

## LA PLACE SAINT SÉBASTIEN, ALIAS PLACE DE LA POSTE

Au bout de la rue Saint Sébastien, une place, à moins qu'on parle d'un carrefour ! Le chemin de Saint Sébastien monte vers le col de la Basse d'un côté et de l'autre, c'est la route de la Prunière, cependant que la Route Haute débouche, contenue par la salle des fêtes, autrement dit le Cercle.

Mais ces routes sont « modernes », établies peu à peu, du XIX<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle. En 1834, le cadastre n'indique que le Chemin de Saint Sébastien, en continu, du village vers le col de la Basse. Cependant deux indications y sont mentionnées : l'aire et la chapelle Saint Sébastien. Toutes choses qui ont disparu aujourd'hui !

L'une, l'aire, remplacée par le jardin d'enfants. Sous quelques centimètres, le dallage de roches sur lequel un cheval tirait le rouleau de pierre froide, le « *barulaire* », pour le dépiquage des grains. Il s'agissait de séparer ces grains de leur épi. Pour ce faire, le rouleau légèrement tronconique avançait en tournant autour d'un poteau. Peu à peu, le cheval se rapprochait du centre, une fois arrivé, il suffisait de repartir en sens inverse. Cette marche circulaire et répétée était suivie du vannage au vent du mistral : on jetait en l'air une pelletée après l'autre, la paille légère retombait plus loin, le grain sur place. Pour parfaire ce tri, on se servait ensuite du tarare ou « *ventarelle* » : le blé était prêt pour le moulin. Travail pénible d'autant qu'on commençait en été, mais joyeux surtout si la moisson abondait : alors, l'année serait bonne. Sur l'aire, on traitait

aussi les pois chiches dont Mimet resta longtemps un bon producteur. A ce point, qu'avec les gens de Peypin et sans doute d'autres villages de l'Étoile, nous le rapporte Pagnol, on nous appelait les « *manjo-pes* », c'est-à-dire les mangeurs de pois chiches ! Excellents en salade avec des oignons ou en soupes et ragoûts ! Voire grillés ou en farine. Longtemps, il resta le « *barulaire* », un jour on le poussa en dessous : peut-être y est-il encore ? Puis l'aire devint jardin d'enfants : il faut leur dire qu'à Mimet, pour avoir une tartine avec de la confiture, cela commençait à cet endroit !

De l'autre côté, il y a la poste. À cet exact emplacement se trouvait la chapelle Saint Sébastien, patron des paysans et les Mimétains étaient des paysans. En même temps, Sébastien protégeait des épidémies, surtout de la peste, car chaque saint a une spécialité. En 1720, à Septèmes, 423 morts sur 540 habitants, à Simiane 257 sur 770, à Allauch 500 morts. A Mimet, la peste semble évitée. Le bon air des hauteurs, la tradition d'avoir des chats à Mimet, la faiblesse des rapports avec l'extérieur ? Le Bureau de Santé de Marseille, constatant l'inutilité des mesures d'hygiène, recommande de « faire construire d'abord, après la délivrance de ladite contagion, une chapelle à l'honneur dudit saint. » Ce qui fut fait sans doute vers 1721 ou 1722, lorsque la peste lâcha prise. Après tout, ailleurs on a bien édifié le « mur de la peste » ! Bref, la chapelle figure sur les cadastres postérieurs. Fin XIX<sup>e</sup>, pour ramener les Mimétains à une meilleure pratique religieuse, on ajoute une belle croix de fonte plantée dans un gros bloc de calcaire, un bon m<sup>3</sup>, juste contre le mur, à l'entrée de la

chapelle. Mais le XX<sup>e</sup> siècle, celui où les hommes multiplient les guerres mondiales donc les malheurs, fut celui de l'abandon de l'esprit religieux : chapelle désaffectée, croix disparue, après 1945 le lieu devient remise pour le corbillard municipal peint en noir et tiré par un cheval prêté par un paysan et garage des pompiers. A cette époque, un dodge à grosses roues crantées, peint en rouge, enrichi d'une citerne pour l'eau, engin hérité des surplus de l'armée américaine, fait office de véhicule d'intervention. Modeste matériel, mais bien servi par des pompiers aguerris. Jusqu'au moment où Mimet fut doté d'une poste importante, en 1994. Tout fut rasé au ras du cimetière : la chapelle se trouvait à l'emplacement où le public est reçu. Qu'il s'en souvienne et soit patient avec le postier !

