

# Le Var

## IDÉES DE...

Sorties, expositions,  
cadeaux, lectures

## TERRITOIRES

Restaurer pour conserver,  
le Département veille  
sur le patrimoine varois

## SCIENCES

Les hommes  
paléolithiques du Var

## VIVRE ICI

La mer  
pour horizon

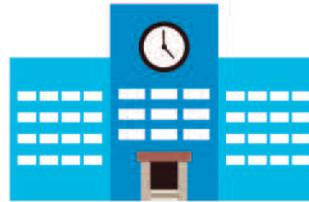


LE DÉPARTEMENT

le MUSÉUM  
DÉPARTEMENTAL  
DU VAR



les  
COLLÈGES



les ROUTES  
& RÉSEAUX

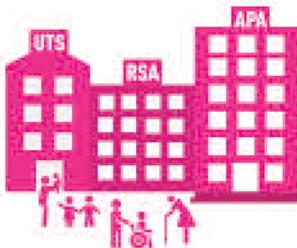


les  
ÉQUIPEMENTS  
SPORTIFS



*Partout,  
pour tous,  
le Département !*

la  
SOLIDARITÉ



les VOIX  
DÉPARTEMENTALES



les  
VILLES & VILLAGES  
FLEURIS

[www.var.fr](http://www.var.fr)

# Sommaire

PORTFOLIO > 2 à 7

IDÉES DE SORTIES > 9 à 11

IDÉES D'EXPOS > 12 & 13

IDÉES DE CADEAUX > 14 à 17

IDÉES DE LECTURE > 18 & 19

COUP DE CŒUR / Le monastère de la Verne > 20 à 22



## 23

### LE VAR EN TÊTE

PÉPITE / Concept aromatique parfume le monde > 24 à 26

HISTOIRE D'UN SUCCÈS / Kungs, DJ prodige > 27

TENDANCE / Molly Bracken, en mode rétro-chic > 28 & 29

INNOVATION / Morel diffusion, graines de patience > 31 à 33

SPORT / Le Var dans le Pacifique sud > 34 & 35



## 36

### NUL VAR AILLEURS

VIVRE ICI / La mer pour horizon > 38 à 49

COULEURS DU VAR / Le Var à cheval > 50 à 52

ÇA S'EST PASSÉ / L'histoire du savon de Toulon > 53 & 54

SCIENCES / Les hommes paléolithiques du Var > 55 à 59

ANNIVERSAIRE / Le pont levant à La Seyne-sur-Mer > 60

CULTURE / La villa Théo au Lavandou > 61 & 62



## 63

### VAR HIVER

TERRITOIRES / Restaurer pour conserver, le Département veille sur le patrimoine varois > 64 à 75

À DÉGUSTER / Délicieux nougat noir > 76 & 77

ÉVASION / Les Gorges du Caramy à Tourves > 78 & 79

ACCENT / L'escargot : du champ à l'assiette > 80 & 81

NATUREL ET SENSIBLE / San Luen, un îlot de nature > 82 à 84

TRADITION / Les moulins à huile continuent de tourner > 85 à 87

ARTISTE VAROIS / La Cie Hors surface en suspension > 88

EN COUVERTURE :  
Pêche artisanale entre Toulon  
et La Seyne-sur-Mer



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](http://www.var.fr)

Directeur de publication : Marc Giraud - Coordination éditoriale : Philippe Voyenne - Rédaction en chef : Véronique Strba - Rédaction : Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chainé - Photo : Nicolas Lacroix, Samchedine Damen Debbih - Maquette : Création/réalisation graphique/suivi de fabrication, Isabelle Cilichini. Pages 8, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> de couverture : Création/réalisation graphique, Lionel Cartier, Rose-Marie Conti, Emmanuel Ros. Cartographie page 51 : Laurent Daures. Photogravure : Graphic Azur - Impression : Imaye Graphic, tirage à 105 000 exemplaires - Dépôt légal à parution - N°ISSN : 2273-2659

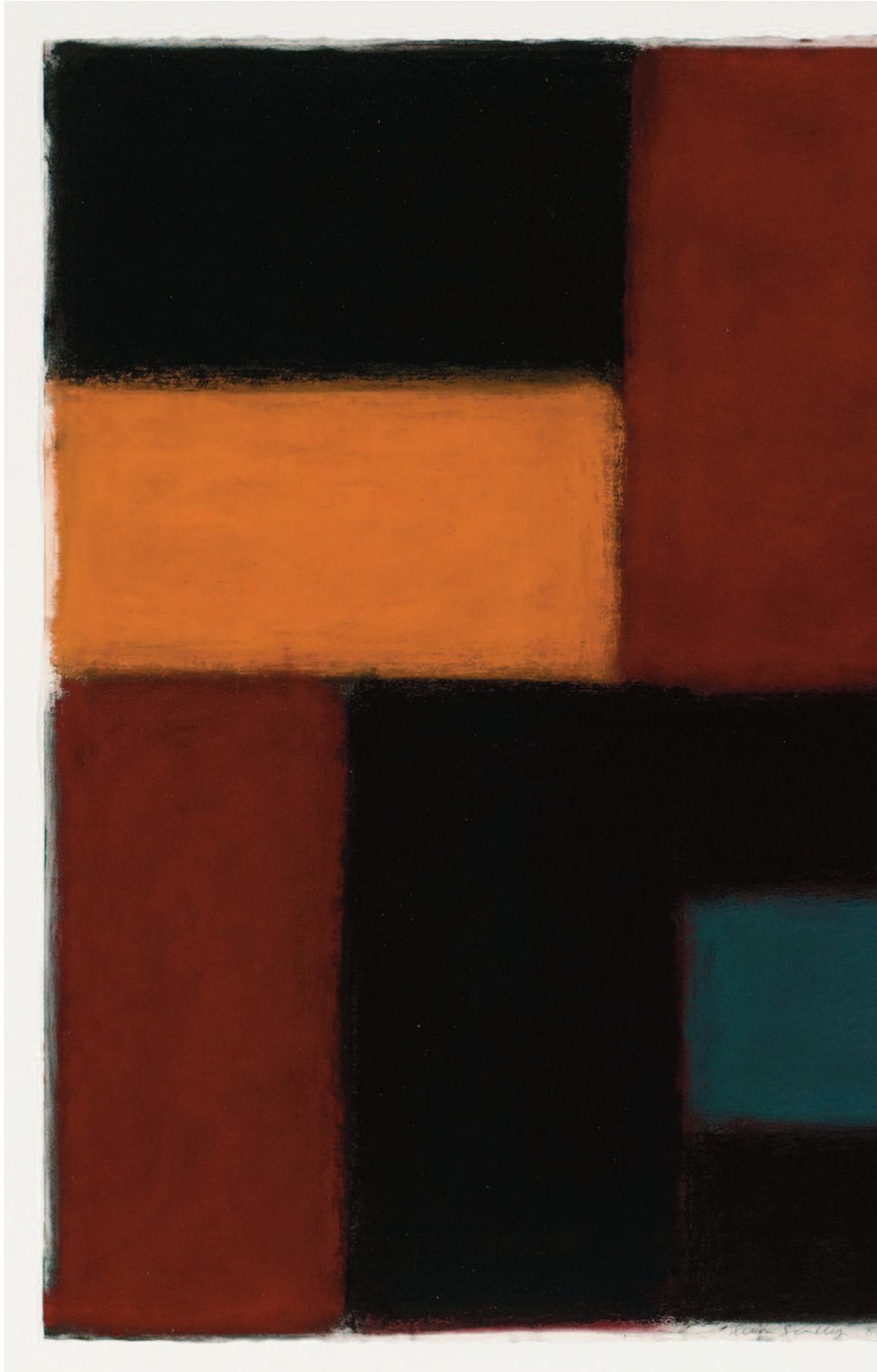
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Service communication - 390 avenue des Lices - CS 41303- 83076 Toulon Cedex - Site et courriel : [www.var.fr](http://www.var.fr) - [contact@var.fr](mailto:contact@var.fr)

 une marque propriété du Département du Var



# Portfolio

**Sean Scully (USA)**  
8.20.06  
2006, 103 x 152 cm  
Pastel sur papier.  
Œuvre acquise en 2006.







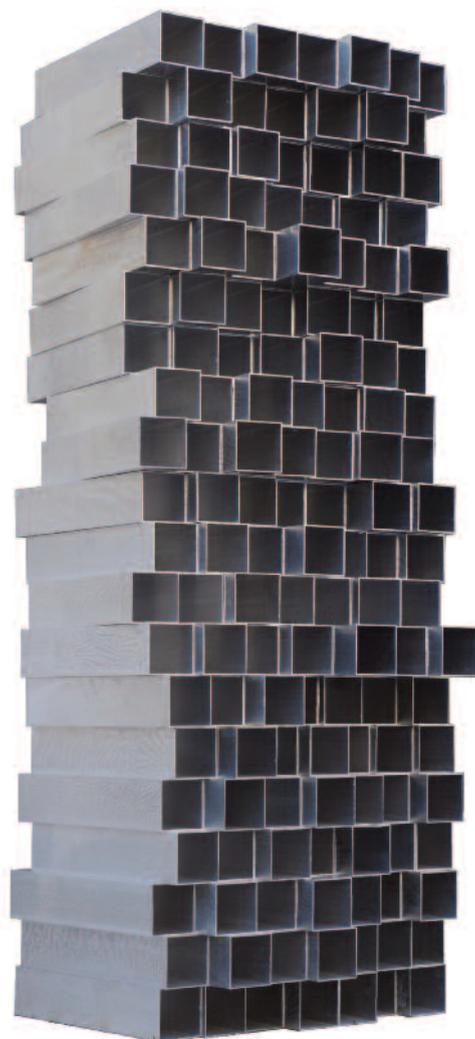
**Günther Förg (Allemagne)**

Sans titre.

2006, 195 x 165 x 2.5 cm.

Huile sur toile, œuvre acquise en 2007.

© ADAGP, Paris 2017



**Pedro Cabrita Reis (Portugal),**

Compound #21, 2015.

Sculpture en aluminium, 200 x 80 x 75 cm.

Œuvre acquise en 2015.

**Jacqueline Salmon (France),** (page 5)

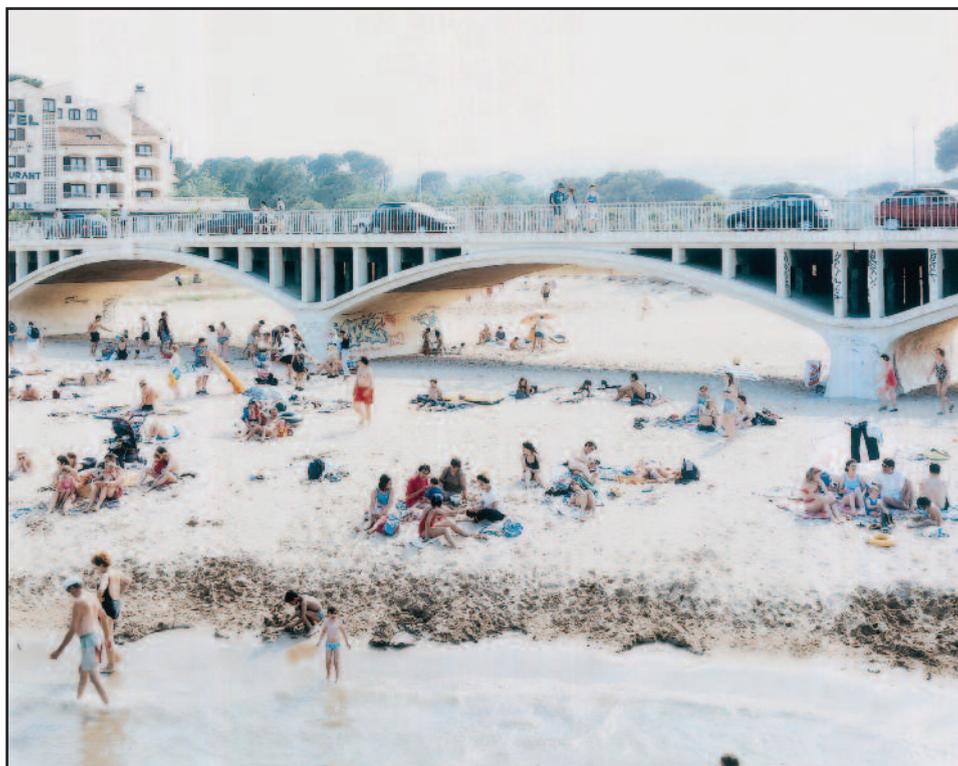
série Les cartes des vents.

Vue de la Préfecture maritime à Toulon, 2015, 80 x 100 cm.

Commande à l'artiste.







## Art & collection

**493 œuvres constituent la collection d'art contemporain du Département. Réalisées par des artistes reconnus internationalement comme par de jeunes talents, elles sont régulièrement présentées aux Varois lors d'expositions thématiques.**

Sarah Moon, Claude Viallat, Georg Baselitz, Stéphane Couturier, Gabriele Basilico, Bernard Plossu, Chris Kenny, Jannis Kounellis... Ces figures internationales de l'art contemporain ont un petit bout d'elles dans le Var. Depuis 1999, leurs œuvres ont enrichi la collection constituée par le Département au gré des expositions de l'Hôtel départemental des Arts du Var. Aujourd'hui, la collection départementale réunit 493 œuvres de plus de 74 artistes. Y sont aussi représentés des créateurs de la nouvelle génération comme Moussa Sarr qui a fait ses études à l'École supérieure d'art et design de Toulon. Fruits de commande ou d'achat aux artistes accueillis, ces peintures, gravures, photographies, vidéos, sculptures ou installations participent toutes à la richesse du patrimoine culturel du Var. Elles témoignent aussi de la diversité des expositions du Département, toujours gratuites, qui sont accessibles à tous. Ces œuvres sont régulièrement prêtées aux musées et centres d'art dans toute la France.

*Une partie de la collection départementale est visible jusqu'au 31 décembre à l'Abbaye de La Celle autour du thème Horizons (voir p.12).*

**Massimo Vitali (Italie),**

Série Les plages du Var, Plage de Saint Aygulf, 1999, 150 x 182 cm.  
Photographie couleur contrecollée sous plexiglas.  
Commande à l'artiste.

**Vik Muniz (Brésil), (page de gauche )**

Frankenstein série Caviar monsters, 2004.  
Photographie à partir d'une œuvre réalisée avec du caviar,  
impression couleur sur ilfoflex superbrillant, 150 x 120 cm.  
Œuvre acquise en 2006. © ADAGP, Paris 2017

**HDA  
VAR**  
Hôtel  
Départemental  
des Arts du Var  
CENTRE D'ART



LE DÉPARTEMENT

# HORIZONS

COLLECTION DU DÉPARTEMENT DU VAR

7 OCTOBRE > 31 DÉCEMBRE 2017



## ABBAYE DE LA CELLE

Place des Ormeaux - La Celle - 04 98 05 05 05 / [abbayedelacelle@var.fr](mailto:abbayedelacelle@var.fr)

ENTRÉE LIBRE - du mardi au dimanche 10 h 30 - 12 h 30 / 13 h 30 - 17 h 30

Fermeture le 25 décembre - Renseignement : 04 83 95 18 40 / [hoteldesarts@var.fr](mailto:hoteldesarts@var.fr)

**EXPOSITION GRATUITE**

**HDA  
VAR**

Hôtel  
Départemental  
des Arts du Var  
CENTRE D'ART

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN



## LE DÉPARTEMENT, TERRE DE BALADES

► En novembre et décembre - Gratuit

Dans le cadre de sa politique de sensibilisation à l'environnement, le Conseil départemental du Var organise des **Sorties nature** sur l'ensemble des espaces naturels départementaux. Pour profiter des belles journées automnales, quoi de mieux que de se laisser entraîner par un guide naturaliste à la découverte des richesses varoises ? Du Vallon Sourn, un des joyaux du Var récemment réaménagé par le Conseil départemental du Var, à la forêt de Malpasset à Fréjus, en passant par le Font Marcellin à Néoules et le grand lac Laoutien à La Roquebrussane ou encore les gorges de l'Argens, une dizaine de sorties sont proposées jusqu'à la fin de l'année.

**Programme complet sur [www.var.fr](http://www.var.fr)**



## LES CONFÉRENCES HISTORIQUES, UN NOUVEAU CYCLE DÉPARTEMENTAL

► Les 23 et 24 novembre,  
25 et 26 janvier,  
15 et 16 mars, à 20 h 30  
Gratuit

Ouvertes à tous, les **conférences historiques du Département du Var** reviennent pour un nouveau cycle. Ancrées dans le territoire, elles ont l'ambition de proposer aux Varois des rencontres avec des universitaires reconnus sur un thème historique choisi, en lien avec leur domaine de spécialité. Jacques-Olivier Boudon ouvrira la saison 2017-2018 avec une conférence sur la campagne d'Égypte (1798-1801), le 23 novembre à Toulon et le 24 novembre à Brignoles. Le 25 janvier à Toulon et le 26 janvier à Saint-Tropez, rendez-vous avec Sabine Lefebvre pour découvrir le siège... et la localisation d'Alesia. Enfin, les 15 et 16 mars, Hervé Drévilion sera à Toulon puis à Aups pour évoquer "La monarchie absolue en France : ferment de la Révolution française ?".

**Programme complet sur [www.var.fr](http://www.var.fr)**

**Gratuit dans la limite des places disponibles.**

## CORSO FLEURI : DEUX RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES

► *Dimanche 25 février*  
à Bormes-les-Mimosas

Entrée payante - 6 €

► *Dimanche 18 mars*  
au Lavandou

Entrée payante, à partir de 5 €

Pour les 80 ans du Corso fleuri de Bormes-les-Mimosas, la parade promet d'être belle. Dimanche 25 février 2018, une quinzaine de chars décorés de fleurs fraîches et de mimosas défilent dans le village accompagnés de groupes musicaux. La traditionnelle bataille de fleurs clôturera les festivités qui attirent, chaque année, plus de 10 000 visiteurs.



