

Photo 3 : le château de la Charce



Photo 4 : Notre Dame Beauver à Saint-Jalle



Source : ©-2010- Baronnies Provençales

Les patrimoines et cultures

« Les familles qui dominent alors la région, les Mévouillon, les Montauban et leurs alliés, organisent un réseau cohérent de châteaux et de villages fortifiés. Elles unifient ce territoire qui garde encore la mémoire de ces seigneurs, élevés au rang de barons.

Intégrées au Dauphiné puis à la France en 1349, les Baronnies connaissent les crises de la fin du Moyen Age, le renouveau du XVIe siècle, mais aussi les guerres de religion au cours desquelles elles deviennent un bastion protestant.

Après la croissance de la première moitié du XIXe siècle, entamée dès le début du XVIe siècle, les conflits mondiaux, les crises économiques et l'enclavement contribuent à un vaste mouvement de désertification encore lisible dans les années 1970.

Il résulte de cette histoire féodale et militaire un héritage patrimonial qui contribue à l'identité des Baronnies Provençales : le moindre village conserve les restes de son château, d'une église romane, de fortifications, mais aussi de patrimoines qui montrent le patient travail, au cours des siècles, de ses habitants pour valoriser, dans sa totalité, un terroir de moyennes montagnes sèches. Terrasses, cabanons, bergeries d'altitudes permettent de constater que ce territoire a été constamment valorisé, depuis les vallées jusqu'aux pâturages d'altitude.

A l'intérieur du périmètre du projet de PNR, quarante monuments sont protégés au titre des monuments Historiques et 12 sites sont inscrits.

Des patrimoines bâtis marqués par le Moyen -Age avec de nombreuses tours médiévales, des villages perchés, des églises romanes. La valorisation des terroirs a laissé de nombreuses traces qui constituent des éléments importants des paysages : terrasses en pierres sèches, cabanons, bergeries, canaux d'irrigation et vieux puits couverts.

Plus d'une dizaine de musées ou d'éco-musées, publics ou privés, permettent de découvrir les aspects de la vie rurale des Baronnies, mais aussi son histoire et ses patrimoines archéologiques».

Dépliant « Lou Vièi Moulin d'Oli », Buis-les-Baronnies

Source : syndicat mixte les Baronnies provençales

Arbre millénaire, symbole de paix et de fécondité, l'Olivier est introduit en Baronnies par les Romains. Le climat rigoureux de notre région montagneuse fait naître une variété d'olive particulière : la Tanche.

L'Huile d'Olive est donc fabriquée au Buis depuis l'antiquité, mais on ne retrouve trace du Moulin du Puits Communal qu'au XVII^e siècle. Celui-ci fonctionnera grâce à la force motrice du canal dit "du Moulin" jusqu'en 1975 et c'est en 1996 que le Moulin cessera toute activité (normes européennes).

L'Huile d'Olive "de Nyons", première Appellation d'Origine Contrôlée de France est issue uniquement de Tanches cueillies entre Décembre et Janvier, à maturité et après les premières gelées (qui provoquent leurs rides). Ensuite, les fruits sont pressés à froid dans les trois jours suivant leur récolte.

Conservées dans la saumure, les olives perdent peu à peu leur amertume. Chez vous, elles doivent rester à l'abri de la lumière, bien bouchées et dans un endroit frais. Ainsi vous dégusterez une olive à la chair fine et savoureuse aussi bien à l'apéritif que dans vos plats cuisinés.

Vous pouvez la trouver aussi sous forme de tapenade, condiment pouvant recouvrir vos toasts ou agrémenter vos sauces.

Lors de votre visite, un DVD vous sera présenté gratuitement. Valable aussi pour les groupes, sur réservation.

ouvert toute l'année

**Produits Régionaux et Artisanaux
Olives et Huile A.O.C. Nyons**
16, rue du Puits Communal
(à 50 m de la Grande Rue et de l'Eglise)
26170 BUIS-LES-BARONNIES
Tél. 04 75 28 03 30 - Fax 04 75 28 16 35
www.produits-provence.fr
contact@produits-provence.fr

**Lou Vièi
Moulin d'Oli**
DU PUIS COMMUNAL

*en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies,
au cœur du village.*

Site internet : www.produit-provence.fr