie et Joseph Smioldo et « Le col de Crous »

Ils ont toujours tout fait ensemble ces deux là depuis leur première rencontre. Et c'est ensemble qu'ils ont réussi à se faire accepter à Péone comme les nouveaux proprié-

taire de la fameuse auberge du Col de Crous. C'était en 1993. Depuis, ils ont créé un véritable concept touristique. « Nous organisons des visites des villages autour d'un déjeuner à base de produits du terroir ».



Sylvie est chargée de faire découvrir ce village vivant du 12^e siècle organisé dans un confort rocheux. Les huit chambres de

transforment souvent en vieilles nourries d'anecdotes croustillantes et folkloriques racontées en patois...pour que la mémoire vivante se perpétue !

Yolande Ravily assure le lien social

Née à Péone, cette jeune femme n'a pas administratif (mairie). Ainsi sur la place souhaité quitter ses racines et ses montagnes. « Ici le paysage montagneux offre chaque jour un paysage différent, c'est un plaisir des yeux à chaque fois renouvelé » Ainsi, après l'école, elle n'a pas hésité à accepter une place à l'agence postale communale en 1971. Aujourd'hui en plus de la gérance de l'agence communale, elle assure les responsabilités d'un poste d'agent

indispensable ! Thomas Guérin se tient la permanence municipale et postale tenue par Yolande qui s'occupe également de la gestion du camping et des gîtes. Ce point d'accueil, véritable antenne de convivialité dans un village dépourvu de commerce, est ouvert au public tous les jours de 8h30 à 17h30. Un lieu de vie