Au Lavandou aussi, les spectateurs viennent en nombre assister au Corso fleuri du village. Dimanche 18 mars 2018, c'est sur le thème "Nuit de Chine" que paraderont chars habillés de fleurs naturelles, majorettes et fanfares.

**Programmes complets :**

**[www.corso-fleuri-bormes.com](http://www.corso-fleuri-bormes.com)**

**et [www.ot-lelavandou.fr](http://www.ot-lelavandou.fr)**

## RÉVEILLONNER EN LIBERTÉ

► 31 décembre 2017 à 18 h et 21 h 30

Cocorico et Fair-Play - Théâtre Liberté à Toulon

Entrée : 30 € par spectacle

À l'occasion de la Saint-Sylvestre, l'équipe de la Scène nationale du Théâtre Liberté offre une carte blanche à l'auteur, acteur et metteur en scène Patrice Thibaud qui propose deux de ses meilleurs spectacles. Dans **Cocorico**, Laurel et Hardy à la française, Patrice Thibaud et son compagnon de scène Philippe Leygnac sont, maladroit et un peu timide pour l'un, habile et vif pour l'autre. Sans un mot, ils se jaugent, ils s'agacent, ils se fuient pour se chercher dès qu'ils ne se voient plus et finalement offrir un spectacle tout en drôlerie et délicatesse. Suivra **Fair-Play**,

dans lequel les deux acolytes explorent les performances auxquelles peuvent se livrer leurs corps, des plus sublimes aux plus pathétiques ! Fous rires garantis ! En famille ou entre amis. Possibilité de repas sur place. [www.theatre-liberte.fr](http://www.theatre-liberte.fr)

## UN BANQUET MUSICAL

► Spectacle itinérant, du 12 au 17 décembre 2017

Le Banquet de la Sainte-Cécile - Théâtres en Dracénie

Entrée de 7 à 26 €

Théâtres en Dracénie vous invite au **Banquet de la Sainte-Cécile**. Spectacle inclassable, oscillant entre la pièce de théâtre et le one-man-show, cette création est l'œuvre de Jean-Pierre Bodin, conteur hors-pair. De mimiques en tons de voix variés, de pirouettes en regards pétillants de malice, il fait revivre l'Harmonie municipale de Chauvigny dont il était membre, enfant. Jean-Pierre Bodin croque les personnages sur fond de vécu et de sincérité, au son des cuivres et de la grosse caisse. Pour mieux apprécier les souvenirs venus tout droit du village d'enfance du comédien, Théâtre en Dracénie vous propose plusieurs représentations, à **Salernes, La Motte, Montferrat, Bargemon** et **Saint-Antonin-du-Var**. La pièce sera aussi jouée à Draguignan, dans la salle Lily Pons du Théâtre, accessible malgré les travaux. Plus d'informations et réservations : [www.theatresendracenie.com](http://www.theatresendracenie.com)

## VENEZ DANSER !

► 9 février 2018 à 20 h 30

Crossover

Châteauvallon scène nationale à Ollioules

Dans sa pièce **Crossover**, Michaël Le Mer explore les liens entre hip-hop et danse contemporaine. Accueillis par les huit danseurs, accompagnés jusque dans la salle, balayés par les lumières tournoyantes, enveloppés par des ondes sonores, les spectateurs seront totalement immergés dans la pièce chorégraphiée et s'introduiront dans l'intimité des danseurs.

D'aucuns pourront même intégrer le dernier tableau de la pièce... Généreuse, Crossover est une invitation à expérimenter ensemble l'état de danse.

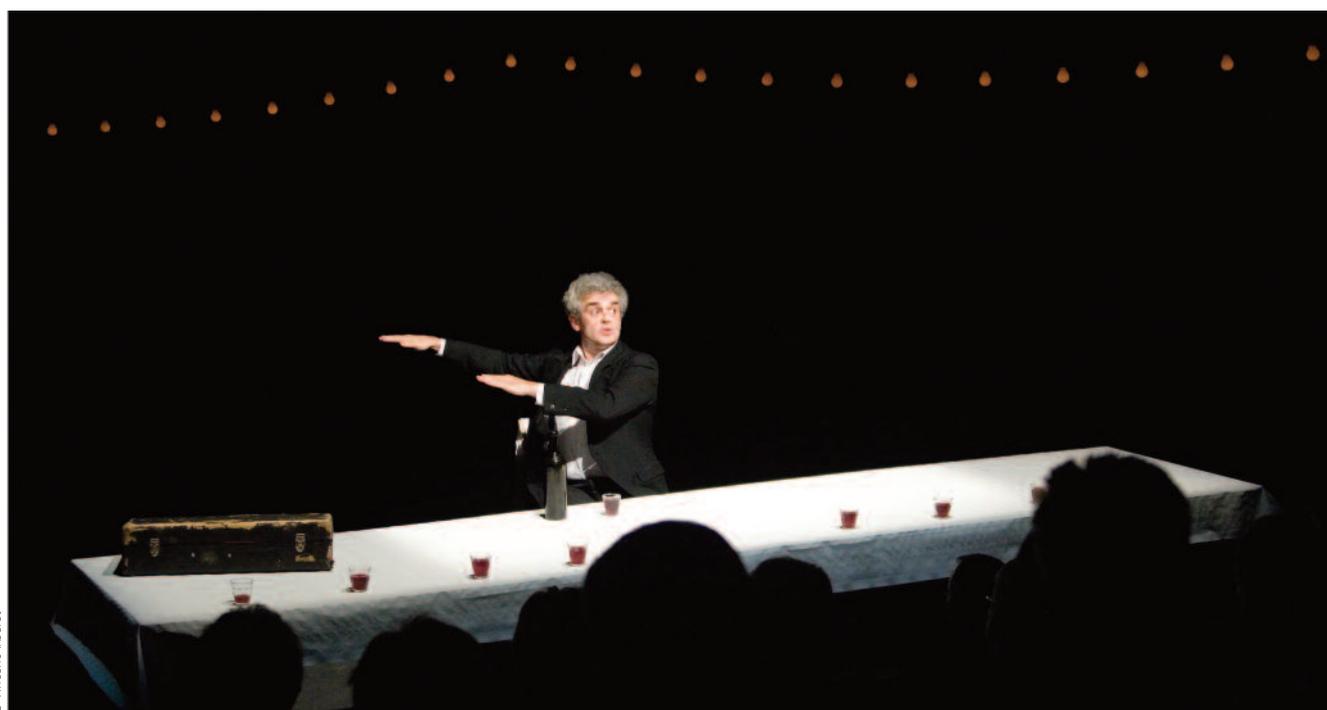
Réservations :

[www.chateauvallon.com](http://www.chateauvallon.com)

© Rebecca Losset



© Vincent Arbellet





© Per-Morten-Abrahamsen

## UN RÊVE FANTASTIQUE

► 10 février 2018 à 20 h 30

**Bosch Dreams - Carré Gaumont à Sainte-Maxime**

Entrée de 9 à 18 €

Hommage à l'un des artistes les plus énigmatiques de l'histoire de l'art, **Bosch Dreams** se déroule sur fond de projections au réalisme magique où prennent vie êtres étranges et animaux fabuleux. Le spectateur est entraîné à travers un univers surnaturel où se mêlent des épisodes de la vie du peintre Jérôme Bosch et diverses facettes de son œuvre. Artiste du 15<sup>e</sup> siècle, il vécut toute sa vie en ermite, dans sa ville natale du sud du Pays-Bas. La mort, le jugement dernier et l'enfer sont des thèmes récurrents dans ses peintures. Images oniriques, costumes magnifiques et tableaux fantastiques composent ce spectacle impressionnant créé par la compagnie Les 7 Doigts, en 2016, à l'occasion du cinq-centième anniversaire de la mort du peintre.

**Réservations sur [www.carreleongaumont.com](http://www.carreleongaumont.com)**

## LES COMPOSITRICES À L'HONNEUR

► Du 23 au 31 mars 2018

**Festival Présences féminines - Aire toulonnaise**

Entrée : de 5 à 28 €

Une semaine entièrement dédiée aux compositrices de musique classique, de toutes les époques et du monde entier. C'est ce que propose le festival Présence féminine dont la huitième édition se tiendra du 23 au 31 mars 2018, à **Toulon**, au **Pradet**, à **La Valette** et à **Saint-Mandrier**. Unique, ce festival est reconnu au-delà des frontières varoises et attire chaque année un public de plus en plus nombreux. Master-classes, promenades et conférences complètent le programme musical d'exception mis en œuvre par Claire Bodin, directrice artistique de cet événement. **[www.presencesfeminines.com](http://www.presencesfeminines.com)**

## ET AUSSI...

### AU PÔLE JEUNE PUBLIC AU REVEST ET SUR L'AIRE TOULONNAISE

DU 2 AU 16 DÉCEMBRE

**Clowns not dead.** Pour la troisième année consécutive, programmation itinérante autour de l'art clownesque, sous toutes ses formes.

13 JANVIER À 19 H 30

**Un roi sans réponse.** Spectacle pour les enfants à partir de 7 ans, d'après "La légende du roi Arthur", par la compagnie X ou Y.

**[www.polejeunepublic.fr](http://www.polejeunepublic.fr)**

### À L'OPÉRA DE TOULON

27, 29 ET 31 DÉCEMBRE À 20 H

**La flûte enchantée.** Opéra chanté en allemand, produit par l'Opéra de Toulon.

3 FÉVRIER À 20 H

**Un animal de compagnie.** Pièce de théâtre écrite et mise en scène par Francis Veber.

**[www.operadetoulon.fr](http://www.operadetoulon.fr)**

### AU THÉÂTRE DENIS



© Raphael Arnaud

### À HYÈRES-LES-PALMIERS

VENDREDI 26 JANVIER À 20 H 30

**Zoom.** Spectacle contemporain dans le cadre de la programmation théâtrale élaborée par la Compagnie de l'Écho, soutenue par le Conseil départemental du Var. **[www.compagniedelecho.fr](http://www.compagniedelecho.fr)**

### AU FORUM À FRÉJUS

1<sup>ER</sup> FÉVRIER À 20 H 30

**Le carnaval jazz des animaux.**

Conte musical joyeux pour toute la famille.

10 MARS À 20 H 30

**La Fresque.** Pièce chorégraphiée d'Angelin Preljocaj.

**[www.aggloscenes.com](http://www.aggloscenes.com)**



## HORIZONS

► jusqu'au 31 décembre 2017

Abbaye de La Celle

Pour la deuxième année consécutive, l'Abbaye de La Celle est le lieu d'une exposition d'art contemporain. Les œuvres, issues de la collection départementale, appartiennent au fonds constitué, conservé et valorisé par l'Hôtel départemental des Arts, le centre d'art du Département (voir le portfolio p. 2 à 7). Cette seconde édition interroge le Var sur son lien avec la mer. *"Le Var, par l'importance de sa façade maritime, est bien entendu marin... Comme l'a montré ici même une récente exposition archéologique, les exploitations agricoles du centre Var, les 'Villas', ont depuis l'Antiquité tissé d'étroites relations avec les ports de la Méditerranée. C'est cette réflexion que l'exposition Horizons propose de poursuivre"*, annonce le directeur de l'Hôtel départemental des Arts et commissaire de l'exposition.

D'un grand polyptyque d'Eric Bourret aux paysages fantomatiques de Laurent Millet, en passant par les clichés de Bernard Plossu ou ceux de Jacqueline Salmon qui livrent leur vision du monde, l'exposition entraîne ses visiteurs dans l'univers de chaque artiste présenté. Raoul Hébréard, Stéphane Couturier, Nicolas Desplats ou Massimo Vitali habilleront également les murs du dortoir et du réfectoire de l'Abbaye de La Celle de leurs œuvres.

L'Abbaye de la Celle - Place des Ormeaux - La Celle

Entrée libre, du mardi au dimanche, 10 h 30 - 12 h 30 / 13 h 30 - 17 h 30

Fermeture le 25 décembre

Tél. 04 98 05 05 05 / 04 83 95 18 40

## INSIDE MŒBIUS, L'ALCHIMIE DU TRAIT

► Jusqu'au 21 janvier 2018

Hôtel départemental des Arts - Toulon

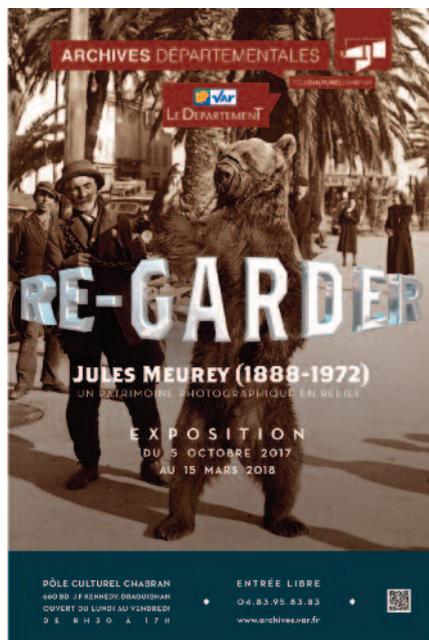
Il est l'un des artistes qui a littéralement révolutionné l'univers de la bande-dessinée. Disparu en 2012, Jean Giraud, mondialement connu sous le pseudo de Mœbius, est à l'honneur à l'Hôtel départemental des Arts, centre d'art du Département. L'exposition, qui lui est totalement consacrée, explore l'œuvre de ce dessinateur pour qui la BD est un art où le dessin se suffit à lui-même, même s'il est encore au service d'une histoire. Son influence est incontestable auprès des plus grands auteurs de bande-dessinée européens, américains ou asiatiques et même auprès de cinéastes américains ou du maître de l'animation japonaise, Hayao Miyazaki. Débordant de génie et d'imagination, changeant d'univers et de style à volonté, il a publié plus d'une centaine d'albums. À l'Hôtel départemental des Arts, sont présentés ses travaux les plus connus mais aussi ses carnets personnels et ses œuvres plus intimes. Des concerts, des performances artistiques, des ateliers jeunesse, des espaces de création, des parcours de découverte, des visites commentées gratuites... Différentes activités en lien avec l'exposition sont proposées. Retrouvez le programme détaillé sur [www.hda.var.fr](http://www.hda.var.fr) et sur la page Facebook de l'Hôtel départemental des Arts.



Hôtel départemental des Arts, Centre d'art du Département du Var - 236 boulevard Maréchal Leclerc - Toulon.

Entrée libre du mardi au dimanche de 10 h à 18 h. Fermé le 25 décembre 2016 et le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Tél. 04 83 95 18 40



## RE-GARDER : JULES MEUREY (1888-1972)

### Un patrimoine photographique en relief

► Jusqu'au 15 mars 2018

Archives départementales du Var – Draguignan

Les Archives départementales proposent aux visiteurs une plongée au cœur du Var des années 30 à 50. Jusqu'au 15 mars, une exposition est consacrée au photographe, lvarois d'adoption, Jules Meurey. Un temps coiffeur, un temps vendeur de lunettes, il s'installe dans le Var, à Six-Fours, en 1933 et fait de la photographie, son activité principale. Pendant ses vacances, ses visites, ses voyages, il réalise de nombreux clichés pour lui-même. C'est un fonds de plus de 4 000 œuvres que la famille Meurey a cédé aux Archives départementales. Cette collection est essentiellement composée de plaques de verre stéréoscopiques, un procédé qui permet de donner l'illusion du relief. Construite autour de l'univers d'un photographe des années 30, l'exposition permet de découvrir quatre espaces : la vitrine, l'atelier de prise de vues, le laboratoire et une présentation de ses plus beaux tirages. Les images présentées montrent un Var pittoresque et traditionnel, notamment le littoral et le bord de mer. Jules Meurey a saisi des scènes de vie quotidienne ou les débuts de la société des loisirs avec la plage, les baignades... Certains clichés s'intéressent aussi aux paysages de l'arrière-pays et plus largement à la France entière à travers ses nombreux voyages en Alsace, Lorraine, Bretagne, dans les Alpes...

En lien avec cette exposition, les Archives départementales organisent **trois conférences à l'auditorium du pôle Chabran à 18 h** : le **23 novembre**, "Marius Bar – Le photographe de la Provence

(1886-1930)", par Bernard Castel, arrière-petit-fils de Marius Bar, directeur des Éditions Marius Bar ; le **18 janvier**, "Jules Meurey, témoin de la Seconde Guerre mondiale dans l'Ouest toulonnais, une collection photographique rare et remarquable", par Claude Majastre, ingénieur du Conservatoire national des Arts et Métiers ; le **15 février**, "La magie de l'image", par Joël Levillain, photographe aux Archives départementales du Var.

Archives départementales du Var  
Pôle culturel Chabran - Draguignan  
Accès libre et gratuit du lundi au vendredi  
de 8 h 30 à 17 h  
Tél. 04 83 95 83 83 ou archives.var.fr

## SERPENTS, DU MYTHE À LA RÉALITÉ

► Jusqu'au 1<sup>er</sup> avril 2018

Muséum départemental du Var  
Toulon

Peur, fascination, phobie... Les serpents ne laissent pas indifférent ! Les idées reçues et les préjugés à leur égard ont la peau dure. Entre sciences et arts, l'exposition *Serpents, du mythe à la réalité*, proposée par le Muséum départemental et organisée avec l'association Regard du vivant, invite à une immersion au cœur du monde des reptiles. Elle offre une découverte de leurs mœurs et de leurs capacités biologiques et évolutives. Une sélection de 40 photographies grand format met en lumière le travail de Maxime Briola. "Loin des clichés purement documentaires permettant de satisfaire aux seules descriptions biologiques, son regard nous procure un rapport d'horizontalité dans notre relation avec les serpents, d'égal à égal. Le serpent est ainsi magnifié par son attitude au sein de son environnement, dans son comportement comme dans son expression au naturel", commentent les organisateurs de l'exposition. Chaque visiteur peut créer son propre parcours au sein du jardin du Las et dans les salles du Muséum. Toutes les images sont accompagnées d'une légende, en français et en anglais, au contenu scientifique rigoureux qui permet de trouver de nombreuses réponses aux questions que nous nous posons tous. Comment se déplacent les serpents ? Que voient-ils ? Sont-ils dangereux ? Où peut-on en trouver ? Que mangent-ils ? Pourquoi muent-ils ?

