Les Archipaliens ont vu : Châteaurenard, 22.2.2024

Au pied de sa colline et de sa forteresse, Châteaurenard, « la cité maraîchère », abrite 16 000 habitants, tout en gardant la convivialité et la quiétude d'une petite ville provençale.
Au sommet de la colline du Griffon se dresse le château féodal des XIIème et XVème siècles. Classée monument historique, cette ancienne forteresse des Comtes de Provence connait une importante campagne de travaux de restauration depuis janvier 2022.

Les premiers signes d'occupation sur le site de Châteaurenard dateraient de 2000 à 1800 av. J.-C.

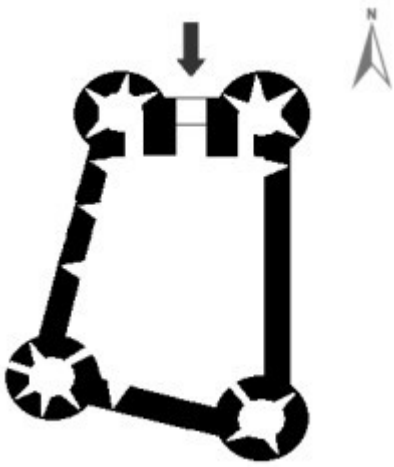
L'arrivée des Romains en Provence se fit le long des vallées fluviales, par le Rhône et la Durance.
Des vestiges romains ont été retrouvés dans le quartier du Vigneret, mais au Vème siècle, les grandes invasions saccagèrent la région, effaçant malheureusement tous les témoignages importants de cette période sur la commune.

Le premier seigneur portant le nom de Châteaurenard vivait vers l'an 970. Sa mère s'appelait Balde, son père, Lambert dit Dodon. Il apparaît sous le nom de « Eldeberthus de Castro-Raynardus »



Les ruines du château féodal à Chateaurenard

Au XIIème siècle, lorsque Ildefons d'Aragon devint comte de Provence, il voulut se doter de fortifications imprenables. Jordane, sa maîtresse, reçut la lourde charge de veiller à la transformation du castel primitif en une place forte. La pierre remplaça le bois et la construction dura plusieurs années. Femme de goût et de culture, Jordane organisa des cours d'amour. Les troubadours passèrent par Châteaurenard, et l'un d'eux composa un poème que l'on fit graver sur une pierre (encore visible aujourd'hui) dans la « Tour des Trois Poignards ».



Plan de la forteresse dressé par des historiens

Blacas de Pontevès fut seigneur de Châteaurenard.
Au XVème siècle, le pape Benoît XIII alors en poste à Avignon vient se réfugier à Châteaurenard pour échapper au siège du palais des Papes mené par Charles VI.
En 1727, Sexte Gabrielle d'Aymar, épouse Jean Louis Gabriel de Thomassin, marquis de Saint-Paul. En 1781, Joséphine Henriette de Thomassin de Saint-Paul épouse Louis Marc Antoine de Valori. Ainsi par le biais des mariages successifs, les Aymar, les Thomassin et les Valori se succèdent tout au long du XVIIIème siècle dans la baronnie de Châteaurenard.
En 1887, la ville ouvre une gare située sur la ligne de Barbentane à Orgon. Le trafic est destiné aux voyageurs et au transport de marchandises.
Le succès du marché hebdomadaire qui se déroule sur le cours Carnot tous les dimanches, incite les agriculteurs de la commune à perfectionner leur outil de travail en initiant, dès 1958 un CETA (Centre d'Etudes Agricoles) créé en même temps que les premières serres dans le nord des Bouches-du-Rhône.

Le château et ses remparts



Au XVI[ème] siècle, la ville acquiert son blason. « De gueules au château de quatre tours d'argent, ouvert et ajouré de sable, sommé d'un renard d'or, chacune de ses pattes posées sur une tour ». L'inscription latine *Tutus in Arce Vigil* signifie « à l'abri dans la forteresse je veille » démontre la protection qu'apportait le seigneur du château à sa ville et à ses habitants. L'origine du nom de la cité, est rattachée à Reynard, premier seigneur des lieux au X[ème] siècle.

L'église paroissiale Saint Denys cache derrière sa façade XIX[ème], une grande nef romane ainsi qu'un beau chœur gothique. Dans les nefs latérales, des boiseries raffinées et des tableaux de Nicolas Mignard, au nombre de deux et de Pierre Mignard.



