

Le Var

CHEMINS DE TRAVERSE

Les caves coopératives varoises

ÉVÈNEMENT

Momies, les chemins
de l'éternité à l'HDE Var

PÉPITE

Le Tour du Verdon à vélo

VIVRE ICI

Méditerranée
Porte des Maures



**La chaîne  YouTube
Département du Var**

ABONNEZ-VOUS !

**Des nouvelles
du Département**

**Des reportages
sur le Var**

**L'agenda
du week-end**

Sommaire

PORTFOLIO > 2 à 7

À LA LOUPE > 8 & 9

IDÉES DE SORTIES > 11 à 16

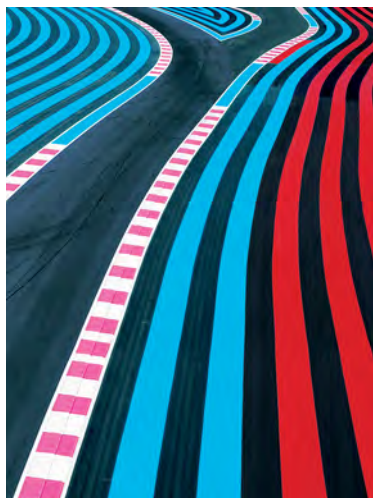
IDÉES DE LECTURES > 17 à 19

IDÉES D'EXPOS > 20

HÔTEL DÉPARTEMENTAL DES EXPOSITIONS DU VAR > 21 à 25

IDÉES DE SAISON > 26 & 27

TRÉSOR VAROIS > Méounes-lès-Montrieux > 28 à 30



31 LE VAR EN TÊTE

RENDEZ-VOUS / Le Grand Prix de France de F1 > 32 à 34

À LA POINTE / Le réseau Destination Var > 35 à 37

PÉPITE / Le Tour du Verdon à vélo > 38 à 41

TENDANCE / Seayouandi / Le sud atelier / Garage handshaping > 42 à 45

INNOVATION / Les fours solaires de Solar brother > 46 à 48

HISTOIRE D'UN SUCCÈS / La Tarte Tropézienne > 49 à 51

52 NUL VAR AILLEURS

VIVRE ICI / Méditerranée Porte des Maures > 54 à 67

PATRIMOINE / La minoterie de Salernes > 68 à 71

INSOLITE / Signé Bartholdi ! > 72

CHEMINS DE TRAVERSE / Les caves coopératives
varoises > 73 à 87

ÇA S'EST PASSÉ / La parfumeuse de Seillans > 88 à 90



91 ENVIE DE VAR

CARNET D'AVENTURE / Le Sentier du littoral de Ramatuelle
à Saint-Raphaël > 92 à 105

ÉVASION / La page du Sud à Port-Cros > 106 & 107

NATUREL ET SENSIBLE / Du Jabron au Verdon à Trigançe > 108 à 110

STYLE / Lilibrille au Pradet > 111 & 112

ACCENT / Du sport, mais... provençal ! > 113 & 114

À DÉGUSTER / La bouillabaisse > 115 & 116

EN FAMILLE / Le Conservatoire du patrimoine du Freinet à La Garde-Freinet /
Var lamas à Six-Fours-les-Plages > 117 à 119

ARTISTE VAROIS / La compagnie Souricière à Toulon > 120

EN COUVERTURE :
Les plages de sable fin
de Bormes-les-Mimosas



OÙ TROUVER « LE VAR » ? Le magazine est diffusé gratuitement sur des manifestations événementielles. Il est également disponible à l'Hôtel du Département à Toulon, en mairies, offices de tourisme... Il est téléchargeable sur le site www.var.fr - **POUR S'ABONNER AU MAGAZINE « LE VAR »** et le recevoir à domicile, rendez-vous sur var.fr/mon-abonnement

Directeur de publication : Marc Giraud - Coordination éditoriale : Philippe Vuyenne - Rédaction : Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chaine - Photo : Nicolas Lacroix, Samchedine Damen Debbih
Maquette : Isabelle Cilichini, création/réalisation graphique/cartographie/suivi de fabrication : 4° de couverture : Lionel Cartier - Photogravure : Graphic Azur
Impression : Imaye Graphic, tirage à 210 000 exemplaires - Dépôt légal à parution - N°ISSN : 2273-2659 - Coût de fabrication unitaire 0.87 € TTC
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Direction de la communication - 390 avenue des Lices - CS 41303 - 83076 Toulon Cedex - Site internet : www.var.fr - redaction@var.fr



une marque propriété du Département du Var



Portfolio

Véritable écho au soleil
qui brille dans le ciel,
le tournesol est une des fleurs
emblématiques du Var.
Sa floraison est optimale
au milieu de l'été.







© Adobe Stock

Symbole de la Provence et du Var, la cigale sort de terre avec l'arrivée des fortes chaleurs.



Indispensable en été, le parasol, qu'on plante dans le sable à la plage pour se protéger du soleil, trouve son origine chez les Grecs et les Romains dans l'Antiquité.



© Adobe Stock

Le Var, 1^{er} producteur mondial de rosé AOP, regorge de domaines et caves coopératives à découvrir. C'est la boisson emblématique de l'été. Lire nos articles en pages 8 et 9 et de 73 à 87.



La casquette, indispensable lorsque le soleil chauffe fort « là eau »...

“Sous le soleil, exactement”

Dans le Var, le soleil réchauffe les corps et les cœurs. On savoure sa luminosité qui a inspiré tant d'artistes, peintres, poètes, photographes... Grâce aux rayons du soleil, la nature déploie tous ses miracles, comme les champs de tournesols qui illuminent plus encore les paysages varois, un véritable tableau de Van Gogh ! C'est aussi en été, quand les températures grimpent, que le chant des cigales, véritable concert estival, fait son retour. Il est alors temps de ressortir parasols, casquettes et autres lunettes de soleil. Rien n'est alors plus agréable que de déguster un verre de rosé varois et de farnienter, sous le soleil, exactement. ■



DU GRAIN... AU VIN



LE GRAIN DE RAISIN

De forme arrondie ou parfois plus allongée, avec sa couleur allant du rose au noir en passant par le jaune et le vert clair, le grain de raisin est le fruit de la vigne et forme avec la rafle, la grappe. Il est entouré par une pellicule recouverte d'une matière cireuse : la pruine. La pulpe, gorgée de jus, forme l'intérieur du grain qui renferme également les pépins. Il existe deux sortes de raisin : le raisin de table destiné exclusivement à la consommation comme fruit et le raisin de cuve, utilisé en viniculture.



LE VIGNOBLE VAROIS

Le Var cumule de nombreux atouts : un climat adapté, des sols et cépages variés... un terroir exceptionnel.

Le vignoble varois et ses quatre appellations d'origine protégée (AOP) - Bandol, Côtes de Provence, Côtes de Provence - produit des vins issus de l'assemblage de nombreux cépages.

La diversité des terroirs,

des cépages et des microclimats donne des vins variés. Les vins rosés représentent 70 % de la production. Le Var est le premier producteur mondial de vin rosé AOP.

Les rouges, 25 % de la production, sont également des vins de qualité. Les vins blancs, plus rares, n'offrent que 5 % de la production.

Toutes les appellations produisent les trois couleurs de vins.



L'ORIGINE DU VIN DANS LE VAR

Le raisin est apparu sur Terre bien avant l'homme.

Il poussait à l'état sauvage. Les hommes préhistoriques du Paléolithique puis du Néolithique en consommaient déjà et conservaient le jus dans des récipients en terre. Ce n'est que vers 600 av. J.-C. que les Phocéens, en créant Massilia, implantent la vigne en Gaule.

Puis en 200 av. J.-C., les Romains viennent s'installer sur les terres provençales et y développent eux-aussi la culture de la vigne. Au Moyen Âge, la viticulture reprend à l'initiative des grands ordres monastiques. L'Abbaye du Thoronet, par exemple, fait partie des grands producteurs de vin. Le commerce du vin contribue fortement aux revenus des établissements monastiques. À partir du XIV^e siècle, les grandes familles nobles du royaume, les notables et les grands officiers de l'armée royale reprennent et gèrent les vignobles provençaux. C'est la naissance de la viticulture provençale moderne, telle que nous la connaissons aujourd'hui.



LE DÉPARTEMENT

présente

Les Voix Départementales

1^{er} juillet > 27 août 2022

15 concerts
gratuits 15 lieux

D83

BRUE-AURIAC
CARCÈS
FAYENCE
FLASSANS-SUR-ISSOLE
GARÉOULT
LA CELLE
LA ROQUE-ESCLAPON
NANS-LES-PINS
PIGNANS
POURCIEUX
PUGET-SUR-ARGENS
RÉGUSSE
RIANS
TAVERNES
TRANS-EN-PROVENCE

Infos sur www.var.fr



Les Voix DÉPARTEMENTALES



**15 concerts dans 15 communes
avec 15 groupes différents.
Voici ce que vous réserve,
du 1^{er} juillet au 27 août,
la nouvelle édition
des Voix départementales,
la tournée estivale
du Département du Var.**



Cette année, le Var va swinguer au rythme du jazz, du blues & rythm, des musiques actuelles et du monde. Les Voix départementales font 15 haltes dans 15 villes et villages du Var : Brue-Auriac, Carcès, Fayence, Flassans-sur-Issole, Garéoult, La Celle, La Roque-Esclapon, Nans-les-Pins, Pignans, Pourcieux, Puget-sur-Argens, Régusse, Rians, Tavernes et Trans-en-Provence.

Née en 2016, cette tournée départementale propose depuis sa création des spectacles gratuits de grande qualité avec des artistes de renommée nationale. Ce rendez-vous culturel créé par le Département du Var charme chaque été, touristes et Varois. La soirée inaugurale se joue à l'Abbaye de La Celle, propriété départementale, reconnue pour son acoustique exceptionnelle. Ensuite, c'est en plein cœur de village que les concerts animent l'été des différentes communes accueillant les Voix départementales.



Le choix artistique des quatre premières éditions s'est porté sur la musique classique. Depuis 2020, changement total d'univers musical avec des concerts autour des musiques du monde. Cet été encore, une ambiance festive et enjouée est assurée lors des concerts des Voix départementales.

var.fr/culture/les-voix-departementales

Voix départementales : LE PROGRAMME 2022



Bossazina



Cheeky Swinger



Ritournelles

► **LE 1^{ER} JUILLET À 21 H**
ABBAYE DE LA CELLE
Cheeky Swinger
Couleurs d'antan

Charlène FERNANDEZ (chant)
Olivier LABROT (trompette)
Olivier DEBOURREZ (trombone)
Laurent BIGNET (banjo)
Serge BAUDRY (sousaphone)

Cheeky Swinger propose un répertoire swing des années 30. Ce groupe revisite des morceaux de variétés actuels et propose une interprétation du style années 30.

► **LE 5 JUILLET À 21 H**
PUGET-SUR-ARGENS
Parvis de l'espace culturel Victor Hugo
The Spacesheeps
Pop rock

Amandine HAUDECOUR (chant lead)
Thomas GANET (chant lead, guitare rythmique)
Thomas LORMAILLE (guitare lead, chant chœur)
Renald VILLECHENOUX (basse)
Lilian MANTEAUX (batterie)

The Spacesheeps est un groupe toulonnais de pop rock et variétés internationales. Formé en 2019 par cinq élèves du Conservatoire TPM en musiques actuelles, il propose des reprises de Red Hot Chili Peppers, Téléphone, The Black Keys, Guns n' Roses, Pink...

► **LE 8 JUILLET À 21 H**
FAYENCE
Théâtre de verdure
The Po'Boys
Mississippi Blues

Poupa CLAUDIO (guitare et chant)
Nico MOURARET (batterie et vocaux)
Elie COQUARD (harmonica et vocaux)

Le jeu hypnotique du guitariste, mêlant basse, rythmique et mélodie, le son « roots » et éraillé de l'harmonica et la frappe efficace du batteur, font de ce trio un groupe à part qui respire les champs de coton et les eaux du Mississippi.

► **LE 11 JUILLET À 21 H**
NANS-LES-PINS - Le cours
Joulik
Racines

Mélissa ZANTMAN (chant, accordéon, percussions)
Robin CELSE (guitare, oud, mandole, chant, percussions)
Claire MENGUY (violoncelle, chant)

Trio vocal et instrumental, Joulik vogue entre chants traditionnels revisités et musiques créatives du monde. La voix se mêle aux couleurs de la guitare, du oud, du violoncelle, de la mandole, de l'accordéon et des percussions. Le concert emporte les spectateurs dans des ambiances métissées, poétiques ou endiablées.

► **LE 15 JUILLET À 21 H**
PIGNANS - place des Écoles
Dixie Cajun
Voyage dans le Cajun

Camille BRIANT (violin)
Pierre CAMMAS (piano)
Jean-Pierre FARAGONI (guitare, chant)
Didier FRANCISCI (chant lead, guitare, harmonica)

Après avoir parcouru les scènes de Nashville à Chicago et d'Austin à la Nouvelle Orléans, Dixie Cajun entraîne son public dans un voyage musical teinté de blues, jazz et musiques cajun. Dépaysement garanti !

► **LE 19 JUILLET À 21 H**
GARÉOULT - place de la Mairie
Ritournelles Collectif
Guinguette Hot Club
Chansons françaises et musiques du monde

Lison STEGER (guitare, chant, ukulélé)
Marion LAURENT (guitare, ukulélé, chant)
Yohan VELY (batterie)
Aurélien MAURICE (contrebasse)
Olivier DEBOURREZ (trombone)
Elina RODEVIC (violin)
Virginie DANG (flûte traversière)

Les Ritournelles, les drôles de dames de la chanson du collectif Guinguette Hot Club, interprètent des chansons connues ou pas, en français, en italien, en espagnol ou en russe. Elles les revisitent dans une douce folie, pour danser la valse, le swing, la cumbia ou le kazatchok !

► **LE 21 JUILLET À 21 H**
FLASSANS-SUR-ISSOLE
place Jean Jaurès
Cécile Messyas quintet
Jazz sous les étoiles avec Cécile Messyas

Cécile MESSYASZ (chant)
Piero IANNETTI (batterie)
Eric MERIDIANO (piano)
Fabien GIACCHI (contrebasse)
Jean-Philippe SEMPÈRE (guitare)

Considérée comme l'une des meilleures chanteuses françaises de jazz, Cécile Messyas interprète les grands standards du genre, mais aussi des perles rares de la chanson française. Elle est entourée de musiciens remarquables. Un pur moment de jazz sous la grâce des soirées estivales.

► **LE 25 JUILLET À 21 H**
RÉGUSSE - Le cours
Makuza
Bal aux couleurs latines

Célia SEMPÈRE (chant, percussions)
Julien OSTY (basse électrique, contrebasse)
Rudy PICCINELLI (percussions, chœurs)
Julien ORSINI (guitare, percussions, chœurs)
Michaël HERBAUT (guitare, trucs, percussions, chœurs)

Makuza est une formation latino-américaine qui invite à une traversée du continent sud-américain à travers la cumbia de Colombie, les rythmes salsa du son cubain, l'énergie makossa et les rumbas du métissage hispano-américain.

► LE 28 JUILLET À 21 H

TRANS-EN-PROVENCE

place de l'Hôtel de Ville

Très Hombres - Au détour du monde

Krys LEG (voix lead, percussions)
Jean DIEZ (guitare, ukulele, chœurs)
Jean-Marc PRON (contrebasse)

Les 3 musiciens revisitent avec groove et humour les standards français et internationaux qu'ils truffent d'accents de musique des Balkans, latino, ou encore des Caraïbes. Joie, humour et énergie communicative sont au rendez-vous.

► LE 5 AOÛT À 21 H

LA ROQUE-ESCLAPON

place Maxime Perrimond

Harpyotime and the nightbirds

Swing time

Lionel MOLIO (harmonica) - Ilona HANN (chant)
Didier DESSOLIS (guitare/chant)
David GORTCHINSKY (contrebasse)
Sophie LAPORTE (batterie)

Harpyotime and the nightbirds propose un répertoire intemporel dans l'esprit du blues et du swing comme il se jouait dans les cabarets à Chicago des années 30 aux années 60. Ce mélange de tradition et de modernité ravira les mélomanes, les danseurs de bebop et de lindy hop.

► LE 11 AOÛT

RIANS - place Saint-Laurent

Swing Box - Cotton Club

Caroline INDJEIN (chant/basse)
Thierry DURIEUX (chant/banjo)
Alexandre INDJEIN (chant/batterie)

Swing Box est un trio qui chante en «close harmony», tout en s'accompagnant d'instruments. Son répertoire swing jazz original et varié fera voyager les spectateurs dans le temps pour un moment festif et convivial.

► LE 16 AOÛT À 21 H

POURCIEUX

place Victor-Joseph Chavet

Mau Mau Collective

Happymusic

Pierre Marie CHAUDAGNE (batterie)
Aurélien MAURICE (basse) - Frédéric LAUGIER (guitare)
Fabrice LO CICERO « MO » (chant, guitare)

Riche en couleurs, le concert de Mau Mau Collective transporte à Kingston, Haïti ou La Nouvelle-Orléans. Le groupe puise dans l'héritage de la musique noire au sens large et crée un pont avec les sonorités pop rock électro d'aujourd'hui.

► LE 19 AOÛT À 21 H

BRUE-AURIAC

Le cours Roux de Corse

The Cellar Cats

De Ménilmontant au Parrain

Vince VAHRAM (guitare, chant)
Mathieu ARNAL (guitare)
Philippe MEGE (contrebasse)
Sylvain THEROND (clarinette)

The Cellar Cats revisite les grands classiques du swing et de la chanson. De Nino Rota à Charles Trenet en passant par Paolo Conte, Sydney Bechet, Django Reinhardt et bien d'autres... Ces reprises sont interprétées dans la pure tradition du jazz manouche.

► LE 23 AOÛT À 21 H

TAVERNES

place de la Mairie

Françoters Collectif

Guinguette Hot Club

Chansons françaises et musiques du monde

Olivier TOUSSAINT (guitare, chant, banjo)
Sébastien TORA (guitare, chant)
Marion LAURENT (mélodica, ukulélé, chant)
Pierre-Marie CHAUDAGNE (batterie)
Philippe MEGE (basse)
Olivier DEBOURREZ (trombone)
Olivier LABROT (trompette)

Françoters, formation déjantée et passionnée du collectif Guinguette Hot Club, reprend des chansons populaires avec une gouaille et un humour incomparables : Brassens, Brel ou Gainsbourg mais aussi Les Ogres de Barback, Debout sur le Zinc, la Rue Ketanou, ou encore Zoufris Maracas.

► LE 27 AOÛT À 21 H

CARCÈS - place Emile Zola

Bossazina

Musique du Brésil

Frédéric RÉGINE (chant/guitare)
Stéphane KARA (batterie/percussions)
David DUPEYRE (guitare)
Nathalie SAINT-CROIX (flûte en option)

Bossazina propose un voyage musical au cœur du Brésil. Les grands standards de la musique populaire de ce pays ainsi que des compositions sont abordés avec originalité sur des rythmes de bossa nova, samba, baião, funk et bien d'autres. ■



© DR

The Spacesheeps



© Delphine Cromel

Joulik



© DR

Très Hombres



© DR

Françoters



© DR

Mau Mau Collective



© Caillou

FESTIVAL D'ÉTÉ DE CHÂTEAUVALLON À OLLIOULES

► Du 22 juin au 30 juillet

C'est en plein air, dans le cadre naturel et enjôleur de Châteauvallon, que se tient ce Festival d'été, soutenu par le Département. Y sont accueillis des artistes prestigieux et reconnus tout comme de jolies découvertes. Tous les univers artistiques se croisent pour offrir au public une programmation éclectique. La danse y tient une large place avec par exemple le Ballet national de Marseille et son collectif (LA)HORDE et Rone aux platines ou encore la dernière création de Philippe Decouflé, *Stéréo* et le *Roméo et Juliette* du Ballet Preljocaj. Au niveau musical, des têtes d'affiche sont aussi au rendez-vous comme Jane Birkin qui propose un concert tendre autour de son dernier album et les guitaristes Al Di Meola et Juan Carmona. Théâtre musical, lectures et conférences complètent ce beau rendez-vous. Et cette année, le festival investit également des lieux inédits comme l'altiplano pour proposer des spectacles insolites. chateauvallon-liberte.fr



L'AIR DU TEMPS AU THORONET

► Du 22 au 25 juin

La seconde édition de L'Air du temps au Thoronet promet un grand écart musical ! Musiques de patrimoine, festives, du monde, classiques, savantes mais aussi des récitals, une balade en art et une sieste sonore. Voici l'éventail des propositions du programme 2022 de ce beau festival qui se tient sur la place centrale du village tout comme dans la magnifique Abbaye du Thoronet, l'une des trois abbayes cisterciennes de Provence. « *Mélanger, croiser, surprendre, n'exclure personne, afin de favoriser la rencontre et la découverte, voilà ce qui constitue notre Air du temps... Une fête musicale et artistique populaire, exigeante et un brin provocante* », expliquent les organisateurs.

festivalairdutemps.com

BAYAMO À LA SEYNE-SUR-MER

► Du 7 au 30 juillet

Le mois de juillet à La Seyne-sur-Mer rime avec Cuba grâce au festival Bayamo. Cet événement qui célèbre sa 23^e édition est organisé avec le soutien du Département. Au programme : musique, danse, expositions, exhibition de vieilles voitures. Du 7 au 30 juillet, rendez-vous à la Galerie H pour une exposition. Les 22 et 23 juillet, des soirées concerts endiablées avec entre autres le Grupo Compay Segundo se tiennent au Parc de la Navale. Avis à tous les danseurs de salsa : les 22, 23, 28, 29 et 30 juillet, des apéros salsa vous attendent sur la place Benoît Frachon de 18 h 30 à 20 h. Enfin, le festival se clôture en beauté le 30 juillet au Parc de la Navale avec un beau concert de Ludmilla Merceron. Les mytiliculteurs de Tamaris participent à la fête et proposent de se restaurer sur place dès 19 h 30. bayamo.fr



MIDI FESTIVAL À HYÈRES-LES-PALMIERS

► Du 22 au 24 juillet

C'est sur le site archéologique d'Olbia que les trois soirées de concerts du Midi Festival se déroulent. Pour découvrir cette cité antique située à quelques mètres de la belle plage de l'Almanarre, des visites guidées sont proposées le matin durant toute la durée du festival. Les artistes internationaux font leur retour sur la scène du Midi Festival avec les rockers britanniques de SQUID, ou encore Wesley Joseph, Ethan P.Flynn et les jeunes de Sad Night Dynamite. Côté pop française, Fishback et Jacques sont aussi programmés. Des artistes en devenir sont à découvrir comme le duo féminin Ottis Cœur et le multi-instrumentiste Carlos Loverboy. En marge de l'événement, deux soirées électroniques ont lieu au Cirque et un après-midi à la Fondation Carmignac sur l'île de Porquerolles. midi-festival.com



SOIRÉES MUSICALES DE L'ABBAYE DE LA CELLE

► Du 27 juillet au 12 août

Concerts de qualité et terroir varois sont au rendez-vous de la 29^e édition des Soirées musicales de l'Abbaye de La Celle. Ce festival,

créé par le flûtiste Philippe Depetris et soutenu par le Conseil départemental du Var, programme chaque année des artistes de grande qualité. Les soirées se tiennent pour certaines en plein air dans les vignes du conservatoire des Coteaux varois en Provence, pour d'autres dans le cloître de l'Abbaye de La Celle, propriété départementale qui possède une acoustique exceptionnelle. À la fin de chaque concert, une dégustation des crus des Coteaux varois en Provence est proposée aux spectateurs. De quoi rendre le festival encore plus convivial ! soireesmusicales-lacelle.com

JAZZ À BRIGNOLES

► Du 28 au 30 juillet

Jazz, rythm & blues résonnent à Brignoles. Le festival Jazz à Brignoles, qui bénéficie d'un soutien départemental, offre cette année encore de magnifiques concerts. Il débute le 28 juillet sur la place Saint-Pierre avec une grande soirée d'hommage à Duke Ellington qui fait revivre les belles années du Cotton Club et des légendaires ballrooms new-yorkais. Le lendemain, le saxophoniste Thomas Ibanez, en compagnie de Jim Rotondi, célèbre trompettiste, donne un concert qui fait déjà figure de principal temps fort du festival. Samedi 30 juillet, sur la place du Palais de justice à 12 h, le musicien irlandais Gerard Murphy fait revivre à merveille la musique de Paul Desmond. Enfin, la dernière soirée avec le groupe Latin Spirit entraîne le public dans un tourbillon de rythmes latinos et d'harmonies jazz. jazzabrignoles.net



© Mauro Clonci

FESTIVAL DE QUATUORS À CORDE EN PAYS DE FAYENCE

► Du 15 au 18 septembre

Événement incontournable de la programmation culturelle varoise, le Festival de quatuors à corde en Pays de Fayence a acquis ses lettres de noblesse, le plaçant aujourd'hui parmi les grands festivals européens de musique de chambre. Chaque année, des artistes de renommée internationale sont invités à se produire dans les neuf villages perchés du Pays de Fayence. Depuis sa création en 1989, pas moins de 90 quatuors ont été invités, plus de 200 œuvres ont été interprétées et plus de 70 compositeurs, célébrés. La direction artistique a été confiée, en 2016, au violoncelliste Frédéric Audibert avec pour mission de favoriser l'ouverture à différents publics. quatuors-fayence.com



© Franck Terlin

ET AUSSI

MOKO FESTIVAL À TOULON

► Du 24 au 26 juin

Concerts gratuits de musiques actuelles dans les jardins de la Tour Royale. rockorama.fr

CELLO FAN À CALLIAN

► Du 8 au 11 juillet

Le festival de violoncelles Cello Fan rassemble une quarantaine de solistes du monde entier pour interpréter les plus belles pages de la musique au cœur du village médiéval de Callian. cello-fan.com

FESTIVAL DE RAMATUELLE

► Du 27 juillet au 12 août

Les 27, 28 et 29 juillet : Nuits classiques
Le 1^{er} août : Patrick Bruel
Le 2 août : François-Xavier Demaison - Di(x) vin(s)
Le 10 août : L'école des femmes
Le 12 août : Calogero
festivalderamatuelle.com

FESTIVAL DE MUSIQUE DE CHAMBRE D'ENTRECASTEAUX - HAUT VAR

► Du 16 au 24 août

Festival itinérant de concerts de musique classique de grande qualité avec des artistes de renommée internationale. festivaldentrecasteaux.fr

LE FESTIVAL DE LA BD DE SOLLIÈS-VILLE

► Du 26 au 28 août

Dans une ambiance festive et conviviale, le monde de la bande dessinée se donne rendez-vous à Solliès-Ville. festivalbd.com

LE PRIX DES LECTEURS *du Var*

Jusqu'au 16 octobre 2022, le Conseil départemental vous propose de participer au Prix des lecteurs du Var. Il récompense, chaque année, trois ouvrages dans trois catégories distinctes : littérature générale, jeunesse et bande dessinée. Pour découvrir les livres en lice, une soixantaine d'animations comme des lectures, du théâtre ou des ateliers créatifs sont proposées par la Médiathèque départementale du Var, partout sur le territoire. Les lauréats seront dévoilés le 18 novembre 2022, jour d'inauguration de la Fête du livre du Var, qui se tiendra jusqu'au 20 novembre, place d'Armes, à Toulon.

CATÉGORIE LITTÉRATURE GÉNÉRALE



◀ MINUIT DANS LA VILLE DES SONGES de René Frégny, éditions Gallimard

« J'avais été jadis un voyageur insouciant. Je devins un lecteur de grand chemin, toujours aussi rêveur mais un livre à la main. Je lus, adossé à tous les talus d'Europe, à l'orée de vastes forêts. Je lus dans des gares, sur de petits ports, des aires d'autoroute, à l'abri d'une grange, d'un hangar à bateaux où je m'abritais de la pluie et du vent. Le soir je me glissais dans mon duvet et tant que ma page était un peu claire, sous la dernière lumière du jour, je lisais ». Le dernier roman de René Frégny, est le récit d'une vie d'errance et de lectures,

aussi dur que sensuel, aussi sombre que solaire. Le chaos d'une vie, éclairée à chaque carrefour périlleux par la découverte d'un écrivain.

▶ CHEF de Gautier Battistella, éditions Grasset

Pour Paul Renoir, 62 ans, tout juste élu « meilleur chef du monde » par ses pairs, et son restaurant Les Promesses, trois étoiles, c'est le succès. Mais un lundi matin, est découvert le corps du chef et le fusil de chasse avec lequel il a mis fin à ses jours. Stupeur. Le monde de la gastronomie est en deuil. Pourquoi ce cuisinier exceptionnel a-t-il choisi d'en finir ? À travers le parcours de Paul Renoir, et des personnages qui l'entourent, *Chef* raconte l'histoire de la cuisine française depuis la Seconde Guerre mondiale. Une déclaration d'amour à un métier d'exigence et de passion.



POUR PARTICIPER

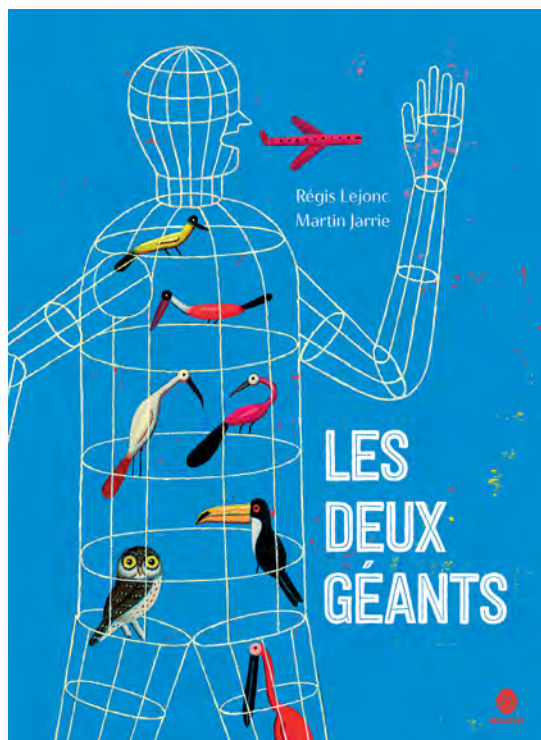
Tous les lecteurs peuvent participer ! Pour cela, il suffit de lire les livres sélectionnés puis de déposer un bulletin dans l'une des médiathèques et bibliothèques varoises participantes ou directement sur le site var.fr



◀ LE PASSEUR de Stéphanie Coste, éditions Gallimard

Quand on a fait, comme le dit Seyoum avec cynisme, « *de l'espoir son fonds de commerce* », qu'on est devenu l'un des plus gros passeurs de la côte libyenne, et qu'on a le cerveau dévoré par les stupéfiants et l'alcool, est-on encore capable d'humanité ? C'est toute la question qui se pose lorsqu'arrive un énième convoi rempli de candidats désespérés à la traversée. Avec ce convoi particulier remonte soudain tout son passé : sa famille détruite par la dictature en Érythrée, les scènes de torture, la fuite, l'emprisonnement, son amour perdu... À travers les destins croisés de ces migrants et de leur bourreau, Stéphanie Coste dresse une grande fresque de l'histoire d'un continent meurtri.

CATÉGORIE JEUNESSE



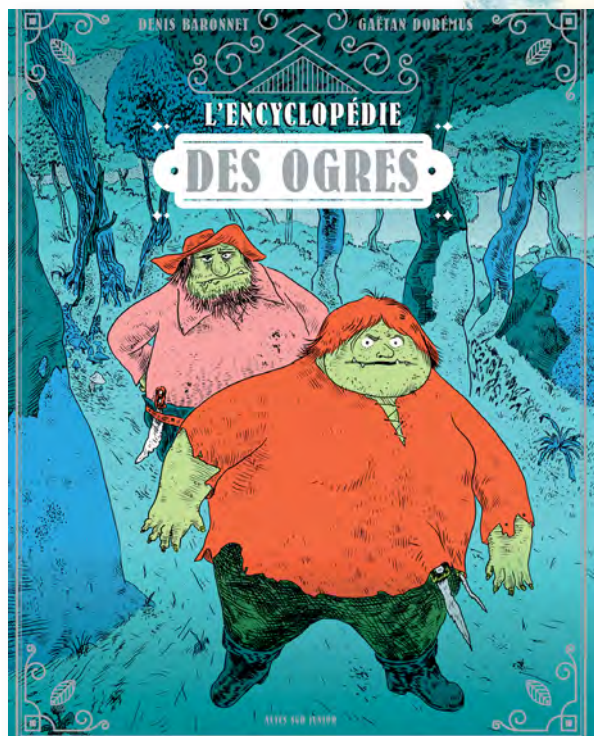
◀ LES DEUX GÉANTS de Régis Lejonc et Martin Jarrie, éditions HongFei

Deux géants marchent chacun d'un côté du monde qu'ils font tourner au rythme de leur pas. Ils marchent, marchent, inlassablement, chacun sa destinée, chacun son caractère. Ils ne se voient jamais. Quand l'un est ici, l'autre est là-bas. Tout le monde le sait. C'est toujours comme ça. Mais que se passerait-il si venait à l'un d'eux l'idée de se retourner ? Vingt ans après sa première publication, le texte de Régis Lejonc n'a rien perdu de sa poésie et trouve un nouvel écho à travers les magnifiques illustrations de Martin Jarrie. *À partir de 8 ans.*



◀ L'ÉTERNITÉ de Mathilde Poncet, éditions L'Étagère du Bas

L'éternité de Mathilde Poncet, autrice et illustratrice, raconte l'histoire d'une femme mystérieuse vivant à l'écart du village. Tout porte à croire que c'est une sorcière, pourtant elle s'adonne à toutes sortes d'activités inoffensives, telles que la sculpture ou le jardinage. Mais en raison de rumeurs infondées, les villageois ne la perçoivent pas d'un bon œil et décident de la bannir. Afin de leur prouver qu'ils ont tort, elle décide de suivre une des recettes de son grimoire et de leur offrir... l'éternité. *À partir de 5 ans.*



◀ L'ENCYCLOPÉDIE DES OGRÉS de Denis Baronnet et Gaëtan Dorémus, éditions Actes Sud junior

Connaissez-vous l'ogre des bois ? Et l'ogre bleu ? Savez-vous de quoi se nourrit un bébé ogre ? L'ogre et l'humain sont-ils cousins ? Et surtout : comment se défendre contre un ogre affamé, si on a le malheur d'en croiser un au détour d'une rue ? Dans ce livre conçu comme une encyclopédie très renseignée, avec moult détails sur la vie de ces géants affamés, l'auteur Denis Barronet donne les réponses à ces questions. Les illustrations de Gaëtan Dorémus participent grandement au ton humoristique de cet album jeunesse à mettre entre toutes les mains ! *À partir de 7 ans.*

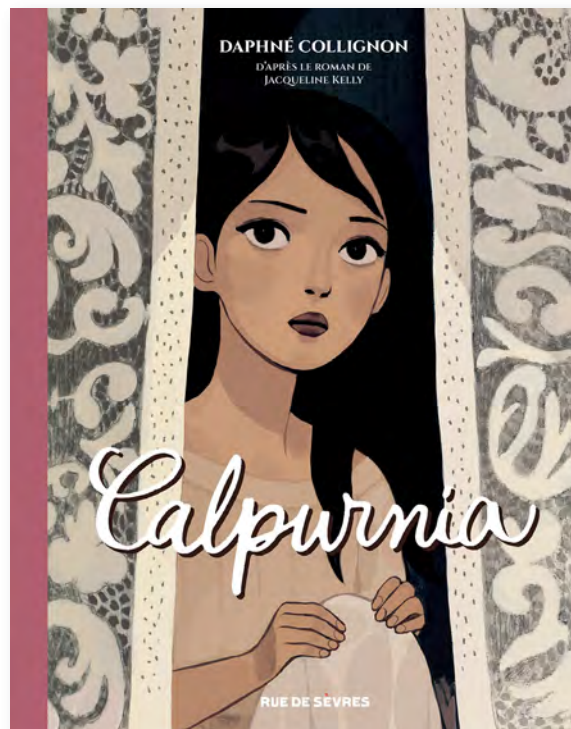
*Programme complet sur var.fr

CATÉGORIE BANDE DESSINÉE

► CALPURNIA L'INTÉGRALE

de Daphné Collignon, éditions Rue de Sèvres

Adaptée du roman de Jacqueline Kelly, cette bande dessinée d'aventure de Daphné Collignon met en scène Calpurnia Tate, 11 ans en 1899. Dans la chaleur de l'été, elle s'interroge sur le comportement des animaux autour d'elle. Elle étudie les sauterelles, les lucioles, les fourmis et les opossums, aidée de son grand-père, un naturaliste fantasque et imprévisible. Curieuse, elle se pose mille questions, affirme sa personnalité au milieu de ses six frères et se confronte aux difficultés d'être une jeune fille à l'aube du XX^e siècle.