De nombreuses animations, conférences, événements culturels et scientifiques sont organisés en marge de cette exposition. Tout le programme est en ligne sur [www.var.fr](http://www.var.fr).

Muséum départemental du Var - Jardin départemental du Las - Toulon

Entrée gratuite, de 9 h à 18 h en continu (17 h en décembre, janvier et février). Fermeture les lundis et jours fériés  
Visites guidées gratuites, avec réservation, pour les groupes constitués et les scolaires. Tél. 04 83 95 44 20



# Cubiques figurines



Peintre et illustratrice pour la série de livre jeunesse *Qui a vu doudou limonade*, Magali Graslin, artiste sanaryenne, avait à cœur de designer des objets. Inspirées des poupées japonaises, ses figurines en bois cubiques sont des œuvres d'art, réalisées à la main. Elles se déclinent en bracelet, boucles d'oreilles, porte-clé, magnet, figurine déco... **De 8 à 140 €.** [www.madammag.fr](http://www.madammag.fr)

## Gourmands & gourmets

Des compotées à la figue et au basilic, aux poivrons et chorizo, aux oignons confits. Des vinaigres à la pulpe de fruits et légumes. Des soupes de châtaignes grillées. Chez L'artisan Popol à Saint-Cyr, vous trouverez tout pour agrémenter vos repas de fêtes. Cette épicerie fine, dont l'atelier de production est situé à Signes, propose aussi de confectionner son coffret cadeau.

**Tarif : à partir de 2,90 €.**

**Coffret de 4 compotées à partir de 23,50 €.**

**En vente sur [vinaigrespopol.fr](http://vinaigrespopol.fr)**

**ou à Saint-Cyr,**

**au 50 avenue du Port.**



© Sarah Chambon

### RENONCULE, INCONTOURNABLE

Ronde, colorée, à la fois opulente et raffinée, la renoncule est une fleur varoise qui a une floraison hivernale précoce. Le choix est vaste avec plus de 1 500 espèces, qui se différencient les unes des autres par des ports, des couleurs et des caractères bien diversifiés. Seule dans un soliflore, regroupée en bouquet et en composition, la renoncule trouvera toute sa place sur les tables de fête.

**En vente chez les fleuristes.**

### JEU DE MOBILIER

Menuisier ébéniste, Fabrice Calas est avant tout créatif.

Il y a 3 ans, il lance sa ligne de mobilier. Inspirés de son quotidien et notamment de ses enfants, ses meubles et objets, disponibles en plusieurs tailles et finitions, sont réalisés dans son atelier au Beausset.

Tabouret, table basse, banc, bout de canapé, la collection

Domino rencontre déjà un grand succès !

**De 55 € à 175 €.**

**[www.fabrice-calas-creation.com](http://www.fabrice-calas-creation.com)**





## Esprit industriel

La société **Sttanding à Six-Fours** met à l'honneur des designers mais aussi ses propres produits, pensés et fabriqués dans le Var. Sa marque **Bakkus** est spécialisée dans le domaine du vin avec des porte-bouteilles ou des mange-debout au design contemporain.

Les luminaires à poser, **Lucerini**, industriels mêlent acier et bois.

**Flying Design** propose du mobilier

en verre et acier dont une magnifique plante de plus d'1 m 80.

Le petit plus : tout est personnalisable !

De 500 à 3 500 € - [www.sttanding.com](http://www.sttanding.com)



## Purs et simples

Depuis 2005, **American vintage** allie simplicité et authenticité.

Des vêtements épurés, des cotons doux, des basiques intemporels, des coupes revisitées, des détails uniques...

La marque, destinée aux femmes et aux hommes, est installée à **Signes**.

Cet hiver, pour un esprit cocoon, optez pour le manteau **Patidole** en maille bouclette avec son petit col claudine. **Prix 275 € - [fr.americanvintage-store.com](http://fr.americanvintage-store.com).**

### REVIGORANTE TISANE D'HIVER

Anis vert, cannelle, coriandre, fenouil, gingembre, badiane, la composition de la tisane d'hiver des moniales du **Monastère Notre-Dame du Torrent de Vie du Thoronet** ne manque pas d'intérêt. Elle renferme des propriétés stimulantes, anti-inflammatoires et digestives dues

au gingembre et à la cannelle. Pour apprécier ses effets, les moniales conseillent de la consommer bien chaude.

**En vente au monastère du Torrent de vie au Thoronet 8 € les 100 g.**



### SANTONS TOUT ROUNDS

Beaux, généreux, un brin naïfs, uniques...

Les santons, en argile crue, de **Colette Barles à Trans-en-Provence** mesurent 8 cm. La santonnière s'inspire de sa vie et de son entourage pour ajouter, chaque année, de nouveaux personnages à cette crèche déjà bien animée ! Les nouveautés : un homme avec un petit cochon dans les bras et une femme portant des petits pots de lait.

**28 € le santon.**

**En vente directement à l'atelier au 31, rue nationale à Trans-en-Provence - Tél. 04 94 67 77 08.**

# La rue des Arts À TOULON

Depuis un an, plusieurs galeries et ateliers se sont installés rue Pierre Séward / rue du Canon et place de l'Équerre, rebaptisées rue des Arts.

Ces artistes, commerçants et créateurs défendent la singularité, et partagent un état d'esprit autant qu'un art de vivre. À travers leurs galeries et leurs ateliers, ils révèlent leur passion pour l'art et la création. Y faire un tour pour les fêtes de fin d'année est, sans nul doute, une bonne idée ! Voici un avant-goût...



**GALERIE DU CANON (1)**  
Galerie d'art

Fondée par Gilles Altieri, ancien directeur de l'Hôtel départemental des Arts, et Jacques Mikaélian, urbaniste et architecte, la Galerie du Canon consacre 250 m<sup>2</sup> à l'art contemporain. Épurée et très lumineuse, elle présente des artistes, français et étrangers, peintres, photographes, sculpteurs, dans les domaines de la figuration et de l'abstraction, lors des cinq expositions programmées sur l'année.

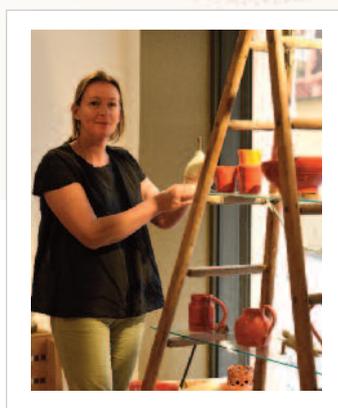
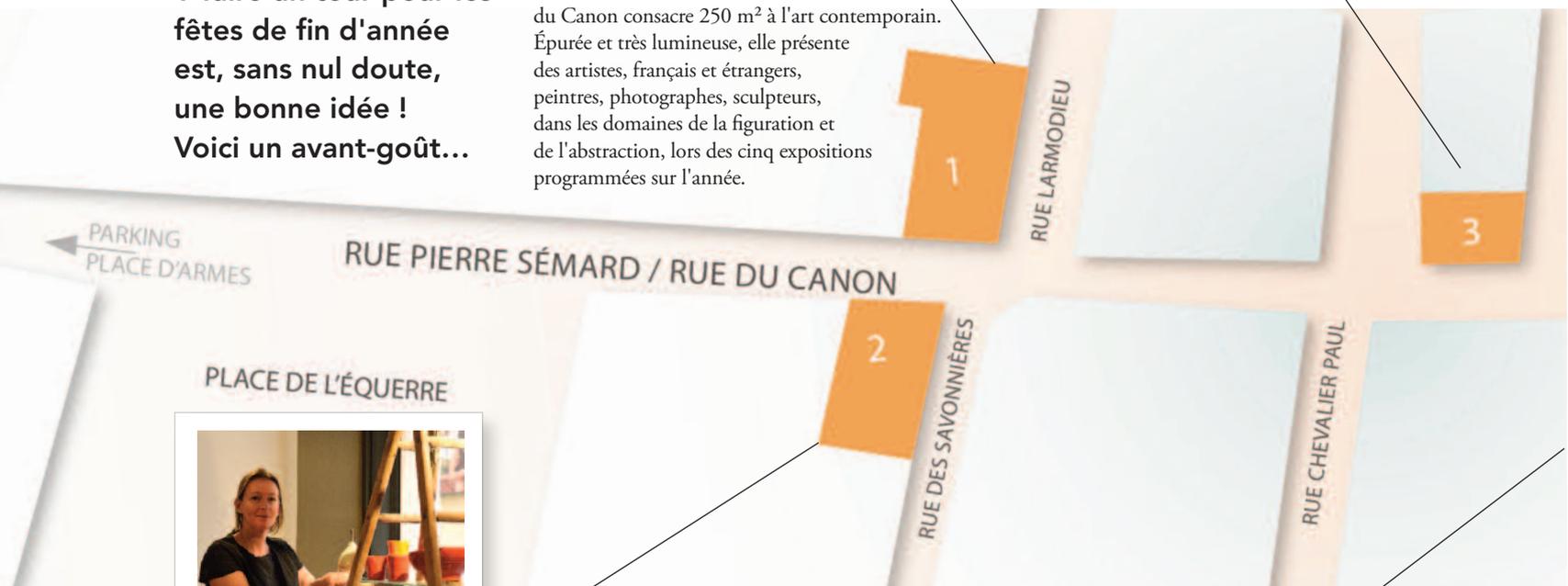
© Sophie Protat



**GALERIE 15 (3)**  
Galerie de photos

Cette galerie associative, dédiée à la photographie contemporaine, a été créée par le célèbre photographe Pierre-Jean Rey, né à Toulon. Avec ce projet, il souhaite mettre en valeur les œuvres de jeunes

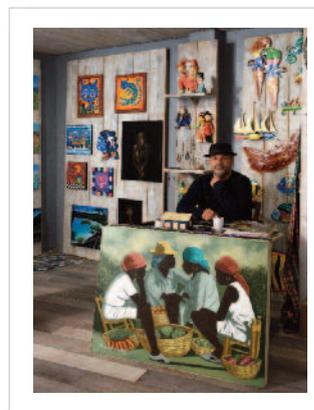
photographes venant du monde entier qui sont invités en résidence d'artiste à Toulon.



**TERRE D'ARUM (2)**

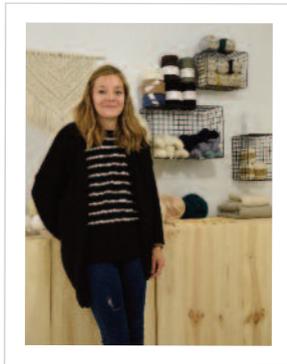
Atelier

Apprendre à façonner l'argile sur un tour, c'est possible avec ce nouvel atelier de la céramiste Ann Dureauult. Elle propose du modelage pour les enfants. Une belle idée de cadeau à offrir, ou à réaliser soi-même.



**GALERIE CRÉATIONS TROPICALES (4)**  
Galerie d'art

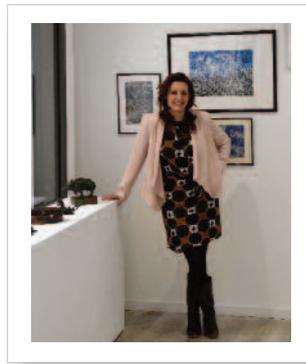
La Guadeloupe, Haïti, Porto-Rico, Cuba, La Réunion... Dans la Galerie Créations tropicales, le dépaysement est assuré ! Nicolas Smalcerz, qui s'est spécialisé dans l'art naïf et primitif, expose des artistes en vue, venant des îles tropicales. Certains sont même déjà exposés dans des galeries à Miami ou Pittsburgh.



**ATELIER JULIETTE (5)**

**Atelier**

Broderie, tissage, tricot, confection de petits objets de décoration... Julie et Justine ont ouvert un lieu spécial à Toulon, l'Atelier Juliette. Justine a exploré toutes les techniques du macramé tandis que Julie a découvert le tissage lors d'un voyage en Islande. Ensemble, elles détournent les fils et textiles. Elles proposent aussi des ateliers créatifs.



**LES FRANGINES (6)**

**Atelier-boutique**

Lisa Dora et Davia Fardelli, respectivement plasticienne et styliste-modéliste, proposent leurs créations au sein de leur atelier. Les cartes postales de Lisa Dora, poétiques et véritables petits objets d'art personnalisables, sont parfaites pour souhaiter les vœux de bonne année !



**GALERIE A. MAGNONI (7)**  
**Galerie d'art**

L'artiste peintre varoise Aurélie Magnoni a conçu un lieu qui lui ressemble : un cocon dans lequel elle travaille et reçoit les visiteurs. Ses toiles, aux couleurs vibrantes, s'inspirent de la nature et des matières végétales. Il s'en dégage une énergie puissante !



**GALERIE LISA (8)**

**Art shop**

Offrir une passerelle entre l'art contemporain et le grand public, c'est toute la démarche de cet art shop, imaginé par Jean-François Ruiz, présentant une trentaine d'artistes essentiellement varois. Clin d'œil à l'histoire de la rue : une galerie d'art érotique et subversif se cache derrière un rideau en velours rouge. Dessin, peinture, gravure, illustration... Chaque œuvre est signée et numérotée pour certaine.

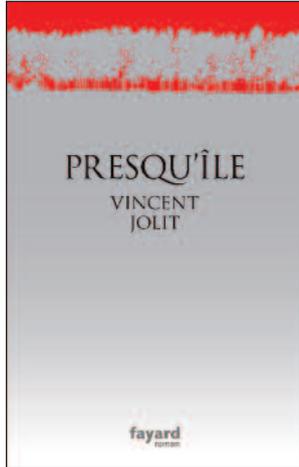
**LES AUTRES BOUTIQUES DE LA RUE**

- ▶ **AV BIJOUX**  
Créatrice de bijoux
- ▶ **CARRÉ DU GLOBE**  
Mobilier design
- ▶ **CHIC PLANÈTE**  
Brocante et atelier de couture
- ▶ **DSCRÉA.ART**  
Concept store
- ▶ **ETC - Épicerie**
- ▶ **JE ME CHOUCROUTE**  
Artisanat local naturel
- ▶ **INITIO**  
Lifestore
- ▶ **LE PETIT BISCUITIER**  
Biscuiterie
- ▶ **MA PETITE CHOCOLATERIE**  
Chocolatier
- ▶ **POP UP... BY LMS**  
Textile bio responsable, made in France
- ▶ **SEAGALE**  
Créateur de prêt-à-porter masculin
- ▶ **SECONDE CHANCE**  
Dépôt vente
- ▶ **BLACKWOOD RECORDS**  
Son et technique
- ▶ **XERRI CHÉRI**  
Épicerie de produits basques

Retrouvez toutes les informations et les actualités de la rue des Arts sur [www.ruedesarts.fr](http://www.ruedesarts.fr)

# Presqu'île

de Vincent Jolit, éditions Fayard

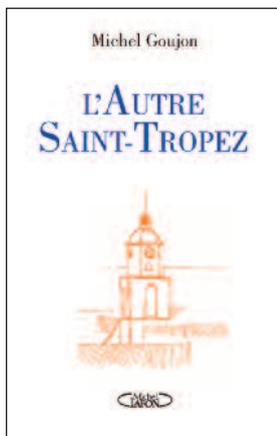


La presqu'île est à la fois le titre et le sujet du dernier ouvrage de Vincent Jolit. À moins que le thème de cet ouvrage autobiographique ne soit Marinette, grand-mère de l'auteur-narrateur... Il en dresse un portrait attendrissant à travers la presqu'île, lieu de mémoire de son enfance. Cloué sur un lit d'hôpital, il laisse vagabonder son esprit d'une pièce à l'autre de la maison familiale. Les odeurs de cannellonis, les grilles de PMU qu'elle remplissait avec sérieux et passion, les parties de petits chevaux, la tendresse des mots dits et des non-dits, des gestes et l'importance de sa présence, simplement. Tout évoque celle qui est l'âme de la presqu'île. Ce quatrième roman de l'écrivain varois Vincent Jolit est publié chez Fayard. ■

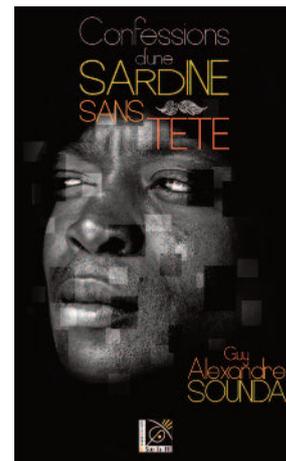
# L'Autre Saint-Tropez,

de Michel Goujon, éditions Michel Lafon

De l'aïoli à la soupe au pistou d'Yvette, sa mère, en passant par la bouillabaisse, la daube, les fèves et la tarte tropézienne, Michel Goujon a concocté un livre à picorer, intitulé *L'Autre Saint-Tropez*. Dans cet ouvrage que l'auteur qualifie de "bréviaire sentimental", il évoque le village où il a vécu les vingt premières années de sa vie. Cette cité maritime, il l'aime, "comme on aime les êtres, pour un ensemble très complexe de raisons et de non-raisons, souvent confuses, mais qui constituent un tout d'une force extraordinaire qui fait palpiter le cœur et réjouit l'esprit".



