S.H.H.A

SOCIETE HYEROISE D'HISTOIRE ET D'ARCHEOLOGIE

Sortie de Découverte du Patrimoine

VILLENEUVE-LOUBET

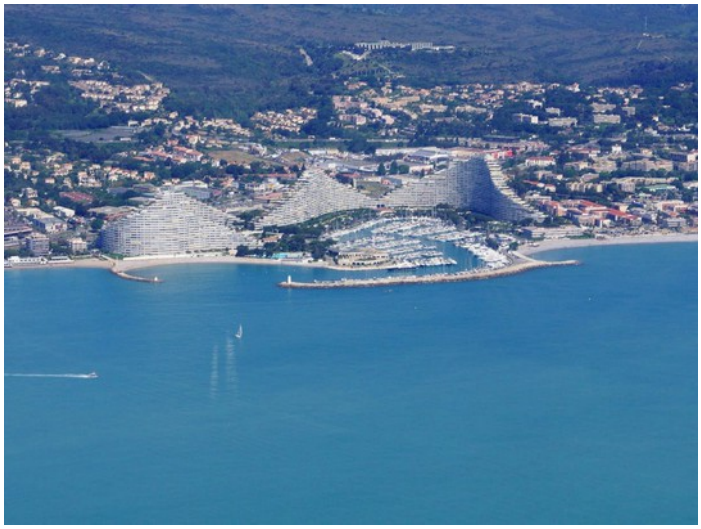
samedi 14 octobre 2023

texte de Anne Marie Porte , photos : Régine Sénasson et Roland Rosenzweig (net)

Société Hyèroise d'Histoire et d' Archéologie

Plan de situation

Nous récupérons notre guide de la matinée au pied de Marina Baie des Anges, ce qui nous permet de découvrir cet ensemble architectural mondialement connu, constitué de pyramides linéaires, sinueuses et légères comme d'immenses vagues blanches, œuvre de l'architecte André Minangoy. Label patrimoine 20e s depuis 2001, on compte 1600 appartements.



Marina Baie des Anges

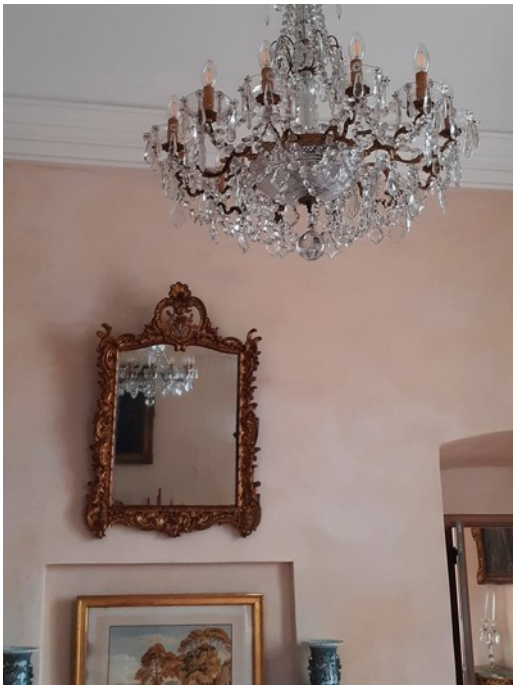
château de Vaugrenier

Nous nous dirigeons à travers de petites routes et de chemins tortueux jusqu'au château de Vaugrenier. Y arriver est un véritable challenge pour notre conducteur.
On se retrouve devant une magnifique bâtisse de style italien.

À l'origine, le château et ses annexes constituaient un vaste domaine agricole, s'étendant sur 150 hectares, constitué de prairies, pâturages à vaches et à moutons, bois et étang, terres de cultures, plantations de mûriers…

Les terres de Vaugrenier ont appartenu à Anne de Lascaris. Son époux, René de Savoie serait à l'origine de la construction de ce château en 1520.

Vers 1750, il fut acquis par la famille de l'actuelle propriétaire la comtesse Elisabeth de Vanssay.



A l'intérieur, une imposante pièce centrale, typique des constructions palladiennes et une petite chapelle décorée de stucs. Tout l'étage noble est magnifiquement décoré, meubles, vases, peintures…

Après avoir traversé de magnifiques pièces voûtées, on accède à l'ancienne grange et la bergerie qui ont été restaurées et qui servent maintenant de salle de réception. Justement, on assiste à la préparation d'un superbe mariage.

On reprend notre car pour aller déjeuner et, là encore, le conducteur va faire preuve d'habileté pour y accéder. Il aura bien mérité son repas.

Nous déjeunons en terrasse, face à la forteresse de Villeneuve. Excellent repas et personnel avec le sourire. Très bon moment passé ensemble.

Repas convivial

Le plus dur est de repartir car maintenant, il nous faut visiter le vieux village de Villeneuve et ça grimpe ! Plusieurs d'entre nous abandonneront.