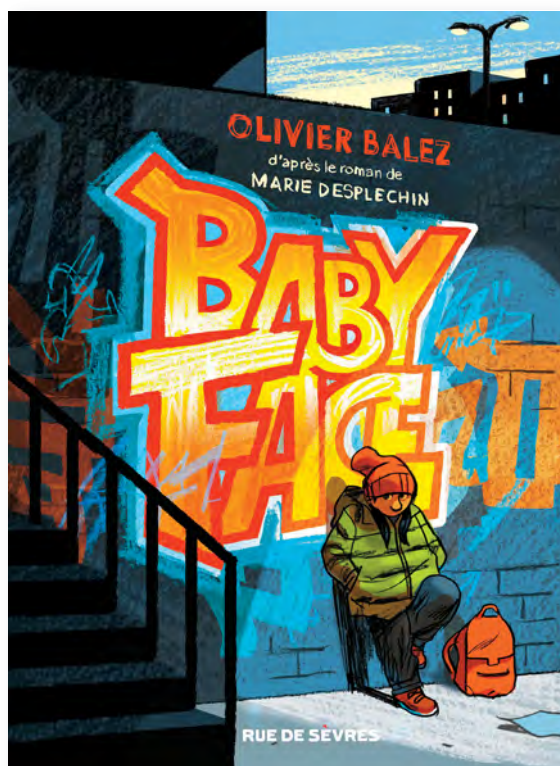


◀ BABYFACE d'Olivier Balez, éditions Rue de Sèvres

Babyface est l'histoire de Nejma. À l'école, personne ne l'aime. Elle est nulle, méchante, moche et mal habillée.

En plus, elle crache par terre. Mais on ne lui

dit jamais rien, parce que tout le monde sait qu'il ne faut pas pousser à bout une personne qui n'a rien à perdre. Sur ce scénario de Marie Desplechin, Olivier Balez qui est à la fois auteur, illustrateur de presse et dessinateur, signe une bande dessinée qui aborde de nombreuses thématiques comme la différence et l'amitié.



► CLARA ET LES OMBRES

Andréa Fontana et Claudia Petrazzi,
éditions Bande d'ados

Certains nouveaux départs sont prometteurs. Celui de Clara, qui vient de s'installer avec son père à Brattleboro, un village perdu des États-Unis, est plutôt morose... Heureusement, elle rencontre Robert, qui l'introduit dans son petit groupe d'amis. Ils se comprennent et ensemble ils sont plus forts. Mais le seront-ils suffisamment pour défier les démons qui la hantent comme ceux qui pèsent sur Brattleboro ? *Clara et les ombres* est un roman graphique sensible sur les questionnements de l'adolescence.





SUR LA TRACE DES MONASTÈRES VAROIS

► Jusqu'au 5 août

Archives départementales du Var

Des voûtes, des colonnes, des autels, des vitraux... Tous ces éléments architecturaux et de décors font la beauté des monuments religieux varois. Il y en a partout, dans chaque ville et village varois. Parmi les plus emblématiques, l'Abbaye de La Celle, édifice caractéristique de l'art roman provençal, classée monument historique en 1886, est devenue propriété départementale en 1992. D'autres sont tout autant remarquables tels l'Abbaye du Thoronet, la chapelle Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens, le cloître roman de la cathédrale Saint-Léonce à Fréjus... Soucieux de les valoriser, le Conseil départemental du Var a créé un itinéraire autour du patrimoine religieux varois intitulé *Sur les traces des monastères varois*. Un circuit

à travers le Var dans le cadre du projet GRITACCESS, inscrit dans le cadre du programme européen Italie-France 2014-2020 (MARITTIMO), et financé à hauteur de 85 % par le fonds européen Feder. L'exposition *Sur la trace des monastères varois* permet de découvrir, aux Archives départementales du Var, jusqu'au vendredi 5 août 2022, quatorze de ces sites. À travers une magnifique muséographie, les visiteurs y découvrent de splendides photographies de ces édifices cisterciens, templiers, chartreux ou encore dominicains. **Archives départementales du Var**, Pôle culturel Chabran, 660 boulevard John Kennedy à Draguignan. Du mardi au vendredi de 8 h 30 à 17 h. Entrée gratuite. Plus d'informations : archives.var.fr

LA ROSE ET L'OLIVIER

► Jusqu'au 18 septembre

Abbaye de La Celle

L'Abbaye de La Celle, joyau de l'art roman, propriété du Conseil départemental du Var, accueille cet été les œuvres de Barbara Luisi, artiste d'envergure internationale, connue en France pour ses photographies de paysages et de nus, exposées en 2014 à la Maison européenne de la photographie à Paris. Inspirée par le lieu, ce monastère féminin construit aux XII^e et XIII^e siècles, Barbara Luisi propose une série de tirages mettant en scène des roses, des oliviers mais aussi des corps, à découvrir jusqu'au 18 septembre 2022. Cette exposition, *La rose et l'olivier*, proposée par le Département du Var sous le commissariat de Jean-Luc Monterosso, ancien directeur de la Maison européenne de la photographie de Paris, est une réflexion sur le corps et sur le lien qui peut se nouer parfois entre sa représentation photographique et la nature. Ce parcours, chargé d'histoire et d'émotions, est décrit par l'artiste elle-même comme « *une composition allégorique. La rose, dans la nature, évoque la beauté mais aussi la fragilité et l'éphémère. À l'opposé, à l'autre bout de la chaîne, l'olivier, arbre symbole du bassin méditerranéen, représente la force, la fertilité, l'immortalité* ». Tirage argentique, tirage numérique, vidéo, impression sur soie... En multipliant les supports de création, Barbara Luisi investit de façon très personnelle les salles du réfectoire, de la cuisine et du dortoir de l'Abbaye de La Celle, réhabilitées par le Conseil départemental du Var. Au cœur de ce parcours poétique, la photographe, qui est aussi violoniste professionnelle, a installé *Le lit de roses*. Sur un long tissu de lin qui épouse la forme d'un lit monacal, vingt-quatre photographies évoquent « *les âmes disparues du dortoir de l'Abbaye de La Celle* ».

Abbaye de La Celle, place des Ormeaux à La Celle

Du mardi au dimanche de 10 h 30 à 18 h 30 de juin à août et de 10 h 30 à 17 h 30 en septembre - Entrée libre et gratuite
abbayedelacelle.fr - Tél. + 33 4 98 05 05 05.



H D E V A R

MOMIES

LES CHEMINS DE L'ÉTERNITÉ

10 JUIN > 25 SEPTEMBRE 2022

L'EXPOSITION D'ÉTÉ
PROPOSÉE PAR
LE DÉPARTEMENT DU VAR

► MOMIES ÉGYPTIENNES

► MOMIES D'AILLEURS

EUROPE
OCÉANIE
AMÉRIQUE
ASIE
AFRIQUE
BRÉSIL
NOUVELLE-ZÉLANDE
PAPOUASIE
NOUVELLE-GUINÉE
CAMEROUN
BÉNIN
HAÏTI

► RECONSTITUTION
3D D'UNE MOMIE

► LA MALÉDICTION
DES MOMIES

f i #hdevar

BILLETTERIE [hdevar.fr](https://www.hdevar.fr)

Momie d'homme (détail)

inv. 90002431, musée des Confluences (Lyon, France), © Olivier Garcin



En partenariat avec

L'Histoire

ARCHÉOLOGIA

Fascinantes et captivantes pour certains, effrayantes et angoissantes pour d'autres... Les momies interpellent et suscitent la curiosité du grand public comme des chercheurs. Au-delà du symbole de vie éternelle qu'elles représentent dans l'imaginaire collectif depuis des millénaires, elles sont devenues un réel objet d'étude pour le monde scientifique.

Avec une approche multidisciplinaire, la nouvelle exposition d'été de l'Hôtel départemental des expositions du Var à Draguignan, *Momies, les chemins de l'éternité*, met en lumière différentes représentations de momies, leurs usages et en quoi elles sont utiles aux vivants. Elle est visible du 10 juin au 25 septembre 2022.

« Le visiteur découvre grâce à une scénographie élaborée dans un cadre strictement déontologique et replacé dans leur contexte culturel respectif, un rassemblement exceptionnel de momies humaines et animales, de "reliques" de célèbres personnages historiques, de très nombreux objets associés aux techniques de la momification, aux pratiques funéraires, à des utilisations inattendues dans le domaine médical ou artistique, de documents iconographiques, photographies et ouvrages à caractère scientifique », souligne Philippe Charlier, commissaire de l'exposition, directeur du département de la recherche et de l'enseignement musée du quai Branly - Jacques Chirac à Paris. Et d'ajouter : « les momies ne se cantonnent pas qu'à l'Égypte, même si c'est peut-être la première région à laquelle on pense quand on évoque la momification. En réalité, le phénomène de la conservation volontaire des corps morts est universel et occupe tous les continents et d'innombrables cultures. Dans cette exposition, on voit les dernières avancées des connaissances autour des momies égyptiennes, mais on découvre aussi les momies d'Asie, d'Afrique, d'Amérique, d'Océanie et d'Europe, l'usage qui en était fait dans la vie quotidienne - comme médicaments, comme pigments dans des peintures, comme matériaux dans des sculptures - mais aussi que beaucoup de rois de

France étaient momifiés. On s'intéresse enfin à la diffusion de l'imaginaire des momies dans la littérature, le cinéma et la pop-culture... »

Grâce à la participation des musées parisiens du quai Branly - Jacques Chirac et du Louvre, de celui des Confluences à Lyon, d'autres musées français et étrangers et de collectionneurs privés, près de 300 objets sont exposés. Certains sont dévoilés pour la première fois au public. *« Il est absolument nécessaire que le savoir sorte du laboratoire », affirme le commissaire. « Depuis une vingtaine d'années, nos connaissances sur les momies ont considérablement évolué. Il est temps que toutes ces données soient connues du grand public, et c'est bien l'intention de cette exposition ».*

Momies, les chemins de l'éternité

Exposition à découvrir à l'Hôtel départemental des expositions du Var (HDE Var), du 10 juin au 25 septembre 2022

1, boulevard Maréchal Foch à Draguignan

Du mardi au dimanche de 10 h à 19 h

Plus d'informations et billetterie en ligne sur hdevar.fr

Sous la direction de Philippe Charlier, un catalogue d'exposition

Momies, les chemins de l'éternité a été réalisé. Il est en vente à l'HDE Var.

Prix public : 29 €



◀ **Fardo** (paquet funéraire)

Enveloppe de tissus enroulés sur plusieurs épaisseurs contenant les restes d'un personnage momifié naturellement, et accompagné de ses attributs (bourses, instruments de musique, etc.). Pérou, vers 1100 - 1450 ap. J.-C.

Paris, musée du quai Branly - Jacques Chirac

Photo © musée du quai Branly - Jacques Chirac,

Dist. RMN-Grand Palais / Patrick Gries / Bruno Descoings

PARCOURS DE L'EXPOSITION

L'exposition se présente en six grandes sections réparties sur les trois niveaux de l'Hôtel départemental des expositions du Var.

L'usage des momies

Cette partie témoigne de l'utilisation d'éléments de momies en pharmacie et dans les arts. Différents objets, des pots à pharmacie, des tubes de peinture, des livres anciens à destination des apothicaires et médecins sont mis en valeur. Ici, est aussi exposée la peinture *Vue de Caen* d'Alexandre Pau de Saint-Martin, réalisée avec des restes du cœur momifié de Louis XIV.

Les momies d'Égypte

Plusieurs momies intactes ainsi que des photographies anciennes de momies sont présentées. Une table de momification est également reconstituée. Dans différentes vitrines, des objets de la vie post-mortem de ces momies (bandelettes, amulettes, produits d'embaumement, vases Canope) montrent la symbolique des embaumements égyptiens. Un espace est dédié aux momies animales : de l'oiseau au crocodile en passant par le serpent et la souris.

▼ Pied gauche de l'homme de Tollund

L. 19 ; H. 11 ; l. 8 cm

IV^e-III^e s. av. J.-C.

Restes humains momifiés (tourbière)

Silkeborg Museum

© photo Ole Nielsen / SilkeborgMuseum



Les momies d'ailleurs

Asie, Brésil, Nouvelle-Zélande, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Cameroun, Bénin, Haïti... La momification et l'embaumement concernent l'ensemble du globe. Entre clichés photographiques et pièces anatomiques authentiques, cette section valorise les procédés funéraires de certaines civilisations. On y découvre plusieurs têtes de momies et restes momifiés, la reconstitution d'une tombe Fali du Cameroun, une galerie de masques de momies sud-américaines, mais aussi les objets familiers avec lesquels elles étaient mises en terre.

Les momies d'Europe

L'Europe n'a pas échappé à ce phénomène de momification. L'exposition propose de découvrir des objets exceptionnels tels que le pied de l'homme de Tollund, l'une des momies les mieux conservées au monde, les reliques de Jeanne d'Arc ou plutôt les fragments de momie égyptienne utilisées lors de son procès en béatification, la relique du doigt de Saint-Luc, un trésor de la cathédrale de Sens, la plaque du reliquaire du cœur de Louis XIV, le reliquaire du cœur de Richard Cœur de Lion...

► Momie d'homme

inv. 90001265, musée des Confluences (Lyon, France),

© Olivier Garcin





▲ Affiche du film « La Momie » (titre original : « The Mummy ») avec Boris Karloff et Zita Johann, 1932
akg-images © Universal Pictures

▼ Momie de crocodile

Matières organiques, bandelettes de lin
Égypte. Basse époque (672-332 av. J.-C.)
Paris, musée du Louvre
Photo ©Musée du Louvre,
Dist. RMN-Grand Palais / Christian Décamps

► Tête postiche de « fardo »

Masque de momie
Provenance : Pachacamac,
population Huari
500 - 1000 après J.-C.
Photo © musée du quai Branly -
Jacques Chirac,
Dist. RMN-Grand Palais /
image musée du quai Branly -
Jacques Chirac



L'autopsie d'une momie

Cette partie se partage en deux.

D'un côté, grâce à des lunettes 3D, les visiteurs peuvent visualiser la constitution d'une momie virtuelle et les offrandes qui l'accompagnent. De l'autre côté, ils découvrent une étude scientifique sur les momies et la reconstitution du pharynx et de la voix d'Henri IV, réalisée à partir de sa tête momifiée. Puis, ils observent une momie intacte du Pérou, provenant du musée du quai Branly - Jacques Chirac. Avant de sortir de la pièce, ils découvrent la reconstruction de son visage en 3D à partir de son crâne.

La malédiction des momies

Des affiches de cinéma, des objets issus de la pop-culture, des BD, des jouets, des livres habillent le dernier espace de l'exposition. Il s'agit de montrer comment le mythe échappe à la réalité, avec des œuvres majeures. Par exemple le film *La momie*, avec Boris Karloff réalisé en 1932 ou *Blood from the mummy's tomb*, film d'horreur de 1972. Au fond de la salle, un espace de projection clôture l'exposition diffusant 8 à 10 minutes d'extraits de films autour du thème du retour à la vie des momies, de la peur et de la fascination qu'elles suscitent.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

Des conférences, des visites guidées de l'exposition, des ateliers pour les enfants, un escape game, des visites contées... De nombreuses animations sont proposées autour de l'exposition. Retrouvez toute la programmation culturelle ainsi que les informations pratiques sur hdevar.fr



RENCONTRE AVEC PHILIPPE CHARLIER commissaire de l'exposition

Philippe Charlier dirige le département de la recherche et de l'enseignement au musée du quai Branly - Jacques Chirac à Paris. Après avoir pratiqué des autopsies pour la justice pendant 10 ans, puis été médecin-chef en maison d'arrêt, tout en poursuivant des missions anthropologiques et des fouilles archéologiques, il entre en détachement dans un musée en 2018. Il assure le commissariat de l'exposition *Momies, les chemins de l'éternité*.



© Jennifer Parpette

Qu'est-ce qui vous a incité à vous lancer dans l'aventure du commissariat de l'exposition *Momies, les chemins de l'éternité* ?

L'étude des momies est à la convergence de plusieurs spécialités scientifiques alliant disciplines fondamentales et humanistes : médecine, histoire, archéologie, anthropologie... Il est nécessaire, pour parler des momies, d'en cerner les différents aspects, tant religieux qu'ethnologiques et biologiques. C'est en l'occurrence un sujet sur lequel je travaille depuis plus d'une vingtaine d'années, et sur lequel j'avais envie de proposer une synthèse, alors pourquoi pas sous la forme d'une exposition et d'un catalogue original ?

Cette exposition est annoncée inédite. En quoi, le sera-t-elle ?

Beaucoup de pièces montrées dans l'exposition ne l'ont jamais été au grand public. C'est l'occasion, ainsi, de voir pour la première fois le reliquaire du cœur de Richard Cœur de Lion et celui de Louis XIV, des momies pharaoniques de crocodile ou de serpent, un guéridon du XIX^e siècle réalisé avec des fragments de momies, des dessins et des manuscrits inédits. Une salle sera spécialement dédiée à la réalité augmentée : les visiteurs seront invités à mettre un casque léger permettant de voyager en 3D à l'intérieur d'un paquet funéraire et de débander une momie sud-américaine : une autopsie virtuelle.

Pouvez-vous nous parler des pièces les plus remarquables exposées ?

Peut-être une peinture du XIX^e siècle dont l'étude scientifique a montré qu'elle avait été réalisée avec le cœur momifié de Louis XIV, les tentatives de reconstruction de la voix d'Henri IV à partir de son larynx reconstitué d'après sa tête embaumée, ou encore l'incroyable momie péruvienne (*fardo*) du musée du quai Branly - Jacques Chirac dont l'analyse radiologique a permis de percer les secrets... jusqu'à reconstituer le visage du défunt de façon très réaliste !

Quel est votre coup de cœur dans cette exposition ?

J'avoue un intérêt très particulier pour les têtes réduites Jivaro dont la fabrication est maintenant mieux connue, depuis notre utilisation des techniques issues de la médecine légale pour en percer les secrets. Plusieurs sont présentées dans cette exposition. Et puis, il y a un pied momifié, celui de l'homme de Tollund (Danemark, IV^e siècle av. J.-C.) sur lequel j'ai travaillé il y a plusieurs années : il est présenté pour la première fois dans une exposition en France, et provient d'une des momies les mieux conservées au monde, découverte dans une tourbière dans les années 1950 ; son état de préservation est exceptionnel.

Les momies fascinent autant qu'elles effraient. Quel rôle jouent-elles dans l'imaginaire collectif ?

Momifier c'est lutter contre le temps, c'est préserver un corps qui, spontanément,

se décomposerait. C'est donc un chemin vers l'éternité, même si l'éternité n'est « que temporaire »... Elle revêt donc un but métaphysique, mais les procédés varient considérablement d'un lieu ou d'une époque à l'autre. L'ouverture du corps et le retrait des organes n'est pas ainsi systématique. L'ajout de substances extérieures (aromates, goudron, sel...) non plus. Dans l'exposition, on fera un véritable tour du monde des pratiques, et on verra comment les populations mettent à profit leur environnement pour conserver les restes de leurs défunts avec plus ou moins de succès. Pas de voyeurisme, cependant, dans cette exposition, mais la volonté de montrer ce qu'est la momification en remettant à chaque fois ces restes dans leur contexte. Rien d'effrayant non plus : c'est un savant mélange de savoir et de découverte.

On associe très souvent les momies à l'Égypte ancienne. Existe-t-il d'autres civilisations qui pratiquent la momification ?

C'est tout l'intérêt de cette exposition de montrer l'universalité de la momification et de l'embaumement. Ce phénomène est diffus, partagé par de nombreuses civilisations. On découvrira que certaines cultures où l'on n'aurait pas attendu de tels procédés funéraires ne les ont pas ignorées : au Cameroun, en Papouasie-Nouvelle-Guinée, au Danemark, et même en France ! ■



UN PRODUIT les fromages de La Pastourelle

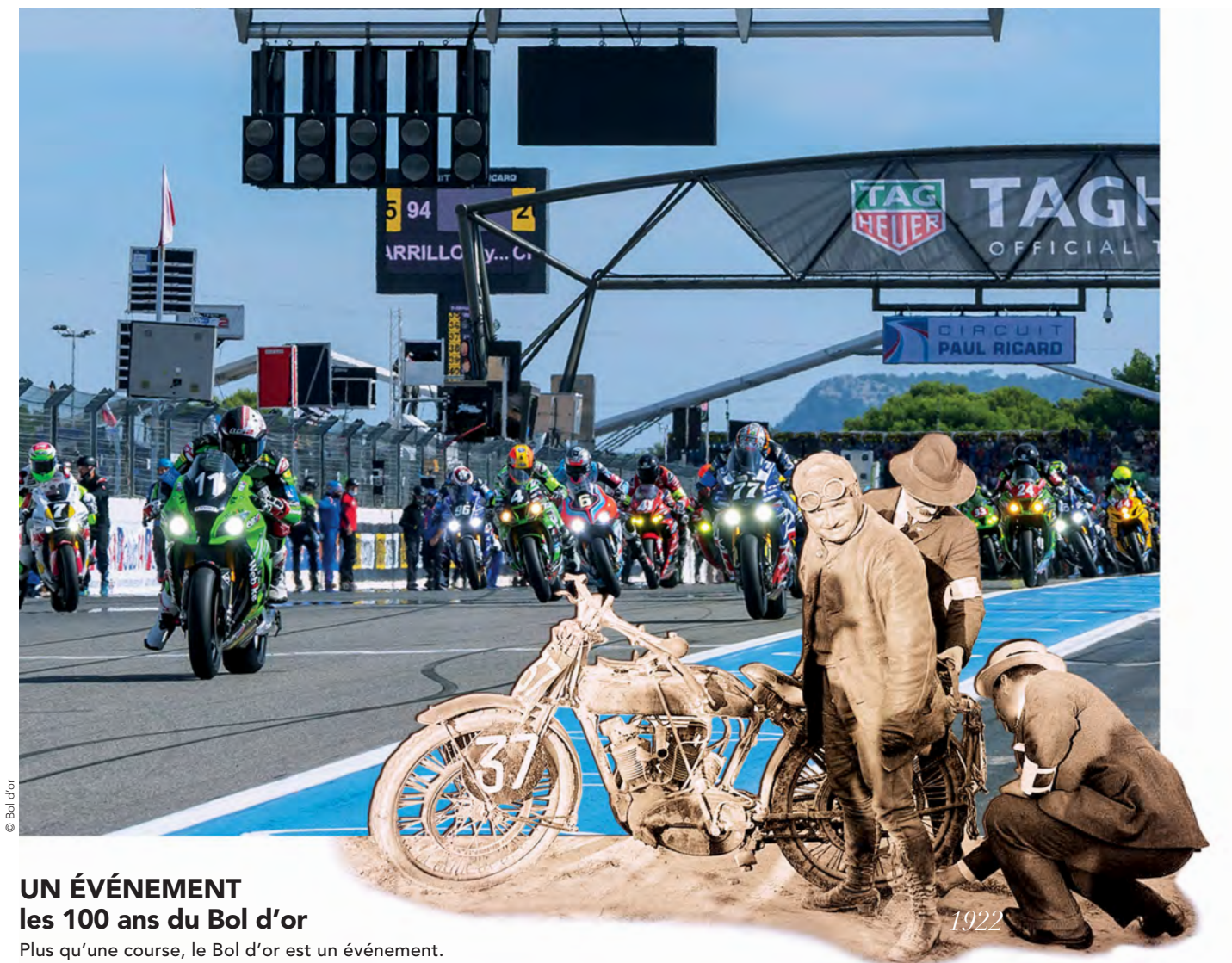
Installée depuis 1997 à Châteaudouble, la ferme de La Pastourelle est un paradis pour tous les amateurs de fromages. On y trouve plus d'une quarantaine de variétés, au lait de brebis, de vache ou de chèvre et de savoureux assemblages entre eux. Tous, ou presque, sont des créations de la propriétaire des lieux, Catherine Fleury, fromagère. Sur son exploitation de treize hectares, sont élevées à la fois des vaches laitières, des brebis et des chèvres. De la traite, effectuée chaque jour, est issu le lait servant à la confection des fromages. Tous sont fabriqués sur place, dans les règles de l'art et, surtout, avec passion. La spécialité des lieux est le «chèvrefleur», un fromage qui, comme son nom l'indique, est à base de lait de chèvre. Moulé au torchon, il est passé à la saumure tous les jours durant son affinage. D'autres méritent autant d'être connus tels le brebis cendré, le chèvre à l'ail des ours, le carré au poivre au lait de vache ou encore moulé à la figue. Un régal, qui peut se déguster sur place, sur les quelques tables de pique-nique mises à disposition. Dans cette ferme ouverte à tous, petits et grands gourmands sont les bienvenus. Fromages en vente directe à la ferme. Prix à la pièce ou au kilo selon variétés. La ferme est ouverte 7 jours sur 7 de 8 h à 13 h et de 15 h à 19 h. Visite libre. Vous pouvez également assister aux soins des animaux, à 17 h, et à la traite, à 18 h. Plus d'informations : ferme-de-la-pastourelle.com



UN OBJET les créations de l'atelier Monnier

À Aiguines, à proximité de l'école de tournage sur bois Escoulen, où des ébénistes du monde entier donnent des formations et se forment, Julien Monnier, a installé son atelier. Lui-même a bénéficié du savoir-faire de cette institution en matière de travail du bois et y transmet désormais ses connaissances. «J'aime qu'un objet utile soit joli», indique-t-il. Pour cela, il n'utilise que des bois nobles issus majoritairement de la filière française de production. Grâce aux différentes essences utilisées - érable, noyer, poirier, frêne, mûrier, etc. -, et au veinage naturel de chaque bois, il crée des pièces originales. «Chaque courbe, chaque forme de l'objet est réalisée manuellement», précise Julien Monnier. «Le tournage sur bois est un métier d'art. C'est donc le métier qui est artistique, peu importe ce qu'on fabrique». Dans sa boutique, des soliflores aux formes géométriques côtoient des toupies, jeux de dés ou d'équilibre et tire-bouchons surmontés d'un oiseau ou d'un pingouin. Des réalisations sorties de l'imaginaire de son créateur qui, grâce à une boutique ouverte sur son atelier, montre son travail à quiconque pousse la porte d'entrée.

Atelier Monnier, 1, galerie artisanale à Aiguines. Ouvert tous les jours de 9 h à 19 h, sauf lorsque l'artisan est en rendez-vous extérieur - atelier-monnier.fr - + 33 6 04 15 47 81. Soliflore à 75 €.



© Bol d'or

UN ÉVÉNEMENT les 100 ans du Bol d'or

Plus qu'une course, le Bol d'or est un événement.

Sur le circuit Paul Ricard, au Castellet, motards et passionnés de motos y participent entre amis ou en famille. Ils viennent de la France entière mais aussi de l'étranger et la plupart dorment sur place, durant trois jours, pour ne rien rater de cette grand-messe de la moto. Nul doute qu'ils seront au rendez-vous, cette année, pour fêter les 100 ans du Bol d'or, du 16 au 18 septembre 2022. Pour les 60 000 spectateurs attendus, la fête s'annonce en effet encore plus grandiose avec l'exposition d'une centaine de motos mythiques ayant couru le Bol d'or depuis 1922, la présence de pilotes ayant marqué cette course mais aussi de grands concerts.

Le village exposants sera aussi au cœur de la fête, avec une centaine de stands proposant des équipements pour les motos et les motards, des initiations pour les enfants, des ateliers autour de la sécurité routière, etc. Bien entendu, côté sportif, la compétition est de nouveau au rendez-vous. Une soixantaine d'équipages, certains professionnels mais aussi amateurs, sont annoncés sur la ligne de départ de cette course d'endurance. Durant 24 heures, à partir du samedi à 15 h, les trois pilotes de chaque équipe se relayeront sur la piste mythique du circuit varois afin d'obtenir le meilleur classement lors de cette manche du Championnat du monde FIM d'endurance. L'an passé, c'est Gregg Black, Xavier Simeon et Sylvain Guintoli, de la team Yoshimura Sert Motul, qui avaient remporté le Bol d'or.

Comme chaque année, deux autres courses sont au programme : le Bol d'argent et le Bol d'or classic. La première, réservée aux pilotes amateurs, se court sur des motos roadsters de moyenne cylindrée. Programmée le vendredi après-midi, elle est toujours très appréciée du public. La seconde, qui se tient juste avant le départ de la course reine, met à l'honneur des machines mises en circulation de 1960 à 1991, qui ont fait la réputation et le succès du Bol d'or. L'occasion de se remémorer les années Castellet, de 1978 à 1999 durant lesquelles le circuit Paul Ricard a été le théâtre de courses légendaires. Depuis 2015, les organisateurs du Bol d'or sont fidèles au Var où les infrastructures offrent des conditions optimales à l'événement.

Bol d'or les 16, 17 et 18 septembre 2022 sur le circuit Paul Ricard au Castellet. La billetterie est accessible sur le site [boldor.com](https://www.boldor.com)
Tarifs de 58 à 78 € - Entrée gratuite pour les enfants de moins de 10 ans - Parking moto gratuit.

DÉCOUVRIR

Méounes-lès-Montrieux

À l'intersection de trois massifs, bercée par de nombreux cours d'eau comme la Lône et le Gapeau, la commune de Méounes-lès-Montrieux est le lieu de rendez-vous de nombreux randonneurs. Si eux en connaissent bien les trésors, d'autres, y passant sans s'y arrêter, ne les estiment pas encore. Ils méritent pourtant d'être découverts à travers une balade dans les rues de ce village typiquement varois.

Située dans la vallée du Gapeau, la commune de Méounes-lès-Montrieux est un trait d'union entre Provence verte et aire toulonnaise. Traversée par la route départementale 554, appelée d'une part, route de Toulon et d'autre part, route de Brignoles, elle ne dévoile son patrimoine qu'à ceux qui s'y arrêtent. Et y faire une halte ou s'y rendre pour la parcourir, c'est la garantie d'y découvrir, au fil de l'eau de la rivière la Lône qui la traverse, un patrimoine bien conservé et d'y apprécier un environnement naturel exceptionnel.

L'origine de Méounes-lès-Montrieux remonte à la Préhistoire. En témoignent des outils en pierre taillée retrouvés dans les nombreuses grottes et cavernes aux alentours du village. De son passé lointain, a également été mise au jour la pierre d'un autel gallo-romain dédié à Jupiter, aujourd'hui conservée dans la salle du conseil municipal. Mais c'est du Moyen Âge que la commune a conservé le plus de vestiges, dont les ruines du château qui la surplombait. Érigé aux alentours de l'an 1190 sur la colline de la Vierge, il s'agissait d'un castrum communal, sans seigneur attitré. Tout autour, une enceinte le protégeait et, en

contrebas, des habitats agglomérés y avaient été bâtis. «*En montant au sommet de l'ancien village, jusqu'à la statue de la Vierge, on voit encore quelques pans de murs et la fin des remparts*», indique Jean-François Ledoux, fin connaisseur du patrimoine méounais et président de l'Association syndicale libre (ASL) des arrosants. «*Ce n'est qu'après le Moyen Âge que le village a pris sa forme actuelle*». Il se parcourt le long de ruelles, au son de ruissellements, le centre-ville étant fortement marqué par la présence de l'eau. Elle y coule en abondance, à travers trois cours d'eau principaux : le Gapeau, le Naï et la Lône.