D'une page à l'autre, à travers plus de 180 entrées, il est facile de se laisser entraîner dans les souvenirs d'enfance de l'auteur, sur les pas de Paul Signac, Colette et Brigitte Bardot. Du massif des Maures à la place des Lices, sans oublier quelques plages et autres lieux ayant fait et faisant toujours la renommée de Saint-Tropez. ■



► **Confessions d'une Sardine sans tête,**  
DE GUY ALEXANDRE SOUNDA,  
ÉDITIONS SUR LE FIL

Premier roman de Guy Alexandre Sounda, *Confessions d'une Sardine sans tête* s'est vu récemment décerner le prix Ethiophile. Une reconnaissance, autant pour cet auteur francophone né à Brazzaville, à la fois écrivain, conteur, enseignant, comédien, metteur en scène et animateur de radio que pour sa maison d'édition, Sur le Fil, créée à La Crau il y a seulement deux ans. Dans cette œuvre romanesque et poétique, Guy Alexandre Sounda utilise un langage qualifié de "papotage congolais" pour raconter le parcours de Fabius Mortimer Bartoza, de la guerre civile à Gombo-la-capitale jusqu'à sa chambre de détention parisienne, où il se retrouve malgré lui, après avoir trop arrosé son trentième anniversaire. Un roman presque chanté, porté par une certaine poésie, par lequel on se laisse facilement emporter.

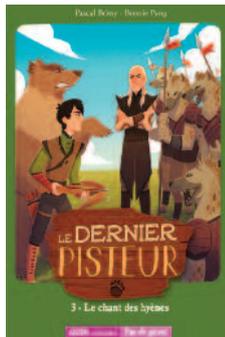
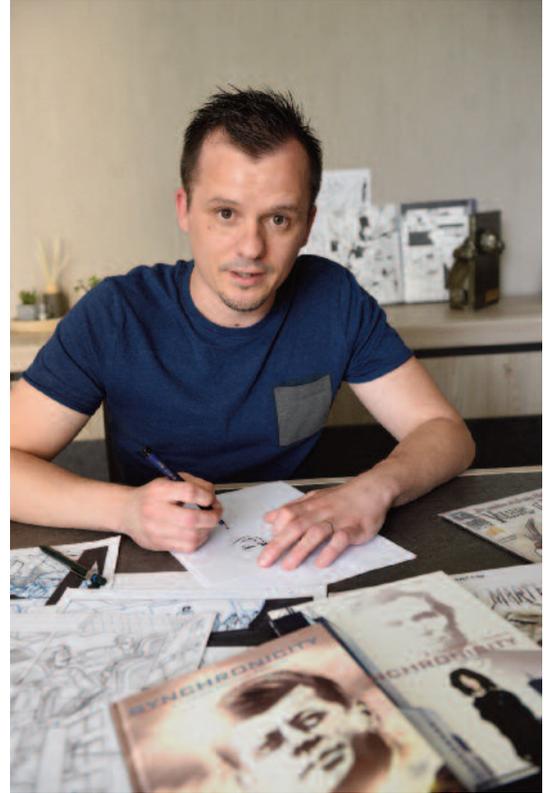
# Le protocole Wayne

**Synchronicity – Tome 3**

**Éditions Du café sur la planche**

“**W**ashington 2064. Un homme est dans le coma. Aucune trace de son identité dans les fichiers biométriques, ADN et rétinien. Cet homme n'existe pas ? Pourtant soupçonné de préparer un attentat à la veille de l'élection présidentielle, il va relancer les théories les plus enfouies sur la malédiction des présidents américains. Trois agents vont s'unir pour tenter de conjurer le sort, au risque d'y laisser bien plus que leurs illusions”.

Le protocole Wayne est le troisième volume de la série Synchronicity édité chez Du café sur la planche. Sorti en septembre, il a été entièrement dessiné par le Varois James Christ. "J'avais déjà collaboré à une douzaine de planches du précédent volume", explique le Gardéen. "J'ai intégralement dessiné les 85 pages de celui-ci, qui a été scénarisé par Fred Mannicot et mis en couleur par Sally". C'est Internet qui a ouvert la voie du succès à ce dessinateur passionné depuis l'enfance de BD et de Comics. Lauréat du concours amateur du festival de BD en 1999 alors qu'il a 19 ans, James Christ jongle pendant 20 ans entre sa passion pour le handball (il est entraîneur de l'équipe senior du club de La Farlède), son métier d'électromécanicien, et le dessin. Son talent, aujourd'hui reconnu par le milieu, le fait entrer dans la cour des professionnels avec de nouveaux projets. Le grand éditeur belge Dupuis vient de confier au Varois le dessin des deux premiers albums d'une nouvelle série destinée aux jeunes : Les zyndics anonymes. Le premier volume est attendu pour septembre 2018. À suivre... ■



## ► Le dernier pisteur, tome 3 : Le chant des hyènes

DE PASCAL BRISSY, ILLUSTRATIONS BONNIE PANG, AUX ÉDITIONS AUZOU

Le dernier pisteur, tome 3 : Le chant des hyènes est le dernier volet de la saga imaginée par Pascal Brissy, qui vit à Cogolin. Il a été publié en septembre dans la collection Pas de géant, aux éditions Auzou. Les lecteurs, dès 9 ans, y retrouvent avec joie Zak et son ourse Lyka qui partent affronter le tyran Nokta et son armée de hyènes pour libérer Sisyphe... De l'aventure et de l'action dans un univers épique ! Les illustrations du tome 3 de cette série sont signées Bonnie Pang.



## ► Le pirate qui n'avait jamais vu la mer

DE LAURE ALLARD-D'ADESKY, ILLUSTRÉ PAR ERIC TOURNAIRE, CHEZ CHÉRUBINS ÉDITIONS

Hakim est un pirate qui croit dur comme fer en son destin. Peu importe ce que les gens pensent ! Ce n'est pas parce qu'il n'a jamais vu la mer qu'il ne peut pas voguer vers ses rêves... Surtout que, comme tout bon pirate qui se respecte, il a un beau bateau, une jambe de bois et un perroquet pour compagnon. Héros des nouvelles aventures imaginées par Laure Allard-d'Adesky, Hakim le pirate a joliment été illustré par Eric Tournaire. Dans ce livre, destiné aux enfants dès 5 ans, l'auteure varoise délivre des messages de tolérance et de courage. De quoi donner l'envie aux petits de se donner les moyens de suivre leurs rêves.

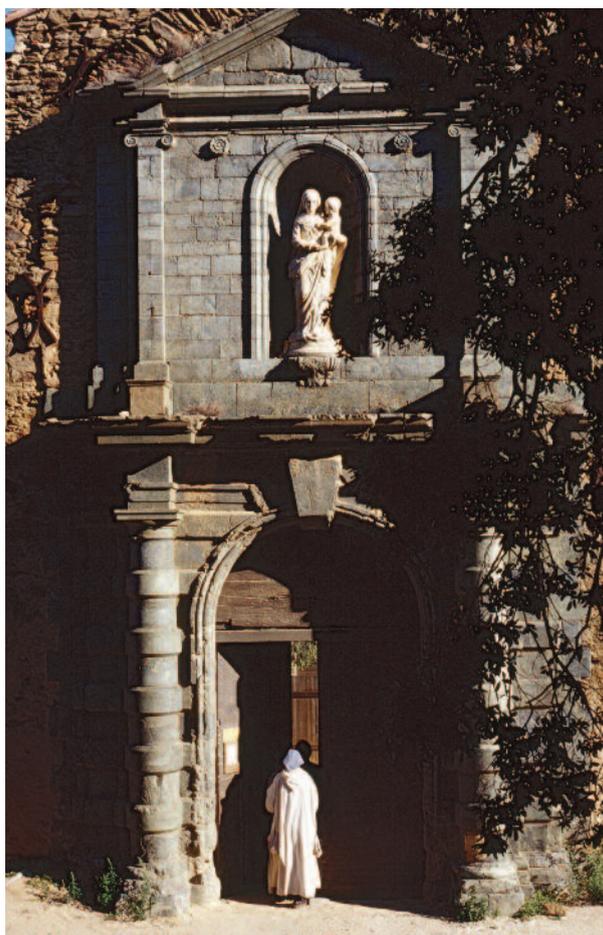
COLLOBRIÈRES

# LE MONASTÈRE

## *de la Verne*

Conçu pour favoriser la prière dans la solitude et le silence, le monastère de la Verne est situé en plein cœur du massif des Maures à Collobrières. Un parcours ouvert au public permet de découvrir le site et son histoire, et aussi d'approcher la vie des disciples de saint Bruno.

“*D*epuis le *XII<sup>e</sup>* siècle, face à la Méditerranée, la profonde solitude du massif des Maures abrite vie et prière au monastère de la Verne, appelé aussi Notre Dame de Clémence”, présente la Prieure des moniales de Bethléem, de l'Assomption de la Vierge et de saint Bruno. D'abord chartreuse construite sur l'emplacement d'un ancien prieuré abandonné, portant déjà le nom de Notre Dame de la Verne, elle fut fondée en 1170 à l'initiative des évêques de Toulon, Pierre Isnard, et de Fréjus, Frédol d'Anduse. Elle renaît monastère dans les années quatre-vingts après plusieurs années de travaux. Depuis huit siècles, son histoire n'est pas banale. Incendiée, abandonnée parce que confisquée lors de la Révolution française, puis pillée... La chartreuse de



La porte monumentale est en pierre de serpentine, marbre volcanique du massif des Maures.

la Verne s'est toujours relevée, notamment grâce à la mobilisation de bénévoles et aux mécénats.

Classée Monument historique au titre de "vestiges dans la forêt", par décret du 18 janvier 1921, la chartreuse en ruine fut affectée le 1<sup>er</sup> mars 1961 aux domaines des Eaux et Forêts, à l'exception des bâtiments d'exploitation agricole et de la cour d'honneur. Plus rien ne semblait alors pouvoir la sauver d'une disparition certaine.

Pourtant, en 1968, sous l'impulsion d'Anne Englebert et Annick Lemoine,

l'association "Les amis de la Verne" est créée pour participer à des travaux de sauvegarde qui se prolongeront pendant près de 15 ans. Ce n'est qu'en 1982 que la Verne va retrouver sa vocation spirituelle en accueillant des moniales, 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 conjuguée de la famille monastique, des Monuments historiques, du Département du Var, de la commune de Collobrières, de l'association "Les amis de la Verne" et de mécènes, des travaux beaucoup plus importants seront engagés pour rénover l'ensemble des bâtiments comme l'église romane et le grand cloître.

Aujourd'hui, seule la communauté de la famille monastique de Bethléem de





Un ermitage "témoin" est ouvert au public.

l'Assomption de la Vierge et de saint Bruno vit et prie à la Verne. Elles sont une trentaine à se partager des ermitages. "La vie qui s'y découle est un sage équilibre entre la vie solitaire et la vie communautaire", nous explique Fabienne Segard, guide au monastère pour l'association Monts et Merveilles des Maures. Si la matinée est consacrée davantage à la prière, à la méditation et aux études, l'après-midi est réservé au travail.

"Nous devons assurer le gagne-pain du monastère. Les moniales vivant dans le grand cloître travaillent à un artisanat de faïence peinte minutieusement à la main dans les ateliers de leurs ermitages", précise la Prieure de la communauté. Peinture et émaillage, exécutés sur des terres cuites provenant en particulier de Vallauris, sont appliqués selon des traditions orientales anciennes - philistines, marocaines, égyptiennes - ou occidentales de Rouen. Devant leur tour offrant aussi un temps de prière, elles réalisent leur trame sur des plats, vases, bols, assiettes, lampes... Autant d'objets du quotidien qui sont vendus au magasin de la porterie du monastère. Tous portent la signature Bethléem. Quant aux autres moniales, "elles assurent les tâches nécessaires à la vie de la communauté et à l'accueil des hôtes.

Deux fois par jour, toutes les moniales se rassemblent à l'église du monastère pour célébrer les Matines, les Vêpres et l'Eucharistie", nous explique la Prieure. Pour découvrir le monastère et comprendre la vie d'une des disciples de saint Bruno, un parcours a été ouvert au public. S'il ne représente qu'un quart du monastère, "il donne une vision d'ensemble des bâtiments avec la porterie, la grange, la boulangerie, la chapelle d'adoration, le perron de l'huilerie et les remparts, le petit cloître, l'église romane, les chapelles latérales du XII<sup>e</sup> siècle, la cellule témoin, l'huilerie et le cellier. Mon espace préféré est le petit cloître, car il dispose encore d'une série de voûtes non terminées par les Chartreux, chassés", nous détaille la guide. Le monastère comprend trois espaces. D'abord les bâtiments de l'hospitalité et des services externes du monastère, dans lesquels travaillent tous ceux qui sont en lien avec le monastère. Un deuxième espace est dédié à la vie communautaire avec le chapitre, le réfectoire, la bibliothèque et aussi l'église. Et enfin, le dernier espace est le cœur du monastère avec les 13 ermitages des moniales de solitude. "Dans cet ermitage témoin, ouvert à la visite, on découvre un agencement, défini selon le modèle des Chartreux.



© DR

D'une superficie de 7 par 7, il offre à chaque petite sœur un espace dédié au recueillement, à la prière, au travail et à la solitude. Chaque ermitage dispose aussi d'un jardin des simples, indispensable pour l'équilibre", ajoute-t-elle. Ici, comme dans tous les monastères, les ermitages sont reliés par un cloître menant à l'église. Si seule l'église romane du XII<sup>e</sup> siècle est accessible au public, c'est aussi l'unique espace où visiteur et disciple de saint Bruno partagent un moment de silence. ■

#### PLUS D'INFOS

Tarifs : 6 € / personne, 5 € / groupe de 10 personnes, 3 € / étudiant

Horaires : 11 h à 17 h

(dernier accès 16 h 30), fermé le mardi et les jours de Noël, Pâques, Ascension, Pentecôte, Assomption et la Toussaint. Fermé en janvier.

Magasin d'artisanat fermé le dimanche.

#### Visite guidée

Office de tourisme de Collobrières  
04 94 48 08 00

[www.collobrieres-tourisme.com](http://www.collobrieres-tourisme.com)

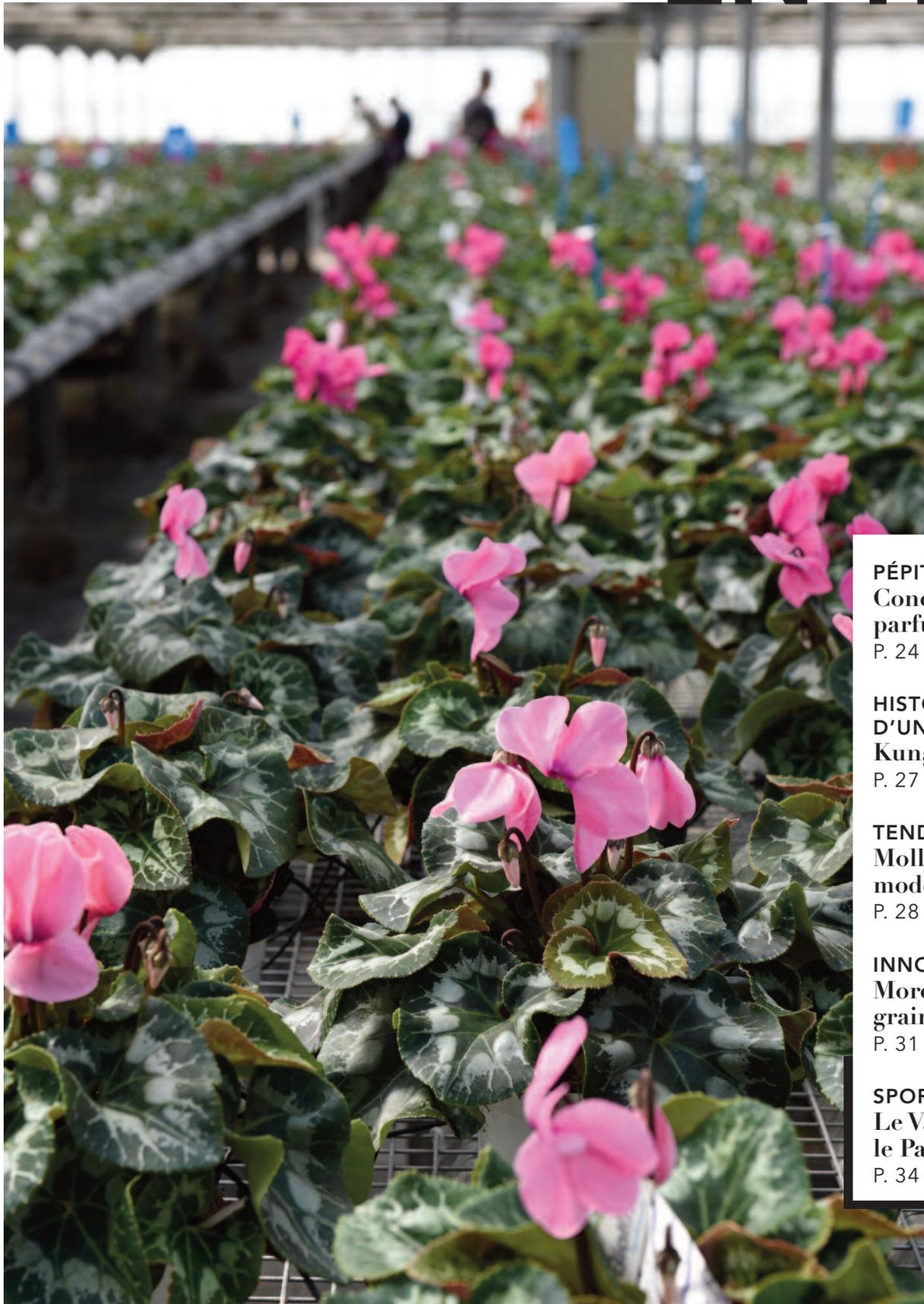
Monastère de la Verne

04 94 43 48 28 (entre 13 h et 16 h, sinon laisser un message)

Association des amis de la Verne  
Notre-Dame de Clémence - La Verne,  
à Collobrières

Communauté de Bethléem,  
de l'Assomption de la Vierge et  
de saint Bruno [www.bethleem.org](http://www.bethleem.org)

# LE VAR EN TÊTE



**PÉPITE**  
Concept aromatique  
parfume le monde  
P. 24 à 26

**HISTOIRE  
D'UN SUCCÈS**  
Kungs, DJ prodige  
P. 27

**TENDANCE**  
Molly Bracken, en  
mode rétro-chic  
P. 28 & 29

**INNOVATION**  
Morel diffusion,  
graines de patience  
P. 31 à 33

**SPORT**  
Le Var dans  
le Pacifique sud  
P. 34 & 35

Morel diffusion à Fréjus, leader sur le marché des graines de cyclamens

# CONCEPT AROMATIQUE

## *parfume le monde*

Voilà une entreprise qui a du nez.  
Pour la parfumerie fine,  
la cosmétique, les parfums  
d'ambiance...