On fait connaissance de notre guide de l'après midi, une pure habitante de Villeneuve, qui va nous raconter plein d'anecdotes sur son village, ce qui nous fera oublier qu'on va grimper.

Ce village a vu y séjourner Charles Aznavour, Mick Micheyl, Philippe Clay ou encore Charlie Chaplin.

Après une jolie promenade le long du Loup qui va nous permettre d'avoir une superbe vue sur le village et la forteresse.

Le Loup

Le village

Le village s'est formé au 13e s au pied du château de Romée de Villeneuve qui lui a donné son nom. Touché par les guerres et les épidémies de peste, il connut bien des vicissitudes au Moyen Age.

Dans sa configuration actuelle, le village date des débuts du 16e s.

Au cours de la visite, on apprendra qu'une légende dit qu'une nuit, les villageois voulurent mettre fin aux coassements des grenouilles qui les empêchaient de dormir. Ils ont été affublés du surnom de Lei Granouïe, qui désigne le héron, prédateur de grenouilles. Elle est devenue la mascotte de la cité.

Sur la façade de la mairie, on retrouve l'ancien blason de Villeneuve Loubet, constitué de deux cocons de ver à soie en sautoir sur fond rouge grenat, surmonté de la couronne du Marquisat et encadré d'une branche de chêne et d'une branche d'olivier, ce qui indique qu'à l'époque, l'élevage du ver à soie, activité autrefois très répandue dans le sud est de la France, était un des atouts majeurs de la commune.

Lavoir

Eglise

Trompe l'oeil ancienne école

Après avoir parcouru les ruelles escarpées bordées de maisons médiévales et de belles portes, on arrive au musée de l'art culinaire, situé dans la maison natale d'Auguste Escoffier, le roi

des cuisiniers et le cuisinier des rois. Seul musée de l'art culinaire en France

musée de l'art culinaire

musée de l'art culinaire

Paul Bocuse

Toque Paul Bocuse

Auguste Escoffier

Auguste Escoffier

Avec notre guide, Anne Marie, on découvre l'histoire incroyable de ce personnage, ses inventions (dénoyauteur, appareil pour faire de la chapelure, pour couper de fines tranches de pommes de terre…), ses recettes, ses menus pour les plus grands de ce monde, le rôle des mères (les cuisinières professionnelles), l'invention de la brigade, sa rencontre avec César Ritz… au fil des 5 étages et des 10 salles d'exposition.