Carte postale montrant l'église Saint Denys

De même, dans le fond de l'église, trône un magnifique orgue qui aurait appartenu aux frères Lumière. Le regard se porte sur le clocher, qui fut à l'origine une tour de garde. L'église, seul « espace public » d'importance, fut jusqu'à la Révolution, le lieu où la population pouvait se regrouper. Son architecture traduit un accompagnement de l'évolution démographique de la ville. Ce lieu de culte, de prière, de refuge en temps de guerre, fut aussi le lieu des premières élections républicaines ! En 2008, La chapelle située dans l'église Saint Denys a été rénovée. Elle contient les statues représentant les trois Maries entourées d'un paysage pictural narrant les principaux événements de la vie de la Vierge.



Le martyre de Saint Denys l'aréopagite, attribué à Pierre Mignard, XVIIe

Notre visite se poursuit **à la Distillerie Frigolet**,

En 1858, des pères blancs de l'ordre des Prémontrés s'installent à l'abbaye de Saint-Michel-de-Frigolet. Ils y concoctent régulièrement potions et élixirs végétaux, à partir de leur cueillette dans les collines environnantes. La fabrication n'a rien de régulier ni de standardisé, si bien que leurs recettes évoluent au gré des saisons, certaines tombant peu à peu dans l'oubli.

En 1865, Joseph Isoard, distillateur-liquoriste expérimenté, s'établit à Châteaurenard. Dès 1883, il commence à s'intéresser aux diverses préparations des moines. Les décoctions, macérations et potions des ecclésiastiques attisent sa curiosité. Il s'en inspire pour mettre au point une recette et un procédé de fabrication uniques. Il obtient une liqueur exquise, dorée comme le soleil provençal. Le Frigolet est né.

En 1961, la distillerie est cédée à la famille Inisan. Rolland Inisan reprend les murs, ainsi que l'outil de production, les brevets, le tour de main et la recette secrète de l'exquis élixir. Il décide de perpétuer la tradition et poursuit la fabrication du Frigolet dans les règles de l'art : sélection fine des ingrédients, distillation dans un alambic en cuivre chauffé au bois, adjonction d'un sirop au miel, longue maturation en foudres de chêne, assemblage.

Son fils François prend sa suite dans les années 1980 et décide d'apporter sa pierre à l'édifice. Il entreprend tout d'abord de moderniser l'outil de production, en optant pour un alambic en inox et une chaudière au fuel. Il décide également d'ouvrir les portes de la distillerie de Châteaurenard en y organisant visites et ventes. Pour autant, il tient à respecter le précieux héritage : perpétuer la fabrication artisanale, privilégier la qualité à la quantité et préserver le mystère entourant la recette de la divine liqueur.



Les barriques renfermant la divine liqueur

Les cuves de mélange et les balances sont les mêmes qu'il y a 150 ans, les sources d'approvisionnement en matières premières sont identiques et l'automatisation est réduite à son strict minimum, si bien que le Frigolet a conservé sa saveur d'antan.

David, fils de François et petit-fils de Rolland Inisan, reprend les rênes de la production. Ainsi il fait perdurer la fabrication quasi alchimique de l'élixir :

- sélection, triage et pesage des différents ingrédients, dans le respect de la recette ancestrale ;
- distillation traditionnelle à l'alambic ;
- préparation et adjonction du sirop de miel ;
- vieillissement en fûts de chêne ;
- mise en bouteille de la liqueur.

Le Frigolet est avant tout un digestif, fabriqué à partir de plantes eupeptiques. Mieux vaut le servir frais, accompagné d'un glaçon ou sur glace pilée. Il peut se conserver au réfrigérateur, mais on déconseille l'entreposage au congélateur, qui risquerait d'altérer ses arômes subtils.

Il peut également être ajouté à une tisane. Quelques gouttes du précieux élixir transformeront la plus banale des infusions de verveine en délectable gourmandise…

Néanmoins la liqueur peut tout à fait s'envisager comme un apéritif et entrer dans la préparation de cocktails.

Enfin, le nectar accompagne à merveille les mets méditerranéens de caractère, comme une viande rôtie aux herbes, et les desserts à base d'agrumes ou de châtaignes.

Notre visite se termine par une dégustation de la liqueur Frigolet, qui est fort appréciée

Jacqueline Marchal

Sources : internet