Concept Aromatique installée  
à Montauroux crée des fragrances  
proposées à travers le monde  
entier. Une pépite dans l'univers  
secret de la fabrication  
de compositions de parfum.

**U**n parfum au santal et à la cardamome rappelant la route des Indes, une bougie à l'odeur de feuilles de figuier, un savon évoquant le gingembre frais... Passer la porte de Concept Aromatique, c'est sans conteste se retrouver baigné dans l'univers magique et secret de la parfumerie. Un monde qui prend toute sa dimension grâce à ses différents intervenants. Le premier est le producteur de plantes à parfum. Le second, l'industriel, transforme les plantes en huiles essentielles et autres extraits, ou encore synthétise des ingrédients odorants. Le troisième crée les compositions de parfum, comme Concept Aromatique. Et enfin le quatrième, "la Marque", réalise les produits finis. Dans la région grasseoise, il existe environ 80 entreprises de fabrication de compositions de parfum. Dans le Var, "*nous ne sommes que deux*", précise Frédéric de los Rios, créateur et directeur de l'entreprise. Et d'ajouter : "*Nous avons une clientèle exclusivement à l'international. Nous nous sommes spécialisés sur le marché sud américain pendant une quinzaine d'années. Et depuis 10 ans, nous sommes ouverts à d'autres pays comme la Russie, la Pologne et le Moyen-Orient. Nous cherchons aussi à*

*nous développer en Asie, et en particulier, en Chine ou en Corée du Sud."*

Créée en 1994, Concept Aromatique était une entreprise de négoce. Ce n'est que progressivement *"que j'ai intégré la partie développement avec notre laboratoire de R&D (recherche et développement). Nous maîtrisons toutes les étapes, de la création de la fragrance jusqu'à sa production et sa vente. Nous avons investi pour nous doter d'un outil de travail ultra moderne totalement informatisé. Il nous permet d'être très réactifs auprès de nos clients et très précis, tant au niveau du contrôle qualité des matières premières que de la traçabilité de nos fragrances"*. Et surtout deux nez ont été recrutés à

temps plein : les maillons essentiels de la création d'un parfum.

### PROFESSION NEZ

Théo Belmas, "nez", ou parfumeur, a intégré l'entreprise depuis trois ans déjà. Trahi par sa blouse blanche, il est à mi-chemin entre artiste et chimiste. Son cursus universitaire en atteste avec sa licence en Chimie moléculaire, option chimie des arômes, des parfums et du vin obtenue à Toulouse et son master Ingénierie des cosmétiques, arômes et parfums, spécialité Arômes et parfums obtenu à Montpellier. Pour autant, derrière ce jeune talent

de 25 ans se cache un professionnel de l'odorat qui n'a de cesse de travailler "son nez" pour le développer. L'odeur qui lui revient souvent en tête *"une note poudrée, un peu verte du mimosa de chez mes grands-parents. C'est aussi l'odeur de la tarte aux pommes de ma mère"*, se souvient-il encore enivré. Il affectionne aussi plus particulièrement, la note boisée, légèrement fruitée et animale du cèdre Atlas, originaire du Maroc. Devant son orgue, Théo Belmas dispose de plus de 1 000 essences naturelles, produits de synthèse et bases. Un choix pouvant alors générer une infinité de formules.

Théo Belmas, parfumeur pour Concept Aromatique





Une partie de l'équipe de Concept Aromatique teste la formule créée par les nez



Assemblage des ingrédients de la formule secrète imaginée par les parfumeurs avant son expédition au client

Pour parvenir à les assembler harmonieusement, le parfumeur passe de nombreuses heures à les sentir pour toutes les connaître et surtout les mémoriser.

"Ce sera le travail d'une vie, assure-t-il. Pour apprendre à mémoriser tous ces ingrédients, j'ai suivi la méthode du célèbre parfumeur Jean Carles. C'est lui qui a créé une technique d'apprentissage des matières premières utilisées en parfumerie, réparties en familles olfactives." En plus de ce travail de très longue ha-

leine, Théo Belmas doit aussi et surtout "tenir compte de contraintes réglementaires très strictes pour protéger l'environnement et les consommateurs. Nous analysons et contrôlons toutes les matières que nous recevons", précise-t-il en qualité de responsable du laboratoire. Et puis le parfum qu'il va créer devra traduire parfaitement le "brief" rédigé par le client, "ma composition devra correspondre à l'univers olfactif de la marque. Mais aussi au positionnement du produit sur le marché. Et aux

goûts : la culture olfactive n'est pas la même selon les pays." Et le professionnel de nous confier : "en Amérique du sud, je vais composer des parfums plus frais, des eaux de Cologne fruitées, fraîches. Cela pourrait-être une note de tête agrume, un cœur rosé, avec du muguet un peu aquatique. Et un fond vanille avec du musc blanc pour donner du sillage."

À la lecture du "brief", Théo Belmas retranscrit ce qu'il a imaginé sous la forme d'une odeur. Après de nombreux tests, pesées et essais pour évaluer sa composition, il rédige sur un logiciel la formule du parfum qui en découle. Celle-là même qui devient la propriété intellectuelle de Concept Aromatique. Proposée sous forme d'échantillon à son client : "Il va la tester. Il peut y avoir de nombreux échanges entre nous, un projet pouvant être mené sur une période allant de quelques semaines à plusieurs années."

Et comme le succès est au rendez-vous pour Concept Aromatique, 2018 sera certainement l'année du renouveau. Frédéric de los Rios annonce "nous allons nous doter d'un atelier de fabrication de pointe de 1 200 m<sup>2</sup> sur un terrain limitrophe à nos locaux actuels. Nous regroupons nos trois entités, la fabrication, le labo R&D et les services administratifs et commerciaux. Notre objectif est également que cette unité soit totalement intégrée dans le paysage, construite au milieu d'un champ de roses de Mai." ■

Plus d'infos  
**Concept Fragrances**  
 et cosmétiques  
 Bati senteur – CC espace 2  
 83 440 Montauroux.  
 contact@concept-aromatique.fr  
 www.concept-aromatique.fr



# KUNGS

## *DJ prodige*

**20** ans. 1 Victoire de la Musique. Numéro 1 dans 40 pays avec son premier single *This girl*. Plus de 15 000 personnes réunies au Mourillon pour l'écouter.

Voilà, en quelques chiffres, le phénomène Kungs. Derrière ce nom de scène a été révélé un jeune Toulonnais : Valentin Brunel. Baigné dès son plus jeune âge dans la soul et le funk grâce à la discographie de ses parents, il découvre aussi rapidement le blues et le rock.

Des cuivres au violon. Du piano aux percussions, Kungs apprivoise la mélodie. Plus tard, il compose ses premiers sons sur un logiciel dédié à cette pratique. Pour les partager au plus grand nombre, il n'hésite pas à les diffuser sur une plateforme de streaming. Depuis sa chambre d'étudiant, Kungs mixe des chansons de Bob Marley ou Lana Del Rey qui lui permet-

tent de se faire remarquer. Très vite, il compose alors ses premiers instrumentaux. Mais c'est grâce au titre *This Girl*, du groupe australien Cookin'One 3 Burners, qu'il passe un échelon dans la notoriété. Tout s'enchaîne très vite. Il signe en décembre 2015 dans une maison de disques et assure la première partie de David Guetta.

Une consécration. Suivront d'autres tubes, un album, *Layers*, récompensé par une Victoire de la musique en février 2017, et des centaines de dates à travers le monde. Sans oublier le Var, et plus précisément Toulon, où il a donné, en août, un concert exceptionnel dans le cadre du festival Le Liberté à la plage. Accueilli tel l'enfant prodige de retour au pays, il y a certainement puisé un peu de l'énergie nécessaire à la composition de nouveaux tubes et d'un futur album... ■ [www.kungs-music.com](http://www.kungs-music.com)

# EN MODE *rétro chic*

**Molly Bracken, c'est l'histoire d'une rencontre.  
Celle de Julian, business man et Catherine, créatrice de mode.  
Elle a donné naissance à une marque de vêtements aux allures bohèmes.  
Implantée à Six-Fours dans le Var, elle rencontre un succès grandissant  
dans le monde entier depuis presque 10 ans !**

**D**e la dentelle, des imprimés fleuris, des pompons, des sequins, des paillettes... Les collections Molly Bracken proposent des vêtements résolument féminins, un brin rétros et romantiques. Ils sont vendus dans plus de 4 000 magasins ! L'origine de cette success-story remonte aux années 80 lorsqu'une jeune toulonnaise et un étudiant d'origine irlandaise, tombent amoureux au Royal Theatre de Londres. Catherine y travaille comme costumière alors que Julian est machiniste pour payer ses études. Ils ne vont plus se quitter ! Pendant 20 ans, ils vont travailler dans la mode, pour des grandes maisons. Puis, frustrée dans sa créativité, Catherine veut monter sa propre marque. Julian la soutient et c'est lui qui insiste pour partir vivre un an dans le Var, *"pour la qualité de vie mais aussi pour se rapprocher de ma belle-mère et de ses bons petits plats"*, plaisante-t-il. Ils s'installent à Six-Fours et y sont encore aujourd'hui ! C'est en 2008, que l'aventure Molly Bracken débute réellement. Julian tombe par hasard sur une vieille boîte de



photographies de sa grand-mère irlandaise. Il découvre des portraits sépia d'une femme élégante des années 20, qui s'appelait... Molly Bracken. Catherine tombe littéralement en admiration devant elle : *"Quelle classe ! Ces images m'ont tout de suite inspirée. Sa personnalité, son style de vie... Et ses tenues ! J'y ai vu beaucoup de féminité et de sensualité. Et j'ai adoré son nom ! Ça collait tout à fait avec ce que je voulais pour ma marque"*. Le couple fait le grand saut, avec une répartition des rôles très claire et surtout efficace ! Catherine s'occupe de la création, elle gère la production et définit

l'image de la marque. De son côté, Julian gère le côté marketing, les ventes et la logistique.

La première collection Molly Bracken sort en 2008. À cette époque, elle fait figure d'ovni dans le paysage de la mode. Elle se composait exclusivement de robes et de sous-robes en dentelle, alors que la tendance était plutôt aux couleurs vives, aux gros imprimés et logos... Malgré tout, elle se fait une place. En septembre 2009, le couple

participe au salon international du vêtement de Paris, le Who's Next, et y présente la collection printemps/été 2010. "C'est là que ça a décollé", confie Julian. Les créations de Catherine se vendent comme des petits pains dans l'hexagone. L'année suivante, elles intéressent d'autres pays européens et s'implantent en Belgique, au Portugal, en Italie et en Espagne. Depuis, c'est l'escalade ! Molly Bracken est, aujourd'hui, présente dans plus de 60 pays. Les pièces vendues se comptent en millions. Julian, qui est un optimiste, part du principe que quand un produit marche en France, il marchera aussi en Colombie ou au Japon. Pour développer la marque, il court de rendez-vous en salons, à Las Vegas, en Colombie, à Madrid, à Toronto, au Portugal... Catherine, quant à elle, crée et trouve son inspiration dans ses voyages, ses visites, les films qu'elle regarde et bien sûr les grands défilés. La marque, qui a trois sites dans le Var, un à Six-Fours et deux à La Seyne, compte aussi un siège à Los Angeles et une cinquantaine de salariés en Espagne. Et elle ne s'arrête pas là ! Après Mini Molly, destinée aux filles de 4 à 14 ans, Catherine et Julian ont pris un risque, "somme toute calculé", en confiant à leur plus jeune fille Lili, une collection pour les jeunes filles, Lili Sidonie Molly Bracken. À tout juste 15 ans, elle en est à sa 3<sup>e</sup> collection ! Elle propose une ligne de vêtements à son image, moderne, décontractée mais chic.

Autres nouveautés, la collection Gabrielle, une collection voluptueuse pour les grandes tailles du 44 au 52, et la capsule Premium qui propose une gamme haute qualité. La recette du succès ? "La chance sourit aux audacieux", répond en chœur le couple. "Nous pouvons aussi compter sur une équipe magnifique ! Mais ce qui

a aussi fait notre succès, c'est que nous avons cru en nous et nous nous sommes donnés les moyens de réussir. Aujourd'hui, nous sommes fiers de ce que nous avons accompli : exporter dans le monde entier un produit créé dans le Var, ça reste assez exceptionnel !" ■

Retrouvez l'univers Molly Bracken sur [www.mollybracken.com](http://www.mollybracken.com)



## LA TOUCHE MOLLY BRACKEN

Avec des couleurs profondes comme le kaki, le safran et les bleus, de la dentelle en petites touches sur les bras ou en plastron et du tulle en print camouflage, la collection de cet hiver est un brin punk rock ! Elle propose aussi un univers plus douillet avec des grands lainages et des matières doudou.

Et pour l'été 2018, Catherine dévoile quelques tendances en promettant une escapade sur les bords de la Méditerranée. Des imprimés fleuris, des tons pastels, poudrés, des couleurs d'été comme le corail, ou le turquoise, des dentelles et des cotonnades donneront un air chic et décontracté. Marinières et blouses légères, robes et petits chemisiers constituent la nouvelle collection où les intemporels et ambiances Molly Bracken sont revisités.



LE DÉPARTEMENT



EXPOSITION  
**SERPENTS**

**DU MYTHE À LA RÉALITÉ**

16 sept. 2017 > 1<sup>er</sup> avril 2018

**MUSÉUM**  
DÉPARTEMENTAL DU VAR



**ENTRÉE GRATUITE** • Jardin départemental du Las • Toulon • Tél. 04 83 95 44 20 • [www.var.fr](http://www.var.fr)  
De 9h à 18h en continu (17h en décembre, janvier et février) • Fermeture les lundis et jours fériés



MUSÉUM  
DÉPARTEMENTAL  
DU VAR

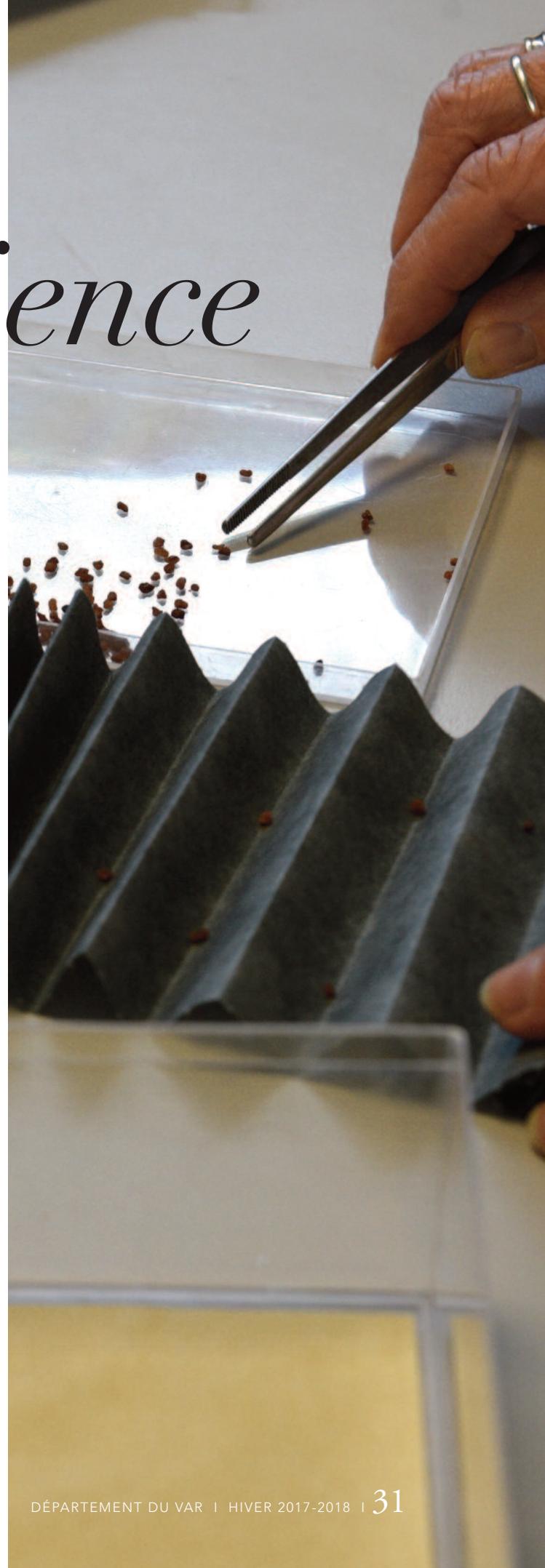
PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

# GRAINES *de patience*

Dirigée par une fratrie passionnée et inspirée, la société Morel diffusion fait référence dans le secteur de la création de variétés de cyclamens et la production de graines. L'entreprise familiale, installée à Fréjus, compte parmi les leaders mondiaux : 95 % des graines produites sont vendues à l'export.