Une richesse dont les Méounais et Méounaises ont toujours su tirer parti, construisant un réseau alimentant les douzes fontaines qui coulent en permanence dans le village et qui, jusque dans les années 80, fournissait aussi l'eau dans les habitations. Le réseau était également exploité par l'activité moulinière de la commune. Moulin à huile, moulin à sumac, et même moulin à tan, pour broyer l'écorce de chênes verts... «*Il est difficile d'avoir une idée précise du nombre de moulins qui étaient installés dans la commune*», poursuit Jean-François Ledoux. «*Dans les années 1930, trois étaient toujours en activité*». Enfin, grâce à de nombreux canaux, mais aussi un aqueduc, la Lône permettait d'irriguer les cultures familiales. Aujourd'hui encore, ce système est utilisé pour l'arrosage de jardins partagés. C'est sa situation particulière, à l'intersection de trois massifs, de la Sainte-Baume, du Pilon Saint-Clément et de Montrieux, qui offre au village sa fraîcheur, appréciée l'été. Surnommée la «*petite Suisse provençale*», elle fut classée «*station de tourisme*» en 1921. Elle comptait alors une douzaine de restaurants

ANTIQUAIRES DE PÈRE EN FILS

Au centre du village se trouve un magasin d'antiquités tenu de père en fils depuis 1966. «*C'est mon grand-père qui l'a fondé, mon père a pris la suite, puis moi*», raconte Franck Niccoletti, l'antiquaire. «*Ce bâtiment, datant du XIX^e siècle, était un ancien relais de diligence, aussi appelé*



relais de poste. Il abritait les chevaux tandis que les hommes se reposaient de l'autre côté de la route, dans l'auberge». Aujourd'hui transformé, ce lieu a conservé ses grands volumes et ses murs en pierre et se prête à merveille à l'exposition d'antiquités dont un grand nombre de mobiliers des XVII^e et XVIII^e siècles mais aussi des tapisseries, miroirs et autres éléments de décors toujours choisis pour leur authenticité. «*J'aime mon métier, car il me permet de transmettre le goût pour le mobilier mais aussi pour l'histoire et le patrimoine qu'on m'a donné*», ajoute le collectionneur, fier de présenter un antiphonaire, une pièce très rare, splendide. «*Il s'agit d'un grand livre liturgique qui rassemble des chants grégoriens*». Un ouvrage de 130 pages de papier vélin aux lettrines majestueuses.



dont plusieurs situés sur place principale du village, lieu de rendez-vous de nombreuses familles mais aussi de quelques personnalités qui aimaient s'y retrouver à l'ombre des platanes. Aujourd'hui, on y contemple toujours l'église Saint-Eutrope. Si l'intérieur et les nombreux tableaux, statues, vitraux et autres éléments décoratifs qui font sa grandeur ne sont visibles que lors de la messe hebdomadaire et des Journées du patrimoine, l'extérieur mérite qu'on s'y attarde. Plutôt sobre, la façade contraste

d'ailleurs avec le mobilier intérieur, en abondance. Elle se démarque par une inscription latine, au-dessus du vitrail de la nef centrale : *Domus dei et porta caeli* pour « Maison de Dieu et porte du ciel ». Mais ce qui fait sa particularité, c'est son clocher, surmonté d'un lanterneau constitué de huit arches sur lesquelles repose un dôme, le tout abritant la cloche de l'horloge. C'est depuis la place de l'église que débute un itinéraire à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Méounes-lès-Montrieux, pro-

posé par la commune à travers l'appellation Villes et pays d'art et d'histoire. Emprunter ce cheminement permet une découverte des trésors architecturaux de Méounes-lès-Montrieux, de l'église de Saint-Eutrope à la chapelle Saint-Michel, en passant par la place des anciennes écoles où se situe la fontaine des Quatre saisons ou encore le lavoir de la Croix. On se laisse alors séduire par le caractère paisible de ce village où plus de 2 200 habitants coulent des jours heureux. ■

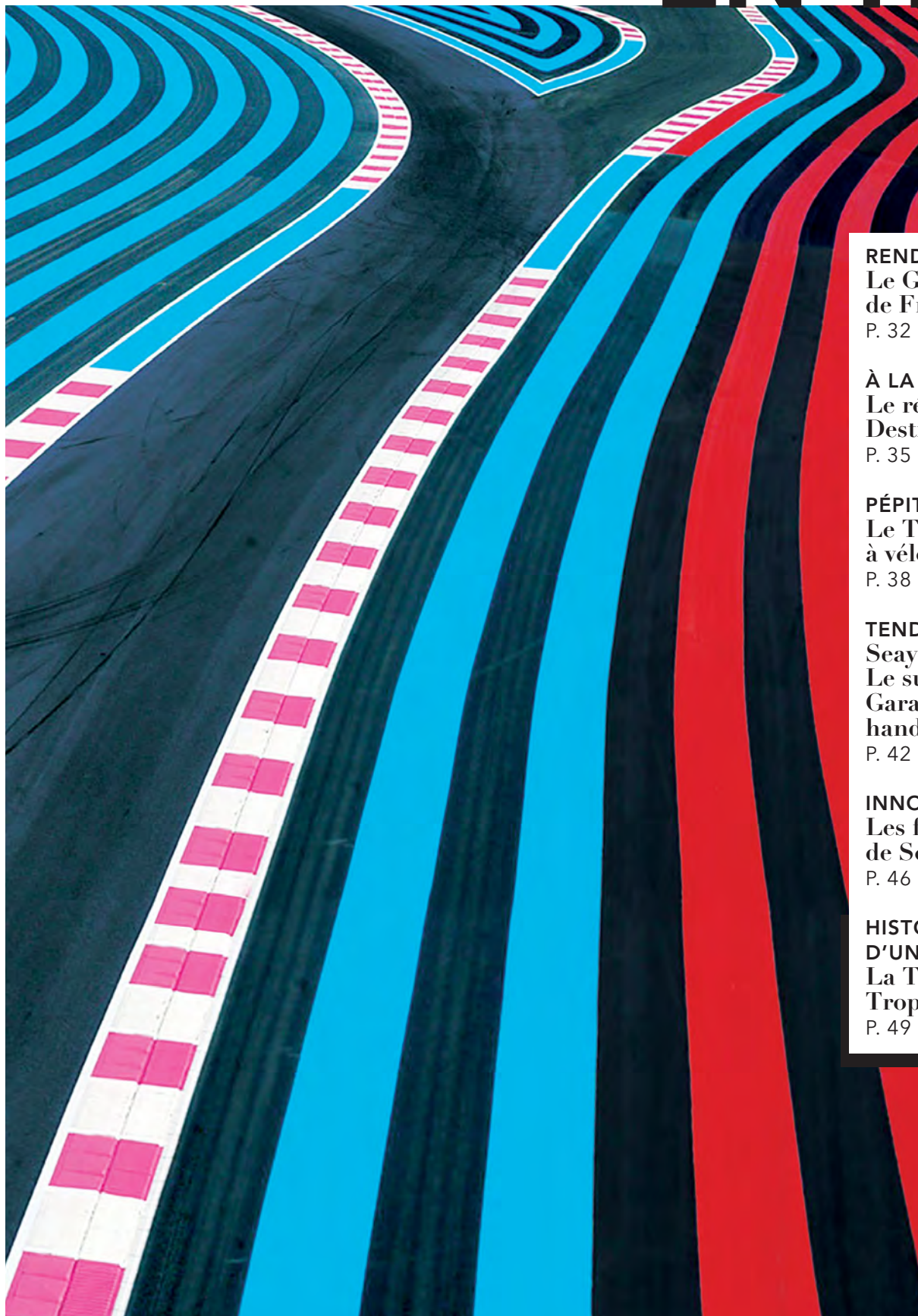


RANDONNER EN PASSANT PAR LA CHARTREUSE

Méounes-lès-Montrieux est le rendez-vous incontournable des marcheurs et des randonneurs. Depuis le village, les balisages sont nombreux, permettant de prendre le départ, à la fois pour de courtes balades et de grandes randonnées. Parmi les plus emblématiques, la randonnée « Les aiguilles de Valbelle » a un double intérêt. Empruntant en partie l'itinéraire de Grande randonnée GR9, elle permet, d'une part, de rejoindre les aiguilles de Valbelle, ces curieux pitons rocheux surgissant de la végétation. D'autre part, le sentier emprunté passe au plus près de la chartreuse Notre-Dame de Montrieux, véritable trésor architectural. Une douzaine de moines mènent une vie contemplative et silencieuse dans cet ermitage, malheureusement fermé à la visite. En passant à proximité, on peut toutefois admirer les qualités architecturales de cet ensemble de bâtisses du XII^e siècle, établi dans un cadre exceptionnel, ensoleillé et verdoyant.

Départ depuis le parking après le gué du Gapeau, sur la RD 202 en direction de Signes. Randonnée de 13 km balisée, de difficulté moyenne. Il est possible de prendre un départ depuis le centre du village en empruntant la montée du Calvaire puis le chemin de Saint-Lazare jusqu'à rejoindre la RD 202. Différents dépliants sur les itinéraires et circuits sont disponibles à la mairie.

LE VAR EN TÊTE



RENDEZ-VOUS
Le Grand Prix
de France de F1
P. 32 à 34

À LA POINTE
Le réseau
Destination Var
P. 35 à 37

PÉPITE
Le Tour du Verdon
à vélo
P. 38 à 41

TENDANCE
Seayouandi /
Le sud atelier /
Garage
handshaping
P. 42 à 45

INNOVATION
Les fours solaires
de Solar brother
P. 46 à 48

**HISTOIRE
D'UN SUCCÈS**
La Tarte
Tropézienne
P. 49 à 51



LE CASTELLET

GRAND PRIX DE FRANCE DE F1 : *top départ !*





Dimanche 24 juillet 2022, les meilleurs pilotes du monde disputent le Grand Prix de France de F1 sur le circuit Paul Ricard, au Castellet. Un rendez-vous sportif incontournable pour les amateurs de sports automobiles.

C'est une saison de Formule 1 d'exception qui a débuté le 20 mars à Bahreïn. Avec 23 courses au programme, de nouveaux pilotes engagés et une nouvelle réglementation technique, le spectacle est à la hauteur de tous les passionnés de Formule 1. Ils ont rendez-vous le dimanche 24 juillet dans le Var, sur le circuit Paul Ricard du Castellet. Un circuit mythique, connu du monde entier notamment grâce à son tracé exceptionnel et ses runs-off rouges et bleus, à la pointe de l'innovation lors de leur installation dans les années 2000. Des premiers virages, les « S » de la Verrerie, jusqu'à la grande courbe de Signes, empruntée par les pilotes à plus de 300 km/h, en passant par la ligne droite du Mistral, les sensations sont garanties, pour les pilotes tels Lewis Hamilton, Charles Leclerc, Esteban Ocon ou Max Verstappen, le champion du monde en titre, comme pour les spectateurs.

Chaque jour, et durant trois jours, plus de 60 000 personnes assistent à l'ensemble des événements liés au Grand Prix de France de Formule 1 qui débute dès le vendredi 22 juillet avec les essais libres. Autour de la course phare du dimanche, le programme est en effet riche d'animations !

Depuis 2018 - et malgré une année blanche en 2020 pour cause de pandémie de Covid-19 - c'est une synergie exemplaire qui a permis à la Région Provence-Alpes Côte d'Azur, au Département du Var, à la Métropole Toulon Provence Méditerranée, à la Chambre de commerce et d'industrie du Var, à la Chambre de commerce et d'industrie régionale, à la Métropole Nice Côte d'Azur, à la Métropole Aix-Marseille Provence et à la Communauté d'agglomération Sud-Sainte-Baume, au travers du Groupement d'intérêt public (GIP) « Grand Prix de France - Le Castellet », d'organiser le retour du Grand Prix de France dans le Var. Le Conseil départemental du Var a immédiatement adhéré à cette structure afin de piloter au mieux l'organisation de cet événement d'envergure internationale. En 2021, il a de nouveau acté son soutien à cette course automobile prestigieuse, pour trois ans encore.

À travers le Grand Prix de France de Formule 1, les yeux de millions de téléspectateurs sont tournés vers le Var. L'occasion de valoriser l'attractivité et la performance du Var, premier département touristique de France, pour le sport de haut niveau. ■

QUELQUES DATES CLÉS

1971. Premier Grand Prix de France de F1 sur le circuit Paul Ricard au Castellet, remporté par Jackie Stewart.

1983. Alain Prost remporte sa première victoire sur le circuit varois. Trois autres victoires suivront en 1988, 1989, 1990.

2018. Après 10 d'absence sur le territoire national, le Grand Prix de France de F1 revient au Castellet. Lewis Hamilton gagne la course.

2020. Le Grand Prix de France de F1 n'a pas lieu, pour cause de pandémie de Covid-19.

2021. C'est Max Verstappen qui s'impose dans le Var.



Le Département du Var et Var Tourisme,
son agence de développement touristique,
viennent de lancer Destination Var.

Ce tout nouveau réseau de professionnels
du tourisme varois regroupe aussi bien des restaurants,
des cafés, des domaines viticoles et des hébergements
saisonniers que des lieux de visite et de loisirs
et des producteurs locaux. Ils sont sélectionnés par la qualité
de leurs produits et la convivialité et l'accueil de leur établissement.
Ils sont les ambassadeurs de l'art de vivre varois !

DESTINATION VAR, LE RÉSEAU DES AMBASSADEURS DU VAR

De quoi s'agit-il ?

Destination Var est un réseau qui vise à rassembler les acteurs du tourisme varois autour de la valorisation des territoires, des produits et du département en général afin de donner toujours plus d'attractivité à la destination le Var, plein sud ! Ils assurent un accueil, des prestations et des services harmonisés et en adéquation avec l'identité varoise.

Qui sont les membres de Destination Var ?

Des hébergements touristiques, des restaurants, des cafés et bistrotiers, des lieux de visite, des prestataires d'activités sportives et de loisirs, des autocaristes, des loueurs de voitures et de vélos, des producteurs locaux qui ouvrent leurs portes au public, des commerçants.

Quelles sont les conditions pour appartenir au réseau ?

Les membres doivent avoir un établissement touristique dans le Var et être en conformité avec la législation française. Ils doivent être ouverts au minimum de début avril à fin octobre

et porteurs d'une qualification (label de qualité, marque, certification, classement...). Ils doivent également être présents sur le net via un site internet, une plateforme de commercialisation en ligne ou un compte sur les réseaux sociaux.

La charte Destination Var

D'un côté, les membres du réseau bénéficient d'une promotion spécifique tout au long de l'année, grâce à des campagnes nationales et internationales, des outils de communication dédiés et la participation à des événements professionnels spéciaux. D'un autre côté, ils s'engagent dans la promotion du Var en diffusant l'offre culturelle et touristique de leur territoire et en favorisant les circuits courts et les produits locaux. Ils sont également des relais de diffusion du magazine *Le Var*. ■

visitvar.fr



C'est grâce à ce logo que les membres de Destination Var, tous ambassadeurs du Var, sont identifiables.

TÉMOIGNAGES



© La Jeannette

◀ RESTAURANT : La Jeannette à Hyères-les-Palmiers

Leslie Carratola est une ancienne guide touristique. Elle organisait des sorties dans tout le Var et notamment des escapades gourmandes chez des producteurs locaux. Quand en décembre 2019, elle décide avec son compagnon Marc Monguillot de reprendre un restaurant sur la presqu'île de Giens à Hyères-les-Palmiers, elle sait que c'est pour travailler en direct avec des agriculteurs varois. « Nous avons ouvert La Jeannette en juin 2020. Ça a été une évidence de s'inscrire dans une démarche qui met en avant les produits d'origine locale ». Dans leur restaurant, une carte des producteurs avec lesquels ils travaillent est affichée : crème de marrons de Collobrières, pois chiches de Rougiers, figues de Solliès, miel de Hyères-les-Palmiers, bières des îles d'Or, huile d'olive de La Londe-les-Maures, poissons de Méditerranée, cochon barjolais, fromages de Châtea-

double, viandes du haut Var, escargots du Pradet, fruits et légumes varois... « On trouve tout dans le Var ! Et nous avons voulu aller plus loin : notre vaisselle vient de créateurs installés sur la presqu'île de Giens et nous utilisons dans nos sanitaires des savons produits à Carqueiranne », insiste Leslie Carratola. Venir à La Jeannette, c'est l'assurance de passer un bon moment dans un esprit familial et convivial, mais aussi de déguster des plats de qualité. En parallèle, les restaurateurs ont ouvert une petite épicerie dans laquelle vous trouverez tous les produits utilisés en cuisine. Et une fois par mois, de juin à septembre, une soirée concert est organisée avec des artistes du coin. Cette philosophie correspond complètement au réseau Destination Var dans lequel ils n'ont pas hésité à s'inscrire dès sa création. restaurant-la-jeannette.com

▶ MAISON D'HÔTES : le Mas Pinède à Lorgues

Situé complètement au calme à deux kilomètres du centre-ville de Lorgues, le Mas Pinède propose cinq chambres d'hôtes mais également une table d'hôtes et un espace détente. Il a été ouvert en 2016 par Pascal Daveze qui voulait un endroit qui lui ressemble, qui corresponde à ses aspirations. « J'aime énormément le cœur de la Provence et je voulais le mettre en avant. Ici, nous avons une position centrale, à 30 minutes du Verdon et à 30 minutes également des plages. C'est l'idéal ! », souligne-t-il. Ce qu'aime par-dessus tout le propriétaire du Mas Pinède, c'est échanger avec ses clients, les orienter dans leurs visites, leur donner des conseils pour leurs activités. « Je connais très bien le Var et je trouve que mon rôle est de le faire découvrir à nos visiteurs. Ce territoire recèle de milliers de trésors que j'ai à cœur de partager ! » Adhérer à Destination Var s'est alors avéré être une évidence pour lui. Et à plusieurs titres : « pour le réseau tout d'abord, qui me semble essentiel dans notre activité. C'est important de pouvoir échanger entre professionnels du tourisme. Ensuite, Destination Var est totalement en adéquation avec ma philosophie et mon envie de promouvoir le département ». lemaspinede.fr



© Le Mas Pinède



© Sea Adventure

▲ LOISIR : Sea Adventure à Six-Fours

L'observation des mammifères marins au large de la Méditerranée est une activité qui séduit petits et grands. À Six-Fours-les-Plages, l'opérateur Sea Adventure est labellisé High Quality Whale Watching, qui garantit des sorties respectueuses des animaux et de leur environnement. Pour Michaël Lucas, créateur de la société six-four-naise, « le whale watching va se développer de plus en plus, avec la fermeture prochaine des parcs marins. Il faut encadrer cette activité pour préserver les cétacés. Non encadrée, elle peut devenir catastrophique voire dangereuse ». Il travaille main dans la main avec les scientifiques pour surveiller et étudier les mammifères marins. C'est à bord d'un semi-rigide pouvant accueillir 7 à 12 passagers qu'il propose de vivre cette expérience unique : « mes sorties se font en petit comité pour privilégier la qualité de l'excursion. C'est comme un safari au large. Nous partons pour trois heures afin d'observer les animaux dans un esprit naturaliste ». Passionné et respectueux du milieu naturel, Michaël Lucas aime faire découvrir toutes les espèces qu'il croise comme les dauphins et les baleines mais aussi les tortues, les poissons lune ou encore les oiseaux marins. C'est un amoureux de son territoire et il organise également des visites en mer commentées. « Destination Var est un réseau important pour les acteurs du tourisme varois. Il permet dans un premier temps de nous mettre en lien les uns avec les autres, quelque soit notre activité. Dans un second temps, il offre aux touristes et aux Varois, l'assurance d'un tourisme qui préserve l'identité du Var et son environnement naturel, patrimonial, culturel... ». sea-adventure.net

► ARTISANAT : la Patte du Métal à Vins-sur-Caramy

Artiste métallier, Henri Ureta a ouvert son atelier la Patte du Métal à Vins-sur-Caramy en 2018, après plusieurs années à Paris. Il commence sa vie professionnelle en tant que chaudronnier. Très vite, il rencontre des designers pour lesquels il fabrique des œuvres d'art. C'est depuis son arrivée dans le Var, qu'il propose ses propres créations, des objets de décoration, des luminaires, des meubles mais aussi des grilles et des portails. « Je crée aussi des pièces sur-mesure afin qu'elles correspondent parfaitement aux attentes de mes clients », souligne le créateur qui vient d'adhérer à Destination Var. « Je suis installé dans un petit village de 1 000 habitants. En intégrant Destination Var, je vais avoir plus de visibilité et réussir à toucher une clientèle plus large ». Car ce réseau valorise ses membres notamment lors de manifestations et salons dans toute la France et en Europe. C'est aussi parce qu'il s'est reconnu dans les valeurs de convivialité et d'authenticité qu'il a souhaité rejoindre le réseau. Car si son atelier est petit, il accueille malgré tout le public sur rendez-vous. « J'aime que les gens viennent me rendre visite afin d'échanger et partager mon savoir-faire ». Un savoir-faire reconnu qui lui permet d'exposer ses œuvres à la galerie d'art Steyer & Prats à Fréjus. lapattedumetal.fr



© Hôtel des Deux rocs

▲ HÔTELLERIE : Hôtel des Deux rocs à Seillans

Bastide datant du XVI^e siècle, l'hôtel des Deux rocs à Seillans, classé parmi les Plus beaux villages de France, est tenu par Julie et Nicolas Malzac depuis 2005. Le couple a très vite adhéré à la démarche de Destination Var : « ça nous a tout de suite parlé. Pour nous, ce nouveau réseau est un plus, il va nous permettre d'avoir plus de visibilité. Nous sommes dans l'arrière-pays varois et depuis deux ans, nous avons l'impression que les gens ont un peu changé leurs habitudes touristiques. Ils recherchent la ruralité ». L'hôtel est composé de treize chambres et d'un restaurant dans lequel les produits du terroir et les circuits courts sont privilégiés. Ici, vit toute la famille Malzac. « Nous nous occupons de nos clients de la même manière que si nous recevions des amis. Nous vivons sur place avec toute notre petite famille ». La convivialité est de mise ! « Nous avons l'habitude de conseiller nos clients pour leurs sorties culturelles et touristiques. Ils nous demandent régulièrement ce qu'ils peuvent faire dans un rayon de 10 à 15 kilomètres. On valorise ainsi les événements de notre territoire ainsi que nos produits du terroir ». hoteldeuxrocs.com



© la Patte du Métal

LE TOUR DU VERDON *à vélo*

A photograph showing three cyclists from behind as they ride along a paved road that curves through a scenic mountainous landscape. The lead cyclist is wearing a pink top, the middle one a blue shirt, and the third, who is further back, is wearing a dark top and has red panniers on their bike. They are riding on a light-colored asphalt road. To their left is a large, leafy green tree. The background features rolling hills and mountains under a bright blue sky with scattered white clouds. In the foreground, some pink wildflowers are visible on the left side of the road.

Balisé dès cet été,
le Tour du Verdon à vélo
s'étend sur 256 kilomètres
dont 193 dans le Var.

Cet itinéraire, emprunte les routes départementales du haut Var.
Il permet une découverte différente des paysages et villages
emblématiques du Verdon, à vélo et selon ses envies.

Découvrir le Verdon autrement. En prenant son temps. En appréciant les paysages offerts par le plus grand canyon d'Europe. En s'arrêtant au gré de ses envies. Cette invitation, cette promesse d'un tourisme différent, est celle du Tour du Verdon à vélo. De part et d'autre de la rivière, des Alpes de Haute-Provence au Var, il traverse de nombreuses communes tout en offrant des points de vue exceptionnels sur les lacs et gorges du Verdon. Spécialement conçu pour les cyclotouristes, cet itinéraire de 256 kilomètres est balisé dans les deux sens. C'est à l'initiative de l'association Vélo Loisir Provence et du Parc naturel régional du Verdon que le projet a débuté, en 2013. Depuis, ces deux structures ont reçu le soutien à la fois technique et financier des deux Départements ainsi qu'un appui pour le développement et la promotion de la destination de Var Tourisme et de l'Agence de Développement des Alpes de Haute-Provence. Le Conseil départemental du Var est ainsi devenu, pour la partie de l'itinéraire sur son territoire, maître d'ouvrage du projet, finançant les deux tiers de l'investissement total.

« Nous avons commencé par dresser un état des lieux de l'offre dans le secteur, que ce soit au niveau des itinéraires vélo mais aussi des hébergements et services dédiés aux cyclotouristes », explique Malo Le Meil, animateur « Le Verdon à vélo » pour Vélo Loisir Provence. « Un long travail de concertation, avec l'ensemble des partenaires, a été nécessaire pour élaborer le meilleur tracé », précise Odile Guillard, chargée de projets sports de nature pour le Parc naturel régional du Verdon.

Finalement, le parcours retenu offre une multitude de possibilités. Les pratiquants les plus aguerris en avaleront les kilomètres sans halte tandis que les autres préféreront le scinder en plusieurs boucles, durant plusieurs jours. Une itinérance plébiscitée par une nouvelle clientèle touristique dont la volonté est de privilégier un mode de déplacement doux. Grâce aux nombreuses connexions offertes par le Tour du Verdon à vélo avec d'autres itinéraires cyclistes comme l'Eurovélo 8, mais aussi de nombreuses villes à la périphérie de la boucle, la voiture reste au garage au profit du vélo. Et bien que l'itinéraire soit déconseillé aux jeunes enfants, il reste tout à fait accessible à un public occasionnel, notamment grâce à l'offre de location de vélos à assistance électrique qui se développe dans le secteur. « Nos vélos à assistance électrique permettent de lisser le relief », précise Bernard Claverie, de la société Bee's. Après avoir ouvert une station de location mobile au cœur du Verdon, il s'est aussi installé à Aups, en avril 2022. « Le but est de proposer différents équipements comme des vélos tout chemin ou tout terrain à assistance électrique mais également des GPS, sacoches, etc. » Comme de nombreux sites touristiques, restaurants ou hébergements, le loueur est labellisé « Accueil vélo ». Un gage de qualité pour tous ceux qui souhaitent emprunter le Tour du Verdon à vélo.



LE TOUR DU VERDON EN CHIFFRES :

256 km d'itinéraire dont **193 km** dans le Var

31 communes reliées dont **21** dans le Var : Aiguines, Ampus, Bauduen, Bargème, Baudinard-sur-Verdon, Brenon, Châteaueux, Châteaudouble, Comps-sur-Artuby, La Bastide, La Martre, La Roque-Esclapon, Le Bourguet, Moissac-Bellevue, Montferrat, Montmeyan, Régusse, Saint-Julien-le-Montagnier, Trigance, Vérignon et Vinon-sur-Verdon

4 000 mètres de dénivelé

56 prestataires touristiques labellisés

« Accueil Vélo ». Ils vous garantissent une qualité de services, d'accueil et d'équipements en adéquation avec vos besoins de cyclistes. Ils s'engagent à vous proposer : de la documentation concernant les circuits vélos (cartes, dépliants, brochures, guides pratiques...), des conseils pour mieux apprécier votre séjour et l'indication des itinéraires vélos, sites culturels et producteurs locaux autour de leur établissement et des services adaptés : garage à vélos, kit de réparation, transport de bagages par les taxis du réseau.

Offre touristique complète,
le Tour du Verdon à vélo est un prétexte
à la découverte des gorges du Verdon
et de ses atouts, naturels, culturels
et patrimoniaux.
Que vous soyez en itinérance, à vélo,
ou accompagnant des cyclistes
empruntant le Tour du Verdon à vélo,
une multitude de paysages et d'activités
s'offrent à vous.

2

LA FOIRE À L'OIGNON DE MONTMEYAN

Chaque troisième dimanche
de septembre, Montmeyan célèbre
l'oignon, symbole de la commune.
Pour l'occasion, de nombreuses
animations sont proposées.
Une opportunité de découvrir ce village
et les basses gorges du Verdon
à proximité.



3

LES MOULINS DE RÉGUSSE

Inscrits à l'inventaire des Monuments historiques, les moulins
de Régusse ont été restaurés au milieu des années 90.
L'un des moulins, dont le mécanisme a été remis en état,
fonctionne quelques jours dans l'année. Le second,
transformé en musée, permet la découverte d'anciens outils
agricoles.

1

BAIGNADE ET SPORTS NAUTIQUES AUX SALLES-SUR-VERDON

La plage des Salles-sur-Verdon
offre un accès privilégié au lac
de Sainte-Croix. Ici, il y en a pour tous les goûts :
baignade, canoë-kayak, pédalo et paddle....



2

3

9

AIGUINES
LES SALLES
SUR-VERDON

SAINT-CROIX
DU-VERDON
BAUDUEN
BAUDINARD
SUR-VERDON
QUINSON
SAINT-LAURENT
DU-VERDON

ESPARRON-DE-VERDON

SAINT-JULIEN
LE-MONTAGNIER

MONTMEYAN

RÉGUSSE

MOISSAC
BELLEVUE

AUPS

VÉRIGNON

VILLECROZE

D 5560

4

AUPS

Porte sud des gorges du Verdon et capitale de la truffe,
Aups est un Village de caractère aux multiples facettes.
Une étape incontournable.





9

LE MUSÉE DES TOURNEURS SUR BOIS À AIGUINES

Interactif, ludique et moderne, il offre aux visiteurs une plongée dans l'histoire de ce savoir-faire. Des stages et ateliers y sont aussi organisés. museedestourneurssurbois.com



8

LA CORNICHE SUBLIME

De Trigance à Aiguines, cette route est certainement la plus spectaculaire du Tour du Verdon à vélo. Sur une trentaine de kilomètres, elle offre de splendides points de vue comme depuis le belvédère du col d'Illuire.



7

BARGÈME

S'il est le plus petit des Villages de caractère du Var, il est aussi le plus haut ! Ses rues pavées et les ruines de son château méritent une halte sur place.



6

CHÂTEAUDOUBLE

Surnommé le nid d'aigle, Châteaudouble est aussi classé Village de caractère du Var. Véritable paradis pour les amoureux de la nature et les sportifs, il dispose également de richesses patrimoniales à découvrir.



5

AMPUS

Depuis ce Village de caractère, perché à 600 mètres d'altitude, de belles balades dans les gorges de la Nartuby s'offrent à vous.

LA VALETTE-DU-VAR

SEAYOUANDI, *le maillot écoresponsable*

Inspirés par la biodiversité marine et conçus dans une matière recyclée et recyclable, issue de filets de pêche collectés en mer Méditerranée, les maillots de bain de la marque varoise Seayouandi ont tout pour plaire. Commercialisés depuis le printemps, ils ont été imaginés par Cassandra Pucci, une jeune entrepreneure varoise engagée pour la préservation de l'environnement.

C'est l'indispensable de l'été. Pièce tendance par excellence, le maillot de bain est absolument essentiel. D'autant plus dans le Var, où du Verdon à la Méditerranée, on ne peut s'en passer. Pour Cassandra Pucci, qui vit dans le Var depuis plusieurs années après avoir grandi en Bretagne, c'est même « *une seconde peau* ». Alors quand dans son esprit d'entrepreneuse naît l'envie de créer un projet, une marque qui lui correspond, c'est tout naturellement qu'elle se penche sur cette pièce phare de son dressing. Mais pas de n'importe quelle façon. Attachée aux milieux marins et mobilisée pour la préservation de l'environnement, la jeune femme a une exigence : combiner son engagement à sa passion. De cette volonté découle, en janvier 2021, la création de la société Seayouandi spécialisée dans les maillots de bain en filets de pêche recyclés.

« J'ai eu la chance de rencontrer de nombreuses personnes qui, dès le début de mon projet, m'ont beaucoup aidée », raconte Cassandra Pucci. « J'ai été soutenue, ce qui m'a permis de prendre le temps de rechercher les bons appuis pour concrétiser mon idée,

notamment des stylistes. Il fallait aussi trouver la bonne matière, adaptée à la conception de maillots de bain, mais qui soit aussi respectueuse de mes valeurs ». C'est donc dans une fibre recyclée et recyclable, que les maillots Seayouandi prennent forme. Elle est issue de filets de pêches collectés en mer Méditerranée qui, une fois broyés puis filés, redeviennent une matière textile parfaitement adaptée à la baignade.

« Je me suis concentrée sur la création de quatre collections capsules, avec des séries limitées », précise la jeune femme de 27 ans. « Le but de chaque motif est de mettre en lumière le milieu marin, de faire connaître sa beauté ». Pour le lancement de la commercialisation, chaque collection capsule de cet été 2022 est composée de six modèles différents, certains plutôt adaptés au farniente et d'autres testés et approuvés par des sportives. « Laura Marino, ancienne plongeuse professionnelle du 10 mètres et reconvertie dans le plongeon depuis les falaises, a essayé les prototypes des maillots Seayouandi », précise Cassandra Pucci. « Elles les a portés lors de ses sauts mais aussi pour pratiquer le surf et d'autres activités aquatiques ». L'avantage supplémentaire de ces maillots de bain écoresponsables, une ou deux pièces, c'est qu'ils sont aussi, pour la plupart, réversibles. Les adeptes ont alors deux maillots en un. De quoi varier les plaisirs tout au long de l'été. ■ Environ 150 € le maillot. En vente sur seayouandi-swimwear.fr



© des-sources-studio

LE SUD ATELIER, *les bagues de l'Estérel*

Les bijoux - des bagues essentiellement - imaginés et fabriqués artisanalement par Audrey Colchen sont en argent massif. Ils résistent au temps et portent des noms mettant en lumière les caps, plages et criques de l'est Var.



Dramont, Anthéor, Garonnette... C'est parce qu'elles ont été inspirées par ces lieux emblématiques de l'Estérel que les bagues de la marque Le sud atelier portent leur nom. Dans son atelier à Saint-Raphaël, Audrey Colchen rend hommage à ces paysages qu'elle aime tant en créant des bijoux lui évoquant *«le soleil omniprésent qui réchauffe ici notre peau, les pins parasols majestueux qui s'érigent le long du littoral et les criques de roches rouges qui se jettent dans l'azur de la mer»*.

Fabriquées de façon artisanale, ses créations - essentiellement des bagues mais aussi quelques boucles d'oreille et colliers - sont en argent massif. Elles ont vocation à être portées continuellement. *«Pour moi, un bijou doit raconter une histoire. Il doit pouvoir voyager et vieillir avec nous»*, explique la créatrice qui a parcouru de nombreux pays, de l'Océanie à l'Amérique latine, avant de revenir dans cette partie du Var qui l'a vue grandir. *«Il doit pouvoir nous accompagner*

tous les jours, au bureau ou à la plage. Résister au temps, tout simplement. C'est pour cela que j'ai choisi d'utiliser cette matière précieuse. L'argent massif reste brillant parce qu'on le porte».

Confectionnées à partir de plaques ou de fils d'argent, les bagues d'Audrey Colchen sont forgées, brasées, puis longuement polies afin d'obtenir des anneaux fins et lumineux. Certaines de ses créations sont aussi serties de pierres semi-précieuses comme l'amazonite, l'onix ou l'howlite. Elles se portent seules ou accumulées entre elles. Les bagues peuvent s'imbriquer les unes avec les autres, se positionner en enfilade sur un seul doigt ou se marier entre elles sur plusieurs doigts d'une même main. Depuis peu, quelques modèles sont aussi dédiés aux hommes.

«L'idée de fabriquer moi-même des bagues a grandi après un stage effectué pour concevoir mon propre bijou. J'ai alors réa-

lisé que je voulais vraiment faire ce métier», raconte la jeune femme, ancienne guide-conférencière dans le secteur touristique.

«J'ai acheté du matériel et j'ai commencé à me former moi-même avant de suivre un vrai apprentissage dans une école privée de bijouterie», poursuit-elle. Ce qui n'est alors qu'un passe-temps, un loisir, se transforme en quelques années en une aventure entrepreneuriale à plein temps. *«Il a alors fallu trouver un nom à ma marque, un nom qui ait du sens et un lien avec le lieu où mes créations sont imaginées et fabriquées : Le sud atelier»*. ■

lesudatelier.fr

Bijoux en vente en ligne et à La petite boutique au Village des talents créatifs, 146 bd de Bazeilles à Puget-sur-Argens. De 29 à 150 € selon les modèles. De nombreuses tailles sont disponibles sur commande.

BORMES-LES-MIMOSAS

GARAGE HANDSHAPING, *le surf varois*

La tendance surf n'est plus réservée aux passionnés de glisse.

Que ce soit dans la mode ou en déco, les marques de luxe comme Chanel, Prada ou même Tesla, s'en sont emparé depuis quelques années déjà.

Dans le Var, un jeune shaper* s'est installé à Bormes-les-Mimosas. Il propose des planches «made in Méditerranée».

* Un shaper est un artisan qui fabrique les planches de surf.



L'aventure démarre à 15 000 km de la France. Adrien Ventre, alors étudiant en école de commerce, part six mois en Australie. Passionné de sports de glisse - wakeboard, snowboard, skate - il ne pratique pourtant pas le surf. C'est là-bas qu'il se lance et en devient totalement fan. Nadia Agoun, sa compagne, le rejoint pour deux mois et découvre aussi cette pratique dont elle ne peut plus se passer aujourd'hui. De retour en France, les deux étudiants continuent de surfer. *«J'ai alors découvert qu'il y avait des vagues en Méditerranée»*, nous confie, amusé, Adrien. *«C'est à ce moment-là que j'ai commencé à me renseigner sur le design des planches»*. Le premier confinement a été pour lui, si ce n'est une chance, au moins une période où il a réussi à se poser les bonnes questions sur son avenir professionnel. *«Je me suis dit : c'est le moment de te fabriquer ta propre planche. C'est ce que j'ai fait dans le garage de mes parents»*. Il achète les matériaux nécessaires et Nadia sort son appareil photo. *«Je trouvais sympa de pouvoir partager les différentes étapes de fabrication de la planche sur les réseaux sociaux. C'étaient des conseils de débutant à débutant. Et ça a très bien marché. On a tout de suite eu une communauté qui a beaucoup apprécié le concept»*, explique la jeune femme. Très vite, Nadia veut elle aussi sa propre planche. Adrien la lui fabrique pour son anniversaire. Et de fil en aiguille, il en réalise une troisième et une quatrième...

