



dimanche 29 janvier 2012

## Fête de la Saint Vincent à Saint Maximin la Sainte Baume dimanche 29 janvier 2012

- Couvent Royal - 9h00 à 18h00 – Libre

La 12ème édition de la Fête de la Saint-Vincent se tiendra traditionnellement au Couvent Royal de Saint-Maximin la Sainte-Baume, dans le Var.

Une cinquantaine de vigneron des Appellations Provençales, sous la bannière de l'Association « Les Sarments de Saint-Vincent », se réunissent une nouvelle fois à Saint-Maximin la Sainte-Baume pour faire découvrir et déguster, avec le goût du partage qui les caractérise, leurs nouvelles cuvées 2011 en rosé et en blanc ainsi que les rouges. Ils seront accompagnés par nombre d'artisans du terroir ayant à coeur de s'associer à cette célébration bachique. A raison, puisque l'édition 2011 avait su réunir plus de 6000 visiteurs !

Cette année, la Saint-Vincent se place sous le signe du Patrimoine. En effet, la Basilique Sainte Marie-Madeleine de Saint-Maximin, monument majeur en Provence, a besoin de lourds travaux de conservation. Cette vaste opération de protection et de valorisation qui donne lieu à une souscription publique menée par la commune en partenariat avec la Fondation du Patrimoine ayant pour objectif de mobiliser le mécénat populaire.

A cette occasion, une « Cuvée Mécénat », Basilique Sainte Marie-Madeleine est élaborée par des vigneron dans un geste de mémoire et de conservation du monument. Sur chaque vente de bouteilles, une partie sera reversée à la Fondation pour le financement des travaux. La commune s'est également lancé dans la recherche de mécénat d'entreprise pour réaliser ce lourd programme de restauration.

Pour rappel, la tradition veut que Marie-Madeleine, premier témoin de la Résurrection du Christ, fut missionnée pour évangéliser la Provence et se retira dans une grotte du massif de la Sainte-Baume. La Basilique fut érigée pour recueillir les reliques de la Sainte et devint ainsi le « Troisième Tombeau de la Chrétienté », après Jérusalem et Rome. Joyau patrimonial, représentation parfaite de l'Art Gothique Provençal, la Basilique et le Couvent Royal attenant sont un double trésor à préserver.

Pour mémoire la légende raconte qu'un certain Vincent s'arrêta un jour au bout d'une vigne pour échanger quelques propos avec les viticulteurs au travail. L'âne en profita pour brouter des sarments. L'année suivante, les vigneron se réjouirent d'une bien meilleure récolte. L'âne de Vincent avait inventé la taille des ceps de vigne ! C'est ainsi que son maître fut consacré patron des vigneron. Lors de la Fête de la Saint-Vincent, le dernier dimanche de janvier, les vigneron le remercient pour l'abondance des vendanges et implorent sa protection pour que le vin tiré soit bon et que leurs cultures continuent de leur procurer joie et prospérité. Cette manifestation rituelle et festive réunit les Appellations Provençales comme les Coteaux Varois en Provence, les Côtes de Provence, les Côtes de Provence Sainte-Victoire, la Londe, Fréjus, l'AOC Bandol, les Coteaux d'Aix-en-Provence et les Vins de Pays du Var. Au programme de la journée de la Saint-Vincent, dès 10h, la procession des vigneron derrière leur Saint Patron en présence des Confréries Bachiques, en compagnie des fifres, tambourins et des danses provençales. Ensuite, la messe solennelle sera célébrée en la Basilique par Mgr Jean-Pierre Ravotti, Prélat auprès de sa Sainteté le Pape Benoît XVI, accompagnée aux grandes orgues par Pierre Bardon. Celui-ci donne également un concert d'orgues dans l'après-midi ce qui constitue des temps forts lors de la Fête.

Sur le parvis, après la messe, des personnalités seront intronisées dans l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse et son grand-maître Jean-Pierre Boyer, en présence d'autres confréries.

Un « Chapitre » sera ouvert selon les rites et le cérémonial de l'ordre dans la joie et la convivialité.

Ces célébrations se poursuivent avec des réjouissances terrestres au sein du Couvent Royal. Des ateliers de gastronomie prendront place dans le réfectoire. Au menu les associations mets-vins avec le Maître Cuisinier de France René Bergès et le Chef Cuisinier Roland Paix, ainsi qu'une animation autour des produits du terroir : miel, huile d'olive, tapenade, truffe... Un sommelier de l'Union des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence, Christian Scalisi, partagera ses connaissances avec les visiteurs désireux d'être initiés à la dégustation des vins et à la connaissance des arômes et des goûts.

### **Programme récapitulatif du dimanche 29 janvier 2012 :**

- 10h00 : Procession des vignerons derrière leur Saint Patron en présence des Confréries Bachiques et aux sons des fifres et tambourins.

- 10h30 : Messe solennelle de la Saint-Vincent en la Basilique de Saint-Maximin la Sainte Baume.

- 11h30 : Cérémonial du Chapitre sur le parvis de la Basilique pour l'intronisation de quelques personnalités orchestrée par l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse.

- 12h00 : Inauguration officielle de la Fête de la Saint-Vincent.

- 10h00 – 18h00 : Découverte et animations autour des stands des vignerons avec dégustation vente des vins des appellations provençales (Coteaux varois en Provence, AOC Bandol, Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus, Coteaux d'Aix-en-Provence et Vins de Pays du Var).

- Salle du Réfectoire du Couvent Royal

- Dégustation de mets organisée par René Bergès, Maître Cuisinier de France et Roland Paix, Chef Cuisinier.

- Atelier de Sommellerie animé par Christian Scalisi, Sommelier de l'Union des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence.

- Présentation de produits du terroir régional : Miel, tapenade, truffe, huile d'olive...

- A l'entrée de la manifestation, achat d'un verre de dégustation par les visiteurs

- 15h00 : Concert d'orgues en la Basilique par Pierre Bardon, titulaire des Grandes Orgues de la Basilique

- 17h00 : Tirage de la tombola

Lieu : Couvent Royal

Horaires : 9h00 à 18h00

Tarif : Libre

Organisateur : Association les Sarments de St-Vincent

Contact : Office de Tourisme

Tél. : 04 94 59 84 59