

Vient de paraître : l'Almanach des Alpes-de-Haute-Provence 2025

Quelle est la recette pour réussir un bon **Almanach des Alpes-de-Haute-Provence** ? Prenez d'abord les ingrédients de base : un calendrier détaillé, avec les phases de la lune, les dates des foires et marchés et les principales fêtes ; des conseils pratiques pour le jardinage ; des jeux (mots croisés, mots fléchés, sudokus) ; des conseils pratiques pour le quotidien ; des contes et légendes ; des idées de sortie ; des « trucs et astuces » ; sans oublier l'indispensable horoscope.

Ensuite, ajoutez-y des sujets soigneusement choisis portant sur l'histoire, le patrimoine, les traditions, les personnages, le terroir haut-provençal. Sur ce point, n'hésitez pas à vous montrer généreux sur les proportions : il n'y a aucun risque de se répéter, tant notre département regorge de trésors, bien souvent méconnus, à découvrir. Dans l'édition 2025, on se délecte, pêle-mêle, d'une évocation d'Oraison au début du siècle dernier, des patineurs de Barcelonnette, de la gare de la Brillane ou de l'ancienne ardoisière de Barles ; on goûte le portrait du peintre Louis Denis-Valvèrane et celui du travailleur de terre par Frédéric Mistral ; on savoure un florilège d'expressions traditionnelles des Alpes du Sud ; on déguste les souvenirs du débardage à cheval, du transport à mulet de bât, de la chasse au loup. Sans oublier la revue de l'année 1925, et bien d'autres sujets encore !

Une fois la préparation terminée, enrobez-la dans une mise en page colorée, garnie de photos et des cartes postales d'autrefois, dûment commentées. Assaisonnez l'ensemble d'histoires drôles, de proverbes ou encore d'idées de recettes. Enfournez le plat chez l'imprimeur, puis distribuez-le dans tous les points presse de notre département. Voilà, c'est prêt !

L'Almanach des Alpes-de-Haute-Provence se conserve et se consomme toute l'année, c'est ce qui le rend incontournable. Riche mais jamais indigeste, le lecteur pourra y picorer à sa guise un morceau d'histoire, un conseil utile, une ressource pour le quotidien, quand l'envie lui vient. Et toujours humer sa saveur unique : celle de l'âme de notre pays de Haute-Provence.