En septembre 2020, ils décident de lancer une campagne de crowdfunding qui fonctionne très bien. Ils récoltent plus de 8 000 €, peuvent financer un local et continuer à fabriquer des planches. *«Car pendant la campagne on a reçu plusieurs commandes. Adrien a ainsi pu se perfectionner»*, continue-t-elle. Garage handshaping, leur société, est née !

À la fin de leurs études, ils s'installent à Bormes-les-Mimosas dans une maison où ils aménagent leur atelier dans le garage. Si Adrien conçoit et fabrique les planches, Nadia elle, se charge de la partie marketing et communication. Un côté important à ne pas négliger. Il n'y a qu'une soixantaine de shapers en France.



La plupart d'entre eux sont installés sur la côte basque mais ne sont pas très présents sur le net. *«J'ai eu la chance d'avoir pu mettre rapidement en pratique ce que j'ai appris dans notre école de commerce. Ça a été une vraie force. Le digital a propulsé Garage handshaping. Grâce à cela, Adrien a fait des rencontres, des shapers lui ont donné des conseils...»*. Aujourd'hui, deux ans après le démarrage de l'aventure, ils ont des clients dans la France entière. Ils ont installé un showroom dans un magasin à Nice et ont signé un partenariat avec l'enseigne d'équipement sportif Decathlon à La Garde. *«C'est une opportunité incroyable à nos âges !»*, affirment-ils en chœur, encore tout étonnés de leur chance.

Pour créer ses planches, Adrien travaille principalement avec du polyuréthane. Il en utilise deux types, un classique et un second recyclé et recyclable, le polyola. *«C'est un tout nouveau matériau sorti en novembre dernier.*

Nous ne sommes pas encore nombreux à l'utiliser en France. Il est complètement éco-responsable», souligne le jeune shaper.

Après avoir donné sa forme au pain de mousse, il s'occupe de la décoration avec de la peinture ou de la résine teintée. Il termine avec de la fibre de verre et de la résine polyester pour créer la coque autour du pain de mousse. Pour la décoration, Adrien peut proposer des centaines de possibilités différentes.

« Cette partie artistique du travail est infinie grâce à des mélanges de pigments, de peintures, de matériaux, de techniques... Tout est fait à la demande donc tout est envisageable. Je peux intégrer, par exemple, de la feuille d'or, une photo, des fleurs... Je peux tout mettre sous la résine ».

Garage handshaping propose ainsi des planches uniques, faites sur-mesure. *« On peut adapter les paramètres de chaque planche en fonction des vagues que le surfeur a l'habitude de surfer »,* précise-t-il.

Adrien peut aussi vous proposer une planche assortie à votre intérieur, si vous décidez de l'utiliser en décoration. C'est une tendance qui se développe de plus en plus. Il n'est pas rare d'avoir un surf en guise de tête de lit, d'étagère dans une chambre ou le salon, de porte-manteau avec un crochet. Elle peut également servir de table, de bar ou de banc. Tout est permis !

Avec Adrien et Nadia, vous pouvez également fabriquer vous-même votre planche. Des stages de shaping sont proposés par le couple avec une possibilité d'hébergement. Car ils souhaitent offrir une vraie expérience touristique autour du surf : faire découvrir le Var, ses spots, ses coins nature. *« Nous sommes fiers de l'endroit dans lequel nous vivons et nous souhaitons le faire découvrir le mieux possible ».*

C'est aussi pour cette raison qu'ils ont donné à chaque modèle, un nom rappelant le Sud : cigale, pastaga, mistral, lavande ou encore olive ! ■

garagehandshaping.com

CARNOULES

BARBECUES SOLAIRES *chaud dedans !*

Avec plus de vingt années d'expérience dans l'énergie solaire thermique, Solar Brother est la seule entreprise européenne à développer cette technologie. Pour faire connaître sa gamme, notamment composée d'appareils de cuisson, et la rendre accessible au plus grand nombre, c'est sous le soleil varois, à Carnoules, qu'elle installe un centre de développement et de démonstration solaire.



Souvenez-vous. C'était par un bel après-midi d'été. Sur une plage varoise. Avec votre bande de copains, armé de quelques bouts de bois secs ou d'une feuille de papier et d'une loupe piquée dans le tiroir de vos grands-parents, vous avez tenté l'expérience. Celle d'allumer un feu de camp grâce aux rayons du soleil. « *Petits, nous l'avons tous fait ou presque ! Avec des résultats pas toujours concluants. Et notre but, à nous, c'est de recréer cette expérience, de montrer aux gens que le solaire fonctionne* », explique Gilles Gallo, originaire de La Garde et créateur de Solar Brother, dont il est co-actionnaire avec Gatien Brault, son associé, et Corinne Mau, sa compagne.

« C'est une des raisons de notre installation dans le Var. Ici, à Carnoules, nous avons imaginé un centre de développement et de démonstration solaire où nous souhaitons partager et transférer notre connaissance en la matière ».

En cours d'élaboration, ce projet à long terme a beaucoup de sens pour Gilles Gallo et ses collaborateurs. « *Depuis vingt ans que je suis dans ce secteur d'activité, je me suis aperçu que le principal frein à l'énergie solaire thermique, et non pas photovoltaïque, c'est le manque de confiance et de connaissance. Notre objectif principal, à Solar Brother, qui va de pair avec notre projet varois, est que les utilisateurs aient confiance en l'énergie solaire* ».

DIFFUSER LE SAVOIR

Pour cela, l'équipe de l'entreprise, dont le siège est toujours basé à Paris, a fait un choix : rendre publics tous leurs savoirs. Ainsi, la commercialisation de leurs innovations s'accompagne toujours d'une mise en ligne gratuite des plans et techniques de réalisation. De ce fait, une personne intéressée par un cuiseur solaire pourra, bien entendu, l'acheter, mais également, si elle le souhaite, utiliser les techniques et conseils fournis par les entrepreneurs sur leur site Internet. « *Elle aura toutes les informations pour reproduire chez elle le même procédé pour les mêmes résultats. Seuls le design ou la praticité pourront être moindres mais pas les performances* ».

DES ACCESSOIRES SOLAIRES POUR TOUS

Outre sa gamme de cuisson, à des prix s'échelonnant de 79 € à 700 €, Solar Brother a aussi développé différents accessoires permettant la démocratisation de l'énergie solaire thermique. Allume feu et chargeur solaires raviront les adultes tandis que le cuiseur solaire enfant constitue une idée cadeau originale pour les plus petits. De quoi familiariser le plus grand nombre de personnes à une source d'énergie différente. Ces produits sont commercialisés sur le site Internet de Solar brother mais aussi dans près de 250 points de vente en France tels des magasins spécialisés dans l'innovation ou de grandes enseignes de matériel de camping.

Pour un résultat optimal, Solar Brother s'appuie sur la « Règle des 3C » : concentration, captation et conservation. « C'est grâce à ce principe que fonctionnent nos cuiseurs solaires et plus généralement toutes nos innovations », précise Gatien Brault, ingénieur. « Pour cela, il faut un ou des miroirs permettant la concentration des rayons solaires et donc l'augmentation de la température du récipient. Ce dernier doit être de couleur noire, ou foncé, afin de bien transmettre la chaleur aux aliments en cours de cuisson. Autrement dit, la captation par la couleur noire transforme le rayonnement en chaleur. Enfin, pour que des aliments puissent être cuits, il faut pouvoir conserver la chaleur suffisamment longtemps. C'est la conservation qui est obtenue principalement par une vitre ou un tube en verre reproduisant l'effet de serre ».

Grâce à cette technologie, les ingénieurs de Solar Brother ont développé différents types de cuiseurs solaires dont le Sunchef, un barbecue permettant d'atteindre une cuisson à 250 °C en seulement cinq minutes. Transportable, installé en quelques secondes, ne dégageant aucune fumée, il a déjà séduit beaucoup d'adeptes dont certains professionnels de la restauration dans une version adaptée. On peut y faire cuire des poulets mais aussi des légumes ou encore du pain ! Seul impératif : que le soleil soit au rendez-vous. « Avec ce type de barbecue, aucun risque de mettre le feu à la nature avoisinante », ajoute Gilles Gallo. « C'est un autre des avantages de nos fours qui ont, de fait, une dimension écologique puisqu'ils ne dégagent pas de fumée ni de CO₂ ».

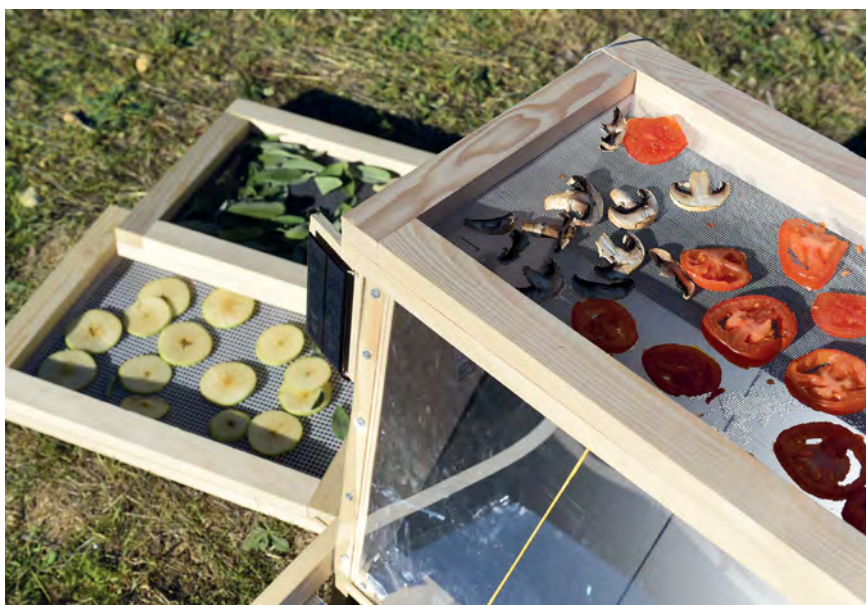
Outre la diffusion de la connaissance, Solar Brother mise aussi sur des valeurs écologiques et sociales pour faire grandir sa notoriété. Pour la préservation de l'environnement, l'entreprise utilise uniquement des matières premières recyclées



ou recyclables et fabriquées en France. Pour le côté social et solidaire, elle n'hésite pas à faire don de certains de ses fours à des associations. « Quand je me suis lancé dans ce projet, mon but était d'entreprendre tout en étant en accord avec certains idéaux », poursuit Gilles Gallo. « Après une expérience dans la finance, j'avais besoin de trouver un projet qui avait du sens. C'est lors d'un voyage humanitaire de plusieurs mois au Mali que cette idée a pris vie ».

De l'idée à la concrétisation, plusieurs années de recherche et développement sont nécessaires. C'est en février 2016 que naît la marque Solar Brother. Plusieurs médailles au concours Lépine et une levée de fonds plus tard, l'entreprise peut se féliciter d'employer une dizaine de personnes et d'être la seule marque européenne dans le secteur. Cette position de leader a permis, en 2021, la réalisation d'un chiffre d'affaires de 850 000 euros. En 2022, l'objectif est d'atteindre 1,2 million d'euros. Pour y parvenir, l'équipe a de nombreuses idées en gestation comme le développement d'un séchoir à aliments ou d'une douche solaire. ■

solarbrother.com



SAINT-TROPEZ

LA TARTE TROPÉZIENNE, *un secret bien gardé*

Des produits de qualité, un savoir-faire traditionnel, une recette gardée secrète, une saveur inégalée... La Tarte Tropézienne est dans le Var une véritable institution, née, comme son nom l'indique, à Saint-Tropez, en 1955. Gros plan sur ce dessert mythique.

Une brioche moelleuse. Un mélange délicieux de deux crèmes qui n'en forment plus qu'une. Du sucre en grain. La tropézienne est un régal pour tous les gourmands, petits et grands. Si elle est devenue un classique de la pâtisserie française, il n'existe qu'une authentique recette. Celle-ci est née dans les années 50 à Saint-Tropez. Elle est l'œuvre du pâtissier d'origine polonaise, Alexandre Micka, qui tenait la recette de sa grand-mère. Depuis, dans le Var et plus largement dans tout l'hexagone, elle est devenue un mythe, associé à Brigitte Bardot et au film *Et Dieu créa... la femme*, qui a rendu célèbre le petit village de pêcheurs tropézien. En effet, c'est lors du tournage de ce film de Roger Vadim, que le gâteau savoureux a conquis le cœur et surtout le palais de l'actrice. Elle aimait venir à la boutique du jeune polonais, place de la Mairie. C'est là qu'elle découvre le dessert et en devient une fan inconditionnelle. N'ayant alors pas de nom, c'est elle qui le baptisera la tarte de Saint-Tropez, devenue aujourd'hui La Tarte Tropézienne. Dès lors, toutes les célébrités de passage à Saint-Tropez, de Boris Vian à Juliette Gréco en passant par Daniel Gélina ou Mouloudji, suivront l'exemple de BB et se régaleront à chaque fois. Devant ce succès, le pâtissier va ouvrir un second magasin à Cogolin puis un troisième, à Sainte-Maxime. C'est à Cogolin que la chance sourit de nouveau à Alexandre Micka. Un inconnu entre dans sa pâtisserie et décou-



vre la belle gourmandise. Immédiatement, il pose une étrange question au pâtissier : la recette est-elle déposée ? Bien sûr que non ! C'est une recette de famille. L'inconnu réussit à le convaincre de protéger non seulement la recette mais également le nom du gâteau. Alexandre Micka lui dévoile alors par écrit la fameuse recette, connue encore aujourd'hui par très peu de personnes. Un an plus tard, en 1972, l'inconnu re-

vient dans la boutique avec en main la preuve du dépôt du brevet, l'enregistrement de la marque La Tarte Tropézienne et le logo, quasi-identique à celui d'aujourd'hui. Cet inconnu n'est autre que le directeur de l'Inpi, l'Institut national de la propriété industrielle.

Autre rencontre marquante dans l'histoire de La Tarte Tropézienne et de son essor, celle entre Alexandre Micka et Albert Dufrêne, en 1983. Très éloigné du monde de la pâtisserie, Albert Dufrêne est coiffeur, vivant en Haute-Savoie et passionné de sport automobile. En vacances à Saint-Tropez, il rencontre le pâtissier et se laisse tenter par son offre de reprise de l'affaire devenue florissante. *«Alexandre Micka cherchait un repreneur, qu'il ne trouvait pas. Quand ils se sont rencontrés, le courant est très bien passé. Une complicité naturelle s'est installée entre eux. Mon père a suivi son instinct et il a eu raison»*, confie Sacha Dufrêne, aujourd'hui chargé du marketing et du développement de La Tarte Tropézienne.

Les deux hommes commencent à travailler ensemble. Durant des semaines, Albert Dufrêne apprend le dur métier de la pâtisserie aux côtés d'Alexandre Micka, il travaille nuit et jour. Le 11 juillet 1985, ils signent la transaction de reprise de l'entreprise. Albert Dufrêne devient le seul maître à bord. Il souhaite apporter de la nouveauté à l'entreprise tout en restant sur les traces de son mentor : lui aussi conserve le secret de fabrication de la tarte mythique, avec le même souci d'exigence. En parallèle, il développe les activités de la société, propose une offre plus diversifiée, rénove les magasins, en ouvre de nouveaux au Lavandou, à Cavalaire-sur-Mer et

sur la prestigieuse place des Lices à Saint-Tropez...

Les années qui suivent sont elles aussi très riches et dynamiques. C'est la naissance du service traiteur pour Renault F1 Team. Ce service s'élargit au fil du temps, tout d'abord à des courses automobiles, puis à d'autres secteurs. La gamme de pâtisseries s'enrichit. Les gâteaux traditionnels sont revisités avec la fameuse crème pour devenir un éclair tropézien, un millefeuille tropézien, un castel tropézien ou encore un Paris-Saint-Tropez. L'activité boulangerie se développe au même moment. C'est aussi l'ouverture du premier laboratoire de fabrication à Cogolin afin d'augmenter la production, sans pour autant perdre le savoir-faire artisanal. À partir de 1998, les inaugurations de nouveaux points de vente se succèdent. En 2011, c'est un laboratoire flambant neuf, situé à quelques mètres du premier, qui est créé. Il permet de répondre aux nouvelles normes d'hygiène et de qualité en vigueur.

Aujourd'hui, La Tarte Tropézienne compte 28 points de vente entre Nice et Marseille. Le dernier-né se trouve dans les halles Milona à La Crau. *« Nous travaillons avec des partenaires pour gérer les boutiques les plus éloignées de notre zone, entre Toulon et Marseille notamment. Nous fabriquons dans notre laboratoire à Cogolin, toute la partie pâtisserie. Les boutiques sont livrées tous les matins. En revanche, pour une garantie de fraîcheur, le pain est fabriqué sur place »,* explique Sacha Dufrene. *« Nous aimerions ouvrir davantage de boutiques, en France comme à l'étranger. En 2020, nous avons fait un test avec une boutique pilote à Dallas aux États-Unis. Ça nous a permis de peaufiner notre façon de travailler avec plusieurs milliers de kilomètres de distance. Nous avons le projet d'en ouvrir une très prochainement à Genève. Et nous réfléchissons à d'autres pays. Nous avons beaucoup de demandes mais nous préférons y aller étape par étape pour garantir la qualité de nos produits ».* Car, malgré une activité croissante et des processus de fabrication adaptés à cette hausse, les maîtres-mots restent l'exigence, le savoir-faire, l'artisanat et la maîtrise. *« Nous souhaitons proposer une qualité optimale pour notre produit phare évidemment, comme pour l'ensemble des pâtisseries produites dans notre laboratoire. Nous travaillons de très bonnes matières premières, produites en France et quand c'est possible localement. C'est ce qui fait notre renommée ! »,* insiste-t-il.

Toute l'année, l'équipe de pâtissiers, de véritables *« chercheurs en saveurs »*, proposent de nouveaux délices à déguster, par exemple un nid au chocolat pour Pâques, des bûches pour Noël, des cœurs tropéziens pour la Saint-Valentin, des entremets

pour la Fête des mères... Parmi les nouveaux produits à découvrir absolument, la Baby Trop', une adaptation de la tarte tropézienne de la taille d'un macaron. Elle se découvre en plusieurs goûts : chocolat, noisette, citron, framboise, café... Et à chaque saison, l'entreprise s'associe à des créateurs ou designers pour créer un packaging pétillant et moderne pour ses Baby Trop' et même des collections inédites à l'image d'Inès de la Fressange, la première à se lancer dans l'aventure, de Villebrequin, du Chocolat des Français ou encore de TitsUp, une jeune marque engagée contre le cancer du sein.

La Tarte Tropézienne, en phase avec son temps, propose depuis 2016 un service de e-commerce, avec livraison à domicile en 24 heures partout en France et à Monaco. De quoi satisfaire les envies des gourmands de tout l'hexagone. ■ latartetropézienne.fr





NUL VAR AILLEURS



VIVRE ICI
Méditerranée
Porte des Maures
P. 54 à 67

PATRIMOINE
La minoterie
de Salernes
P. 68 à 71

INSOLITE
Signé Bartholdi !
P. 72

CHEMINS DE TRAVERSE
Les caves coopératives
varoises
P. 73 à 87

ÇA S'EST PASSÉ
La parfumeuse
de Seillans
P. 88 à 90

Méditerranée PORTE DES MAURES



Attirant plus d'un million de visiteurs par an, Méditerranée Porte des Maures dispose d'atouts touristiques indéniables et d'un cadre de vie privilégié pour ses 44 000 habitants, qui y trouvent une activité économique fructueuse, une offre culturelle importante, des loisirs pour tous les goûts... Des portes de la Réserve naturelle nationale de la Plaine des Maures jusqu'au littoral, il regroupe **Cuers, Pierrefeu-du-Var, Collobrières, La Londe-les-Maures, Bormes-les-Mimosas et Le Lavandou**. Six communes aux particularités propres et aux facettes différentes, mais rassemblées par des atouts complémentaires qu'elles valorisent dans une dynamique de territoire. Entre ces six communes, existent plusieurs points communs : un patri-

moine architectural et historique valorisé, un environnement préservé et un terroir exceptionnel propice à des terres cultivées. En effet, sur les 428 km² de Méditerranée Porte des Maures, l'agriculture est omniprésente. Et particulièrement la viticulture. Baignés par le soleil, des hectares de vignes s'épanouissent de part et d'autre de ce territoire et fournissent la matière première à des millésimes connus et reconnus. Preuve que les vins produits ici sont de qualité, les domaines et caves viticoles peuvent prétendre, selon différents critères, à l'Appellation d'origine protégée (AOP) Côte de Provence ou une Indication géographique protégée (IGP), Maures, Méditerranée ou Var. Deux des communes du territoire ont même donné leur nom à des dénomi-

nations de terroir complémentaires de l'AOP Côte de Provence : La Londe-les-Maures et Pierrefeu-du-Var. Oléiculture, castanéculture, horticulture et maraîchage participent aussi à façonner les paysages de cette partie du Var. Ces derniers, entre collines et plages, châtaigneraies et oliveraies, vignes et forêts... offrent une diversité de panoramas, tous plus attractifs les uns que les autres. Ils sont complétés par un littoral magnifique, à la réputation internationale, abritant parmi les plus belles plages du Var. Ici, nul besoin de choisir entre la mer et la terre. Méditerranée Porte des Maures, c'est la nature, les pieds dans l'eau !

Dossier réalisé en partenariat avec l'office de tourisme intercommunal Méditerranée Porte des Maures, l'office de tourisme de Bormes-les-Mimosas et l'office de tourisme du Lavandou.



▲ (1) **LE FORT DE BRÉGANÇON À BORMES-LES-MIMOSAS.** Résidence d'été des présidents de la République depuis 1963, le Fort de Brégançon est perché à une trentaine de mètres d'altitude sur un piton rocheux. Classé monument historique, l'édifice se découvre en réalité augmentée à l'Office de tourisme de Bormes-les-Mimosas.

►(2) **LA CHARTREUSE DE LA VERNE À COLLOMBIÈRES.** Une trentaine de sœurs disciples de Saint-Bruno vivent et prient à la Verne, un monastère fondé au XII^e siècle au cœur du massif des Maures à Collobrières. Un parcours permet de visiter ce monument historique conçu pour favoriser la prière dans la solitude et le silence.

►(3) **LES PLAGES DU LAVANDOU.** Sur 12 kilomètres de littoral s'étendent les 12 plages du Lavandou. De la plage de l'Anglade à la plage de Pramouquier en passant notamment par celles de Saint-Clair et Cavalière... toutes invitent à la détente et la contemplation vers les îles d'Or et le large.

►(4) **LE DOLMEN DE GAOUTABRY À LA LONDE-LES-MAURES.** Le dolmen de Gaoutabry est le plus grand dolmen du Var. Monument historique depuis 1988, c'est un édifice fragile qui a déjà fait l'objet de plusieurs restaurations. Les découvertes qui y ont été faites lors des fouilles sont exposées au Musée archéologique de Saint-Raphaël.

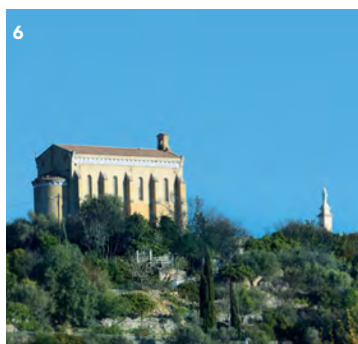
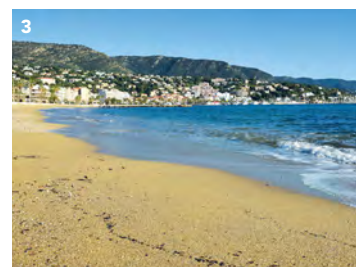
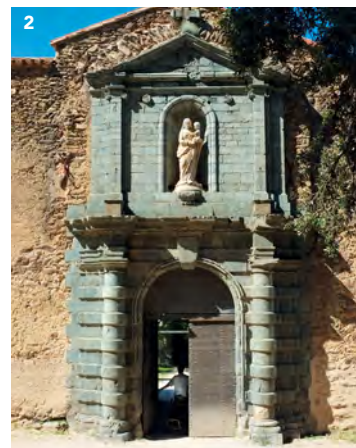
►(5) **LE DIXMUDE À PIERREFEU-DU-VAR.** Situé à la sortie du village, ce monument de 14 mètres de haut, en forme d'aile, a été érigé à la mémoire des 50 disparus du dirigeable, Le Dixmude. Ce dernier décolle le 18 décembre 1923 de la base de Cuers-Pierrefeu. Dans la nuit du 20 au 21 décembre, il est pris dans une tempête et explose au large des côtes siciliennes.

◀(6) **LA CHAPELLE NOTRE-DAME DE SANTÉ À CUERS.** Construite à la fin du XIX^e siècle suite à l'épidémie de choléra qui épargna Cuers en 1865, la chapelle Notre-Dame de Santé offre, depuis son esplanade, un point de vue panoramique sur le village, les barres de Cuers et le massif des Maures.

◀(7) **LE MIMOSA.** Arbre emblématique du Var, importé en France au XVIII^e siècle, le mimosa se découvre le long d'une route de 130 km entre le Var et les Alpes-Maritimes, dont le point de départ est Bormes-les-Mimosas. Chaque hiver, ses fleurs d'un jaune chatoyant illuminent les paysages du territoire Méditerranée Porte des Maures.

◀(8) **LA CHATAÎGNE.** Célébrée chaque année lors des Fêtes de la châtaigne, en octobre à Collobrières, ce fruit est largement associé au massif des Maures où il est récolté. En confiture, en crème, en glace, grillée... la châtaigne se déguste de nombreuses façons qui régaleront tous les gourmands.

◀(9) **LA PLONGÉE.** Au départ des communes littorales de Méditerranée Porte des Maures, de magnifiques sites de plongée s'offrent aux amateurs des fonds marins. Ils y observent une faune et une flore marines préservées notamment grâce aux nombreux centres de plongée qui proposent des initiations et des sorties découvertes.



6 COMMUNES, *6 visages*



▼ CUERS

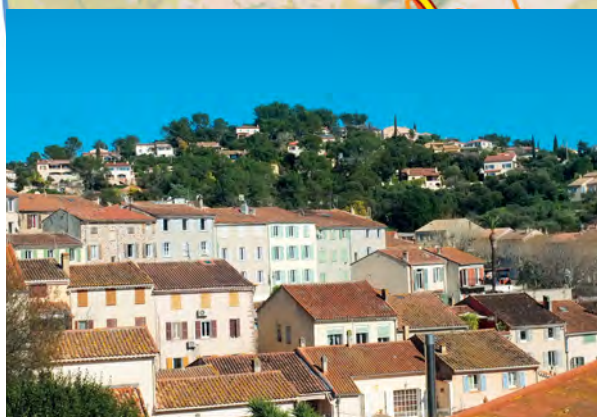
Avec ses ruelles, fontaines et lavoirs, Cuers a le charme typique des villages provençaux tout en offrant un cadre de vie moderne prisé par les nombreuses familles qui y vivent. Son vignoble, qui s'étend sur près de 1 000 hectares, fait aussi la renommée de Cuers, tout comme son patrimoine naturel.



► PIERREFEU

Accroché au flanc d'un piton rocheux, à la porte du massif des Maures, ce village réputé pour ses nombreux domaines et sa coopérative viticoles, a donné son nom à une dénomination de terroir au sein de l'Appellation d'origine protégée (AOP) Côtes de Provence.

On y apprécie aussi la diversité de ses espaces naturels entre vignes, forêts de pins et chênes-lièges.



◀ LA LONDE-LES-MAURES

Entre terre et mer, La Londe-les-Maures est le paradis des amoureux de la nature. Du Sentier du littoral au massif des Maures, cette commune offre une diversité de paysages à apprécier lors de randonnées, à pied, à vélo et même palmées ! Elle bénéficie aussi d'un riche patrimoine historique lié à son passé agricole puis industriel.



◀ COLLOBRIÈRES

C'est l'un des quinze Villages de caractère du Var. Une distinction méritée pour ce haut-lieu de la châtaigne fêtée chaque année en octobre. Entouré de vignobles et de châtaigneraies, le cœur du village aux ruelles caladées a gardé son authenticité. À quelques kilomètres de là, se trouve la chartreuse de la Verne, un monastère classé au titre des Monuments historiques.



▲ BORMES-LES-MIMOSAS

Connu et reconnu pour abriter le Fort de Brégançon, résidence de vacances des présidents de la République, le village de Bormes-les-Mimosas a bien des atouts. 22 kilomètres de côte, un centre-ville médiéval au patrimoine remarquable, des artisans aux créations originales... C'est aussi la « capitale du mimosa », comme son nom l'indique depuis 1968.



◀ LE LAVANDOU

Surnommée la « Cité des dauphins », Le Lavandou est une station balnéaire réputée pour ses douze plages de sable aux styles différents. Avec son climat doux et tempéré, elle séduit toute l'année, autant les touristes que les artistes qui, dès le XIX^e siècle, ont toujours trouvé ici une source d'inspiration.

TERRE *de nature et de loisirs*

En Méditerranée Porte des Maures, les loisirs se conjuguent souvent à la nature. Si les occasions de randonner, du Sentier du littoral aux contreforts du massif des Maures sont nombreuses, les opportunités de s'amuser aussi ! Du paddle au kayak, en passant par l'apnée, le palmes-masque-tuba ou les sorties en bateau afin d'admirer baleines et dauphins, côté mer, du trail au VTT, sans oublier les balades à cheval, côté terre, les sportifs ne sont pas en reste. Ici, on apprécie autant gravir le col du Babaou à vélo que d'observer en nage libre les fonds marins au jardin des Mattes. L'offre est pléthorique, de qualité, accessible à tous et parfois sensationnelle. Tour d'horizon de quelques lieux naturels emblématiques et loisirs incontournables.



PROFITER DE PLAGES MAGNIFIQUES

Face aux îles d'Or, les plages s'étendent à perte de vue. De La Londe-les-Maures au Lavandou, en passant par Bormes-les-Mimosas, impossible de ne pas profiter des 2 800 heures de soleil annuelles au bord de l'eau. Sur près de 40 kilomètres de littoral, criques et plages aux sables variés invitent au farniente et à la douceur de vivre. De la grande plage de l'Argentière à celle de l'Estagnol et sa pinède ombragée ou encore la plage familiale de Saint-Clair... Ces plages emblématiques varoises satisfont toutes les envies et sont une ode au farniente, de la plus belle des manières. Parmi elles, la plage naturiste du Layet, sur l'Espace naturel sensible la pointe du Layet, au Lavandou, est un site incontournable du littoral varois. Il offre de magnifiques points de vue vers le large, le massif des Maures et la baie de Cavalière. Il abrite des fonds marins exceptionnels ainsi qu'une flore remarquable avec trois essences protégées au niveau national.



BALADER DANS LES ESPACES NATURELS SENSIBLES

Les Espaces naturels sensibles (ENS), gérés par le Département du Var sont des sites qui, en raison de leur qualité, de leur fragilité écologique ou de l'intérêt qu'ils peuvent présenter pour le public, doivent être préservés. Certains sont aménagés en faveur de la découverte de la biodiversité, de balades ou d'activités de loisirs. L'ENS La Brûlade, à La Londe-les-Maures, par exemple, est équipé de nombreux jeux pour enfants et dispose d'un arboretum de plus de 250 variétés. Toujours à La Londe-les-Maures, le domaine de Tamary est traversé par un sentier équestre, près du golf de Valcros, tandis que le Jardin des oliviers invite à la détente en plein centre-ville.

À Cuers, l'ENS Sainte-Christine offre une position dominante avec vue vers la mer et les plaines agricoles. À Collobrières, deux ENS, le Fe et Maraval, donnent à voir des espèces naturelles emblématiques du massif des Maures. Le Lavandou, outre la pointe du Layet (lire ci-contre), compte quatre ENS sur son territoire : Les Ferrandins - La Colle, Rouvière, Baou d'Enfer et l'Aire du lac. Exemple type de la régénération de la forêt méditerranéenne, le Trapan à Bormes-les-Mimosas a brûlé à 80 % en 2017. Aujourd'hui, la nature y a repris ses droits permettant une belle balade aux bords du lac. Autre ENS sur la commune, celui du Point de Gourdon en bord de mer.

Le Département du Var a édité une brochure présentant l'ensemble de ses ENS. Elle est téléchargeable sur var.fr



GOLF OU MINI-GOLF ?

À plus de 500 mètres d'altitude, suivant le cours d'eau le Maravanne, entouré d'oliviers, de lauriers et chênes lièges, le golf de Valcros est un havre de verdure pour sportifs avertis. Géré par l'association sportive du golf de Valcros, composée de 600 membres, ce parcours 18 trous s'étale sur 50 hectares. Sur place, des professeurs indépendants proposent des

initiations ainsi que des cours individuels ou collectifs. Autre ambiance, au Lavandou, où le golf du Grand jardin permet, à travers son parcours 3 trous, de s'initier à ce sport. À deux pas de là, le mini-golf exotique est le lieu idéal pour un agréable moment en famille. Deux parcours de 18 jeux chacun, offrent des atmosphères différentes. En juin, le mini-golf est ouvert du mercredi au dimanche de 15 h à 20 h. En juillet et août, tous les jours de 16 h à 20 h. Tarifs pour 1 parcours : 10 € par adulte et 5 € par enfant.

VOLER !

Et si vous preniez un peu de hauteur ? Depuis l'aérodrome de Cuers-Pierrefeu, plusieurs structures proposent des vols en avion de tourisme, en ULM ou en gyrocoptère... Autant de façons de découvrir le territoire, et plus largement le Var, vu du ciel. Certaines des activités sont accessibles aux personnes en situation de handicap et il est possible également, sur place, de se former au pilotage.

PLONGER !

Des sites et des épaves parmi les plus emblématiques de Méditerranée tels le Spahis ou le Hellcat, des plongées de niveaux 1 à 3, des eaux préservées, de nombreux professionnels prêts à vous guider... Les raisons de pratiquer la plongée en Méditerranée Porte des Maures sont multiples.

Au départ des communes littorales, La Londe-les-Maures, Bormes-les-Mimosas ou Le Lavandou, les sites sont accessibles en trente minutes de navigation.

Pour les découvrir, de nombreux centres de plongée proposent des baptêmes et accompagnements.



UN TOUR EN PETIT TRAIN

Au départ de La Londe-les-Maures, embarquez à bord du petit train touristique ! Confortablement installés, vous parcourez la commune et son histoire. En 45 minutes environ, c'est une façon originale de découvrir différents quartiers, des lieux emblématiques, ou encore quelques domaines viticoles... Proposée par la société Les petits trains, cette escapade peut être complétée par une virée au Lavandou, davantage tournée vers le littoral et la beauté de ses plages. Plus d'informations sur les-petits-trains.com Plusieurs rotations tous les jours. Tarifs de 4 à 7,50 €.