**O**n dit du cyclamen que c'est la plante de l'attachement. Symbole de tendresse, mais aussi de durée et de sincérité des sentiments, elle est même considérée au Japon comme la fleur sacrée de l'amour. Pour la famille Morel, elle évoque aussi... une bonne dose d'innovation et beaucoup de patience ! *"Car il faut au minimum 10 ans, pour valider les caractéristiques d'une nouvelle variété et mettre ses graines sur le marché"*, explique Héroïse Silva-Morel, chargée de la recherche et de la commercialisation.

La beauté, les nuances, l'abondance et la durée de la floraison concentrent depuis quatre générations tous les efforts de cette florissante entreprise varoise qui compte une cinquantaine de salariés permanents et jusqu'à une centaine en pleine saison. L'histoire commence en 1919 avec l'arrière grand-père d'Héroïse, un horticulteur qui cultive déjà la plante. Son fils, Charles, développe à sa suite une sélection traditionnelle de cyclamens. Mais, c'est dans les années 70 que l'activité prend une nouvelle dimension, sous l'impulsion de Guy Morel qui succède à son père avec ses frères Paul-Henri, Olivier et Jean-Charles. La société va mettre au point, à partir de 1975, des





Héloïse Silva-Morel et Guy Schertzer  
dans la serre dédiée à l'innovation expérimentale

méthodes de sélection modernes. Pour cet ingénieur de l'École nationale de l'horticulture (Enith), l'objectif est d'enrichir la gamme avec, notamment, l'obtention de nouvelles variétés résistantes à la chaleur. En 1989, les graines des premiers hybrides F1 sont mises sur le marché. L'entreprise poursuit son développement et innove avec de nouvelles créations. Aujourd'hui, quelque 190 références figurent à son catalogue.

### CRÉATEUR DE DÉLICATESSE

Parmi la vingtaine d'espèces qui existe à l'état sauvage, c'est le *Cyclamen persicum* que travaille la société

Morel - aussi connu sous le nom de cyclamen des fleuristes. Originaire du Moyen-Orient, d'Afrique du nord et des îles méditerranéennes orientales, celui-ci fleurit du début de l'automne à la fin février, ce qui le rend incontournable pour égayer, l'hiver, les intérieurs comme les extérieurs. La plante, une semi-vivace à tubercule, a besoin de fraîcheur la nuit pour bien se développer et n'aime naturellement ni la chaleur, ni l'air sec. Un penchant que Morel a réussi à limiter en choisissant judicieusement les parents des hybrides F1. *"Beaucoup de gens pensent que les hybrides F1 sont liés à des manipulations génétiques. Ça n'a*

*rien à voir, fait valoir Héloïse Silva-Morel. Un hybride, c'est une plante issue du croisement de deux variétés différentes d'une même espèce : en clair, son père et sa mère n'ont pas les mêmes caractères. Seule la première génération, qu'on appelle F1, garantit les caractéristiques annoncées sur le paquet de graines. Les qualités que nous sélectionnons nous permettent d'offrir des plantes plus rapides et plus résistantes en culture".* D'autres caractères sont l'objet de toutes les attentions. La durée et la générosité de la floraison mais aussi la tenue en extérieur pour laquelle la société dispose du label Outstanding cyclamen® accordé aux variétés adaptées au jardin. Les critères esthétiques sont aussi au centre des expérimentations.

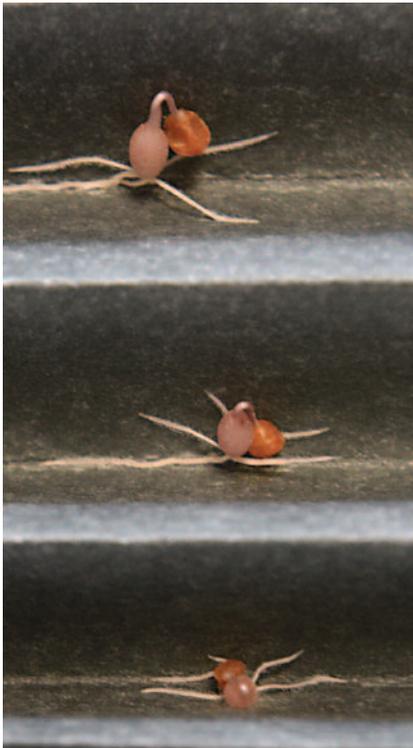
### ENTRE TRADITION ET INNOVATION

C'est en visitant les 3 hectares de serres sur la rive droite du Reyran, que l'on prend la mesure du travail de la famille Morel et de leurs employés. Ici, des feuilles argentées. Là, des spécimens merveilleusement odorants. *"Nous espérons les mettre sur le marché d'ici 2 à 3 ans"*, souligne Guy Schertzer, directeur commercial et marketing. Une nouveauté très attendue ! Plus loin, une gamme de "Victoria" aux pétales crénelés.

*"C'est un caractère que nous sommes les seuls à avoir, mais très difficile à sélectionner, poursuit Héloïse. Nous en livrons chaque année à Catherine Deneuve qui les apprécie beaucoup".* Dans cet espace ouvert uniquement aux professionnels, la serre dédiée à

l'innovation variétale jouxte celles réservées à la production des graines. Dans la première sont rassemblées variétés expérimentales, avec différents millésimes destinés à valider l'homogénéité génétique, et variétés au catalogue, soit près de 600 références. Les secondes se transforment entre l'automne et le printemps en ruche humaine. L'équipe, épaulée d'une cinquantaine d'employés en CDD, procède aux semis, puis à la castration avant la pollinisation une à une des fleurs sélectionnées à partir d'octobre. *"Tout se fait à la main. Pour éviter l'autopollinisation du cyclamen, hermaphrodite, on castré les plantes en enlevant les étamines. Puis on pollinise le pistil avec le pollen sélectionné pour obtenir le croisement voulu"*. Du mois de mars jusqu'en juin, les fruits arrivés à maturation sont récoltés. Les graines lavées, séchées, contrôlées puis mises en sachet... et disséminées dans le monde entier. Les clients, des grossistes grainetiers, viennent du Japon, du Liban,

Les qualités germinatives de graines sont régulièrement testées



d'Italie, de Chine... Ils apprécient sous les serres fréjusiennes les qualités des plantes avant de passer leur commande de graines.

### UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL

Leader mondial pour le cyclamen grande fleur, deuxième pour le mini, *"face à de très gros concurrents"*, précise Guy Schertzer, la PME fréjussienne est reconnue pour son savoir-faire. Mais aussi pour le patrimoine constitué au fil des ans. En 2015, la collection des cyclamens Morel, soit près de 200 variétés, a été labellisée par le Conservatoire des collections végétales spécialisées (CCVS). C'est la seule en France ! L'institution qui œuvre pour la préservation des plantes et l'enrichissement du patrimoine végétal vivant, a accordé à la production varoise le titre de Collection d'intérêt national, le top dans ce domaine !

*"L'innovation végétale est notre cœur de métier. C'est ce qui permet de nous*

*différencier"*, commente l'héritière du savoir-faire familial. *"Nous sommes toujours à la recherche de nouveau matériel génétique, en étant très vigilants sur les mutations naturelles des plantes. Mais nous conservons aussi les variétés anciennes qui ne plaisent plus aujourd'hui et qui pourraient disparaître. Ces semences représentent un patrimoine important. Depuis 2010, pour assurer leur pérennisation, nous nous sommes tournés vers la lyophilisation. Une technique pour laquelle nous avons travaillé avec le Conservatoire botanique national méditerranéen de Porquerolles"*. L'entreprise familiale s'honore aussi d'assurer toute son activité dans le Var, de la recherche à la production. *"C'est rare. La plupart de nos concurrents délocalisent leur production dans des pays comme la Tanzanie, mais tout faire ici correspond à notre volonté d'avoir la meilleure qualité possible"*. C'est sûr, on offrira désormais un cyclamen avec un autre regard. ■

[www.cyclamen.com](http://www.cyclamen.com)

Douceur des couleurs au cœur de l'hiver





# LE VAR

## *dans le Pacifique Sud !*

**Ils ont entre 45 et 60 ans. Ils pratiquent le Va'a, la pirogue polynésienne, depuis 2 ans à peine et se sont lancé le défi de participer à la plus grande compétition au monde ! Une aventure où l'esprit d'équipe et la cohésion priment avant tout !**

*“Ils sont beaux, ils sont vieux, ils sont forts : les Hawaiki boys !”* C'est avec cette devise que 9 Varois, peut-être un peu fous, se font connaître. Ils ont décidé de s'attaquer à l'Everest de la pirogue, la Hawaiki Nui Va'a dans le Pacifique ! L'histoire démarre avec Franck et Hervé, deux amis qui décident de monter un équipage de Va'a. Très vite, ils se motivent pour participer à cette épreuve reine. C'est la course la plus difficile de la discipline. Elle réunit chaque année près d'une centaine de pirogues en Polynésie, dont de nombreux professionnels. *“Là-bas, cette course est aussi populaire que le Tour de France cycliste ici”*, affirme Hervé. Le challenge est donc de taille ! Quand ils se lancent dans l'aventure, peu sont ceux qui croient en eux. *“Au début, on ressemblait un peu à la 7<sup>e</sup> compagnie ! Tout le monde nous disait que c'était impossible, que nous n'y arriverions pas. Nous n'avions ni le niveau technique, ni physique. Pourtant, nous ne sommes pas réellement débutants... Mais, nous sommes vieux !”* confie Franck en riant. Depuis, le projet a fait son chemin et leur détermination a payé. Ils ont décroché de nombreux sponsors et leur club, le Toulon Va'a, les soutient à 100 %. C'est Franck, 47 ans, qui prend rapidement la tête des opérations et devient le capitaine de l'équipe. C'est lui qui, une fois sur l'eau, donne la cadence.

Un rôle très important, car la pirogue est un sport extrêmement physique, mais également technique qui nécessite une synchronisation parfaite des équipiers. *"Plus on rame parfaitement ensemble, plus on est efficace et on évite de s'épuiser !"*

Pour mener à bien leur projet, ils décident de se remettre en forme physique. Ils s'entraînent 10 heures par semaine : ils passent leurs week-ends sur l'eau ainsi que les mardis et jeudis soir ! *"Nous avons tous fait d'énormes sacrifices dans notre vie personnelle et même professionnelle, mais ça en valait la peine"*, insistent-ils tous en chœur. Certains considèrent même qu'il s'agit du projet de leur vie ! Ce qui est sûr, c'est que c'est une très belle aventure humaine. Car, bien sûr l'objectif de cet équipage varois atypique n'est pas de gagner cette course. *"Nous sommes partis du bas, et nous vivons de très belles choses tous ensemble"*, commente Jean-Jacques. Et Franck d'insister : *"Le collectif, c'est le plus important à nos yeux, cette cohésion que nous avons réussi à créer ! Toutefois, nous donnons le meilleur de nous. C'est un aboutissement. Notre objectif : terminer cette épreuve, qui requiert un très haut niveau ! C'est un peu l'équivalent des JO de notre sport !"*

Au-delà de l'aspect purement sportif, les Hawaïki boys ont réussi à développer les valeurs humaines fondamentales du Va'a : l'engagement, la solidarité et l'esprit d'équipe : le tahoe en tahitien ! ■

Rétrospective de l'aventure des Hawaïki Boys, sur [toulonhawaikinui2017.com](http://toulonhawaikinui2017.com)

## LE VA'A

Le Va'a qui veut dire pirogue en tahitien est un moyen de transport traditionnel en Polynésie. C'est aujourd'hui également un sport, très célèbre.

Il a été introduit en Europe par les Polynésiens, il y a plus d'une vingtaine d'années.

À Toulon, le club Toulon Va'a est un des premiers à voir le jour en métropole.

Aujourd'hui encore très dynamique, ce club reçoit le soutien du Département du Var. Dans le Var, on compte 6 clubs de Va'a.

## LA COURSE

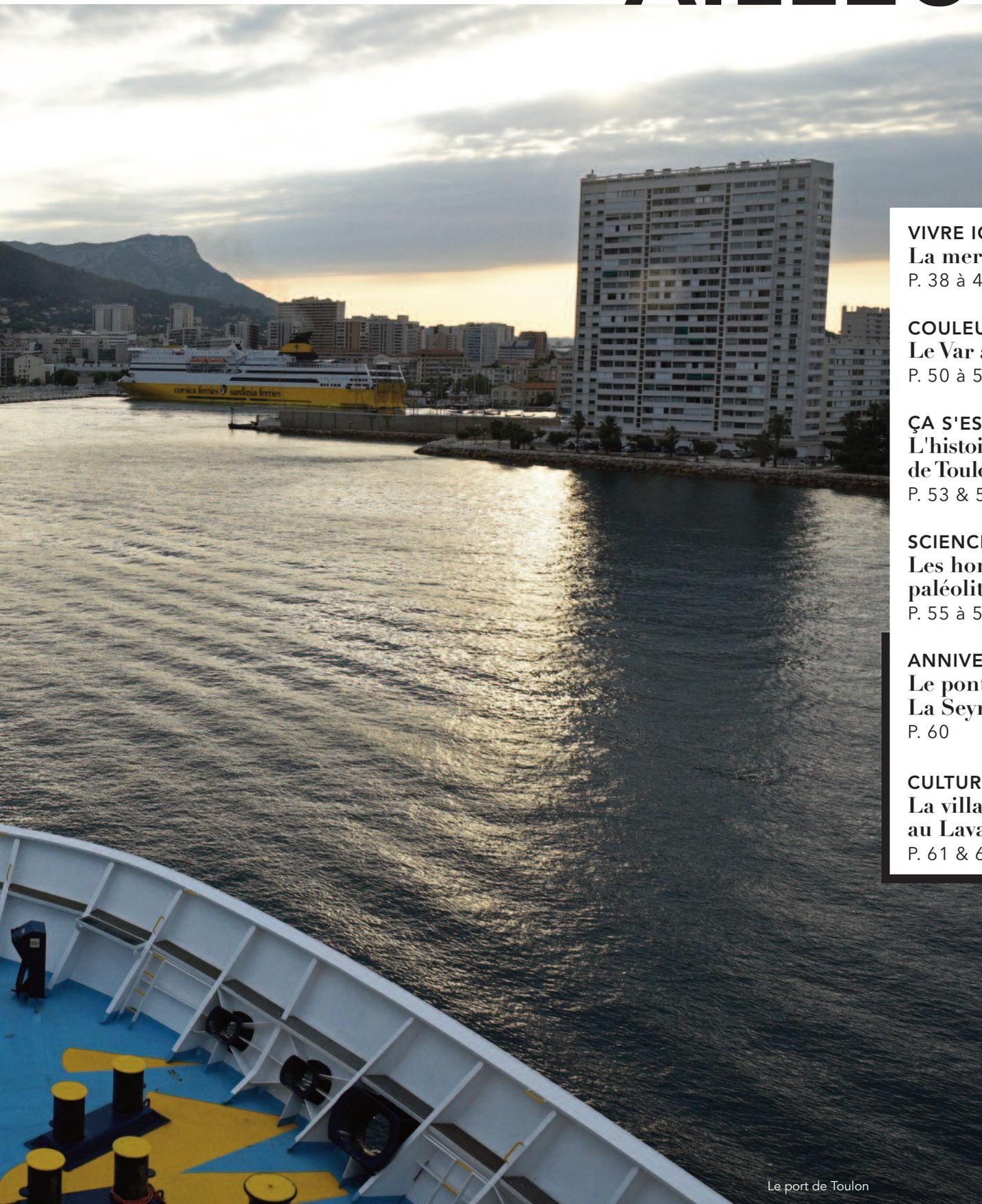
La Hawaïki Nui Va'a 2017 organisée du 1<sup>er</sup> au 3 novembre 2017 dans l'archipel des îles Sous-le-Vent, en Polynésie française, est la plus grande course de pirogues à balancier au monde. Les équipages, exclusivement masculins, sont composés de 6 rameurs. Mais chaque équipe a droit à 12 rameurs qui se relaient.

Cette compétition s'est déroulée en trois étapes successives, une par jour, reliant les îles de Huahine, Raiatea, Tahaa et Bora-Bora. 130 kilomètres ont été parcourus soit plus de 12 heures d'effort sur les trois jours.





# NUL VAR AILLEURS



## **VIVRE ICI**

**La mer pour horizon**  
P. 38 à 49

## **COULEURS DU VAR**

**Le Var à cheval**  
P. 50 à 52

## **ÇA S'EST PASSÉ**

**L'histoire du savon  
de Toulon**  
P. 53 & 54

## **SCIENCES**

**Les hommes  
paléolithiques du Var**  
P. 55 à 59

## **ANNIVERSAIRE**

**Le pont levant à  
La Seyne-sur-Mer**  
P. 60

## **CULTURE**

**La villa Théo  
au Lavandou**  
P. 61 & 62

Le port de Toulon

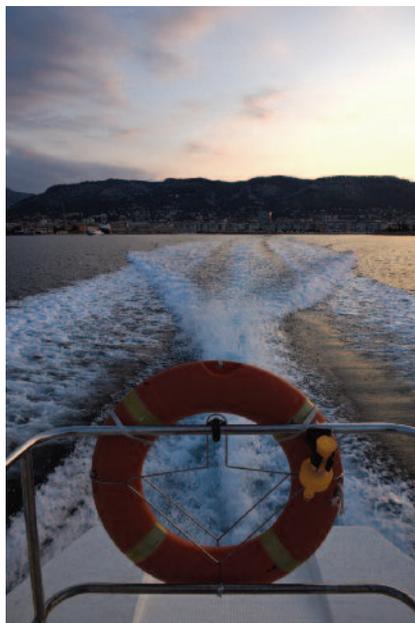
# LA MER *pour horizon*

Pêche artisanale près du Bau rouge à Carqueiranne

**Avec 432 kilomètres de côtes, des îles, des centaines de plages, plus de cinquante ports et 26 communes littorales, le Var a résolument les pieds dans l'eau. Cette mer, le Var l'a aussi arrimée dans le cœur et ancrée dans la tête. Les activités liées à la Grande Bleue se déclinent dans de nombreux domaines, des plus traditionnels aux plus insoupçonnés. Exemples.**

**L**a mer, le Var y plonge ses racines. Des celto-ligures aux prospères cités romaines, du départ de grandes expéditions à l'installation d'un puissant port militaire, de l'exploitation du sel au débarquement de Provence, la Méditerranée a modelé son identité. Non seulement, depuis plusieurs millénaires, elle relie le département au monde, mais elle représente son principal vivier d'activités.