## PLACE DU MARCHÉ À LA TESTE DE L'OST

L'habitude, chez nous les Gaulois, c'est de vivre au milieu de nos champs et de nos troupeaux. De la sorte, nous disposons de ce dont nous usons à portée de la main. Mais, il y a un jour où nous nous retrouvons tous ou presque, c'est pour le marché dans notre forteresse à la Teste de l'Ost\*. Elle a belle allure avec ses murailles de pierres, ses tours carrées, pleines, inébranlables, son crénelage d'argile jaune, son entrée en chicane sur le haut de la colline. En plein ciel, nous voyons les fumées du Baou Rous, d'Entremont au loin, et l'immense forêt de chênes, notre arbre maître qui nourrit de ses glands nos cochons et où se cache le gibier. Un Géant de roches nous protège, nos déesses font couler des sources partout, rien ne peut nous arriver de mal.

Au-dedans de notre fort, chaque famille dispose d'une habitation avec base de mur en pierre, surmonté par des briques d'argile et une toiture de branchages et de terre : celle-ci, en faible pente, s'appuie au rempart et permet aux guerriers de disposer de place pour leur manœuvre en cas de guerre. Mais nous ne craignons rien, personne ne viendra nous menacer : par prudence, nous disposons des galets en tas pour nos frondes sur les murailles. Les seuls qui vivent ici tout l'an, sont les artisans : le forgeron, le cordonnier et quelques-uns encore.

Une fois par période lunaire, c'est le marché, en bas de l'enceinte, à son abri et sous surveillance. Ce jour, Kintos, le marchand grec de Massalia, nous visite avec ses mules chargées. Il apporte les merveilles de ce peuple habile. En premier lieu le vin contenu dans ce qu'ils

nomment amphore, belle poterie longue à col démesuré et munie de deux anses. Il est très cher : ne dit-on pas qu'une seule de ces amphores vaut le prix d'un esclave en bonne santé ? Je ne peux m'en offrir qu'un gobelet : ce vin pique le gosier et a un parfum de résine. Mais notre chef, un jour, s'en est procuré une : il est riche. Kintos a dit que c'était du jus de raisin fermenté. Moi, j'ai quelques pieds de vigne, j'ai fait du jus mais c'était imbuvable. Ces Grecs sont malins, ils ne révèlent pas leurs secrets : c'est comme pour l'huile avec les oliviers. Comme cela, nous devons leur acheter.

En échange, ce sont des peaux, de la laine, de la viande fraîche, des fruits secs, des légumes, du bois, beaucoup de plantes aromatiques et médicinales pour parfumer, et aphrodisiaques, des fromages, de la charcuterie... En somme, de la nourriture pour leur ville car ils n'ont que très peu de terres. Nous leur vendons du grain, blé, épeautre, des pois...

Outre le vin et l'huile, Kintos apporte du poisson, du thon qu'il appelle « cochon de mer », des sardines et des bouts de corail ou d'ambre. Le corail nous rend fous et ceux qui le peuvent en décorent la poignée de leur épée. Ils n'ont pas de terre mais ils ont la mer : d'elle, il vient des merveilles. Des poteries noires en bols, plats, écuelles, coupes vernissées, lisses, fines, légères. Les nôtres sont grises, rugueuses et pesantes. Kintos est le roi du marché, il sait amadouer le chef avec du vin et parfois un grain de corail. Moi, un jour, je l'ai escorté jusqu'à la crête de notre montagne. D'en haut, je voyais la mer scintillante et

Massalia avec ses toitures rouges. Il m'a proposé d'être son aide pour aller chez les autres Gaulois de la région. Et dans un geste rapide, il m'a offert une coupe noire : il m'a dit qu'elle venait de Campanie. Elle est dans une niche du mur de ma maison. Plus tard, j'irai avec Kintos.

\* Teste du Petit Puy ou Puech, puis Collet de Lafont et Teste de l'Ost