TERRE *de patrimoine*

Des villages provençaux aux ruelles pittoresques, des communes littorales au passé artistique ou industriel, un important patrimoine bâti, des monuments à l'architecture remarquable, des lieux de spiritualité magnifiques...

Méditerranée Porte des Maures regorge de véritables trésors en termes de patrimoine. Un patrimoine qui a façonné l'identité de chacune des six communes du territoire.



LE FORT DE BRÉGANÇON VU DE LA MER

Le Fort de Brégançon à Bormes-les-Mimosas, la résidence estivale des présidents de la République, attise la curiosité. Rendez-vous au port de La Favière pour le découvrir par la mer. Embarquez avec Latitude verte à bord de l'O₂, un bateau à propulsion hybride, et naviguez silencieusement le long du cap Bénat, puis autour du Fort de Brégançon. En plus de ses commentaires, le capitaine vous livrera de nombreuses anecdotes et histoires passionnantes.

Tarifs : adulte 15,90 €, enfant 4 - 10 ans 10,90 €, gratuit pour les moins de 4 ans.

Plus d'infos sur latitudeverte.fr



DÉCOUVERTE DES CENTRES HISTORIQUES DE CUERS ET PIERREFEU-DU-VAR

Cuers, ses édifices, son église romane, sa porte médiévale, ses fontaines, ses lavoirs, la maison Renaissance... Toutes ces merveilles sont à découvrir lors d'une visite commentée organisée par l'Office de tourisme intercommunal. Ponctué d'anecdotes, ce circuit historique mène jusqu'à la chapelle Notre-Dame de Santé, érigée sur le site de l'ancien castrum. Cette balade de deux heures est légèrement sportive.

Tarif : 4 €, gratuit pour les moins de 10 ans. Inscriptions auprès de l'Office de tourisme intercommunal. Tél. +33 4 94 01 53 10

Blotti sur le dernier contrefort du massif des Maures, le village de Pierrefeu-du-Var se caractérise par son fort caractère provençal. Histoire, arts et traditions sont au cœur de la visite proposée par l'Office de tourisme de la commune. Chaussures de marche ou baskets sont obligatoires pour participer à cette balade d'une heure et demie. Tarif : 3 €, gratuit pour les moins de 12 ans.

Inscriptions auprès de l'Office de tourisme de Pierrefeu-du-Var. Tél. +33 4 94 28 27 30

LE MONASTÈRE DE LA VERNE À COLLOBRIÈRES

Situé en plein cœur du massif des Maures, à quelques kilomètres du village de Collobrières, le monastère de la Verne est un monument somptueux. D'abord chartreuse, construite sur l'emplacement d'un ancien prieuré, elle fut fondée en 1170. Elle renaît monastère dans les années 80, après plusieurs chantiers de travaux. Depuis huit siècles, son histoire n'est pas banale. Incendiée, abandonnée car confisquée lors de la Révolution française, puis pillée... La chartreuse de la Verne s'est toujours relevée. Elle est classée Monument historique en 1921. Ce n'est qu'en 1982 que la Verne retrouve sa vocation spirituelle en accueillant des moines, puis à partir de 1985, des moniales de la famille monastique de Bethléem, de l'Assomption de la Vierge et de Saint-Bruno. À partir de là, grâce à l'action de la famille monastique, des Monuments historiques, du Département du Var, de la commune de Collobrières, des Amis de la Verne et de mécènes, des travaux plus importants sont engagés pour rénover l'ensemble des bâtiments. Un parcours permet au public de découvrir une partie du monastère. L'église romane du XII^e siècle reste l'unique espace où visiteurs et disciples de Saint-Bruno partagent un moment de silence.

Tél. +33 4 94 43 48 28 - bethleem.org

LE CHEMIN DU DÉBARQUEMENT DE PROVENCE

Un circuit autour du Débarquement de Provence a été créé par l'Office intercommunal de tourisme. Il propose de visiter les sites phares de la Libération des différentes communes du territoire. Ce parcours de 90 km peut se réaliser d'une traite en 3 heures et demie en voiture ou par étapes. Il vous entraîne de ville en ville et vous dévoile la diversité du patrimoine militaire datant de la Seconde Guerre mondiale. **Flashez ce QR code** et parcourez en toute simplicité les sites emblématiques du Débarquement de Provence.



LE PARCOURS LITTORAL D'ARCHITECTURE CONTEMPORAINE

À pied ou à vélo, découvrez le patrimoine architectural des XX^e et XXI^e siècles sur les communes de Bormes-les-Mimosas et du Lavandou. Créé par le Département du Var, le Parcours littoral d'architecture contemporaine vous permet de contempler la résidence La Rade ensoleillée, en bordure de la plage de la Favière à Bormes-les-Mimosas. Elle a été réalisée par Georges Candilis, architecte ayant collaboré avec Le Corbusier. Au Lavandou, l'hôtel California d'Alfred-Ludovic Henry, l'un des immeubles les plus élevés de la ville, vous plonge dans l'ambiance californienne des années 50. Dans le quartier Saint-Clair, la Villa Théo, l'ancienne maison du peintre belge néo-impressionniste Théo Van Rysselberghe, a été transformée en centre d'art. Construite en 1958 sur un terrain à flanc de falaise, la villa Le Pin blanc se dévoile depuis le Sentier du littoral.

Pour en savoir plus, téléchargez l'application gratuite ArchXXL. Lors de vos déplacements à pied ou à vélo, elle vous géolocalise et vous envoie des informations audio et visuelles à l'approche des sites architecturaux.



BALADES VIRTUELLES AU CŒUR DU TERRITOIRE

Grâce à Archistore, partez sur les traces du passé industriel de La Londe-les-Maures ou à la découverte de l'histoire et de l'architecture de Collobrières.

Cette application gratuite, développée par le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement du Var propose des visites augmentées. Elle guide les visiteurs en indiquant l'itinéraire à suivre et propose des panoramas à 360° où se superposent des photos anciennes, des cartes postales d'antan, des reconstitutions d'éléments architecturaux disparus mais aussi des anecdotes insolites et des documents inédits. Certains lieux, aujourd'hui interdits d'accès, se visitent aussi virtuellement.

Disponible en téléchargement gratuit sur Google Play et Apple Store.





TERRE *de vignobles*

En Méditerranée Porte des Maures, les vignobles s'étendent à perte de vue. Ils sont partout, sur l'ensemble des six communes du territoire. Les cépages, grenache, mourvèdre, syrah, carignan, cabernet-sauvignon... utilisés dans l'assemblage de rosés, rouges et blancs, bénéficient d'un climat exceptionnel et profitent autant des embruns méditerranéens que des influences continentales. Ils donnent aux vins produits ici des propriétés et caractères particuliers, reconnus par l'Appellation d'origine protégée (AOP) Côte de Provence ou l'Indication géographique protégée (IGP) Maures, Méditerranée ou Var. Deux des communes de Méditerranée Porte des Maures ont même donné leur nom à des dénominations géographiques complémentaires de terroir de l'AOP Côte de Provence : Pierrefeu-du-Var et La Londe-les-Maures. C'est à partir de critères précis, comme la typologie des sols sur lesquels les vignes s'épanouissent ou les cépages utilisés dans leur composition que les cuvées peuvent prétendre à ces distinctions. Mais qu'ils bénéficient ou pas de l'Appellation d'origine protégée (AOP) Côte de Provence ou de l'Indication géographique protégée (IGP), tous les vins partagent une identité commune qui se découvre lors d'expériences œnologiques qui, elles, sont variées.

Elles donnent l'occasion de s'émerveiller devant des paysages typiques de cette partie du Var où les vignes côtoient aussi bien la mer Méditerranée que le massif des Maures. Balade en vélo à assistance électrique ou à cheval sur des sentiers au cœur des vignes, expositions d'art permanentes ou temporaires, dégustations, concerts... Les suggestions sont nombreuses. Il en existe presque autant que de domaines, certains proposant même des expériences immersives, des balades pédagogiques ou encore des cours d'œnologie.

En poussant leurs portes, on s'émerveille devant de vieilles bâtisses en pierres, des jardins, des oliveraies centenaires.



C'est un patrimoine bâti et naturel souvent ancestral qui côtoie des installations dédiées à la vinification parfois ultra-modernes. L'été, les visites de chais et de caves sont aussi l'occasion de s'extraire de la chaleur. Saisis par l'odeur si particulière de la vinification, les visiteurs y admirent des cuves géantes en inox, des barriques et fûts de chêne.

Enfin, s'immerger dans ces ambiances permet de comprendre les étapes de l'élaboration d'une cuvée, la réalisation d'un assemblage et la classification des vins. En s'attardant dans les caves et domaines viticoles, sur l'ensemble des communes du territoire, on découvre le travail d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, celui de vigneron. Certains proposent même des ateliers vendanges. Ils partagent alors des gestes transmis de génération en génération. Un savoir-faire indispensable pour prendre soin d'un terroir tout à fait exceptionnel.

UNE QUALITÉ RÉGLEMENTÉE

Appellations d'origine protégée (AOP) et Indications géographiques protégées (IGP) sont un gage de qualité. Les vins portant ces mentions ne sont produits que dans les communes appartenant aux zones délimitées pour chacune d'elles. En outre, ils doivent respecter un cahier des charges strict propre à chaque dénomination faisant notamment référence aux cépages utilisés. En Méditerranée Porte des Maures, les vins peuvent prétendre à l'Appellation d'origine protégée (AOP) Côte de Provence ou l'Indication géographique protégée (IGP).

Dans l'AOP, la dénomination géographique complémentaire de terroir La Londe concerne La Londe-les-Maures et une partie de Bormes-les-Mimosas. Y sont produits des vins rouges puissants, rosés frais et fruités et blancs fins. Celle de Pierrefeu comprend Pierrefeu-du-Var, bien sûr, mais aussi Cuers et une partie de Collobrières. Elle ne concerne que les rouges et les rosés, pour une production annuelle de 3 800 hectolitres en moyenne.

Sur l'ensemble des communes du territoire, Cuers, Pierrefeu-du-Var, Collobrières, La Londe-les-Maures, Bormes-les-Mimosas et Le Lavandou, les caves et domaines ont la possibilité de faire valoir une Indication géographique protégée Var, Méditerranée ou Maures. Une promesse d'excellence et de caractéristiques propres au terroir varois.

TERRE *de saveurs* *et d'artisanat*

Produits du terroir et artisanat ont trouvé ici, une place de choix. La châtaigne de Collobrières est une filière d'excellence pour le Var. De nombreux producteurs confectionnent une huile d'olive de Provence AOC. Les trois moulins, celui des Cinq Ponts à Cuers et ceux du Domaine du Jasson et du Haut Jasson à La Londe-les-Maures, ouvrent leurs portes au public pour faire découvrir l'histoire oléicole. La pêche reste dynamique sur les villes littorales notamment grâce à la prud'homie du Lavandou. Côté artisanat, de jeunes créateurs de talent côtoient des artisans au savoir-faire ancestral.

LA CHÂTAIGNE DU VAR

Fruit emblématique du territoire, la châtaigne du Var se déguste aussi bien grillée qu'en marrons glacés, crème et confiture. Elle est produite dans le massif des Maures et la ville de Collobrières s'est imposée comme la capitale de la châtaigne avec 900 hectares de châtaigneraies. On l'appelle souvent marron alors qu'il s'agit bien d'une châtaigne. Elle est fêtée chaque année depuis près de 40 ans, les trois derniers dimanche d'octobre, lors des Fêtes de la châtaigne à Collobrières. Au programme de l'édition 2022 qui se tiendra les 16, 23 et 30 octobre, marché de producteurs locaux, artisanat, balades dans les châtaigneraies... Pour tous les gourmands, un détour à la Confiserie Azuréenne à Collobrières s'impose. Marrons glacés, crème de marron, mais aussi glace ou marrons au sirop... Toutes ces douceurs sont préparées par des maîtres artisans avec un savoir-faire ancestral depuis un demi-siècle.

confiserieazureenne.com

À Cuers, c'est à La Provençale qu'il faut aller pour découvrir une crème de marrons aux goûts variés et originaux : rhum, cognac mais aussi aux éclats de noisettes, d'amandes ou de nougat, aux oranges confites... Neuf variétés sont proposées. Laissez-vous tenter !

provencegourmande.com



LE BOUTIS, UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Répertorié à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel en France depuis 2019, le boutis, technique très ancienne de broderie en relief, est souvent mis en valeur à Pierrefeu-du-Var grâce à l'association Lei Roucas doù Bàrri. Chaque année, depuis 2005, sont organisées les Rencontres autour du boutis où 1 200 personnes se réunissent pour échanger autour de ce savoir-faire ancestral. Cette passion, auparavant transmise de mère en fille, se partage désormais entre amies au sein de l'association pierrefeucaïne.

leiroucasdoubbarri.eklablog.com

LES CRÉATEURS BORMÉENS

Bormes-les-Mimosas et le charme de ses ruelles pavées et fleuries, de ses maisons anciennes aux tuiles rose et ocre, de ses murs aux vieilles pierres est pour les créateurs, une source d'inspiration inépuisable. Modiste, artistes peintres, sculpteurs, céramistes, selliers, verrier, graveur... Ils sont plus d'une quinzaine à être installés dans ce village médiéval authentique.

OLIVES ET AGRUMES

Le domaine du Jasson à La Londe-les-Maures est une magnifique propriété familiale au riche passé agricole qui remonte à 1867. L'olivieraie de 3 900 arbres sur 19 hectares a pris la place d'anciennes vignes. Cinq variétés ont été choisies pour l'élaboration de différentes huiles : aglandau, bouteillan, cayon, picholine et grossane des Baux. Les olives sont triturées directement dans le moulin du domaine. Une large gamme d'huiles d'olive est proposée. Producteurs passionnés, les membres de la famille Carra ont développé une seconde culture, plus surprenante, celle des agrumes rares : yuzu, kumquat, combawa, cédrat, lime mexicaine et tahitienne, pomelo star ruby et bien d'autres encore.

« Nous avons su mixer nos 2 cultures en élaborant une gamme d'huiles, Les Agrulives, obtenues par broyage simultané d'olives et d'agrumes provenant de notre serre », expliquent les producteurs. Visite guidée tous les jeudis matins à 9 h 30.

Tarif : 3 € pour les adultes, gratuit pour les enfants.

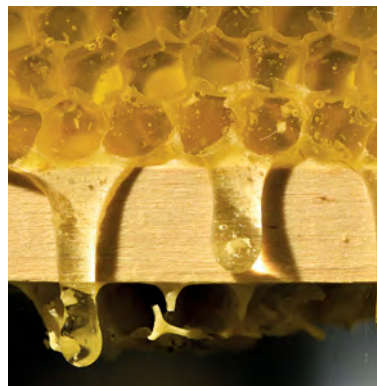
Réservation à l'Office de tourisme



UNE FAMILLE D'APICULTEURS

À Bormes-les-Mimosas, la famille Boulet élève ses abeilles dans un cadre préservé, au milieu d'une nature protégée. « L'apiculture est notre métier et notre passion.

De l'élevage des abeilles à la mise en pot du miel, nous assurons chaque étape nous-mêmes, en famille, et avec le plus grand soin », assurent ces apiculteurs de père en fils. Ils proposent différentes sortes de miel au fil des saisons et des floraisons : miel du maquis de Bormes-les-Mimosas, d'acacia, de lavande, de garrigue, de châtaignier mais aussi d'arbusier ou de coriandre. De juin à septembre, ils proposent également des visites gratuites, libres ou guidées, de leur miellerie La Butinerie. labutinerie.biz



LES MARCHÉS

BORMES-LES-MIMOSAS

- vieux village, le mercredi matin
- la Favière, le samedi matin de mai à septembre
- marché artisanal nocturne, en juillet et août, au village le mardi et à La Favière, le lundi

COLLOBRIÈRES

- place de la Libération, le jeudi et dimanche matin

CUERS

- place de la Convention, le vendredi matin

LA LONDE-LES-MAURES

- place de la Mairie, le dimanche matin

LE LAVANDOU

- place du Marché, le jeudi matin
- Cavalière, le dimanche matin de juin à septembre
- marché bio, place Ernest Reyer, le dimanche matin de juin à septembre

PIERREFEU-DU-VAR

- place Gambetta, le samedi matin
- marché bio et agriculture raisonnée, rond-point des Harkis, le mercredi soir

À DÉCOUVRIR : LE MARCHÉ BIO À PIERREFEU-DU-VAR

Produits du terroir et dégustations mais aussi animations musicales et ambiance chaleureuse. Voici le programme que propose le marché bio et d'agriculture raisonnée de Pierrefeu-du-Var. Plus d'une cinquantaine d'exposants, tous soucieux de la qualité de leurs produits et du respect de l'environnement, vous attendent les mercredis de 17 h à 21 h, jusqu'à la mi-septembre. Des ateliers pour les enfants sont aussi régulièrement organisés.

Marché bio - Rond-point des Harkis à Pierrefeu-du-Var

TERRE *d'arts* *et d'événements*



LA LONDE JAZZ FESTIVAL

Jazz et terroir, c'est la belle alchimie que propose chaque année depuis sa création en 2009, *La Londe Jazz Festival*. Dans un cadre exceptionnel, sous la pinède de la plage de l'Argentière face à la mer et aux îles d'Or, ce festival, soutenu par le Département du Var, propose de mettre à l'honneur l'ensemble des courants de la scène jazz actuelle. À chaque édition, une programmation de qualité est proposée. Cette année, c'est du 4 au 7 août, à partir de 19 h, que *La Londe Jazz Festival* vous donne rendez-vous pour quatre soirées de concerts gratuits. Et en apéro d'avant-concert, vous pourrez déguster les vins AOP Côtes de Provence La Londe, accompagnés d'assiettes de produits locaux. Toute la programmation sur lalandejazzfestival.com

LES SOIRS D'ÉTÉ À LA LONDE-LES-MAURES

Soirée gospel ou celtique, spectacle de danse contemporaine, concerts de musique du monde, des grands standards du jazz, de la nouvelle scène française, rencontres littéraires et cinéma en plein air. Le nouveau festival *Les soirs d'été* à La Londe-les-Maures propose du 11 juillet au 30 août, une programmation éclectique et ouverte à tous, partout dans la commune.



LE MIMOSA À LA FÊTE

Originnaire d'Océanie, le mimosa fait la renommée des communes du territoire Méditerranée Portes des Maures, à l'image de Bormes-les-Mimosas, qui a ajouté à son nom, la particule fleurie en 1968. Chaque hiver, il leur donne un joli coup de soleil. De nombreuses festivités sont organisées pour le célébrer. Les corsos fleuris du Lavandou et Bormes-les-Mimosas sont une belle tradition. Ils sont devenus des rendez-vous incontournables de l'hiver varois. Des dizaines de milliers de spectateurs assistent au défilé des chars, décorés avec des fleurs naturelles et des tonnes de brins de mimosas. Autre manifestation consacrée au mimosa : Mimosalia. Cette manifestation, organisée à Bormes-les-Mimosas, le dernier week-end de janvier, a célébré en 2022, sa 25^e édition. Plus de 70 exposants, dont les plus grands pépiniéristes collectionneurs de mimosas, viennent de la France entière pour participer à cet événement. Des animations pour les enfants et des conférences sont proposées tout au long du week-end.

ET AUSSI...

► Le Grand Bleu, le nouveau cinéma du Lavandou

Ouvert en mai 2021, le nouveau cinéma du Lavandou, Le Grand Bleu, est un beau complexe, composé de trois salles ultra-modernes. Construit avec le soutien financier du Département du Var, il propose plusieurs séances par jour dont des projections en 4K. Chaque semaine, une programmation variée est à l'affiche : les dernières sorties, des films d'art et d'essai, pour le jeune public...

Infos et réservations sur cinemasdulavandou.fr/grand-bleu

► Escapade gourmande à Bormes-les-Mimosas

Avis à tous les amoureux de la gastronomie : rendez-vous du 23 au 25 septembre à Bormes-les-Mimosas pour son Escapade gourmande. Cet événement savoureux, soutenu par le Conseil départemental du Var, propose de prolonger l'été et de vivre d'incroyables expériences gustatives. Au programme de cette seconde édition : salon de producteurs, démonstration de cuisine de chefs locaux, apéritifs en musique, battle de cuisine entre amis, ou entre binôme parent-enfant... Ces animations se déroulent en continu sur le site de La Favière, entre plage de sable fin et pinède. bormeslesmimosas.com

► L'Espace Bouchonnerie à Pierrefeu-du-Var

Ancienne usine à bouchons, l'Espace Bouchonnerie à Pierrefeu-du-Var abrite aujourd'hui deux salles de spectacle, la salle Malraux de 345 personnes et la salle des Tonneaux. Créée à la fin du XIX^e siècle, elle produisait chaque année entre 150 à 200 millions de bouchons en liège et employait près de 200 ouvriers. L'activité s'est arrêtée en 1971 avec l'arrivée massive des bouchons en plastique. Aujourd'hui, elle fait partie du patrimoine communal et propose une programmation culturelle variée.

► Festival Nature à Collobrières

Chaque printemps, la nature est célébrée à Collobrières. Marché artisanal et de producteurs, expositions artistiques, randonnées thématiques mais aussi rallye photo autour de la biodiversité communale sont au programme du Festival Nature. Un rendez-vous qui s'est imposé au fil des ans dans l'agenda de tous les amoureux de l'environnement.



© Ville du Lavandou

LA PATROUILLE DE FRANCE FACE À LA MER

Cette année encore, les pilotes de la Patrouille de France voleront dans le ciel de la baie du Lavandou. Le 14 août entre 16 h et 17 h, c'est un spectacle de haut vol que les alphajets de l'équipage vont offrir à un large public. Sur le front de mer, un meeting de l'armée de l'Air propose différentes animations et informations.

FESTIVAL THÉÂTRE DE RUE AU LAVANDOU

Magie, marionnettes, conte, musique... Durant deux jours, le festival *Théâtre de rue* transforme Le Lavandou en scène ouverte. Des dizaines de comédiens, d'artistes de rue, de poètes, de musiciens, de danseurs déambulent dans les rues du cœur de ville et sur le port. Petits et grands, locaux comme touristes, se laissent prendre au jeu de ces compagnies artistiques qui proposent un dépaysement surprenant avec des décors étonnants et des costumes originaux. Pendant deux jours, les 22 et 23 octobre, c'est un magnifique moment de partage à vivre entre rires, émotions et souvent émerveillement et féérie. Plus d'infos sur ot-lelavandou.fr



© Ville de Bormes-les-Mimosas

BORMES À L'HEURE ARGENTINE

Avec Fiesta, le festival international estival de spectacles et tango argentins, Bormes-les-Mimosas vibre le temps d'un week-end au son de la culture argentine. Spectacles, concerts, initiations aux différentes danses comme la zamba ou la chacarera et folklore se succèdent sur la place Gambetta et l'esplanade du Château. Infos et réservations auprès de la mairie au 04 94 05 34 54 ou asso.even@villes-bormes.fr

LA VILLA THÉO ET LE CHEMIN DES PEINTRES AU LAVANDOU

À la fin du XIX^e siècle, le quartier de Saint-Clair au Lavandou attire de nombreux artistes peintres néo-impressionnistes tels Henri Edmond Cross, Théo Van Rysselberghe, Paul Signac ou Maximilien Luce. Ils séjournent ici de 1892 à 1926 et leurs œuvres sont influencées par la luminosité et les couleurs du lieu. La Ville a créé un chemin des peintres pour leur rendre hommage. Sur 2,5 km, ponctué de seize pupitres, il présente dix-neuf œuvres réalisées au Lavandou, et conduit les promeneurs jusqu'à leurs demeures, dont la Villa Théo, l'ancienne maison du peintre belge Théo Van Rysselberghe. Aujourd'hui centre d'art reconnu, elle accueille chaque année deux à trois expositions. Le Département du Var est partenaire de ce beau lieu culturel. Il y expose des œuvres de sa collection départementale d'art contemporain dans le cadre de ses expositions hors les murs. Pour découvrir l'actualité de la Villa Théo, rendez-vous sur villa-theo.fr ou sur la page Facebook



© R. Dupouy



LA MINOTERIE *de Salernes*



Célèbre pour ses tomettes, ses céramiques et son musée Terra Rossa, le village de Salernes présente également d'autres trésors patrimoniaux à découvrir, notamment sa minoterie. À l'arrêt depuis 1955, cet ancien moulin à farine du XIX^e siècle reste dans un excellent état de conservation et s'ouvre au public !

Au XIX^e siècle, à Salernes, se développe une activité industrielle comptant près d'une quinzaine d'usines en plus de la quarantaine de fabriques de céramique. Moulins à huile, à farine, fouleries... Ils étaient tous alimentés par les eaux du canal de Saint-Barthélemy, une source

située à trois kilomètres au nord du village.

La famille Lèbre, une famille de meuniers depuis 1550, s'installe à Salernes en 1880 en achetant deux des trois moulins à farine de la commune. « Mon arrière grand-père,

Eugène Léotard Lèbre fait l'acquisition de deux moulins à farine à Salernes à la fin du XIX^e siècle», témoigne Gaston Lèbre. « Très vite, afin de développer la production, il les équipe de puissantes turbines à eau. En 1928, son fils, Fernand, qui a repris l'affaire, décide de se moderniser plus encore en mécanisant ses moulins et en les transformant en véritable minoterie». Une adaptation importante des bâtiments est nécessaire. Après quatre années de travaux, la minoterie de Salernes, dite de Saint-Barthélemy, ouvre ses portes en 1931.

Le bâtiment est agrandi et surélevé d'un étage. Des silos en béton sont installés. Les meules en pierre sont remplacées par des cylindres en métal. Une passerelle métallique reliant le magasin de farine situé de l'autre côté de la rue, est construite afin de faciliter le transit des sacs de farine. La minoterie est entièrement équipée de machines modernes, provenant de la société parisienne Teisset-Rose-Brault, spécialiste en matériels de meunerie.



« D'une capacité d'écrasement de 75 quintaux par jour, contre 50 antérieurement, la nouvelle minoterie peut faire face à la course à la productivité et à l'évolution qualitative des farines », souligne Jean-Pierre Brachet de l'association André Taxil, en charge de la valorisation du patrimoine salernois. La construction en 1892 d'une ligne de chemin de fer permet le développement de l'activité industrielle de Salernes. Le blé est ainsi acheminé en train depuis le port de Marseille. La farine produite permet non seulement de fournir 42 boulangers des environs (Carcès, Entrecasteaux, Draguignan...) mais aussi d'en approvisionner d'autres, situés hors du département.

« L'exploitation de la minoterie s'est poursuivie jusqu'en 1955. Mais 34 ans après son ouverture, elle est devenue obsolète, trop petite, ne produisant pas assez face aux grosses minoteries industrielles qui voient le jour. Celle de Salernes n'est plus rentable. Le droit de mouture est racheté en 1963 par la Caisse professionnelle de l'industrie meunière et quelques années plus tard elle est déconnectée du canal », continue Jean-Pierre Brachet.

Depuis, elle n'a plus jamais été mise en service. Pour autant, elle demeure en parfait état, de même que l'ensemble de ses machines disposées sur les trois ni-





veaux que comptent le bâtiment. *« Il m'a semblé important et même évident de faire revivre ce site, de l'ouvrir au public afin qu'il ne disparaisse pas »*, confie Gaston Lèbre, toujours propriétaire des lieux. Ainsi, il a initié une demande de protection auprès de la Direction régionale des affaires culturelles (Drac). Le 22 octobre 2018, il obtient l'inscription de la minoterie en totalité avec l'ensemble des machines, au titre des Monuments historiques.

Il n'existe qu'une autre structure de ce type dans le quart sud-est de la France, la minoterie de La Mure-Argens, dans les Alpes de Haute-Provence, transfor-

mée en écomusée depuis 2016. *« Nous aimerions, nous aussi, pouvoir créer un écomusée sur ce site »*, annonce Jean-Pierre Brachet. *« Dans cette logique, nous nous sommes rapprochés du musée des Arts et traditions populaires de Draguignan afin qu'ils nous mettent à disposition quelques objets en lien avec la fabrication de farine »*, continue Gaston Lèbre. Le propriétaire a également signé une convention avec la mairie de Salernes afin d'ouvrir plus souvent le lieu au public. Des visites guidées du patrimoine industriel salernois sont régulièrement organisées. Une guide-conférencière en-

traîne les visiteurs à la découverte de trois sites : la minoterie de Saint-Barthélémy, le vieux moulin à huile et Terra Rossa, la maison de la céramique. Rendez-vous à ne pas manquer : l'ouverture gratuite de la minoterie au public, les 25 et 26 juin, dans le cadre des Journées européennes des moulins et du patrimoine meunier. Une occasion de découvrir ce site unique dans le Var. ■

Visite commentée du patrimoine industriel : 10 € par personne.
Inscriptions obligatoires auprès de la mairie de Salernes
au + 33 4 94 60 40 00.

LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Nettoyage, broyage et tamisage sont les trois actions principales de la chaîne de production de la farine. La première étape, le nettoyage, est réalisée après avoir pesé les grains de blé. Ils passent ensuite au tarare pour enlever les plus grosses impuretés et à l'époinçeur pour les débarrasser des poussières. Enfin, le blé est plongé dans l'eau pendant 24 heures afin d'éliminer les derniers parasites. Composants les plus lourds de la machinerie, les quatre broyeurs convertisseurs sont situés au rez-de-chaussée. Ils permettent de casser le grain, de le transformer en petits morceaux appelés semoules et d'écraser ces semoules pour obtenir la farine. La dernière étape, le tamisage, est nécessaire afin de séparer les sons de la farine. Trois types de tamis équipent la minoterie de Salernes, un sasseur, un plansichter et un blutoir. L'ensachage de la farine se pratiquait dans différentes parties du bâtiment.

SAINT-CYR-SUR-MER

SIGNÉ *Bartholdi* !

Fait inattendu et insolite. Dans le Var, Saint-Cyr-sur-Mer, jolie station balnéaire, propose un bout de New York. En plein cœur de ville, sur la place Portalis, trône fièrement une réplique authentique de la statue de la Liberté. Retour sur cette histoire étonnante.

Mars 1913, Saint-Cyr-sur-Mer : afin de célébrer l'arrivée de l'eau courante dans la commune, la municipalité décide d'ériger une copie de « la statue de la liberté éclairant le monde », à la place d'une traditionnelle fontaine, habituellement construite pour rappeler l'importance de l'eau dans un pays sec. Une souscription publique est lancée pour financer cette opération exceptionnelle. Anatole Ducros, un riche propriétaire saint-cyrien, fait aussitôt un chèque couvrant la totalité des frais. Il s'attire alors les foudres des habitants de la ville, qui se sentent ainsi privés de la joie de participer à la construction de leur édifice. C'est dans ce contexte que la statue de Saint-Cyr-sur-Mer est réalisée. Elle mesure 2,50 mètres de haut ce qui correspond à la taille de l'index de la version originale de New York. Elle est en fonte et totalement recouverte d'une fine couche dorée, en parement clinquant. C'est une des rares répliques à être signée de Bartholdi. En la regardant de plus près, vous pourrez voir sur le socle la signature de l'artiste. Si, en France, il existe de nombreuses statues de la Liberté, très peu d'entre elles ont été authentifiées.

QUAND LA STATUE DE LA LIBERTÉ A DISPARU !

En octobre 1986, Saint-Cyr-sur-Mer prévoit de célébrer le centenaire de la *Lady Liberty* new-yorkaise, en recevant une délégation américaine en présence du ministre de la Culture et des Télécommunications. Les ouvriers des chantiers navals de La Ciotat veulent gâcher la fête pour protester contre la fermeture desdits chantiers. Ils décident d'enlever et de séquestrer la statue de la Liberté varoise. Un matin, la population est prise d'une vive émotion : leur monument phare a disparu ! En réalité, c'est la municipalité qui, prévenue des intentions des grévistes, les prend de court et place l'édifice en lieu sûr jusqu'à la manifestation. Depuis, la statue de la Liberté a retrouvé ses quartiers sur la place centrale de la commune. ■

LES CAVES COOPÉRATIVES *varoises*

Le Var compte 39 caves coopératives vinicoles. Toutes ont un ancrage local fort, lié à leur histoire. Nées dès 1906, année de création de celle de Camps-la-Source, aujourd'hui disparue, elles sont l'héritage d'un mouvement prônant

la mise en commun des outils de production et des techniques de vinification permettant une meilleure commercialisation des vins. Jusque dans les années 70, les vignerons varois connaissent l'âge d'or de la coopération.

On compte alors 25 000 sociétaires adhérents à quelque 90 coopératives. Puis c'est le déclin, dans les années 90. Nombreuses caves ferment leurs portes à ce moment-là, d'autres fusionnent pour faire face à la concurrence et développer de nouvelles techniques de production et de commercialisation.

Aujourd'hui elles tirent leur épingle du jeu avec environ 670 000 hectolitres de vin produits chaque année, destinés en partie au négoce mais aussi commercialisés en bouteilles, directement dans les caveaux de vente, partout sur le territoire varois, et à l'international. Des vins rosés, majoritairement, ainsi que des blancs et des rouges dans lesquels s'expriment l'excellence du terroir varois et le savoir-faire des vignerons.

Le Var vous propose de les découvrir à travers la présentation de caves coopératives sélectionnées par la Fédération des caves coopératives du Var. À lire sans modération.