**Le littoral varois est un élément moteur du tourisme.** Rappelons que le département est, avec plus de 60 millions de nuitées chaque année, la première destination touristique après Paris et qu'elle doit cette attractivité touristique à ses côtes parmi les plus préservées. Il faut dire que ses rives ne manquent ni de charme, ni de personnalité. 432 kilomètres de littoral sont dessinés par de nombreux caps,



pointes, rades, baies issus de massifs tantôt calcaires comme la Sainte-Baume, tantôt cristallins comme l'Estérel. Et les îles émergeant au large de Bandol, Six-Fours, Hyères et Saint-Raphaël disposent de nombreux atouts.

**Les caractéristiques du Var profitent à des recherches et des activités tournées vers la protection de la biodiversité.** Le Schéma départemental Mer et Littoral réalisé par le Conseil départemental du Var atteste de la richesse des milieux littoraux, marins et sous-marins avec la présence d'habitats d'intérêt communautaire, d'espèces protégées ou patrimoniales. Plus de 5 % des espèces marines connues dans le monde peuvent y être rencontrées, y compris des espèces emblématiques comme les grands dauphins, les tortues carettes ou les rorquals communs, d'où la mise en place du sanctuaire des mammifères marins, Pelagos. Une partie du littoral bénéficie de mesures de protection : le Parc national de Port-Cros, le Cantonnement de pêche de Saint-Raphaël, les pro-

priétés du Conservatoire du littoral, les zones Natura 2000...

**Une étude récente de l'Insee montre que le Var tient une place majeure dans l'économie maritime nationale.** La région Paca réunit à elle seule les trois-quarts des 158 000 emplois maritimes de la façade méditerranéenne française. Et c'est dans le Var, que l'emploi maritime est le plus important. Il représente 10,6 % de l'emploi. Place forte de la construction navale à vocation militaire, l'aire toulonnaise est la deuxième plus importante concentration régionale d'emplois maritimes avec 5 200 postes (hors tourisme littoral et Marine nationale). Naval group (ex DCNS) et ECA Robotics représentent plus de la moitié de l'emploi maritime marchand de la zone. Outre les mastodontes comme CNIM, Thales, Ifremer, le Var compte aussi de nombreuses petites et moyennes entreprises qui dépendent directement du milieu marin. Beaucoup de ces structures sont membres du Pôle mer Méditerranée dont le siège est dans le Var et qui œuvre avec les écoles d'ingénieurs et l'Université de Toulon au développement du potentiel maritime.

**Parmi les secteurs d'activités les plus représentatifs, le nautisme et le transport maritime sont particulièrement dynamiques.** Toulon est ainsi le premier port français de ferries à destination de la Corse. Et La Seyne-sur-Mer est le départ d'une des principales autoroutes maritimes vers la Turquie. Avec 440 000 passagers en 2016 et une augmentation de 247 % depuis 2008, le marché de la croisière est lui aussi en plein essor dans le Var. Sept ports proposent des escales aux paquebots du monde entier. ■

# Olivier Vincens

**Pilote maritime  
pour la station de pilotage  
de Toulon – La Seyne et du Var**



**S**a journée commence, comme les autres matins de la semaine, à 5 h 30. La pilotine l'amène à 2 milles\* de la rade de Toulon pour rejoindre le commandant d'un ferry et l'aider à entrer au port les 170 mètres de long du navire en toute sécurité. Olivier Vincens est l'un des 6 pilotes maritimes de la station varoise, basée au port de commerce de Toulon - La Seyne. *"La préfecture maritime impose aux armateurs de tous les bateaux de plus de 45 mètres d'être assistés d'un pilote pour entrer ou sortir du port de commerce de Toulon - La Seyne. Nous sommes les seuls intervenants portuaires habilités à monter à bord. 99 % de notre activité se passe dans la rade toulonnaise,*

*mais nous sommes qualifiés pour tout le Var. Il nous est par exemple arrivé d'aider les cargos qui affrétaient les matériaux pour la construction du grand port de plaisance de Saint-Raphaël, livré fin 2016, souligne-t-il. À bord, nous ne touchons jamais les commandes du bateau pour une question d'assurances. Mais avec l'expérience, on ressent très vite la capacité du navire à manœuvrer. Notre rôle est de conseiller le commandant sur la vitesse, le cap, et surtout de le rassurer. Nous lui apportons nos connaissances techniques sur les fonds locaux, les courants, la météo - le Mistral peut être très fort ici - , mais aussi sur les équipements pour que l'accostage se passe sans danger, pour le bateau bien sûr mais aussi pour les infrastructures portuaires. Nous le renseignons également sur les flux trans-rade. La spécificité ici, c'est que nous partageons le port avec la Marine nationale qui reste prioritaire sur toutes les manœuvres."*

Le stress du commandant arrivant de pleine mer dans un port inconnu, et dans un pays dont il ne parle souvent pas la langue, le pilote connaît. Il a lui-même été capitaine au long court dans la Marine marchande avant d'intégrer la station varoise. *"Les échanges se font en anglais, la langue internationale des marins"*. L'équipe travaille en alternance une semaine sur deux. Ce jour-là, les trois pilotes enchaîneront le départ et l'arrivée de plusieurs ferries ainsi que des pétroliers chargés de faire leur plein, mais aussi d'un paquebot de croisière, et d'un des plus grands rouliers d'Europe en partance du port de Brégaillon pour la Turquie. Parfois, ils guident aussi les grands yachts qui rejoignent le chantier de réparation navale IMS 700 à Saint-Mandrier, à l'entrée de la petite rade.

La station de pilotage de Toulon - La Seyne et du Var, en constante évolution depuis 2000, assure 4 000 mouvements par an. Il faut dire que *"le port est extrêmement bien placé en Méditerranée"*, fait valoir Olivier Vincens. Le trafic devrait encore se développer avec la construction d'ici 2020 d'un nouveau môle dans le port de Toulon, pour des bateaux mesurant... jusqu'à 360 mètres ! ■

\* Le mille marin ou nautique utilisé en navigation maritime équivaut à 1,852 kilomètre.

## EXPERTISE ET SÉCURITÉ

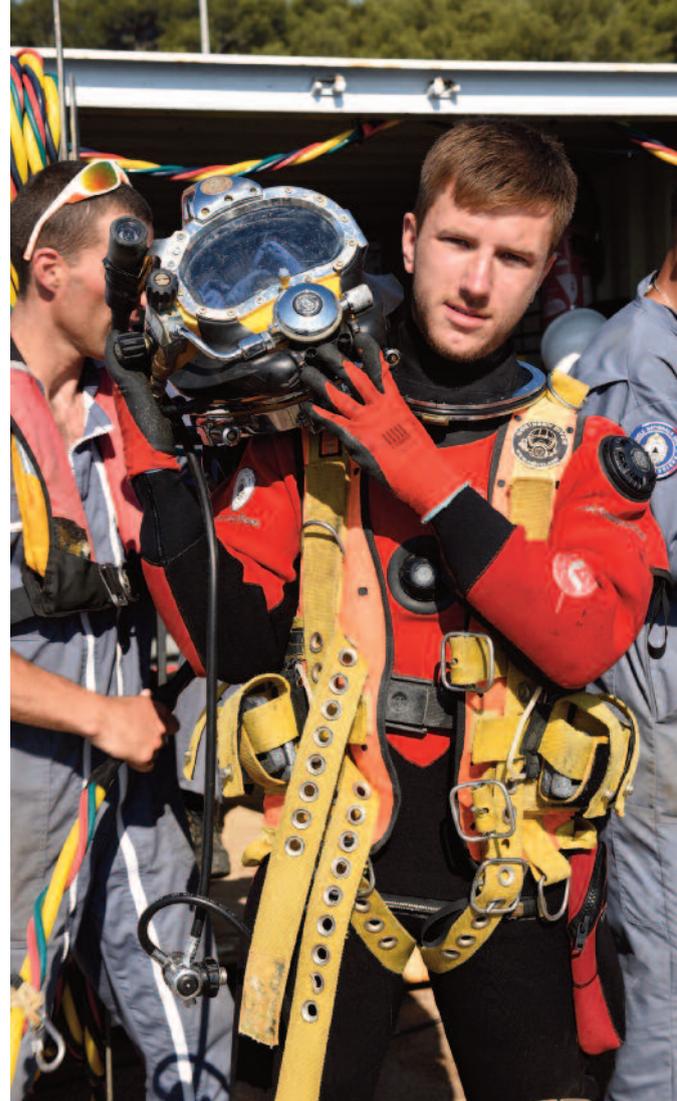
La station de pilotage de Toulon – La Seyne est une structure privée, organisée sous forme de syndicat professionnel et placée sous tutelle des Affaires maritimes. Les droits sont directement payés par les armateurs à la station qui a le monopole du pilotage dans le département. Ses 6 pilotes assurent également un rôle de conseillers techniques pour les projets portuaires de la rade. Tous sont d'anciens commandants au long cours, recrutés par un concours spécifique à la zone d'exercice.

# Aurélien Pillot

## Formé à l'École nationale des scaphandriers

**A**urélien Pillot est issu de la dernière promotion formée à Saint-Mandrier par l'École nationale des scaphandriers (ENS). L'établissement a, depuis, déménagé à Fréjus sur la base nature, dans les anciens locaux du Centre de formation des apprentis. *"À Saint-Mandrier, où l'école a été créée en 2014, l'autorisation d'occupation du bord de mer était précaire, fait valoir son directeur, Jérôme Vincent. Après avoir prospecté dans les communes littorales et eu plus de 40 propositions, nous avons opté pour Fréjus, où nous bénéficions en bord de mer d'un plateau technique de 600 m<sup>2</sup>, et surtout de bâtiments de plus de 10 000 m<sup>2</sup>. Le site est idéal pour développer le double enseignement que nous dispensons (ndlr voir encadré)".* L'école varoise est l'un des deux établissements en France à proposer cette double certification, et la seule sur la façade méditerranéenne. *"D'un côté, on apprend à plonger en toute sécurité, de l'autre à travailler sous l'eau",* résume Aurélien Pillot. Originaire de Franche-Comté, le jeune homme de 22 ans a suivi pendant 11 semaines la formation, plongeant quotidiennement pour maîtriser les règles de sécurité et les gestes techniques à réaliser sous l'eau pour les trois modules du titre : métrologie, béton et acier. Titulaire d'un bac et un BTS pro en chaudronnerie industrielle, également plongeur amateur, il a voulu *"allier les deux en devenant soudeur-plongeur,"* raconte-t-il. *"J'ai laissé l'idée cheminer dans ma tête - il fallait que je finance les 16 000 € de la formation - et je me suis lancé. Je ne regrette vraiment pas ! Il y a un vrai esprit d'équipe. On ne peut pas être scaphandrier, sans avoir une parfaite confiance dans l'opérateur et le surveillant qui contrôlent la plongée. Nos poumons et notre vie reposent sur eux, et inversement quand c'est leur tour de plonger. Ça n'a rien à voir avec la plongée loisir, ne serait-ce qu'à cause du scaphandre - 13 kilos de casque, et jusqu'à 40 kilos en plus quand on sort de l'eau. Mais le plus déstabilisant quand on commence, c'est le manque de visibilité. Dans des milieux industriels où l'on plonge, il faut travailler au toucher. On développe quasiment un 6<sup>e</sup> sens."*

Le point fort d'Aurélien ? *"Avoir déjà un métier en main",* assure son instructeur et chef de stage, Christophe Plazas. *"Les tuyauteurs, chaudronniers, maçons sont des profils très recherchés. Être scaphandrier demande des qualités manuelles, physiques et beaucoup de sang froid, mais c'est un métier qui peut être passionnant".* Les débouchés couvrent de nombreux domaines : inspection d'ouvrages d'art, de stations d'épuration, de cuves pour le nucléaire, travaux portuaires, interventions sur des éoliennes en mer, des hydroliennes, des plates-formes pétrolières... 500 scaphandriers professionnels sont actuellement actifs en France. ■



### UNE DES CINQ ÉCOLES FRANCOPHONES DE SCAPHANDRIERS AU MONDE

Agréée par le ministère du Travail, l'ENS vise l'obtention du Certificat d'aptitude à l'hyperbarie (Classe II, Mention A pour plongeur effectuant des travaux sous-marins jusqu'à 50 mètres) et du Titre professionnel de scaphandrier travaux publics. C'est la seule école de France à délivrer, à l'issue de la formation, le brevet international de scaphandrier qui permet aux stagiaires d'exercer dans le monde entier.

École nationale des scaphandriers  
1 196 boulevard de la mer - Fréjus.  
[www.ens-france.com](http://www.ens-france.com) - Tél. 04 94 54 01 01

# Vincent Thouvenin, Hafedh Hajji, Denis Bonicel

Experts en météo-océanographie



## INNOVATION AVEC LE PÔLE MER MÉDITERRANÉE

GlobOcean est une des plus anciennes structures d'expertise en météo-océanographie en France. Passée de 6 à 4 salariés suite à la crise pétrolière qui a conduit à une baisse d'activité, la petite entreprise garde une expertise forte et mise sur l'innovation. En tant que membre du Pôle mer Méditerranée, elle travaille à la labellisation par le pôle de projets novateurs afin de diversifier sa gamme de services pour des applications industrielles.

**G**lobOcean, la société qu'ils ont fondée en 2004, n'est pas sur le littoral : elle est basée à Draguignan. Mais, elle a la mer dans les gènes. Pas un océan, pas une mer, que les trois associés n'ont étudié et expertisé, "à part l'Antarctique peut-être", assurent-ils. Vincent Thouvenin, Hafedh Hajji et Denis Bonicel sont experts en météo-océanographie. Ce qu'ils étudient ? Les vents, les vagues, les courants mais aussi les précipitations, la température, la salinité de l'eau : tous les paramètres météorologiques et océanographiques qui ont une incidence sur les mouvements marins. "Nous travaillons essentiellement pour les ingénieurs qui conçoivent des ouvrages en mer. Il peut s'agir de digues de protection d'un port ou du littoral, de structures d'exploitation pétrolière, d'éoliennes montées sur flotteurs mouillés en mer, détaille le directeur, Vincent Thouvenin. Nous étudions l'impact, la fréquence et la probabilité d'événements météorologiques extrêmes comme des tempêtes par exemple, la montée des eaux ou la formation de glace, pour que les ingénieurs puissent optimiser la solidité de leurs ouvrages. Certains aménagements doivent pouvoir résister sur des durées très longues. Classiquement, les digues de protection portuaire sont prévues pour 100 ans et les structures en mer pour 50, mais la période de référence des infrastructures nucléaires est de 10 000 ans. Notre rôle est de fournir à nos clients une analyse et des projections les plus précises possible pour qu'ils dimensionnent les structures au mieux pour faire face aux aléas, en maîtrisant les coûts. On établit des probabilités sur ce qu'il y a le plus de chance d'arriver".