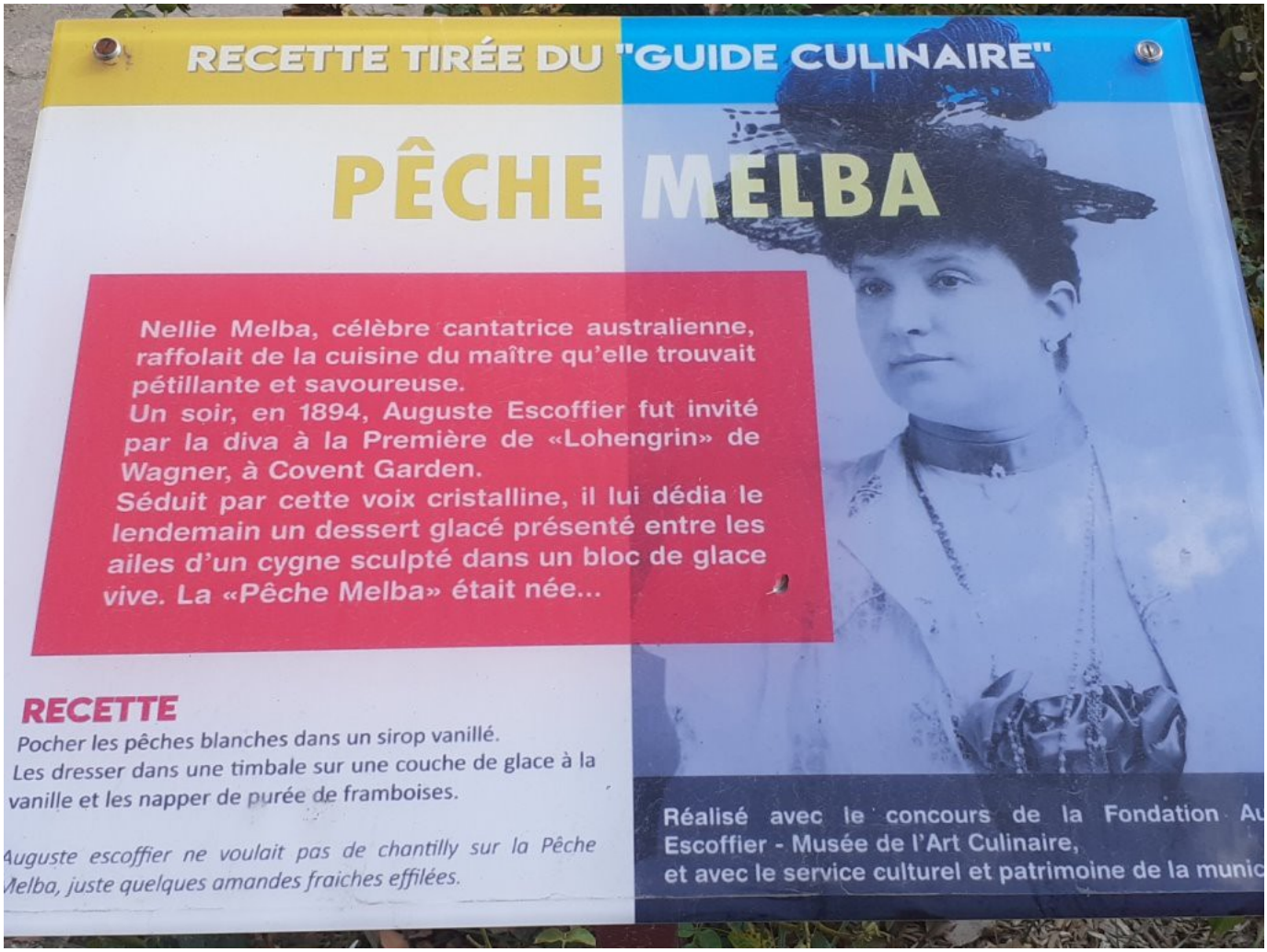
Musée Escoffier

Musée Escoffier réalisation en chocolat

Né à Villeneuve-Loubet le 28 octobre 1846, dans une famille modeste, son père était maréchal-ferrant. A 13 ans, il débute une prolifique carrière internationale de 60 ans, dont les 30 dernières années à Londres, qui le mènera aux sommets du monde de la gastronomie, dont il sera le maître incontesté entre la fin du 19e et le début du 20e s.
Auguste Escoffier observait surtout sa mère et sa grand-mère en train de cuisiner mais il ne voulait pas être cuisinier, il voulait être sculpteur. Il voulait intégrer une école des beaux-arts. Mais, arrivé à l'âge de travailler, c'est-à-dire à 13 ans, son père l'envoie travailler dans le restaurant de son oncle à Nice, le restaurant Français. Il en parle dans un de ses livres « le souvenir inédit » et explique que c'était une obligation, qu'il devait obéir à son père et qu'il y est donc allé. À l'époque, le cuisinier n'avait pas une très bonne réputation car le métier était considéré comme un métier sale où on transpirait beaucoup. Il décide de faire tout son possible pour rehausser le prestige du cuisinier même si ce n'était pas le métier qu'il avait choisi. Il fera beaucoup d'efforts pour améliorer le travail en cuisine.
A l'été 1863, il forge sa première légende culinaire en créant sa Poire Belle Hélène en hommage à Jacques Offenbach et son opéra bouffe.
Il se retire dans sa maison de Monte Carlo, où il s'éteint le 12 février 1935. Il avait alors 89 ans.

La Pêche Melba

- Nellie Melba, de son vrai nom Mitchell (on l'appelait Melba car elle venait de Melbourne en Australie), était une grande cantatrice. Elle a souvent chanté avec Caruso.
- Elle donnait des représentations à Covent Garden à Londres qui était situé pas très loin du Savoy Hôtel.



- Pendant cinq mois, elle va donc séjourner au Savoy Hôtel.
- Auguste Escoffier s'était mis au défi de toujours la surprendre gustativement, matin, midi et soir et de ne pas lui faire toujours la même chose.
- Nellie Melba a vu qu'il faisait des efforts et a voulu le remercier.
- Elle l'a invité à venir la voir en représentation dans Lohengrin de Wagner (c'est pour ça qu'on retrouve un cygne dans le dessert car il y avait des cygnes dans la représentation).
- Il va aller la voir, va être émerveillé, et pour encore la remercier en retour, il va créer ce dessert de la Pêche au Cygne, c'est comme ça qu'il l'avait appelé.
- Il va sculpter le cygne dans de la glace (il voulait être sculpteur au départ).
- Ensuite, il va installer une timbale en argent dans laquelle il va placer de la crème glacée à la vanille, de la pêche blanche pochée dans le sirop de vanille.
- Par-dessus, il va mettre de la purée de framboises.
- Il ne va pas mettre de la chantilly au-dessus, mais du sucre filé.
- Il va demander au serveur d'aller servir ce dessert à Nellie Melba mais elle n'avait pas commandé de dessert et elle demande des explications. Affolé, le serveur part en cuisine et demande le chef de cuisine qui est Auguste Escoffier.
- Auguste Escoffier se rend auprès de la table de Nellie Melba, lui dit que c'était pour la remercier et que si elle acceptait, plutôt que d'appeler ce dessert la Pêche au Cygne, il voudrait l'appeler la Pêche Melba.
- Elle a accepté et on en mange encore aujourd'hui.