LES CAVES COOPÉRATIVES DU VAR

► **Le Cellier des Archers**
Rond-point du pont de l'Argens
Les Arcs-sur-Argens
cellierdesarchers.fr

► **Caveau Deï Bormani**
Quartier du Content
Bormes-les-Mimosas
caveaudeibormani.fr

► **Les Vignerons de la Provence verte**
Route d'Aix - Brignoles
vigneronsdelaprovenceverte.fr

► **Cave Fontaillade**
Avenue de Saint-Maximin
Brue-Auriac

► **La Cadiérenne**
Quartier Le Vallon - La Cadière-d'Azur
cadiérenne.com

► **Le Moulin de la Roque**
1, route des Sources
RD82 - Le Castellet
la-roque-bandol.com

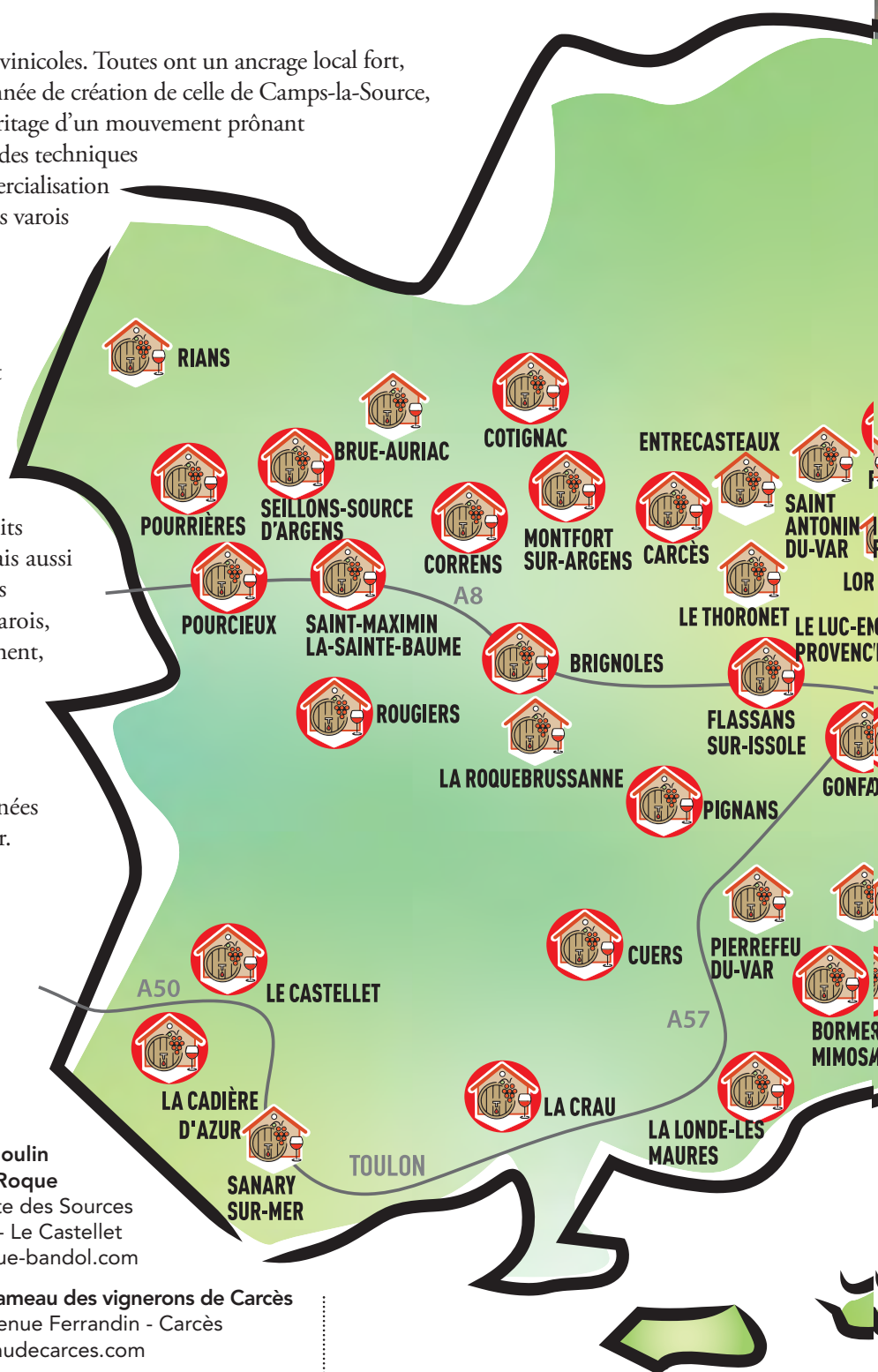
► **Le Hameau des vignerons de Carcès**
66, avenue Ferrandin - Carcès
hameaudecarces.com

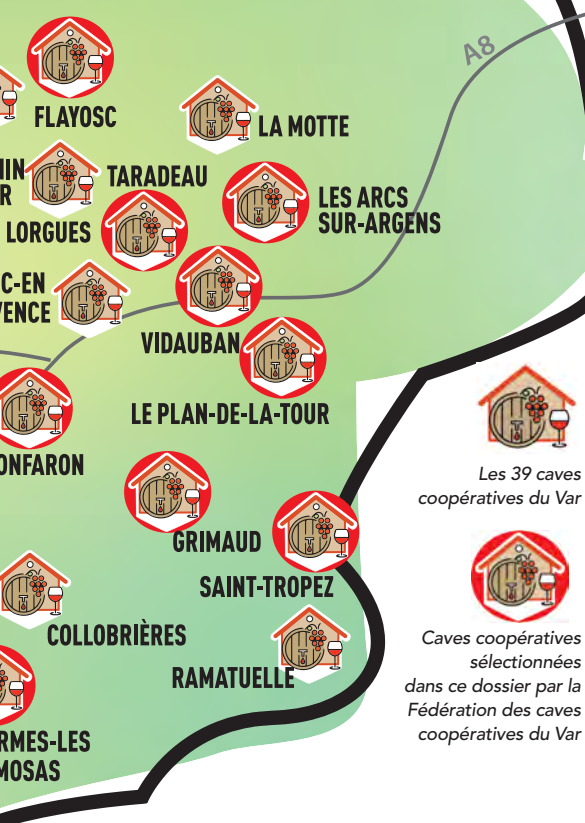
► **Les Vignerons de Collobrières**
Route de Pierrefeu - Collobrières
Page Facebook Les Vignerons de Collobrières

► **Les Vignerons de Correns**
Chemin de l'Église - Correns
vigneronsdecorrens.com

► **Les Vignerons de Cotignac**
1, rue Arnoux Borghino - Cotignac
vigneronsdecotignac.com

► **Le Cellier de La Crau**
85, avenue de Toulon - La Crau
cellierdelacrau.fr





Les 39 caves
coopératives du Var

Caves coopératives
sélectionnées
dans ce dossier par la
Fédération des caves
coopératives du Var

► **Terra Provincia**
505, bd Gambetta
Cuers - Page Facebook Terra
Provincia

► **Les caves de l'Amiral**
Route de Saint-Antonin
Entrecasteaux - Page Facebook
Les Caves de l'Amiral Officiel

► **Le Comptoir des vins**
Avenue Général De Gaulle
Flassans-sur-Issole
comptoirdesvinsflassans.fr

► **Le Cellier des 3 Collines**
Rond-point de Michelage
Route de Draguignan - Flayosc
cellierdes3collines.com

► **Les Maîtres vignerons de Gonfaron**
Route Nationale - Gonfaron
terresaileesdegonfaron.com

► **Les Vignerons de Grimaud**
36, avenue des oliviers - Grimaud
vigneronsdegrimaud.com

► **Cave des vignerons londaïs**
Quartier Le Pansard
La Londe-les-Maures
vignerons-londais.com

► **Cave coopérative La Lorguaise**
12, avenue des Quatre pierres
Lorgues - lorgues.free.fr

► **Les Vignerons du Luc**
Rue de l'Ormeau - Le Luc-en-Provence
lesvigneronsduluc.com

► **Les Caves du Commandeur**
18, rue du Moulin
Montfort-sur-Argens
caves-du-commandeur.fr

► **Les Vignerons de Saint Romain**
2 738, route de Bagnols
Quartier La Murette - La Motte

► **Les Vignerons de la cave de Pierrefeu**
Route départementale 12
Pierrefeu-du-Var
vignerons-pierrefeu.com

► **Cellier des Trois pignes**
La Berlière - Pignans
cellierdestroispignes.com

► **Les Vignerons du Plan-de-la-Tour**
721, route de Grimaud - RD 44
Le Plan-de-la-Tour
lesmarquets.com

► **Les Vignerons du Baou**
Rue Raoul Blanc - Pourcieux
vigneronsdubaou.com

► **Le Cellier Marius Caius**
47, Grand-Rue - Pourrières
cellier-marius-caius.fr

► **Vignobles de Ramatuelle**
597, route de Collebasse - Ramatuelle
vignoblesderamatuelle.com

► **Le Cellier de Mont Major**
Chemin des Herbes
Quartier Saint Esprit - Rians

► **Cave coopérative La Roquière**
36, avenue Saint-Sébastien
La Roquebrussanne

► **Les Vignerons de la Sainte Baume**
Les Fauvières - Rougiers
vignerons-saintebaume.com

► **Les Treilles d'Antonin**
107, D250 - Saint-Antonin-du-Var
Page Facebook : Les Treilles d'Antonin

► **Le Cellier de la Sainte Baume**
RD 560 - route de Barjols
Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
celliersaintebaume.fr

► **Torpez - Vignobles de Saint-Tropez**
111, route des Plages - Saint-Tropez
torpez.com

► **Cave Saint André**
52, rue des Plaines de l'aire
Seillons-Source-d'Argens
cave-saint-andre.fr

► **Les Caves d'Azur**
130, route de la Gare - Sanary-sur-Mer

► **Les Vignerons de Taradeau**
Route des Arcs - Taradeau
vigneronsdetaradeau.fr

► **La Guilde des vignerons**
du Cœur du Var
20, boulevard du 17 août 1944
Le Thoronet

► **Les Maîtres Vignerons de Vidauban**
89, chemin de Sainte-Anne - Vidauban
maitres-vignerons-de-vidauban.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var en **TERROIR BANDOL**

► LA CADIÉRENNE À LA CADIÈRE-D'AZUR

Créée en 1929, la Cadiérenne a débuté très rapidement une politique de commercialisation en direct.

« Dès 1933, un véhicule est acheté pour faire des livraisons à domicile, alors qu'ailleurs, l'habitude était de vendre à des négociants ou des courtiers. Au fil du temps, cette activité s'est développée et dans les années 60, tous les jours, trois camions portaient livrer des bonbonnes de 10 litres aux particuliers, entre Toulon et Marseille », raconte Marc Jourdan, le directeur. C'est dans les années 70 que le

caveau de vente directe voit le jour. Mais la livraison à domicile est maintenue encore aujourd'hui, par tradition pour les clients fidèles. La Cadiérenne, avec ses 290 coopérateurs sur 610 hectares, est le plus important producteur de vins AOP Bandol. Elle vinifie également des AOP Côtes de Provence et des IGP Var. Son activité s'articule autour de trois axes : une

partie négoce *« qui nous permet d'avoir des vins de Bandol distribués ailleurs que dans nos réseaux »*, une partie grande distribution et les caveaux, situés à La Cadière-d'Azur et Saint-Cyr-sur-Mer.



◀ LE MOULIN DE LA ROQUE, FAMILLES ET DOMAINES, AU CASTELLET

L'histoire du Moulin de la Roque est totalement liée à celle d'une autre cave coopérative, La Cadiérenne à La Cadière-d'Azur. Lorsqu'il est créé en 1950, il est alors l'unité de vieillissement des Bandol rouges de La Cadiérenne. En raison de ce passé commun,

la plupart des membres sont également adhérents de La Cadiérenne. Aujourd'hui, l'humain est au cœur du projet du Moulin de la Roque au Castellet. *« C'est pourquoi nous avons ajouté à notre dénomination, familles et domaines »,* annonce le directeur Patrick Aledo. *« Notre cave a aussi la particularité d'avoir dans ses adhérents, quatre domaines. Ce qui est assez rare, notamment pour le Bandol »*. Composé de 180 membres sur 300 hectares, le Moulin de la Roque produit à 80 % des vins AOP Bandol, 15 % des AOP Côtes de Provence, 5 % d'IGP Var. *« Notre métier premier est le Bandol, et notamment le rouge. Pour autant, nous avons su nous adapter à la demande et nous produisons maintenant en majorité des rosés »*. Le Moulin de la Roque est également connu pour ses événements festifs, notamment pendant la saison estivale.

La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var dans le GOLFE DE SAINT-TROPEZ



◀ TORPEZ VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ

C'est la plus ancienne cave coopérative du Var toujours en activité. Elle a été fondée en 1908 par les marins de la ville qui avaient décidé d'investir dans la vigne. Aujourd'hui, la cave coopérative de Saint-Tropez, appelée Torpez - Vignobles de Saint-Tropez, rassemble 133 coopérateurs qui exploitent 180 hectares de vignes. Ce sont pour beaucoup les descendants des marins qui conservent leurs vignes dans un souci patrimonial et de valorisation de leur propriété. La cave ne compte qu'une demi-douzaine de vignerons à temps plein. Sont produits chaque année près de 3 900 hectolitres de vin, des AOP Côtes de

Provence et IGP Méditerranée en rosé principalement (environ 75 % de la production), mais aussi en moindre quantité, rouge (20 %) et blanc (5 %). En 2019, Torpez - Vignobles de Saint-Tropez s'est doté d'une nouvelle cave ultra-moderne avec une boutique accueillante.

▶ LES VIGNERONS DU PLAN-DE-LA-TOUR

Au Plan-de-la-Tour, la cave coopérative est la dernière-née des caves varoises. Elle a été créée en 1962. Dans ce petit village viticole, situé aux portes du Golfe de Saint-Tropez, les vignerons faisaient leur vin chez eux. Les caves les plus proches se trouvaient à Grimaud ou Vidauban mais elles n'étaient pas simples d'accès. Avec l'évolution des techniques, les viticulteurs décident de se regrouper pour mettre en commun leurs récoltes. Les Foulers de Saint-Pons voient le jour. La cave a changé de nom et s'appelle désormais Les Vignerons du Plan-de-la-Tour. Olivier Ode, directeur, explique qu'*« il fallait un nom porteur, qui mette en valeur le territoire mais aussi le métier de vigneron, dont nos membres doivent être fiers »*. Une marque a également été créée, Les Marquets, afin d'associer l'ensemble des coopérateurs dans une démarche de qualité. Les vins produits ici, à 80 % des rosés, ont un côté frais et désaltérant. Des normes environnementales ont été développées afin de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires.



◀ LES VIGNERONS DE GRIMAUD

Un caveau flambant neuf. Une salle de dégustation. Un matériel de vinification haut de gamme. 1 000 hectares de vignes. 270 coopérateurs répartis sur 11 des 12 communes du Golfe de Saint-Tropez. 5 millions de bouteilles produites par an. À Grimaud, la cave coopérative fonctionne comme un grand domaine. C'est une des seules caves du Var à avoir fait le choix de conditionner et commercialiser en direct sa production. *« Depuis la création de la cave en 1932, les membres ont eu la volonté de ce mode de fonctionnement »*, explique Pascal Etienne, président des Vignerons de Grimaud depuis 18 ans. Trente salariés à temps plein sont employés pour faire tourner cette belle entreprise. Ici, il n'y a pas de vente de vin en vrac mais exclusi-

vement en bouteilles. Les rosés, 95 % de la production, sont pâles et brillants. Ce sont des vins frais et gourmands en bouche. Les blancs sont très aromatiques. Une petite partie est élevée en barriques et boisée. Les rouges, très puissants, ont des senteurs vanillées.



La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var autour de la **SAINTE-BAUME**

► LES VIGNERONS DU BAOU À POURCIEUX

Ils sont 31 coopérateurs, vignerons de métier. À Pourcieux, les membres des Vignerons du Baou sont tous professionnels. « *C'est un gros avantage pour le développement de notre cave* », insiste Franck Cagiati, président. « *Il y a une réelle symbiose entre nos membres* », dont de nombreux jeunes viticulteurs.

La cave a été créée en 1912. En 2017, elle est totalement rénovée avec la création d'un caveau de vente au cœur de la structure. Des visites sont régulièrement organisées pour découvrir cet outil moderne. La production annuelle de 20 000 hectolitres offre des vins les plus frais possibles avec une légère acidité pour durer dans le temps. 95 % de cette production est vendue en citerne à destination du négoce. Les 5 % restants sont vendus uniquement au caveau et à deux restaurants du village. Ici, la qualité est au rendez-vous avec une réelle exigence défendue par un technicien qui supervise l'ensemble du vignoble.



▼ LA CAVE SAINT-ANDRÉ À SEILLONS-SOURCE-D'ARGENS

Située au cœur de Seillons-Source-d'Argens, la cave Saint-André rassemble 58 coopérateurs provenant des communes d'Aups, Barjols, Esparron-de-Pallières, Fox-Amphoux, Ollières, Pontevès, Saint-Julien-le-Montagnier, Vinon-sur-Verdon et Seillons-Source-d'Argens bien sûr. Ce terroir d'altitude est situé le

plus au nord de l'appellation Coteaux varois. Une influence continentale et la présence des Préalpes à proximité font des hivers rudes et froids. Cela confère aux vins une fraîcheur et une belle acidité tout en conservant un côté plaisant et gourmand, caractéristique des vins du sud. L'ensemble du vignoble, constitué de petites parcelles, est certifié Haute valeur environnementale de niveau 3. « *Nous offrons à nos clients une traçabilité totale de notre production* », souligne Éric Lambert, président de la cave. Et cette année, les médailles pleuvent ! Or et argent pour de nombreuses bouteilles du millésime 2021, que ce soit en rosé ou rouge, en AOP Coteaux varois ou en IGP Var.



► LE CELLIER DE LA SAINT-BAUME À SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

Situé depuis 2012 à la sortie de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, le Cellier de la Sainte-Baume est la cave coopérative la plus moderne de l'appellation Coteaux varois. Avec ses cuves tout en inox d'une capacité de 40 000 hectolitres, elle produit annuellement 24 000 hectolitres de vin. Sa soixantaine de membres se répartit sur un rayon de 15 kilomètres autour de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. Certains d'entre eux pratiquent une agriculture traditionnelle, d'autres ont adopté la Haute valeur environnementale (HVE) tandis qu'une dernière partie s'est convertie au bio. Malgré cette disparité des modes de culture, tous ont à cœur d'obtenir le meilleur vin possible. Chaque cuvée est ainsi vinifiée en fonction du modèle de production choisi. Une démarche de classement de la cave en ISO 22 000, concernant le secteur agroalimentaire, est également engagée.



◀ LES VIGNERONS DE LA SAINTE-BAUME À ROUGIERS

C'est un jeune et dynamique président qui vient de reprendre les rênes des Vignerons de la Sainte-Baume, structure fondée en 1912. Geoffroy Cottin présente avec fierté la cave coopérative qui regroupe aujourd'hui une soixantaine d'adhérents : *« c'est une petite cave en termes de production avec 12 000 hectolitres chaque année, et un objectif de 15 000 d'ici peu. Mais, c'est aussi une grande cave ! C'est la plus récompensée de Provence ! Elle a été créée à l'époque pour produire un vin simple pour les mineurs de bauxite du coin. Nos membres ont conservé cet état d'esprit. Nous produisons des vins aromatiques et simples qui nous ressemblent »*.

Savoir-faire, tra-

dition et modernité sont les maîtres mots. Des travaux de rénovation sont engagés pour permettre de développer la production et d'augmenter encore la qualité.

► LE CELLIER MARIUS CAÏUS À POURRIÈRES

Avec 130 coopérateurs, 900 hectares de vignes et 50 000 hectolitres de production annuelle de vin, le cellier Marius Caïus à Pourrières est l'une des plus importantes caves coopératives du Var. *« On fait du volume, c'est une évidence. Mais la qualité est au rendez-vous. Nous sommes primés chaque année lors de concours agricoles. C'est la reconnaissance d'un travail passionnant fait par des passionnés »*, affirment, non sans fierté, les dirigeants du cellier. Comme la majorité des caves varoises, la production se concentre à 95 % sur les vins rosés. *« Mais on sent une demande grandissante de la part des consommateurs pour le blanc. Nos vignerons vont essayer de s'adapter pour les années à venir »*. Une jolie gamme plaisir à petits prix est proposée mais également des vins plus complexes et évolués. Et depuis octobre 2021, la cave réalise aussi ses vins effervescents, rosé et blanc de blancs, fabriqués selon la méthode champenoise, qui va rapidement évoluer lors des vendanges 2022, en méthode provençale.





La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var en **DRACÉNIE**

► LE CELLIER DES ARCHERS AUX ARCS-SUR-ARGENS

C'est une gamme variée, de l'Indication géographique protégée Méditerranée à l'Appellation d'origine protégée Côtes de Provence, avec une mention géographique complémentaire Notre-Dame des Anges en rosé, que propose le Cellier des archers aux Arcs-sur-Argens. « Avec des prix allant de 5 € à 9,20 € », précise Julien Michel, le président. À la tête de cette coopérative rassemblant une soixantaine de coopérateurs, il a à

cœur de valoriser une production de 12 000 hectolitres par an. « Nous avons plusieurs terroirs aux profils très différents. Pour en tirer le meilleur, nous avons fait réaliser des cartographies qui nous permettent d'organiser les vendanges par secteur ». Pour faire connaître ses millésimes à un large public, le Cellier des archers organise chaque samedi un marché des producteurs sur le parvis du caveau de vente et des animations estivales. Cet été 2022, deux dates sont à retenir : le samedi 25 juin pour le Rockaïoli et le samedi 23 juillet pour la soirée Arrosée.



◀ LES VIGNERONS DE TARADEAU

Fondée en 1924, la cave coopérative Les Vignerons de Taradeau regroupe 34 membres cultivant 130 hectares situés sur les communes de Taradeau, Lorgues et Les Arcs-sur-Argens. Sa particularité réside dans ses vins rouges qui correspondent à 42 % de la production totale. Une exception dans le Var ! « Notre terroir est très typé rouge. Nous proposons des rouges très qualitatifs et de garde », souligne Vincent Galliano, le président de la cave. La totalité des 6 700 hectolitres produits sont vendus en direct dans les deux caveaux de vente et dans la grande et moyenne distribution. Le premier caveau est situé à Taradeau et le second dans le centre-ville de Cogolin.

« C'est une stratégie de commercialisation, afin d'avoir un pied dans le Golfe de Saint-Tropez, un territoire très touristique ». Les deux caveaux sont calqués sur le même modèle, avec une épicerie fine. « Nous y vendons, en plus de nos vins, des produits locaux et du terroir, des bières artisanales, des tapenades, des huiles d'olives... Mais aussi des produits d'exception comme du whisky japonais. Chez nous, chaque client trouve son produit ».

► LE CELLIER DES 3 COLLINES À FLAYOSC

Issu de la fusion des caves de Draguignan, Trans-en-Provence et Flayosc, le Cellier des 3 collines produit chaque année environ 8 000 hectolitres de vins. Ils sont le fruit du travail d'une cinquantaine de coopérateurs qui vendangent leurs vignobles entre la fin du mois d'août et le début du mois de septembre, en accord

avec le maître de chai de la cave. 80 à 100 tonnes de raisins sont alors récoltées chaque jour avant d'être vinifiées, en barriques, en fûts de chênes ou en cuve. Ils deviennent, six à douze mois plus tard, des AOP Côtes de Provence et des IGP Var. La cave coopérative produit aussi des vins pétillants qui séduisent une large clientèle, fidèle au caveau de vente situé à Flayosc. Ils y trouvent également de nombreux produits locaux comme du foie gras du Var, des fromages, des œufs, de l'huile d'olive...



▼ LA VIDAUBANAISE À VIDAUBAN

Sur les 25 000 hectolitres de vins produits à la Vidaubanaise, cave coopérative de Vidauban, «*pas une goutte n'est vendue en vrac*», précise Max Alberto, son président depuis une trentaine d'années. «*Nous conditionnons tous nos produits, ce qui équivaut à environ deux millions de bouteilles par an*». Majoritaire-

ment des rosés AOP Côtes de Provence dont près de 60 % sont commercialisés à l'export. «*C'est très valorisant pour notre image et pour nos coopérateurs*». Ces derniers se sont engagés, depuis quelques années, dans la démarche Haute valeur environnementale. «*Il y a eu une prise de conscience des viticulteurs en faveur de la protection de l'environnement, que je n'imaginais pas aussi rapide*. 70 % de nos exploitations sont désormais certifiées HVE3, ce qui est le plus haut niveau de certification». Concernant le millésime 2021, la Vidaubanaise propose un nouveau rosé, vinifié en fûts de chêne, à découvrir au caveau, avec modération.





La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var au **SUD DES MAURES**

► LE CELLIER DE LA CRAU

Mettre en commun des moyens pour travailler. C'est le sens même de la coopération. À La Crau, les vignerons coopérateurs s'en sont saisis dès 1912.

Quelques années après, pendant la guerre, ils poussaient même plus loin cette entraide en autorisant *« les femmes dont les maris n'étaient pas coopérateurs à apporter à la cave les vendanges de leur exploitation »*, raconte Renaud Pascal-Moussellard, directeur du Cellier de La Crau.

« Aujourd'hui nous avons toujours un investissement réel des membres, 85 coopérateurs, qui sont partie prenante dans le fonctionnement et l'évolution de cet outil ». Une façon de travailler qui apporte de beaux résultats aux millésimes de cette cave avec, en 2022, cinq médailles au Concours général agricole de Paris, dont trois en or et deux en argent. Une récompense du travail accompli par les vignerons, sur 300 hectares de vignes, et par l'équipe du Cellier de La Crau et son maître de chai, Éric Terrieux.



◀ LA CAVE DES VIGNERONS LONDAIS À LA LONDE-LES-MAURES

Fêtant son centième millésime cette année, la Cave des vignerons londonais est une institution. *« C'est une vieille dame »*, sourit Éric Dusfourd, son directeur. Ce qui ne l'empêche pas de vivre avec son temps et de proposer des produits touristiques très appréciés en plus des vins de qualité qu'elle produit. Ici, AOP Côtes de Provence et IGP Var se dégustent au caveau, *« une sorte de Maison des vins grâce notamment à notre gamme domaines »*, mais également lors d'événements et animations qui séduisent chaque été de nombreuses personnes. *« Nous organisons des soirées et des croisières vigneronnes au crépuscule. Ces dernières sont en partenariat avec les Bateliers de la Côte d'Azur »*, précise le directeur. *« Les participants, en découvrant le trait de côte jusqu'au cap Bénat, apprécient les vins de la cave »*. Elles ont lieu les mercredis, en juillet et août.

► TERRA PROVINCIA À CUERS ET PUGET-VILLE

Terra Provincia est le nouveau nom des caves coopératives de Cuers et Puget-Ville. Récemment fusionnées, elles se sont unies autour d'une identité commune tout en gardant deux caveaux de vente et deux outils de vinification « *au plus proche des vignes. C'était indispensable pour nous, qui produisons 60 000 hectolitres de vin chaque année dont 58 000 en Appellation d'origine protégée Côte de Provence* », insiste le directeur général, Florian Lacroux. « *Nous regroupons 300 coopérateurs dont les vignes se situent essentiellement dans le triangle d'or entre Cuers, Puget-Ville et Pierrefeu* ». Un terroir marqué par un sol de gravoches, mélangeant graves et argiles, très précoce, avec des vendanges qui débutent souvent dès le 20 août. Elles se déroulent de 4 à 9 heures du matin, pour tirer le meilleur bénéfice des raisins ensuite transformés en des vins qualitatifs. Parmi eux, la cuvée *Quintessence*, en AOP Pierrefeu, issue d'une sélection parcellaire, alliant mourvèdre et syrah pour le rouge et grenache et cinsault pour le rosé.



▼ LE CAVEAU DEÏ BORMANI À BORMES-LES-MIMOSAS

Fondée en 1925, la cave coopérative de Bormes-les-Mimosas, Caveau deï bormani, est l'une des plus petites de France. Elle regroupe une dizaine de coopérateurs seulement, rassemblés par l'envie de mettre en lumière leur terroir et leur travail. Ils valorisent, grâce à leur savoir-faire, 70 hectares de vignobles sur lesquels



s'épanouissent différents cépages tels le grenache, la syrah, le cinsault, la roussanne, le rolle... Assemblés dans le chai, ils deviennent des rosés, blancs et rouges, et un gris, commercialisés au caveau, en bouteilles, et pour certains, en vrac, à la tireuse. Les millésimes du Caveau deï bormani, dont deux gammes en Appellation d'origine protégée et deux gammes en Indication géographique protégée Maures sont aussi proposés dans certains restaurants varois.



La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var au
CENTRE DU VAR

► **LES VIGNERONS
DE LA PROVENCE VERTE
À BRIGNOLES**

La coopérative des Vignerons de la Provence verte est née en 2007, de la fusion entre quatre caves, celles de Brignoles, Garéoult, Bras et Tavernes. Près de 80 coopérateurs y apportent la récolte de leur vendanges, permettant en moyenne, chaque année, la production de 26 000 hectolitres de vin. C'est au mois de septembre que l'activité est la plus intense, avec le

défilé de camions bennes qui transportent les raisins depuis les quais d'apport situés dans chaque commune, jusqu'à la cave brignolaise. Triés par cépage, ces raisins permettent l'élaboration d'une gamme variée de vins. Depuis quelques années, un blanc vinifié et élevé en fûts de chêne, à base de rolle et ugni blanc, séduit beaucoup les consommateurs. Ils peuvent se le procurer dans l'un des trois caveaux de vente, à Garéoult, Brignoles et Tavernes.



◄ **LE CELLIER DES TROIS PIGNES
À PIGNANS**

Héritage des deux caves coopératives de Pignans fondées au début des années 1900, la Ruche et la Bourgade, le Cellier des trois pignes est né dans les années 1980. Une cave coopérative qui rassemble une cinquantaine de coopérateurs travaillant 200 hectares de vignes. « *Depuis cinq ans environ, de nombreux jeunes, reprenant les parcelles familiales nous ont rejoints* », constate le président, Bernard Filisetti. « *Ils reprennent le flambeau, apportent de la nouveauté, du dynamisme, de la fraîcheur* ». Ils s'engagent pour un terroir sur lequel s'expriment des rosés « *très clairs, aux notes de fruits, très agréables à boire* ». 90 % de ces derniers bénéficient de l'Appellation d'origine protégée Côtes de Provence, dont une partie avec la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges. « *Grâce à un travail de qualité, nous arrivons à tirer notre épingle du jeu, à exprimer notre typicité* », ajoute le président. « *Et ce, malgré les complications dues au gel de ces deux dernières années* ».

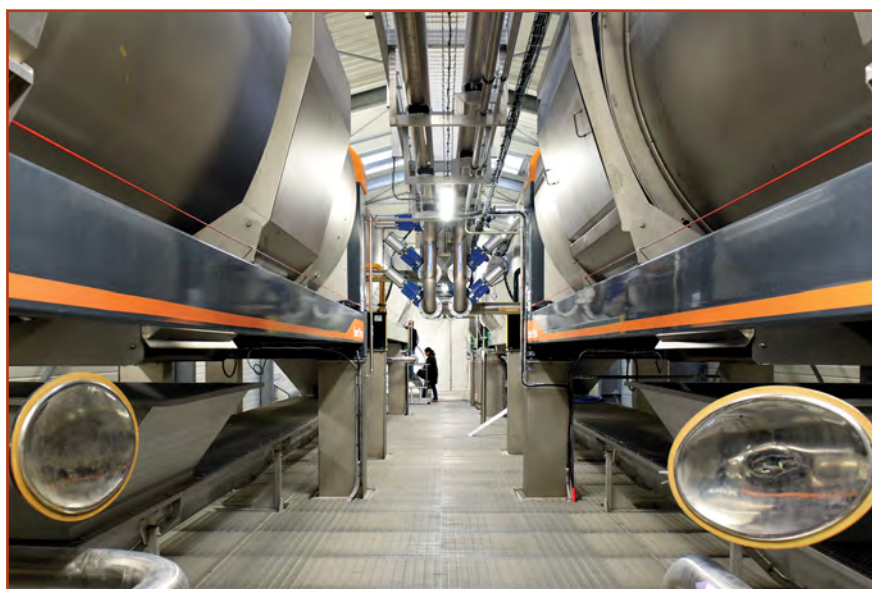
► LES MAÎTRES VIGNERONS DE GONFARON

Construite en 1921 et inaugurée en 1922, la cave coopérative des Maîtres vignerons de Gonfaron fête ses 100 ans avec panache. Un nouveau caveau et une nouvelle marque commerciale, *Terres ailées de Gonfaron*, accompagnent en effet ce centenaire. « *Nous voulions nous recentrer sur notre terroir, le patrimoine local, l'authenticité* », explique Gérard Fons, responsable administratif et financier. « *Le but était de créer une identité qui reflète le village et l'engagement des coopérateurs* ». Ils sont 125, exploitant 580 hectares de vignes, essentiellement en grenache, cinsault, syrah et rolle. Ici, plusieurs terroirs se côtoient, les Montauds, les Schistes, les Pérites et les terrasses de l'Aille, offrant une belle variation de saveurs au sein de la gamme. Celle-ci se décline dans les 3 couleurs en IGP Maures et AOP Côtes de Provence avec, pour cette dernière, la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges.



▼ LE COMPTOIR DES VINS DE FLASSANS À FLASSANS-SUR-ISSOLE

Avec 140 coopérateurs cultivant 1 250 hectares de vignes et un potentiel de production de 65 000 hectolitres par an, le Comptoir des vins de Flassans, est une des plus grandes caves coopératives du Var. Créée en 1912, elle a fusionné avec celles de Cabasse, en 2005, puis de Besse-sur-Issole, en 2022. Cette dernière s'était,



auparavant, alliée avec la cave coopérative de Saint-Anastasio-sur-Issole. « *Ici, les gens se sont toujours bien entendus pour travailler ensemble. C'est essentiel pour aller plus loin, pour progresser* », analyse Laurent Rougon, son président, également président de la Fédération des caves coopératives du Var. En résulte un outil de production ultra-moderne, en fonction depuis 2021, après 3 ans d'études et 2 ans de travaux, permettant la vinification de vins en Appellation d'origine protégée Côtes de Provence et Coteaux varois en Provence, ainsi qu'en Indication géographique protégée Var.

La sélection de la Fédération des caves coopératives du Var au CENTRE DU VAR

► LE HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS

Ne vous fiez pas aux apparences. Si, à Carcès, l'extérieur de la cave est tel qu'à sa création, en 1910, derrière les murs, tout a été changé ou presque. « *Nous avons un bel outil de travail, tout à fait moderne* », précise Mathieu Combier, directeur de la cave coopérative. « *Nous réalisons des investissements tous les ans pour l'entretenir, le mettre au goût du jour et l'adapter à la technicité des vins* ». Ici, une belle diversité de vins rouges et rosés est proposée depuis de nombreuses années grâce à des cépages et des climats variés sur les 540 hectares de terres cultivées, dont 95 % certifiés par le niveau 3 de la Haute valeur environnementale. Du côté des blancs, c'est plus récemment que la cave coopérative a trouvé « *son identité. Nous avons une grosse marge de progression de ce côté-là et nous proposons désormais de beaux blancs dont nous sommes très fiers, en cohérence avec nos terroirs* ».



▼ LES CAVES DU COMMANDEUR À MONTFORT-SUR-ARGENS

C'est en référence au château templier de Montfort-sur-Argens que la coopérative viticole porte ce nom : les Caves du commandeur. Elle a pour vitrine le caveau de Montfort-sur-Argens, ultra-moderne et à la décoration soignée, bâti en 2013, cent ans après la création de la cave. Deux autres caveaux, à Brignoles et Salernes, permettent la commercialisation des vins produits ici, en Appellation d'origine protégée Côtes de Provence et Coteaux varois en Provence ainsi qu'en Indication géographique protégée Var.

« *Nous avons la réputation de faire du bon vin* », se réjouit le responsable administratif et commercial de la cave, Pascal Fraychet.

Ces dernières années, l'attention de la production s'est particulièrement portée sur les blancs, avec la volonté de constamment améliorer la gamme des millésimes où les rosés ont une place de choix. « *Nous avons un bel équipement, nécessaire à la production de bons rosés pour lesquels la maîtrise de la température, tout au long du processus, est primordiale* », ajoute-t-il.



► LES VIGNERONS DE CORRENS

C'est par des vins 100 % bio que la cave coopérative les Vignerons de Correns se démarque. Et ce, depuis de nombreuses années déjà. « *Nous essayons d'être respectueux de l'environnement, le plus possible* », explique Julien Demonchaux, directeur technique de la cave coopérative corrennoise.

« *Nos vignes ont même été certifiées en biodynamie. Concrètement, cela signifie que nous mettons en œuvre des pratiques vertueuses, par exemple en travaillant selon le rythme de la nature ou encore en utilisant du compost plutôt que des engrais organiques* ».

Autre signe distinctif du travail des 50 coopérateurs affiliés, une production de vins rouges et blancs plus significative que la moyenne varoise. 20 % des 8 à 10 000 hectolitres vinifiés chaque année sont consacrés aux rouges.

La même part pour les blancs. Concernant ces derniers, la gamme vient de s'enrichir de la cuvée *Lune blanche*, en Indication géographique protégée Var Correns, une nouvelle mention de territoire depuis 2021.



▼ LES VIGNERONS DE COTIGNAC

C'est sur un sol argilo-calcaire, que 50 coopérateurs cultivent majoritairement des vignes de cinsault et grenache. « *Ici, nous avons un terroir propice aux vins rouges* »,

précise Richard Bellon, président des vignerons de Cotignac. « *À ses débuts, la cave coopérative était particulièrement réputée pour cette production. Certaines personnes venaient de loin pour se fournir en rouges ici* ». Depuis, à l'image de toute la production varoise, la part de vins rosés a largement pris le dessus. Avec la volonté, pour l'équipe de la cave coopérative, de proposer des vins toujours meilleurs, correspondant aux exigences des consommateurs. 20 % de la production est vendue directement au caveau où sont proposées également quelques spécialités varoises ainsi que l'huile d'olive produite sur place.

C'est la particularité de cette cave où cohabitent viticulteurs et oléiculteurs. ■



LA PARFUMEUSE

de Seillans



Créée à la fin du XIX^e siècle, l'usine de parfums *Les Parfumeries de Seillans*, a bouleversé l'histoire du village. Parfums, essences et crèmes parfumées ont, dès leur création, rencontré un vif succès et ont permis aux Seillanais de sauver leur commune.

L'histoire de Seillans rime avec parfum. Au XIX^e siècle, la marquise de Rostaing, vicomtesse Savigny de Montcorps est à l'initiative de l'ouverture des *Parfumeries de Seillans*. Une industrie prospère, qui a fermé ses portes en 2010. Encore aujourd'hui, les habitants du village l'appellent simplement par son prénom : Jeanne. C'est dire l'affection qu'ils lui portent. C'est grâce à son second mari, le marquis Henri Charles de Rostaing qu'elle découvre Seillans,

ce beau village perché varois. En effet, la famille de Rostaing est propriétaire du domaine du château de Neïsson. Très vite, elle va s'y installer. Elle y aime la douceur de vivre, loin des tumultes de la ville. Elle apprécie de se retrouver au calme au milieu des champs. L'activité économique du territoire est alors en berne. Les vignes, première richesse du village, ont été ravagées par le phylloxera. Les fortes gelées ont détruit les oliviers et la pébrine, les vers à soie, autres piliers de l'économie locale. Son esprit d'entreprise et sa volonté d'aider les autres la poussent à participer au redressement du village. À partir de 1881, elle décide de se lancer dans la culture florale sur les conseils de son ami Alphonse Karr. En effet, c'est une femme du monde. Elle entretient des relations amicales avec de nombreuses personnalités comme Alphonse Karr, Jean Aicard, Guy de Maupassant ou même... la reine Victoria d'Angleterre et la Princesse Clémentine de Belgique ! Elle les reçoit régulièrement, que ce soit à Seillans au domaine du Château du Neïsson ou dans sa résidence secondaire à Saint-Raphaël.

« *Un gigantesque travail commence* », expliquent Élisabeth Ducharlet et Jean-Michel Moutard, qui ont tous deux effectué un travail de recherche sur cette femme d'exception et réalisé une exposition à Seillans en 2013.



«Sept hectares du domaine sont mis à nu. On coupe les oliviers, on dessouche arbres et arbustes. On retourne la terre à un mètre cinquante de profondeur». Jeanne de Rostaing embauche du personnel et met en place un ingénieux système d'irrigation, considéré comme un modèle du genre et primé par le ministère de l'Agriculture. «La terre est prête, l'eau à disposition, Jeanne donne à son contre-maître, Henri Achard, l'ordre de procéder aux plantations», continuent les deux spécialistes. Sont ainsi plantés en 1882, 140 000 pieds de jasmin, 45 000 touffes de violettes, 10 000 plants de rosiers, des plants de géraniums, de lavande et d'iris et des pieds de menthe. En parallèle, la vicomtesse visite les usines les plus perfectionnées, notamment à Grasse, où elle rencontre des ingénieurs qualifiés et commande le matériel le plus moderne.

La première récolte de fleurs sera vendue en 1883 à un certain Chiris, parfumeur à Grasse. Dès la seconde

cueillette, la décision est prise de se charger, en plus de l'exploitation et de la récolte, de la transformation des fleurs.

L'usine *Les Parfumeries de Seillans* voit le jour. Ici, autour du *Parfum de Seillans*, toute une gamme de produits est déclinée : eau de toilette, crème parfumée, savon, poudre de riz...

La réussite est immédiate, la clientèle féminine est séduite. La parfumerie se spécialise également dans la transformation de matières premières en essence pour les grands parfumeurs, comme Guerlain au départ, puis Chanel et Dior.

Pour assurer l'essor de son entreprise, la vicomtesse va développer une approche commerciale innovante, s'appuyant sur le chemin de fer pour les livraisons, les expositions universelles, la publicité et l'exportation. Ainsi, en 1900, elle agrandit son usine pour répondre au succès rencontré. Elle reçoit, cette même année, la Croix de Chevalier du Mérite Agricole, puis celle d'Officier le 31 mars 1905. Elle est élevée au grade de Commandeur le 10 décembre 1912. Elle obtient aussi de nombreuses médailles lors d'expositions internationales, Liège, Milan, Vienne, Bruxelles, Paris...

L'installation et la prospérité de la parfumerie ont des conséquences sur le village de Seillans, notamment au moment de son électrification. Au début du XX^e siècle, le maire de la commune décide de la création d'une usine électrique en utilisant les eaux du Neïsson, rivière qui alimente la parfumerie. D'où l'opposition formelle de la vicomtesse. En 1902, un accord entre les époux de Rostaing et la municipalité est passé : le couple fournira gratuitement l'éclairage de Seillans pendant 25 ans et la commune n'utilisera pas la rivière.



Entrepreneuse certes, Jeanne de Rostaing est aussi sans conteste une audacieuse et une aventurière. Elle sera la première femme dans le Var, à passer le Certificat de capacité à la conduite. À bord de sa Renault surnommée *L'Intrépide*, elle part visiter tout l'hexagone.

C'est également une femme généreuse, tournée vers les autres. Lorsque la Grande Guerre éclate en août 1914, elle décide tout simplement de transformer son entreprise en hôpital de guerre. Elle installe une ambulance, un petit hôpital militaire temporaire, dans les locaux des *Parfumeries de Seillans* et aménage l'espace pour y recevoir des blessés et convalescents. Cinquante soldats seront pris en charge pendant dix-huit mois. Son mari, René de Savigny, meurt le 6 octobre 1915. Elle ne peut plus prendre en charge son ambulance. Elle devient alors, jusqu'en 1919, infirmière-major à l'hôpital auxiliaire militaire de Boulouris à Saint-Raphaël. Son comportement altruiste et son investissement pour la France lui valent la Reconnaissance de la Nation fran-



çaise, décoration obtenue en 1921. Pour autant, elle n'obtient pas d'indemnité de l'État pour son hôpital. La vicomtesse se trouve alors ruinée. Les machines de sa parfumerie, laissées à l'extérieur pendant le conflit, ont rouillé. À 70 ans, elle n'a plus les ressources financières et l'énergie pour relancer l'exploitation. Elle décide alors de vendre *Les Parfumeries de Seillans* à son ami Eugène Feigel. Pour vivre, elle

vend en viager ses terres et ses deux maisons. Elle consacre le reste de sa vie à s'occuper des autres, à aider les villageois de Seillans, les anciens combattants et les veuves de guerre. Elle décède le 12 décembre 1932.

La parfumerie connaît un nouvel essor à partir des années 30, avec son rachat par Chauvet puis par Firmenich. L'entreprise restera active jusqu'au 23 juillet 2010. Aujourd'hui, sur les hauteurs du village, les vestiges des bâtiments des *Parfumeries de Seillans* sont encore visibles. Un témoignage fort de ce passé glorieux et floral. ■



Pour en savoir plus sur le destin de cette femme d'exception, vous pouvez vous procurer l'ouvrage d'Élisabeth Ducharlet et Jean-Michel Moutard, *Une vie de parfumeuse*, en vente dans les offices de tourisme du Pays de Fayence. 18 €. Il a été réalisé à partir d'un fonds photographique retrouvé par Élisabeth Ducharlet et de recherches menées par Jean-Michel Moutard.

Nous adressons tous nos remerciements à Élisabeth Ducharlet pour les photos qui ont permis l'illustration de cet article.

ENVIE DE VAR

CARNET D'AVENTURE
Le Sentier du littoral
de Ramatuelle
à Saint-Raphaël
P. 92 à 105

ÉVASION
La plage du Sud
à Port-Cros
P. 106 & 107

NATUREL ET SENSIBLE
Du Jabron au Verdon
à Trigance
P. 108 à 110

STYLE
Lilibrille au Pradet
P. 111 & 112

ACCENT
Du sport, mais...
provençal !
P. 113 & 114

À DÉGUSTER
La bouillabaisse
P. 115 & 116

EN FAMILLE
Le Conservatoire
du patrimoine
du Freinet à La Garde-
Freinet / Var lamas à
Six-Fours-les-Plages
P. 117 à 119

ARTISTE VAROIS
La compagnie
Souricière à Toulon
P. 120



DE RAMATUELLE

Longer le bord de mer par le Sentier du littoral est une aventure assurément sportive, exceptionnelle aussi. Le magazine Le Var propose de la vivre à travers des tronçons réalisables en une journée ou pouvant être scindés en deux parties, le plus souvent en famille... après un carnet d'aventure réalisé de Saint-Cyr-sur-Mer à Saint-Mandrier, l'été 2017, de Toulon à La Londe-Les-Maures, l'été 2019, puis de La Londe-Les-Maures à Ramatuelle, l'été 2021, il vous guide, pour terminer la découverte, de Ramatuelle à Saint-Raphaël.

Ancien sentier des douaniers, créé sous le Premier Empire, le Sentier du littoral était autrefois utilisé pour déjouer la malice des contrebandiers et pour surveiller les côtes. Aujourd'hui, il est utilisé par les randonneurs, amateurs de marche sportive. Il se développe sur plus de 190 kilomètres de Saint-Cyr-sur-Mer à Saint-Raphaël. Très soumis aux intempéries, le Sentier du littoral demande chaque année des attentions particulières. Pour mener à bien les travaux, le Conseil départemental du Var subventionne les communes et les intercommunalités, qui se sont saisies de la compétence par convention avec l'État. De Ramatuelle à Saint-Raphaël, ce Carnet d'aventure vous guide sur plus de 33 kilomètres de sentiers balisés. Pour ceux qui souhaitent le réaliser en plusieurs jours, *Le Var* vous a préparé une sélection d'activités organisées à proximité du sentier. Des activités sportives aux visites guidées... chaque tronçon dévoile ses particularités. Pour autant, marcher dans un milieu naturel impose de respecter certaines règles de sécurité. Pour les connaître et s'informer de l'état du Sentier du littoral ainsi que de l'ouverture et la fermeture des massifs liées aux conditions météorologiques, il est vivement conseillé de consulter l'office de tourisme des communes concernées (lire page 105).

À SAINT-RAPHAËL *par le Sentier du littoral*





DE RAMATUELLE À SAINT-TROPEZ



LE SENTIER DU LITTORAL

De la plage de Tahiti au port de Saint-Tropez

Durée du parcours : 3 h 30 Distance : 11,5 km

Niveau : facile Balisage : jaune

Point de départ : parking de la plage de Tahiti

Point d'arrivée : port de Saint-Tropez

LE CIRCUIT

La balade débute au nord de la baie de Pampelonne, au niveau de la plage de Tahiti, et se poursuit en direction du cap Pinet qui marque la limite entre Ramatuelle et Saint-Tropez.

En chemin, avant et après le cap, vous trouverez de jolies plages de sable blanc. En continuant vers la pointe Capon, il faut parfois passer par des rochers, le sentier devenant légèrement sportif. Une piste longe la côte et mène jusqu'à la plage des Salins, une belle plage de sable fin.

La promenade continue vers le cap de Saint-Tropez. En direction de la plage des Canebiers, les rochers forment dans la mer, des petites piscines naturelles. Cette partie du sentier est plus rocheuse. Vous passez à proximité de belles propriétés et traversez même un port privé. Vous arrivez à la plage des Canebiers et sa base nautique. Ici, vous pouvez rejoindre la route et prendre une navette pour revenir au point de départ. Sinon, vous continuez direction le village.

Le sentier est moins large et proche des villas.

De nombreux escaliers sont aménagés pour descendre vers la mer. La plage des Graniers est la dernière avant d'arriver à Saint-Tropez. De loin, vous apercevrez le cimetière marin et au-dessus, la citadelle. Ceux qui le préfèrent, peuvent aussi débiter la balade ici, pour rejoindre la plage de Tahiti.



▲ LA HALLE AUX POISSONS

Tous les jours de 8 h à 13 h c'est le rendez-vous des amateurs de produits frais. La halle aux poissons de Saint-Tropez, située place aux Herbes derrière l'office de tourisme, accueille les pêcheurs locaux qui y vendent dorades, loupes, rougets, chapons, murènes, poulpes, rascasses, araignées... pêchés le jour même.

► FLÂNEZ DANS LES RUELLES TROPÉZIENNES

Saint-Tropez c'est aussi se perdre dans son centre-ville. Un patrimoine magnifique se dévoile à vous. Baladez-vous au gré des places et ruelles colorées et découvrez des lieux provençaux typiques comme la place des Lices, mais aussi le port de pêche authentique, le quartier de la Ponche, l'église paroissiale Notre-Dame de l'Assomption et son célèbre clocher bâti en 1634, le lavoir Vasserot ou encore les tours du Portalet, Vieille, Jarlier et Suffren qui entourent la commune.



► LA CITADELLE DE SAINT-TROPEZ

Saut dans le temps garanti avec la visite de la Citadelle de Saint-Tropez et de son Musée d'histoire maritime. Depuis le XVII^e siècle, la citadelle domine la ville. Durant des siècles, elle a été le bâtiment de défense le plus important entre Antibes et Toulon. Aujourd'hui, un espace muséal moderne, dédié à l'histoire maritime de la commune, est installé au cœur du donjon. « *Car Saint-Tropez est fière de son riche passé maritime. Au XVIII^e siècle, Saint-Tropez était le troisième port de Méditerranée après Marseille et La Ciotat* », soulignent les responsables du musée. Il a été ouvert en 2013 et propose de découvrir le quotidien des hommes et des femmes qui ont façonné, siècle après siècle, le Saint-Tropez d'aujourd'hui. C'est un des sites culturels les plus visités du Var avec en moyenne 100 000 visiteurs par an. **Ouvert tous les jours de 10 h à 18 h 30.**

Entrée 4 € - gratuit pour les moins de 12 ans.



et de certains artistes. Y sont enterrés entre autres, Pierre Bachelet, Eddie Barclay, Roger Vadim, Paul Signac, André Dunoyer de Segonzac... Certaines sépultures sont surprenantes par leur décor, d'autres tombeaux sont impressionnants et massifs. Le cimetière est très bien entretenu et extrêmement fleuri. C'est devenu un lieu incontournable de toute visite à Saint-Tropez.

◀ VISITE INCONTOURNABLE DU CIMETIÈRE MARIN DE SAINT-TROPEZ

Lieu de recueillement, le cimetière marin de Saint-Tropez se trouve en toute fin du Sentier du littoral, face à la mer. Il vaut réellement le détour avec sa vue imprenable sur tout le Golfe de Saint-Tropez. Depuis 1791, c'est la dernière demeure des grandes familles tropéziennes, mais aussi de gens simples du village, de quelques héros des deux guerres mondiales, de personnalités





▲ PADDLE, CATAMARAN, PLANCHE À VOILE, KAYAK...

Le choix est large au Yacht club de Saint-Tropez. Située sur la plage des Canebières, la base nautique propose de nombreuses activités pendant la saison estivale : cours collectifs ou particuliers, stages intensifs, locations à l'heure, summer camp... Quel que soit votre niveau, débutant ou initié, vous pouvez tester différents supports, de l'optimist dès 6 ans, du dériveur, du catamaran, de la planche à voile ou du stand-up paddle... D'autres nouveaux sports nautiques sont proposés et offrent une expérience inédite. Windsurf foil, wing foil, catamaran foil ou e-foil vous permettent d'avoir la sensation de glisse et de vol en même temps ! Le foil permet à la planche ou au bateau de se déplacer à grande vitesse, en étant surélevé par rapport à la surface de l'eau. Le club propose également des sorties pédagogiques environnementales et de sensibilisation au milieu marin, en palmes tuba ou en sub-blue (petit scooter sous-marin).

Tarifs : à partir de 20 € l'heure pour un paddle ou un kayak, 15 € pour une planche à voile.

Cours particuliers : pour la voile, de 90 à 135 € l'heure, pour le foil de 130 à 200 €.

Un pack découverte foil de 3 h est proposé pour 300 €.

Contact + 33 4 94 97 12 58



À VOIR AUSSI

Le Parcours littoral d'architecture contemporaine, créé par le Département du Var, vous permet de découvrir des sites architecturaux des XX^e et du XXI^e siècles, comme l'ancien grand hôtel Le Latitude 43, construit en 1932 par Georges-Henri Pingusson. Ce bâtiment d'avant-garde était, à l'époque, le plus grand jamais édifié avec la technique du béton armé. Inscrit à l'inventaire des Monuments historiques en 1992, il est ouvert au public lors des Journées européennes du patrimoine. Les visiteurs ont alors accès aux coursives. Grâce à l'application numérique ArchXXL, vous pouvez en découvrir plus sur ce bâtiment exceptionnel.

Téléchargez-la en scannant le QR code (voir article page 61).

▼ UN DÉTOUR PAR LA GENDARMERIE LA PLUS CÉLÈBRE DE FRANCE

La gendarmerie la plus célèbre de France est devenue un musée ! À Saint-Tropez, le Musée de la gendarmerie et du cinéma invite le public à découvrir le bâtiment, qui a accueilli la brigade de Saint-Tropez de 1879 à 2003. Si le lieu met à l'honneur la série de films *Les gendarmes de Saint-Tropez* et rend hommage aux acteurs notamment Louis de Funès et Michel Galabru, il montre plus largement la place importante qu'a occupé le cinéma dans la ville, entre mythe et réalité. Ce musée, à la scénographie vivante, ludique et interactive, rassemble sur trois niveaux plus de 3 000 objets, photos, affiches, maquettes... Ouvert tous les jours de 10 h à 18 h (19 h du 13 juillet au 1^{er} septembre). Tarifs : de 3 à 5 € - gratuit pour les moins de 12 ans.



► PUSSEZ UN PEU PLUS LOIN JUSQU'À GASSIN

Au départ des Marines de Gassin, vous pouvez emprunter le sentier de la mer qui mène au cœur du village médiéval de Gassin, labellisé *Plus beau village de France*. Cette randonnée de 4,8 km offre de magnifiques points de vue sur le Golfe de Saint-Tropez. Vous cheminez sur une piste aérée et ombragée au milieu d'une végétation méditerranéenne typique : pinède, genêts, lauriers... Arrivé à Gassin, rendez-vous à la table d'orientation pour un panorama à couper le souffle. La balade peut se faire en aller-retour.

De retour aux Marines de Gassin, pourquoi ne pas faire un tour à la Maison des confitures, située plus loin sur la route du Bourrian ? Ici plus de 450 variétés de confitures sont proposées. Des plus traditionnelles (fraise, abricot, framboise, coing...) aux plus insolites (melon à la vanille, mojito, fenouil à l'anis, champagne, noix de coco et gingembre...), elles sont toutes fabriquées artisanalement par Virginie et Patrice Bonnann. Le couple propose également des gélées et des confits.

Ouvert du lundi au samedi
de 9 h 30 à 20 h. Tarif :
à partir de 7 € le pot de 250 g.
maisondesconfitures.fr





DE ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS À FRÉJUS



LE SENTIER DU LITTORAL

De la plage San Peïre au port de Saint-Aygulf

Durée du parcours : 3 h 30

Distance : 11 km

Niveau : facile à moyen

Balisage : jaune

Points de départ : parking de l'Arpillon

Points de départ et d'arrivée : parking du port de Saint-Aygulf

LE CIRCUIT

L'accès à cette partie du Sentier du littoral se fait depuis la plage San Peïre, en direction de Saint-Raphaël. Une fois que vous avez rejoint le bord de mer, vous cheminez de plages en criques, parfois en marchant sur le sable, d'autres fois en empruntant un chemin dans les roches qui peut se révéler glissant à certains endroits. Des escaliers ont été aménagés pour faciliter certains passages. Quelques parties du parcours étant inaccessibles, il faut alors longer la route. Vous passez la pointe des Issambres puis celle de la Calle. À partir de là, le sentier est relativement facile, le dénivelé très faible. Il longe à nouveau de nombreuses criques. Il se poursuit jusqu'au port de Saint-Aygulf et la pointe du même nom. Tout au long de la randonnée, vous trouverez des endroits agréables pour pique-niquer à l'ombre des pins parasols.

▲ S'AMUSER DANS L'EAU !

Ici, sur les nombreuses plages situées le long du Sentier du littoral, les occasions de s'amuser dans l'eau ne manquent pas ! Paddle, kayak, snorkelling, flyboard, jet-ski, pédalo, bouées tractées... Il y en a pour tous les goûts ! Et chaque année, des nouveautés sont proposées par les nombreux prestataires offrant ce type d'activités. De quoi ravir les amateurs de sensations fortes et les sportifs mais aussi les enfants. Et pour découvrir les criques secrètes de cette partie du littoral, rendez-vous au port des Issambres pour louer un bateau sans permis sur lequel vous pouvez embarquer à quatre. Des packs pêche, snorkelling et apéro au coucher du soleil sont proposés par le loueur, Water glisse passion. Ceux qui préfèrent observer les fonds marins pourront tester un baptême de plongée. Proposé par l'école de plongée des Issambres, cette activité à découvrir seul, en famille ou entre amis, va vous faire vivre des sensations nouvelles, et observer une faune et une flore sauvages dans des sites de plongée magnifiques.

Activités payantes. Se renseigner sur les tarifs auprès des différents prestataires. Plus d'informations sur esterel-cotedazur.com



◀ LE VIVIER GALLO-ROMAIN : UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL

Emprunter cette partie du Sentier du littoral est l'occasion d'admirer un patrimoine exceptionnel : le vivier gallo-romain des Issambres, dans la commune de Roquebrune-sur-Argens. Il se situe sur votre chemin, dans une anse naturelle, à la pointe de la Calle, au sud du Port Ferréol. Classé au titre des Monuments historiques depuis 1939, il a formidablement bien été conservé. Composé de trois bassins taillés et maçonnés dans les rochers, il donne à voir comment les Romains, grands amateurs de produits de la mer, capturaient des poissons et les gardaient vivants jusqu'à leur consommation. Des vannes permettaient le renouvellement de l'eau dans ces pièges-réservoirs. Cette installation dépendait vraisemblablement d'une villa gallo-romaine datée du I^{er} au III^e siècle après J.-C., située à proximité, dans l'anse de la Gaillarde.



◀ LE PARC ARÉCA

Aussi proche du centre-ville de Fréjus que de la mer, le parc Aréca mérite qu'on s'y arrête. Sur 2,6 hectares, cet Espace naturel sensible départemental est attrayant à plus d'un titre. Il est un véritable terrain de jeux pour les enfants grâce aux nombreuses structures telles balançoires et toboggans qui y

sont installées. C'est aussi et surtout un parc

paysager urbain remarquable. Ici, arbres anciens et espèces exotiques côtoient une végétation méditerranéenne littorale spécifique composée de palmiers, chênes, pins... sans oublier les mimosas fleuris en hiver.

On y admire également de nombreuses espèces de palmiers :

phoenix canariensis, *trachycarpus fortunei*, *brahea armata*, *washingtonia filifera*.



◀ HALTE GOURMANDE AU MARCHÉ DE SAINT-AYGULF

Toute l'année, chaque mardi et vendredi matin, un marché typiquement provençal anime la place de la Poste dans le quartier de Saint-Aygulf. Fruits et légumes, poissons et spécialités culinaires méditerranéennes y côtoient des fleurs mais aussi des jouets et des vêtements. On aime y flâner

entre les étals, y goûter quelques bons produits locaux et y craquer pour un ou deux souvenirs varois.

La calanque de Tardieu



À VOIR AUSSI

Le rocher de Roquebrune est un des 244 Espaces naturels sensibles gérés par le Département du Var. Il mérite le détour à plus d'un titre : pour sa couleur rouge caractéristique, sa forme si spécifique, ses vestiges mégalithiques et ses Trois croix, œuvre de Bernar Venet, si emblématiques.



◀ LES ÉTANGS DE VILLEPEY

Rencontre entre eau douce et eau marine, les étangs de Villepey à Fréjus sont exceptionnels à bien des égards. C'est l'une des rares zones humides littorales du Var. Propriété du Conservatoire du littoral, ce site de 272 hectares, dont 61 en eaux permanentes, a été aménagé pour le public. Il se compose de trois zones distinctes : une zone dunaire située au sud entre les étangs et la mer, une zone marécageuse et une zone de transition entre les étangs et la plaine, plutôt boisée. Cette mosaïque de milieux offre une biodiversité remarquable et notamment au niveau ornithologique

avec plus de 220 espèces d'oiseaux recensées. Vous pouvez aussi rencontrer des reptiles, des amphibiens, des poissons, des petits mammifères... et apercevoir des espèces végétales patrimoniales et protégées. Plusieurs observatoires, dont celui de la tour d'observation de la lagune, des passerelles, platelage et des panneaux d'information ont été installés pour guider les visiteurs et leur permettre d'admirer la riche faune présente ici, sans la perturber. Une randonnée, facile et familiale, permet de faire le tour des étangs en à peine plus de 2 heures de marche.

▼ POUR LES AMOUREUX DU VTT

De belles randonnées en VTT sont possibles au-dessus de Saint-Aygulf. Plusieurs boucles vous mèneront près du bois de La Gaillarde et de la Base nature François Léotard. Ces circuits proposent des passages diversifiés, entre route, chemin forestier, sous-bois et single-track. Vous trouverez des loueurs de VTT sur le port des Issambres ou à Saint-Aygulf. Et pour les moins sportifs, des vélos à assistance électrique sont également disponibles.

Se renseigner sur les tarifs auprès des différents loueurs.

Plus d'informations sur esterel-cotedazur.com



► EN AMONT, PAUSE FRAÎCHEUR À LA POINTE DES SARDINAUX À SAINTE-MAXIME

À Sainte-Maxime, la pointe des Sardinaux, une presque île naturelle et sauvage rebaptisée par les locaux « la petite Corse », mérite que l'on s'y arrête. Au-delà de sa beauté, cet Espace naturel sensible départemental possède des curiosités et trésors. Une végétation halophile typique du littoral s'y développe (euphorbe des sables, crithme et cinéraire maritime, barbe de Jupiter) aux côtés de plantes sculptées par le vent, comme le pistachier lentisque, le nerprun alaterné et le myrte commun.

Le site compte deux petites plages : une exposée au nord-est, près d'un ancien bunker témoin de la Seconde Guerre mondiale, l'autre à l'extrémité sud-ouest de la pointe. Elles sont couvertes de laisses de mer plus ou moins abondantes, indices d'une vie marine littorale saine. Les amateurs de fonds marins peuvent apprécier facilement la diversité foisonnante dans les rochers. L'ensemble des habitats des petits fonds de Méditerranée sont présents avec, en alternance, rochers, algues photophiles et herbiers de posidonie. Plus rares encore, de grandes nacres sont observables.

© Adobe Stock





SAINT-RAPHAËL D'OUEST EN EST



LE SENTIER DU LITTORAL

Du port de Santa-Lucia à la plage de Camp long

Durée du parcours : 4 h 30

Distance : 11 km

Niveau : difficile

Balisage : jaune

Point de départ : parking du port de Santa-Lucia

Point d'arrivée : parking de la plage de Camp long

LE CIRCUIT

Sportive, cette portion du Sentier du littoral est splendide. Aux couleurs de la roche rouge de l'Estérel, elle longe la mer de la façon la plus naturelle possible avec quelques aménagements permettant ici ou là de franchir plus aisément les obstacles. D'un côté, le massif de l'Estérel, de l'autre, la Méditerranée. Avec, pour point d'orgue, le cap Dramont. Ici, les panoramas sont époustouffants. Pour les apprécier pleinement, il est indispensable de s'équiper de bonnes chaussures de marche.

Tout au long du parcours, vous apprécierez aussi de nombreuses criques et plages idéales pour un bain de mer rafraîchissant. Celui-ci peut se faire dans un sens ou dans l'autre, au départ du port de Santa-Lucia, à son extrémité ouest, ou depuis la plage de Camp long. Ces deux sites étant accessibles en transports en commun, il vous est fortement conseillé de les emprunter avant ou après la balade (pour connaître les lignes de bus et de TER accessibles à proximité, renseignez-vous auprès de l'office de tourisme). Bien sûr, les plus sportifs pourront faire l'aller-retour à la journée. Dans tous les cas, il ne faudra pas oublier, ni l'eau, ni la crème solaire, ni le chapeau !

▲ LE PORT DE SANTA-LUCIA

Avec ses bars et ses restaurants, le long de ses deux kilomètres de quais agrémentés de commerces, le port de Santa-Lucia est propice à la détente, avant ou après la randonnée sur le Sentier du littoral !

▼ UNE PLONGÉE DANS LE PASSÉ ARCHÉOLOGIQUE

Installée dans le presbytère d'une église romane, en plein cœur de la vieille ville, le musée archéologique de Saint-Raphaël mérite la visite ! Des objets d'archéologie sous-marine, de la Préhistoire ou encore du Moyen Âge composent ses collections et son exposition permanente entraînant les visiteurs à la découverte du riche passé de la commune et de ses alentours. Toute l'année, différentes activités, notamment pour les enfants, sont également proposées.
Rue de la Vieille église - Tél. +33 4 94 19 25 75.
En juillet, août et septembre, ouvert du mardi au samedi de 10 h à 18 h.
En juin et octobre, du mardi après-midi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h.

Saint-Raphaël



► LES VILLAS DE LA BELLE ÉPOQUE

C'est dans la deuxième moitié du XIX^e siècle que Saint-Raphaël connaît une mutation radicale. Avec l'arrivée du chemin de fer dans la commune, le tourisme hivernal s'y développe, attirant industriels, artistes, hommes d'affaires, aristocrates... Ils y font construire de somptueuses villas, à la fois lieux de villégiature et de réception. Construites de 1864 à 1914, plus de 200 villas de la Belle époque accompagnent la transformation de la ville où d'importants chantiers sont menés afin d'y développer infrastructures et voies d'accès. La plupart de ces bâtisses sont de style néo-classique ou palladien mais certaines épousent un style anglo-normand ou victorien. Pour les découvrir, des circuits sont proposés. **Plus d'informations** saint-raphael.com



► LE TRÉSOR DU DRAMONT

Depuis le port du Poussaï, joli port de plaisance au pied du Dramont, saurez-vous retrouver le trésor caché du Dramont ? Idéal pour les enfants à partir de 6 ans, ce jeu de piste permet une randonnée ludique sur le cap Dramont, où la roche rouge caractéristique de l'Estérel, la rhyolite, côtoie des roches bleues, l'estérellite, plus rares. Équipés d'une carte, ils devront, accompagnés par des adultes, franchir les étapes, relever les indices et résoudre toutes les énigmes afin de parvenir jusqu'au trésor du sémaphore.

Plus d'informations et réservations sur experiencecotedazur.com



© Estérel Côte d'Azur Tourisme





▲ LA PLAGE DU DÉBARQUEMENT : UNE HALTE AVEC VUE SUR L'ÎLE D'OR

C'est ici, sur cette grande plage de galets, que 20 000 soldats américains de la 36^e division du Texas débarquèrent le 15 août 1944. Sur l'esplanade commémorative, à l'entrée de la plage, une barge du débarquement ainsi qu'une stèle en hommage aux soldats rappellent cette date importante de l'histoire. Ce lieu de commémoration est relié à neuf autres, formant le Chemin de mémoire de la Ville de Saint-Raphaël. Plus près de l'eau, on profite de cette grande étendue de galets pour se retrouver autour d'un pique-nique entre amis ou en famille. Les enfants adorent se baigner ici et s'y adonner à des sessions de snorkelling. C'est donc le lieu idéal pour une pause rafraîchissante sur le Sentier du littoral. De plus, depuis la plage, on peut admirer l'île d'Or, cette île privée si énigmatique avec sa tour d'inspiration sarrazine... C'est elle qui aurait inspiré Hergé, le créateur de Tintin, pour dessiner l'île Noire de la bande dessinée du même nom.



► UNE DOUCEUR AU MIMOSA

L'été, à défaut de voir le mimosa en fleur, vous pouvez en déguster une bouchée... à Agay, le chocolatier Didier Carrié a créé une truffe de chocolat blanc, aromatisée de liqueur de plantes et de citron, roulée dans de la poudre de mimosa cristallisée : le Mimosa d'Agay. Cette douceur chocolatée, ressemblant comme deux gouttes d'eau aux fleurs de mimosas, est confectionnée au sein de sa chocolaterie, Le Palet d'or.

Chocolaterie,
le Palet d'or,
170 rue de l'Agay
à Agay Saint-Raphaël.
Tél. +33 4 94 82 00 88



► DES MARCHÉS DE PRODUITS LOCAUX ET SOUVENIRS

Afin d'acheter de quoi composer votre pique-nique aux saveurs locales avant votre excursion sur le Sentier du littoral, pourquoi ne pas faire une halte sur l'un des marchés locaux de Saint-Raphaël ? Toute l'année, tous les jours de 7 h à 13 h, se tient un marché aux poissons, place Kennedy.

Des marchés de produits locaux, avec fruits et légumes de saison, sont aussi proposés, toute l'année, chaque lundi matin dans le quartier de Boulouris, sur l'esplanade Saint-Jean et chaque mercredi matin à Agay, place Gianetti. En juillet et en août, un marché nocturne

prend place tous les samedis et dimanches à 19 h 30, sur le boulevard de la Plage à Agay. On y trouve des bijoux, des réalisations artisanales, des savons, etc.

► LE MUSÉE LOUIS DE FUNÈS

Accessoires, extraits vidéos, dessins, costumes, objets... Le Musée Louis de Funès, à Saint-Raphaël, est une vraie caverne d'Ali Baba pour tous les admirateurs de l'acteur décédé en 1983. Sur près de 400 m², plus de 350 pièces sont à découvrir au cours d'une visite chronologique entraînant les spectateurs au cœur de la vie et de l'œuvre de Louis de Funès. Elle dévoile des archives rares de l'Institut national de l'audiovisuel (INA), comme ses premières apparitions à l'écran, des scénarios annotés de la main de l'acteur, des lettres, des photographies de famille, une importante quantité d'affiches et de nombreux accessoires : le chapeau dans *Rabbi Jacob*, la bourse de *L'avare*, sa perruque dans *La grande vadrouille* ou encore la reconstitution d'une 2 CV.

Plus d'informations au +33 4 98 11 25 80 ou museedefunes.fr - Plein tarif : 6 € - Gratuit pour les moins de 18 ans.

Jusqu'au 30 juin, ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 18 h et le dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Du 1^{er} juillet au 31 août, tous les jours, de 10 h à 19 h (jusqu'à 21 h le jeudi). Du 1^{er} au 30 septembre : du mardi au samedi, de 10 h à 18 h et le dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.



BALADEZ BIEN INFORMÉ

Avant votre excursion sur le Sentier du littoral, pour vous renseigner sur les conditions d'accès, ou réserver une des activités proposées, rendez-vous dans les offices de tourisme du territoire. Une étape incontournable de ce Carnet d'aventure !

► Ramatuelle

Place de l'Ormeau,
tél. +33 4 98 12 64 00
ramatuelle-tourisme.com

► Saint-Tropez

8, quai Jean Jaurès,
tél. +33 4 94 97 45 21
sainttropeztourisme.com

► Gassin

20, place Léon Martel,
tél. +33 4 98 11 56 51
gassin.eu

► Roquebrune-sur-Argens

La Gallery, ZA des Garillans
2540 RD, N7
tél. + 33 4 94 19 89 89
roquebrunesurargens-tourisme.fr

► Fréjus

249 rue Jean Jaurès
tél. +33 4 94 51 83 83 - frejus.fr

► Saint-Raphaël

place Charles Giannetti
tél. + 33 4 94 19 52 52
saint-raphael.com

► Et aussi

visitgolfe.com
esterel-cotedazur.com



© Estérel Côte d'Azur Tourisme

▲ SENSATIONS FORTES GARANTIES !

La Via cordata, c'est un parcours 100 % naturel, entre via ferrata et escalade. Au-dessus de la mer, vous cheminez le long d'une corde grâce à un équipement adéquat de sécurité. Les sensations sont garanties grâce à un parcours mêlant traversées dans les roches et parties verticales.

Plus d'informations et réservations sur experiencecotedazur.com



La plage du Sud À PORT-CROS

Située dans une anse à seulement trente minutes du village de Port-Cros, la plage du Sud est un des bijoux de l'île. Son eau presque transparente et son sable fin et blanc, alliés à la vue qu'elle propose, offrent un cadre paradisiaque aux baigneurs qui s'y prélassent.

Ici, comme partout sur l'île, en plein cœur du Parc national de Port-Cros, les fonds marins sont protégés. Les automobiles et les vélos étant interdits dans ce sanctuaire, c'est donc à pied qu'il faut cheminer, sur un sentier aménagé mais parfois escarpé, pour accéder à la plage du Sud. De l'eau et des chaussures de marche sont indispensables pour s'y rendre avant de s'y installer et d'en profiter.

En été, accès en navette maritime ou bateau taxi. Plusieurs compagnies maritimes effectuent les liaisons jusqu'à l'île de Port-Cros au départ de nombreuses communes varoises. Il faut compter entre 35 minutes et 1 heure de trajet. Une navette inter-îles est aussi disponible depuis Porquerolles (45 mn) et Le Levant (1 h).



TRIGANCE

DU JABRON AU VERDON

balade au fil de l'eau

Au cœur de la Réserve nationale géologique de Haute-Provence, les Espaces naturels sensibles La fontaine, le pont du Sautet et Les salaous sont reliés par un sentier de randonnée. L'emprunter, le long du Jabron jusqu'à l'entrée des gorges du Verdon, en passant par le village de Trigance, permet de découvrir, à travers une balade agréable, les richesses patrimoniales et environnementales de ces sites départementaux.

C'est à l'entrée de Trigance, village médiéval du haut Var, qu'est situé l'Espace naturel sensible La fontaine. Agréable pour de nombreuses familles et randonneurs qui aiment s'y reposer ou y partager un pique-nique sur les tables prévues à cet effet, ce site départemental est remarquable pour sa biodiversité. Sur une surface de 8,2 hectares, il concentre trois types de milieux naturels : une prairie de fauche, zone de refuge pour de nombreux insectes tels les abeilles, les coccinelles ou les papillons, une haie, composée notamment de poiriers, troènes et cornouillers sanguins, abris pour les différentes espèces qui y nichent et s'y nourrissent et, une ripisylve. Cette dernière, véritable jonction entre la rivière le Jabron et la prairie de fauche, est caractérisée par des essences tolérant des montées des eaux temporaires tels les peupliers blancs et noirs ou les saules blancs.

C'est en suivant le cours d'eau du Jabron, jusqu'à sa confluence avec le Verdon, à la limite entre le Var et le département voisin des Alpes de Haute-Provence, que se découvrent deux autres espaces naturels sensibles : le pont du Sautet et Les salaous. Un itinéraire, baptisé *De Trigance au pont de Carajuan* (lire ci-après), d'environ huit kilomètres, fait la jonction entre ces sites naturels départementaux, en passant par le village de Trigance.



LES ESPACES NATURELS SENSIBLES (ENS)

Les Espaces naturels sensibles (ENS) sont acquis par le Département pour leurs richesses écologiques grâce à la Taxe d'aménagement des espaces naturels

(TAENS), perçue sur les permis de construire. 244 sites naturels, soit plus de 13 600 hectares, constituent le patrimoine ENS du Département du Var.

Le Département du Var a édité une brochure présentant l'ensemble de ses ENS. Elle est téléchargeable sur var.fr



Le pont du Sautet.

Balisé et de niveau facile, ce sentier de randonnée est caillouteux, avec quelques passages sur des roches calcaires. Très ensoleillé, il est bordé de buis et pins sylvestres offrant des zones ombragées bien agréables en été. Après avoir marché deux kilomètres, jusqu'au lieu-dit Les Merlatières, il est possible - et conseillé - de bifurquer sur un petit chemin descendant vers le pont du Sautet. Cet édifice en pierres, dont les piles prennent appui sur les rochers des berges, a été bâti en 1787. À vingt mètres de hauteur, il permet de franchir le Jabron avec une vue sur les gorges, creusées dans le calcaire. Tout autour, le milieu naturel est composé d'arbres et de plantes xérophiles, très résistants à la sécheresse. Il fait partie d'un ENS départemental depuis 2001.

De là, il faut remonter jusqu'au sentier principal afin de continuer la balade jusqu'à l'Espace naturel sensible des Salaous. C'est ici, où le Jabron termine son cheminement et se jette dans le Verdon, que s'achève la première partie de la randonnée, avant le trajet retour. Situé sur la rive gauche des rivières, ce site départemental inscrit de 0,5 hectare invite à la détente et à la contemplation. On s'y laisse bercer par le son de l'eau en admirant le pont de Carajuan. Il est alors fréquent d'apercevoir des vautours fauves en vol. Ces derniers, reconnaissables à leur cou déplumé, vivent en groupe dans les gorges du Verdon où ils ont été réintroduits en 1999. ■

TRIGANCE AU PONT DE CARAJUAN, UNE BALADE À DÉCOUVRIR SUR SPORTNATUREVAR.FR

Le Département du Var a en charge le Plan départemental des espaces sites et itinéraires (PDESI) et le Plan départemental des itinéraires de promenade et de randonnée (PDIPR). Ils ont pour objectifs le développement maîtrisé des sports de pleine nature, leur pérennisation et leur promotion tout en limitant l'impact sur la nature. C'est dans ce but que le Département du Var a créé le site internet sportnaturevar.fr et l'application pour tablettes et smartphones Sport Nature Var, sur lesquels sont disponibles plus de 100 offres de sorties nature (randonnée, VTT, plongée, équitation, etc.). En s'y connectant, il est possible de trouver, d'un simple clic, sa randonnée, sur le territoire de son choix, dont celle intitulée Trigance au pont de Carajuan.

QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR VISITER CES SITES

En bordure du Jabron et du Verdon, ces sites offrent des accès à l'eau. Il est important de rappeler que le code de l'Environnement interdit la construction de petits barrages dans le lit des rivières, néfastes pour la faune. En effet, déplacer les pierres immergées pour bâtir des barrages provoque un ralentissement et un réchauffement de l'eau ainsi que l'accumulation de sédiments. Les petits invertébrés aquatiques, mollusques ou crustacés qui y vivent voient alors leur cycle de vie perturbé et leur circulation entravée.

Attention, même si la randonnée est facile d'accès, veillez à bien vous chausser. Il est indispensable de prévoir de l'eau, en quantité suffisante, et un chapeau.

Le village de Trigance.



LE PRADET

LILIBRILLE, *la haute couture varoise*

Paco Rabanne, Dior, Ferré...

Après avoir fait ses armes dans les plus grandes maisons de haute couture parisiennes, la styliste Estelle Gravrand est revenue dans le Var.

Depuis son atelier au Pradet, elle développe ses collections et créations uniques et sur-mesure pour sa marque Lilibrille.



C'est l'histoire d'une petite fille, Estelle Gravrand, qui aime raconter des histoires en dessinant. Son coup de crayon est enlevé, complètement différent de celui des autres enfants. Elle aime croquer de longues silhouettes, élancées, tout en jambes. Avec une maman sculptrice, elle côtoie depuis toute jeune des modèles dans l'atelier maternel. Et elle les dessine. Paradoxalement, Estelle a toujours pensé qu'elle n'avait pas de talent pour cet art. « *Dès la 6^e, mes professeurs d'arts plastiques ont été déçus par mes dessins. Pour eux, il ne fallait pas me laisser crayonner comme cela. Ça ressemblait trop à de la BD. Du coup, j'étais persuadée que je ne savais absolument pas dessiner* », nous confie amusée, la styliste. Heureusement, ses parents croient en elle et sa mère insiste auprès de ses professeurs pour la laisser garder son propre style. Et tout fait sens quand Estelle découvre les croquis des grands couturiers. Elle comprend quelle sera sa voie : elle veut entrer dans le monde de la mode et du stylisme. Après son baccalauréat, direction Paris et des études de mode, d'abord dans la prestigieuse école Esmod puis au fameux Studio Berçot, un établissement très à la pointe sur la créativité. « *En parallèle de mes études, je commence un peu à travailler pour les grands défilés, comme habilleuse chez Mugler, Montana, Paco Rabanne, Claudie Pierlot et tant d'autres...* » Elle effectue aussi de nombreux stages comme chez Nelly Rodi, un très grand bureau de style qui édite les tendances à venir. « *C'était intéressant d'assister à ces réunions. Autour d'une table, plein de gens disaient : moi, j'ai envie de ça pour la saison qui vient ; pour moi ce sera des rayures, des rayures, des rayures... et des carreaux... C'est assez caricatural mais en fait ils créent et définissent des tendances. Ils s'inspirent bien sûr des collections des couturiers. Malgré tout, ils sont formés pour sentir, un an à l'avance, ce qui est déjà dans l'air du temps mais que l'on va institutionnaliser* ». Elle entre aussi chez Paco Rabanne, toujours en stage. Elle dessine des tenues de cocktail, des accessoires, sacs et chaussures... Juste à côté de son bureau, il y a la couturière, la patronnière et la modéliste de Paco Rabanne prêt-à-porter. Un jour, elles vont lui transmettre leur savoir : « *c'est ce cours-là, ce moment-là, cet instant de partage et de plaisir, qui me reste encore aujourd'hui. Elles m'ont appris à créer une toile*, que j'ai*

encore aujourd'hui. C'est la toile d'une veste que je re-travaille en permanence». Chez Dior, sa rencontre avec Gianfranco Ferré, alors à la tête de la création artistique, va bouleverser sa carrière. «J'avoue que je ne sais pas vraiment comment ça s'est passé», s'étonne-t-elle encore. «Il m'a repéré dans les couloirs et a dit : je veux travailler avec cette fille. Je n'étais qu'une stagiaire». Elle est propulsée aux côtés du célèbre couturier et de toute son équipe du studio, pour la préparation des défilés. Elle y restera trois années. «Une place de rêve... J'ai tout appris. Monsieur Ferré m'a vraiment appris à créer, à aller toujours plus loin, à rendre les choses belles». Après Dior, Gianfranco Ferré l'engage pour sa marque en tant qu'assistante de la styliste de presse sur tous les shootings photo avec Linda Evangelista et le photographe Steven Meisel.

En parallèle de ces belles expériences, elle commence à créer ses propres vêtements. Des collègues lui demandent des créations. «Je commence à faire du sur-mesure à la demande, notamment pour les mariages. Au même moment, pour des raisons personnelles, je redescends vivre dans le sud, d'abord à Marseille où je suis professeur dans une école. Puis je reviens dans le Var. Je lance réellement ma marque Lilibrille et j'organise mon premier défilé à la villa Rocabella au Pradet».

Aujourd'hui, Estelle Gravrand propose deux défilés par an. Ils marquent les thèmes de ses collections et permettent de montrer son travail, ses inspirations et ses envies. Elle prépare chaque défilé comme un spectacle, avec des musiciens, des comédiens, des danseurs... et des partenaires comme la Ferme aux cactus à Carqueiranne pour l'univers végétal et Sissou Coiffure à Hyères-les-Palmiers. Mais également des textes qu'elle écrit. Car, comme quand elle était enfant, elle continue à raconter des histoires. «Je crée des shows dans les-



quels je fais défiler des 'mannequins' de 4 à 65 ans». En fait, ce ne sont pas de vrais mannequins, ce sont des amis, des enfants d'amis, des personnes qu'elle rencontre et pour qui elle a un réel coup de cœur. Car ce qui la construit et qui la nourrit, c'est l'humain. «Mon travail c'est de rencontrer l'autre et de dessiner des vêtements dans lesquels il sera bien. C'est le fruit d'une rencontre». C'est ainsi qu'en plus de ses collections, elle crée sur-mesure et sur commande, des pièces uniques, peintes, brodées... Ce sont souvent des robes de soirée ou de mariées mais également des vêtements pour le quotidien, des jeans, des tuniques... Lilibrille se veut une marque de vêtements haute couture à prix abordables, avec des tissus de luxe, et des influences romantiques et rock'n'roll. «Je peux proposer des pièces à partir de 150 euros. Mais bien sûr ça dépend de nombreux critères, le tissu, la coupe, etc. En général, un panier moyen s'élève à en-

viron 250 euros». Sa collection printemps-été 2022 est empreinte de savane, jungle, jazz bossa nova, mais elle se compose aussi d'une partie plus classique, style Chanel. Avec toujours plus d'inspiration, elle a diversifié sa gamme et a créé une ligne de bodys «pour être belles à la maison, pendant les périodes de confinement». Elle a aussi lancé une collection de foulards avec une créatrice italienne rencontrée lors de son passage chez Gianfranco Ferré ou encore des coussins pour la maison. La styliste a encore beaucoup d'imagination et ses idées fourmillent de toutes parts. Ce qui laisse présager de nombreuses belles collections et créations. ■

Pour découvrir son univers et ses créations, rendez-vous sur lilibrille.com

DU SPORT, *mais...* PROVENÇAL !

Dans chaque ville et village du Var,
de génération en génération,
on joue aux «boules».
Après un bon repas,
qu'il est agréable
de faire une partie,
à l'ombre des arbres !
Loisir et véritable art de vivre,
c'est également, aujourd'hui,
un sport structuré et reconnu,
avec une fédération,
des compétitions
et des champions !



En France, du nord au sud, les jeux de boules ont toujours été populaires. À la Renaissance, même la noblesse s'en empare à l'instar du bilboquet et du jeu de paume. Mais, en 1629, une interdiction de jouer est promulguée, interdiction qui perdure, sans réellement être respectée dans tout l'hexagone, jusqu'à la Révolution française. Au XIX^e siècle, chaque région française possède sa propre déclinaison des boules. Dans le sud, c'est le jeu provençal également appelé la longue. La pétanque, aujourd'hui la forme la plus répandue, n'a vu le jour qu'en 1907 et c'est bien le jeu provençal qui en est à l'origine. Ce dernier se pratique en mouvement et en équilibre par moment, sur un terrain de 25 mètres de long alors qu'à la pétanque, les pieds restent « tanqués » - d'où son nom - et le terrain ne mesure que 12 mètres. Pour certains, comme Roger Casini et Edmond Gibert, légendes varoises de la discipline, « le jeu provençal est bien plus sportif que la pétanque. C'est la Formule 1 des jeux de boules ! »

QUE VEUT DIRE EMBRASSER FANNY ?

C'est perdre une partie sans avoir marqué un seul point. Les perdants sont obligés d'embrasser le postérieur dénudé d'une Fanny factice (tableau, poterie, sculpture...) en public, humiliation suprême pour tout joueur de pétanque ou de jeu provençal !

Aujourd'hui, la pétanque et le jeu provençal se jouent dans le monde entier. Une Fédération internationale de pétanque et de jeu provençal, présidée par le Français Claude Azéma, rassemble près d'une centaine de nations. Elle a vu le jour en 1958. Au niveau national, depuis 2005, la pétanque est reconnue sport de haut niveau par le ministère des Sports. Dans le Var, le comité départemental compte plus de 5 000 membres, dont les plus jeunes sont âgés de 7 ans. Mais en réalité, ce sont des centaines de milliers de Varois qui jouent aux boules très régulièrement. « Et c'est encore plus vrai pour la pétanque que pour la longue. Qui un jour dans sa vie n'a pas fait une partie de pétanque ? Dans l'allée du cabanon après un apéritif, les enfants à la plage avec des boules en plastique... C'est le jeu populaire par excellence qui est devenu un vrai sport », souligne Marc Benintendi, président du Comité bouliste du Var. Une vingtaine de championnats départementaux se tiennent tous les ans dans le Var, certains sont sélectifs pour les championnats de France et plus de 250 concours de pétanque et autant de

LES FONDAMENTAUX DE LA PÉTANQUE ET DU JEU PROVENÇAL

- **Les boules** : elles doivent être en métal d'un diamètre compris entre 705 et 800 mm et un poids entre 650 et 800 g. Elles ne doivent pas être truquées et n'avoir subi aucune transformation ou modification par rapport au matériel agréé et certifié.
- **Le but** : appelé aussi cochonnet ou bouchon, il doit être en bois d'un diamètre compris entre 25 et 35 mm.
- **La partie** : elle se joue généralement en 13 points, mais 11 et 15 sont aussi admis. On peut jouer en tête à tête, en doublette et en tripléte.
- **Objectif** : approcher ses boules le plus près possible du cochonnet.
- **Pointer** : jeter la boule avec adresse et se rapprocher le plus possible du cochonnet.
- **Tirer** : lancer la boule avec plus ou moins de force pour chasser la boule de l'équipe adverse.

jeu provençal. Un dynamisme qui se traduit aussi par la présence de nombreux joueurs de grande qualité. Le Var a toujours été une terre de champions : « on a la chance d'avoir, dans le Var, les meilleurs joueurs du monde comme Henri Lacroix et Dylan Rocher, respectivement 14 fois et 5 fois champion du monde. Ils font tous les deux partie de l'équipe de France, actuelle tenante du titre mondial ».

Depuis une dizaine d'années, la pétanque a complètement évolué. Elle s'est structurée et professionnalisée. « Et cela va des tenues vestimentaires à la formation des arbitres en passant par le matériel réglementaire. Il existe maintenant des outils de contrôle des boules », confirme le président varois. « Aujourd'hui, la seule reconnaissance sportive qu'il nous manque, c'est de ne pas avoir été intégré aux Jeux olympiques en 2024, d'autant plus qu'ils se déroulent en France. Si demain la pétanque devient sport olympique, ça sera une chance supplémentaire de médailles pour la France ! » ■

LA BOUILLABAISSE

Plat provençal par excellence, la bouillabaisse ou «bouille», a longtemps été considérée comme le «plat du pauvre», concocté à partir des invendus (ou invendables) des pêcheurs. Elle régale aujourd'hui toutes les papilles, des ports varois jusqu'aux tables des grands chefs.



Si elle est aujourd'hui souvent servie avec une soupe de poissons, la bouillabaisse provençale authentique est préparée dans un bouillon, parfumé au fenouil et au safran. Et cuite au feu de bois ! Ce qui fait toute la différence. Elle doit être garnie d'au moins quatre espèces de poissons de roche. Des crustacés peuvent être ajoutés tout comme de la seiche. Dans tous les ports du Var, de nombreux restaurateurs proposent leur version de ce plat traditionnel. Toutes aussi bonnes les unes que les autres. Pour *Le Var* et ses lecteurs, Raymond Viale, qui a fondé en 1963 son restaurant Les Tamaris, communément appelé *Chez Raymond*, sur la plage Saint-Clair au Lavandou, livre quelques précieux

conseils autour de sa bouillabaisse, cuite au feu de bois. Son établissement est devenu au fil des ans une véritable institution.

Les clients viennent - et reviennent - de la France entière pour goûter son plat, issu d'une recette de famille qu'il tient de son père qui préparait déjà la bouillabaisse quand il était enfant. « *Dans ma recette, il n'y a pas de fond (soupe). C'est un bouillon dans lequel on met des oignons émincés, de l'ail, du persil, des tomates et des pommes de terre coupées en carrés, du safran et pas mal d'huile d'olive, un peu de thym et de laurier, du fenouil. Pour ma part, je remplace le fenouil par un peu de pastis. Et l'important, c'est le dosage !* », explique Raymond, avec un petit sourire malicieux en coin, car les quantités, il ne peut pas les donner... Il concocte sa bouillabaisse à l'œil comme il le dit, « *c'est l'habitude !* ». Dans le bouillon, qu'il prépare dans les mêmes gamelles que celles utilisées il y a un demi-siècle par les pêcheurs sur la plage, « *je mets tout de suite les morceaux de murènes et de congres et des seiches qui nécessitent une cuisson un peu plus longue* ». Avant de mettre au feu, il ajoute également les poissons qui ont la chair la plus dense, comme les chapons. Car la préparation de la bouillabaisse nécessite beaucoup d'attention. Tout est chronométré pour avoir une cuisson des poissons optimale. Une minute de



La bouillabaisse provençale authentique cuite au feu de bois.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La bouillabaisse, pourquoi cette appellation ? Tout simplement parce que lorsque le bouillon bout on doit baisser le feu afin que les poissons cuisent : « *quand ça bout, on abaisse* ».

trop et le poisson est trop cuit ! « *J'utilise du poisson extra-frais issu de la pêche du jour : des mostelles, des tourdereaux, des vives, des sars, des chapons... ça dépend des jours et de ce que les pêcheurs remontent. J'ajoute des morceaux d'araignées de mer ou des crabes pour donner un bon goût* », continue Raymond. Le feu doit être vif. La température est très élevée et « *quand ça commence à bouillir, bien huit minutes après, on ajoute les poissons plus délicats. Enfin, il ne reste plus qu'à dresser* ». Les poissons et pommes de terre sont disposés dans une couasse, un plateau en écorce de liège naturel de la forêt des Maures. Le bouillon, dans lequel les arômes des différentes épices éclatent en bouche, est servi dans un faitout en fonte. Un régal autant pour les yeux que pour les papilles ! ■

LA GARDE-FREINET

JOUER *avec le patrimoine*



Marius, Mélissa, Guillaume, Louise et leurs camarades mettent du cœur à l'ouvrage. Rassemblés par petits groupes dans une salle communale de La Garde-Freinet, ils travaillent une pièce de cuir sous le regard bienveillant de Maëva De Sousa, artisane maroquinière. Après leur avoir expliqué d'où vient le cuir, comment celui-ci est obtenu, elle confie à chacun une pièce de peau prédécoupée et les outils permettant de la façonner. Notamment des matoirs qu'ils frappent contre le cuir avec un maillet afin d'y écrire leur prénom et d'y réaliser des décorations. Quelques heures plus tard, chacun repart avec son porte-clé personnalisé, décoré d'étoiles ou de fleurs, à garder pour soi ou à offrir. «*Les enfants de leur âge sont souvent très réceptifs et leur créativité donne de superbes résultats. C'est agréable de les voir faire*», se réjouit la professionnelle. «*J'aime leur transmettre mon savoir-faire*». Ce partage, ce moment d'échange -

comme des centaines d'autres chaque année - est possible grâce au Conservatoire du patrimoine du Freinet, une association loi 1901, reconnue d'intérêt général qui, depuis quarante ans, valorise le patrimoine de La Garde-Freinet et du massif des Maures. «*L'association est née en 1979, durant les fouilles archéologiques du Fort-Freinet, village fortifié du Moyen Âge*», explique Laurent Boudinot, directeur du Conservatoire du patrimoine du Freinet. «*Le nom de l'association n'était pas le même mais son objet était déjà de valoriser et de préserver cette richesse historique. Dans les années 2000, un lieu d'exposition a été ouvert puis, de plus en plus, des activités et démonstrations ont été organisées*». C'est notamment à travers des animations pédagogiques à destination des enfants, que l'équipe de l'association, entourée par de nombreux professionnels varois, assure cette mission. «*Solliciter des personnes qui maîtrisent leur sujet, s'appuyer sur leurs savoir-faire et leurs connaissances professionnelles pour proposer des expériences au plus proche de*

Le Conservatoire du patrimoine du Freinet est une association unique dans le Var, dédiée à la valorisation et à la préservation de La Garde-Freinet et plus largement, du massif des Maures. Afin de faire connaître un patrimoine à la fois architectural, naturel et artisanal, il organise tout au long de l'année des stages, ateliers et visites. Des activités qui séduisent autant un public scolaire que familial.

la réalité, c'est ce qui fait la saveur de nos ateliers, notre plus-value», précise le directeur de la structure. «*Grâce à une vingtaine de prestataires, nous multiplions les compétences et donc les activités et sorties proposées*».

Découverte de la ruche ou du levage du liège, initiation à la paléographie, qui est l'étude des écritures anciennes, stage autour des techniques de réhabilitation de bâtis en pierre sèche ou encore de fabrication de cosmétiques et produits ménagers... Il y en a pour tous les âges et toutes les envies ! Des jeux de piste ont aussi été créés, afin de découvrir en autonomie l'histoire du village de La Garde-Freinet.

DES EXPOSITIONS PERMANENTES

L'espace muséal apporte toujours un complément aux rendez-vous pédagogiques orchestrés par la structure. Dans les locaux de l'association, au cœur de La Garde-Freinet, un des Villages de caractère du Var, il est accessible gratuitement, toute l'année. Il se compose d'une part d'une exposition archéologique, consacrée au Fort-Freinet et aux vestiges qui y ont été découverts. Il s'agit notamment de céramiques et autres objets usuels tels des clés ou des appliques de ceintures retrouvés sur place lors de différentes campagnes de fouilles.

D'autre part, trois expositions permanentes sont consacrées aux activités saisonnières dans les Maures : la sériciculture ou l'élevage de vers à soie, la levée de liège et la castanéiculture. On y observe le cycle de vie du ver à soie, on y découvre les propriétés du liège et on y apprend comment sont transformées les châtaignes après récolte. Des panneaux explicatifs sont complétés par des photographies, témoignages et outils ou objets liés à ces activités ancestrales. Et pour les plus jeunes visiteurs, un jeu de l'oie permet de visiter le musée d'une façon ludique. ■



LES CHANTIERS DE RESTAURATION

Membre du réseau Rempart, le Conservatoire du patrimoine du Freinet organise aussi des chantiers auxquels participent, chaque année au mois de septembre, de nombreux bénévoles de toutes nationalités. Ces derniers, dont les métiers n'ont souvent aucun lien avec la rénovation du patrimoine, sont mobilisés sur des opérations de préservation de trésors architecturaux. « Ce sont des personnes, comme vous et moi, qui prennent quinze jours de vacances, sans leur famille, pour travailler pour une œuvre d'intérêt public », explique Laurent Boudinot. « En échange, ils sont logés et nourris, et visitent le Var ». Cette activité supplémentaire proposée par l'association a permis, par exemple, de réhabiliter une partie des murs de restanque en pierre sèche du verger de Miremer. Installé sur la colline éponyme, à proximité d'une chapelle, sur une surface de 4 000 m² comptant environ 800 mètres linéaires de murs en pierre sèche, formant dix-huit terrasses, il s'agit d'un verger de figuiers de 150 arbres. « Cette activité permet de valoriser ce verger sur ce site exceptionnel ».



Conservatoire du Patrimoine
chapelle Saint-Jean à La Garde-Freinet
Tél. + 33 4 94 43 08 57.

Ouvert toute l'année.

D'avril à octobre : ouvert du lundi
au vendredi, de 9 h à 13 h
et de 14 h à 17 h et le samedi
de 9 h à 13 h et de 14 h à 17 h.

Tarifs en fonction des activités.

Certaines sont gratuites.

Il est possible, sous conditions,
d'en délocaliser certaines au plus près
des écoles qui en font la demande.

Plus de renseignements, programmation
complète et réservations sur le site
internet : conservatoiredufreinet.org

© Conservatoire du patrimoine du Freinet

SIX-FOURS-LES-PLAGES

RENCONTRE

avec les lamas

Seul centre d'élevage varois, Var lamas invite à la découverte de ces mammifères tylopodes au pelage doux. Une activité idéale pour les familles permettant une expérience originale au contact d'une cinquantaine de lamas.

Var lamas, centre d'élevage à Six-Fours-les-Plages, est né d'un coup de foudre. Celui d'un homme, Benjamin Leroy-Blanc, pour ces animaux domestiques originaires d'Amérique. « *C'était dans un zoo, il y a une vingtaine d'années* », raconte le fondateur de Var lamas. Depuis, cette passion ne l'a plus lâché. Au contraire, elle a grandi, autant que son élevage, et se partage désormais avec le plus grand nombre grâce aux visites qui y sont proposées. « *J'ai commencé à élever les lamas chez moi. Puis, en mars 2015, j'ai créé Var lamas, afin de les faire découvrir* », poursuit-il. « *J'ai eu beaucoup de chance car des particuliers m'ont alors cédé leurs animaux, ce qui m'a permis de développer mon activité autour de la reproduction et d'avoir de jolies lignées dans mon élevage* ». Ainsi, une cinquantaine de bêtes à poils longs, blancs, gris, tachetés ou bicolores composent un magnifique cheptel. Reconnus pour être très dociles, les lamas se laissent approcher et caresser.

Plusieurs expériences sont ainsi proposées aux familles qui viennent découvrir l'élevage. Une visite libre, du vendredi au dimanche en juillet et août, offre une approche au rythme de chacun. Pour mieux connaître ces mammifères



tylopodes, également appelés camélidés, caractérisés par leurs deux orteils avec coussinets, des panneaux explicatifs sont disposés dans le parc. Sur rendez-vous, l'éleveur propose aussi de partager sa passion et ses connaissances lors de plusieurs ateliers accessibles aux petits comme aux grands. Après un propos introductif et quelques anecdotes sur cet animal domestique - notamment les raisons de ses crachats -, un atelier broissage, une initiation à la randonnée et une activité autour de sa laine rendent attachants Soleil, Jane, Jules ou encore Mafalda, que les enfants ont alors du mal à quitter. L'accueil et la pédagogie de l'hôte, soutenu dans

cette activité par sa compagne Aurélie, participent à la qualité de cette sortie familiale, originale et instructive. ■

Var lamas, 270, chemin de Courrens à Six-Fours-les-Plages.

Attention, après l'été 2022, le centre d'élevage doit déménager à Carnoules. Avant votre visite, renseignez-vous sur varlamas.com

Ouvert toute l'année.

Visite libre du vendredi au dimanche : 6 €

5 € pour les moins de 10 ans - Gratuit pour les moins de 3 ans.

Visite accompagnée sur rendez-vous : 15 €

pour les participants et 5 € pour les accompagnants.

TOULON

COMPAGNIE SOURICIÈRE

Théâtre de la vie

« **L**e théâtre, tel que je me le représente, c'est l'art de la parole. Mon rapport sensible au théâtre est relié aux mots », précise Vincent Franchi, directeur artistique et metteur en scène de la Compagnie Souricière, qu'il a fondée en 2008 à Toulon, tout juste diplômé d'un Master professionnel *Dramaturgie et écritures scéniques* à l'Université d'Art de la scène Aix-Marseille. Pour sa première création professionnelle, en 2012, il se penche sur un texte aux résonances à la fois politiques et sociales : *Acte* de Lars Lorèn. « Une pièce qui soulève de nombreuses questions sociétales à travers le prisme de l'intime », précise-t-il. « Pas sous un angle militant ». C'est l'axe majeur de la compagnie : « travailler avec des auteurs vivants qui témoignent de leur rapport au monde à travers leur fiction, sur des textes qui soulèvent les problématiques d'aujourd'hui ». Lars Lorèn, Stefano Massini, Alexandra Badéa et Dennis Kelly, notamment, dont l'adaptation de *Mon prof est un troll*, a reçu un bel accueil du public et des professionnels. Jouée dans de nombreux théâtres de toute la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur depuis janvier 2021, la pièce est programmée cet été au Festival d'Avignon.

Désormais, le metteur en scène travaille sur une création originale. « J'ai passé commande à trois auteurs trentenaires, Marilyn Mattéi, Amine Adjina et Guillaume Cayet, dont j'aime profondément l'écriture », précise-t-il. Chacun d'eux va se plonger dans un conte des frères Grimm choisi par



© Photogobi

Vincent Franchi et le remanier à la lueur de notre siècle. « Cette pièce, intitulée *Et ils vécurent heureux, traitera de la peur, de la vengeance, de l'amour et de l'obstination notamment* ». Sous quelle forme ? « Pour le moment, je n'ai encore aucune idée de la mise en scène car je n'écris plus en amont. Il n'y a que le plateau qui a raison ». Un plateau souvent épuré d'un point de vue de l'espace occupé mais habillé d'effets de lumières, sonores et vidéos. Car un des objectifs majeurs du metteur en scène est « d'emporter le spectateur dans un univers. Lui faire oublier qu'il est au théâtre ». Pour cela, il s'appuie évidemment sur des acteurs pour lesquels il a une « fascination absolue ».

« C'est par intuition que je les choisis à chaque projet et c'est pour cette raison qu'ils changent en fonction des pièces.

Même si j'aime beaucoup travailler avec certains, j'ai besoin de projeter certaines personnes sur certains rôles ».

En parallèle de cette activité créatrice au sein de la compagnie, soutenue par le Conseil départemental du Var et adhérente à Mozaïc, une association varoise au service des professionnels du spectacle vivant, Vincent Franchi est intervenant artistique. « Je donne différents cours de théâtre pour les adultes et pour les jeunes, comme au lycée Bonaparte à Toulon. C'est un travail pédagogique auquel je tiens beaucoup pour l'enrichissement qu'il procure ». Il provoque des rencontres, suscite l'ouverture et ouvre le dialogue. Comme le théâtre qu'apprécie Vincent Franchi. Un spectacle vivant, « ici et maintenant ». ■

compagnie-souriciere.fr



LE DÉPARTEMENT

PRÉSENTE L'EXPOSITION

BARBARA LUISI

LA ROSE ET L'OLIVIER



19 MARS > 18 SEPTEMBRE 2022

PLACE DES ORMEAUX - LA CELLE - ENTRÉE GRATUITE

Du mardi au dimanche de 10 h 30 à 17 h 30 (mars, avril et septembre)

et de 10 h 30 à 18 h 30 (mai à août). Fermeture le 1^{er} mai.

Tél. 04 98 05 05 05 - abbayedelacelle.fr - [f #abbayedelacelle](https://www.facebook.com/abbayedelacelle)



Hôtel Départemental des Expositions du Var

f i #hdevar

MOMIES

LES CHEMINS DE L'ÉTERNITÉ



10 JUIN > 25 SEPT. 2022 - DRAGUIGNAN

ARCHÉOLOGIA L'Histoire

Billetterie sur
hdevar.fr