L'expertise de la société dracénoise s'appuie sur les observations satellites et océanographiques. La modélisation numérique reproduit l'historique des tempêtes, leur intensité, leur durée et permet d'extrapoler l'avenir. "On a aujourd'hui des données sur 50 ans. On récupère notamment les informations fournies par le Centre national d'études spatiales, l'Agence spatiale européenne ou la Nasa aux États-Unis. Puis, on les traite avec un ordinateur très puissant. On se rend parfois sur les sites, mais nous avons les moyens de tout faire depuis Draguignan", précise l'expert. Les clients sont partout dans le monde. Au Maroc ou en Algérie, où GlobOcean a travaillé sur des projets portuaires. Dans le golfe arabo-persique, où elle a participé à de nombreuses réalisations. À Monaco, où elle a participé à l'extension terrestre de 60 000 m<sup>2</sup> sur la mer. "Nous avons même réalisé des études en Arctique pour le remorquage d'un module en Sibérie occidentale", détaillent-ils. Parmi les derniers projets de la TPE : l'étude sur l'agitation des eaux dans la darse sud du port de Marseille pour éviter les risques de submersion, ou le futur parc éolien flottant au large de Fos-sur-Mer. Un projet complexe, pour lequel il a aussi fallu prendre en compte les caractéristiques du Rhône qui se jette à proximité. ■

GlobOcean – espace Euros, 45 avenue de la première armée  
Draguignan. [www.globocean.fr](http://www.globocean.fr)

# Pierre Morera

## Président du Comité des pêches du Var

**P**atron pêcheur depuis 28 ans, Pierre Morera ne se prédestinait pourtant pas à cette vie. Fils d'un dentiste marseillais, il commence des études de médecine, mais se rend rapidement compte qu'il n'est pas fait pour ça ! *"J'ai toujours aimé la mer, c'est mon élément. J'ai un diplôme de plongée et je suis devenu moniteur, puis plongeur professionnel en bouteille et pêcheur d'oursins pendant 17 ans à Marseille"*. Un jour, il embarque avec un pêcheur à la palangre et c'est une révélation. Il exerce d'abord cette pêche artisanale, écologique et respectueuse de la ressource à Marseille. En 2003, il fait une saison au Lavandou et tombe amoureux du Var. Il s'installe à La Londe avec sa famille *"pour la beauté des paysages et la qualité de vie"*. En 2014, il reprend la prud'homie des Salins d'Hyères qui s'éteignait et réussit à relancer l'activité, en axant sur la transmission auprès de jeunes pêcheurs et la valorisation des espèces méconnues. Il y a, aujourd'hui, 9 pêcheurs dans la prud'homie. Élu président du Comité départemental des pêches en février 2017, il travaille à sauver la pêche professionnelle. *"Depuis quelques années, la pêche professionnelle est en souffrance et la pêche artisanale en train de s'effondrer partout. Le Var n'échappe pas à cette réalité"*, constate-t-il. D'une part, à cause du changement climatique qui perturbe les courants et modifie les habitats des poissons. D'autre part, parce que le braconnage est en pleine recrudescence : *"De nombreuses personnes ayant un bateau, pêchent et vendent leurs poissons sans être professionnels. Mais, nous sommes en train de trouver des solutions !"* Un arrêté préfectoral de limitation de la pêche plaisancière a déjà été pris. Au sein de la prud'homie des Salins, Pierre Morera a initié, une nouvelle façon de travailler. *"J'ai recruté de jeunes pêcheurs et imposé qu'on joue le jeu de la solidarité et de l'entraide. On est plus fort à plusieurs ! Nous vendons nos poissons sur un seul et même banc et avons créé un fichier commun de 1 000 clients ! On s'aide, on partage nos techniques. Et chacun dit aux autres où ça pêche ! C'est un vrai bénéfice. On vit tous mieux !"*

Fort de cette réussite, Pierre Morera a de nombreux projets comme mettre en place une halle de vente vitrée devant les bateaux, réhabiliter le bâtiment pour y installer un atelier de filetage, de cuisine pour la soupe, de fumaison, ou encore créer un foodtruck pour faire découvrir les espèces peu prisées. *"Seuls les poissons les plus connus, la daurade, le loup, le rouget, etc, sont consommés. D'où une mauvaise gestion de la ressource halieutique. Nous voulons remettre au goût du jour les poissons oubliés, avec un point de dégustation et des recettes traditionnelles"*.

Cet état d'esprit, il souhaite le transmettre pendant son mandat. Tous les dirigeants du Comité départemental des pêches sont désormais bénévoles et navigants, c'est-à-dire pêcheurs en activité avec un bateau. Ils ont la volonté de sauver la pêche en mettant en place des mesures de gestion. ■



### L'ORGANISATION DE LA PÊCHE DANS LE VAR

Le Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins (CDPMEM) du Var, institué par la loi du 2 mai 1991, regroupe 250 pêcheurs.

Ses principales missions :

- Représenter et promouvoir, au niveau départemental, les intérêts généraux des professionnels (pêche maritime ou élevage marin).
- Informer et conseiller les entreprises de pêche et leurs salariés.

Le Var compte également 8 prud'homies principales de patrons pêcheurs, des institutions originales très anciennes qui n'existent qu'en Méditerranée : Bandol, Le Brusac, Le Lavandou, Sanary-sur-Mer, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, La Seyne-sur-Mer, et Toulon dont dépend celle des Salins. Chaque prud'homie défend les intérêts des pêcheurs de sa zone auprès des autres prud'homies et de l'État.

# Robin Follin

## De Sainte-Maxime à la Youth America's cup

**D**écontracté. Une paire de lunettes aux verres polarisants dans la main. Les cheveux en bataille, blondis par le soleil. Robin Follin est à l'aise, chez lui, à Sainte-Maxime. Le jeune barreur, considéré comme l'espoir français de sa génération, a seulement 22 ans mais s'exprime déjà d'un ton posé. Il a la tête sur les épaules, sans avoir la grosse tête. Pourtant, ce jeune navigateur a eu un début d'année prometteur. Sélectionné pour la Red Bull America's cup, dont les épreuves se sont déroulées en juin aux Bermudes, il a enchaîné par le Tour de France à la voile. "J'ai mis mes études dans l'immobilier entre parenthèses pour vivre cette aventure", explique-t-il. "Il ne fallait pas que je passe à côté de ces opportunités qui me permettront peut-être un jour de

*vivre de ma passion : la voile. Mon rêve depuis tout petit, c'est la Coupe de l'America".*

Ce rêve prend vie sur les rives de Sainte-Maxime au début des années 2000. Robin, fan de karting, est déçu de ne pouvoir pratiquer son sport favori en été. Il a 7 ans et ses parents l'inscrivent à un stage de voile au club local. "Je suis né dans une famille de gens qui aiment la mer, mais personne n'avait vraiment fait de compétition avant moi", raconte-t-il. Lui se prend de passion pour ce sport, dans lequel il développe de bonnes capacités. "Naviguer dans le Var, c'est génial ! Nous avons des terrains de jeu formidables." D'abord sur un optimist, puis sur un laser, un 420 et un SB20, Robin Follin navigue toujours plus, toujours mieux, toujours plus vite. C'est sur un

SB20, monocoque de 20 pieds, qu'il décroche le titre de Champion du monde jeunes en 2015. En 2016, il attaque les phases de sélections pour rejoindre le Team France qui le mènera jusqu'à la Red bull youth America's cup dans l'archipel américain. "C'était une super expérience, dans une équipe managée de manière professionnelle. Il fallait juste naviguer. Aller chercher jusqu'au bout chaque point". Malheureusement, les jeunes Français n'ont pas atteint le podium. "Cinquième sur douze, avec un plateau qui était excellent, c'est déjà une belle performance. Nous avons perdu des points au départ de la course. Nous n'avions jamais navigué avec autant de bateaux concurrents autour de nous. À huit équipages au départ, au lieu de deux la plupart du temps à l'entraînement, ça change tout !"

Sans regret, le Varois retient les bons côtés de cette aventure, "hyper enrichissante tant techniquement, qu'humainement". En août, il a de nouveau été sacré Champion du monde dans sa catégorie et Champion d'Europe de match racing. Alors qu'il a repris ses études en septembre, Robin Follin n'aspire qu'à une chose : naviguer toujours plus, toujours plus vite. ■



Pour suivre les aventures de Robin Follin :  
[www.facebook.com/robinfollinsailor](https://www.facebook.com/robinfollinsailor)

# Laurent Pavlidis

## Responsable du Musée d'histoire maritime de la Citadelle à Saint-Tropez

**A**u terme de conservateur de musée, Laurent Pavlidis préfère celui de médiateur culturel. *"Parce que mon métier est de restituer l'information, de transmettre des savoirs et une multitude de réponses à un public aussi vaste que possible"*, explique celui qui, depuis 2008, est responsable du Musée d'histoire maritime de la Citadelle, à Saint-Tropez. *"Dans le musée, la collection compte autant que la scénographie et que l'histoire que nous racontons"*. Intarissable sur le donjon et les trésors qui s'y trouvent, Laurent Pavlidis est un véritable passionné. Il connaît l'origine et l'histoire de chaque boussole, chaque octant, chaque maquette et autres cartes postales ou tableaux exposés dans la Citadelle. Et pour cause, cet universitaire, ayant reçu la mention très honorable avec félicitations du jury pour sa thèse sur *"La construction navale traditionnelle des chantiers privés provençaux au 19<sup>e</sup> siècle"*, a participé activement à la création du Musée d'histoire maritime, tel qu'il est aujourd'hui présenté au public. *"La Citadelle était auparavant une antenne du Musée national de la Marine"*, explique le responsable du site. *"Quand la Municipalité en a récupéré la gestion, il a fallu tout recréer. Car nous avions un lieu, cette forteresse du 17<sup>e</sup> siècle, une volonté, celle de conserver un musée sur l'histoire maritime, mais nous n'avions pas de collection. Une dizaine d'objets tout au plus !"* Porté par les recherches de Gilbert Buti sur Saint-Tropez de la fin du 17<sup>e</sup> au début du 19<sup>e</sup> siècle et par ses propres connaissances, Laurent Pavlidis a été la cheville ouvrière du renouveau de la Citadelle. Pour rassembler la collection présentée par thèmes dans les différentes salles de la forteresse, il a notamment fait appel à la population tropéziennne. *"Je n'ai jamais vraiment compté, mais je pense que la moitié des pièces sont issues de dons et de prêts de familles tropéziennes"*, précise-t-il. *"Cela nous permet de mettre l'individu au cœur des histoires que nous racontons ici."* Loin de l'image du conservateur du musée enfermé dans ses livres ou ses réserves, Laurent Pavlidis a à cœur de transmettre et de faire vivre l'histoire de son village. Originaire de Saint-Tropez, il ne s'intéressait pas spécialement à la mer - où il n'aime ni se baigner, ni plonger ! - jusqu'à ce cours sur l'Empire ottoman suivi à la faculté d'Histoire à Aix-en-Provence. Là, par hasard, il découvre des statistiques prouvant que de nombreux Tropéziens commerçaient avec les Turcs. De fil en aiguille, il se passionnera sur l'histoire maritime de cette cité, souvent réduite à un port de pêche. *"Au 18<sup>e</sup> siècle, Saint-Tropez était le troisième port de Méditerranée après Marseille et La Ciotat en nombre d'hommes et de navires"*, rappelle Laurent Pavlidis, avec cette volonté de transmettre, encore et toujours. ■



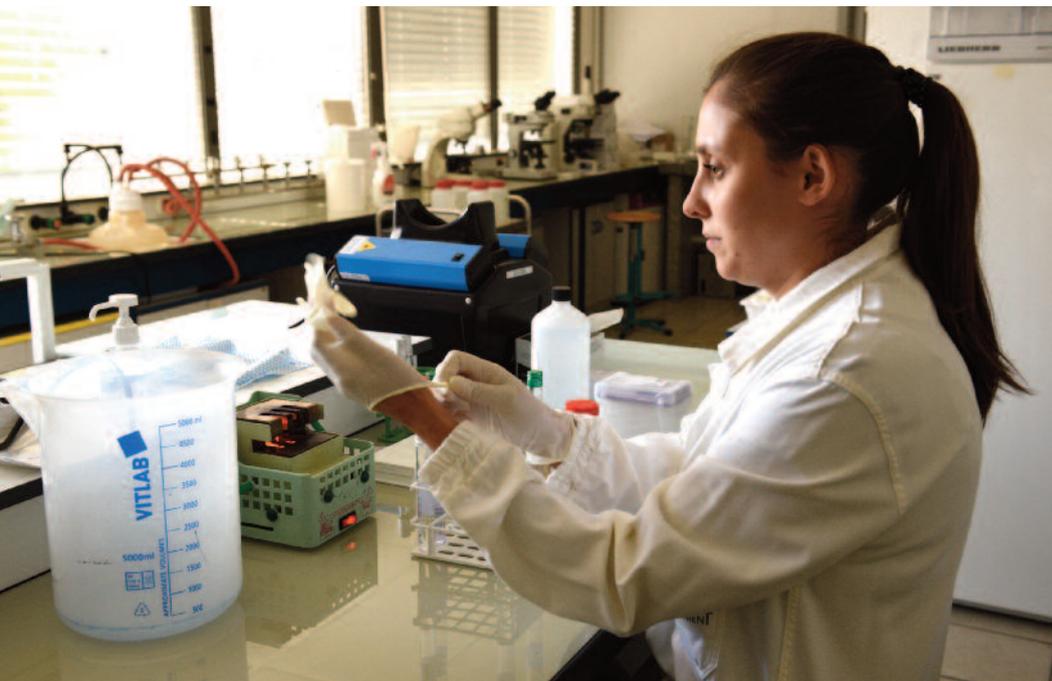
### LA CITADELLE ET SON MUSÉE

La Citadelle et son donjon du 17<sup>e</sup> siècle sont classés au titre des Monuments historiques. C'est dans ces lieux chargés d'histoire que la scénographie du Musée d'histoire maritime de Saint-Tropez a été imaginée et installée entre 2008 et 2013. Inauguré en juillet 2013, ce site culturel est un des plus visités du Var. Il accueille en moyenne 100 000 personnes chaque année.

Tarif : 3 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. [www.sainttropeztourisme.com](http://www.sainttropeztourisme.com)

# Marion Monaco

## Technicienne microbiologiste de laboratoire



### LE LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES ET D'INGÉNIERIE

Le laboratoire départemental d'analyses et d'ingénierie est un acteur central de la gestion des risques sanitaires et environnementaux dans le Var.

Ces agents, répartis sur les sites de Toulon et Draguignan, assurent un service public de proximité en matière de santé publique et de santé alimentaire.

Le laboratoire du Conseil départemental du Var exerce des missions confiées par l'État, des contrôles imposés par la loi et des contrôles préventifs à la demande d'entreprises privées ou de particuliers.

Tél. 04 83 95 32 30

Courriel : LDAI83@var.fr

**M**arion Monaco travaille à Draguignan. Ce qui ne l'empêche pas, tous les jours, d'être en contact avec la Méditerranée. Technicienne microbiologiste au laboratoire départemental d'analyses et d'ingénierie, elle contrôle, surtout en période estivale, la conformité des eaux de baignade. Varoise depuis toujours, la jeune femme de 25 ans a obtenu son Bac à Hyères-les-Palmiers avant de poursuivre par un BTS Bioanalyses et contrôles à Toulon. Pendant ses études, elle effectue un stage au laboratoire départemental d'analyses qui lui confirme son envie de travailler dans ce milieu. Quelques mois plus tard, elle obtient son premier poste à Draguignan. *"J'ai vraiment eu beaucoup de chance"*, sourit-elle. *"Je ne pouvais espérer mieux !"* Chaque semaine, 156 points d'eau varois sont

analysés. *"Cela représente entre 30 et 60 échantillons à étudier chaque jour"*, explique Marion Monaco. Ils sont d'abord enregistrés et numérotés avant d'arriver entre les mains de la laborantine, dont le rôle est de rechercher dans chacun d'eux toute trace éventuelle de bactérie. Elle traque principalement les entérocoques intestinaux et l'escherichia coli, deux contaminations fécales qui peuvent s'avérer dangereuses pour les baigneurs. L'eau est analysée selon deux procédés. Diluée, elle est insérée sur des micro-plaques contenant des réactifs qui sont stockés dans des étuves à 44 degrés. Il faut ensuite attendre 48 heures pour constater les résultats et les enregistrer. Si une contamination est révélée, la jeune femme doit en avertir son supérieur hiérarchique. Un nouveau prélèvement et d'autres analyses seront alors effectués avant

toute action de prévention de santé publique. *"Cette mission nécessite beaucoup de concentration et de minutie. Il faut veiller à la traçabilité des échantillons, au dosage du diluant, à l'ordre des manipulations et à la propreté de l'espace de travail... Tout est tracé et ordonné. C'est un des aspects du métier qui me plaît"*. Sensibilisée aux enjeux de santé publique et à la préservation de l'environnement par son métier, Marion Monaco est indignée face aux comportements irresponsables de certains. *"Quand je pense que des marins ouvrent les eaux grises de leur bateau à proximité des plages, où des centaines d'enfants se baignent, ça me révolte !"* ■

# Francis Liberati, jointeur sur un câblier

Aujourd'hui quasiment toutes les communications internationales passent par des câbles sous-marins à fibre optique très haut débit. Pour les installer, des navires câblers explorent les océans, d'autres sont chargés de les réparer. Francis Liberati a parcouru les mers du monde à bord d'un câblier, le Raymond Croze. Il est aujourd'hui expert jointeur à la base Marine Méditerranée d'Orange Marine, installée à La Seyne-sur-Mer. Entre autres activités (lire notre encadré), d'ici, on part réparer les liaisons en défaut sur les 71 000 km de câbles sous-marins installés dans les mers Méditerranée, Noire et Rouge. Au service de consortiums d'opérateurs, 365 jours par an, "le navire doit alors appareiller en moins de 24 heures avec les équipes et le matériel nécessaire à la réparation. À terre, les services support assurent le soutien et l'expertise nécessaires au bon déroulement des opérations", explique en préambule Francis, jointeur, le spécialiste de la réparation de câbles sur le navire.

Après avoir fait ses classes à l'École de la Marine marchande à Bastia, Francis embarque, à 22 ans, comme "garçon d'office" sur les câblers du ministère des Postes et Télécommunications. Puis, il passe maître d'hôtel. En 1999, l'activité est filialisée sous le nom de France Télécom Marine, puis Orange Marine. En 2004, l'entreprise est obligée de réorganiser sa flotte et ses équipages pour s'adapter à son mar-

ché. Son équipe est reclassée à terre. Lui, choisit de rester à bord. Grâce à la mobilité interne, à 40 ans, il entame une reconversion professionnelle au sein de son entreprise. Manuel, il postule comme jointeur et suit pendant trois 3 mois une formation à Brest. Désormais, à bord d'un câblier, il fait partie d'une équipe de 70 personnes comprenant des marins et du personnel mission : les techniciens télécom, les quatre jointeurs et les pilotes d'engins sous-marins.

À bord, le rythme de travail est soutenu. Le câble est récupéré par un robot sous-marin jusqu'à 2 000 mètres de profondeur, ou par un grappin jusqu'à près de 5 000 mètres. "Nous avons alors maximum 5 jours pour le réparer dans notre atelier, installé à l'abri. À quatre jointeurs, nous nous relayons toutes les 6 heures en binôme pour optimiser notre temps de travail. Nous remplaçons le segment de câble défaillant par un nouveau qui sera raccordé aux deux extrémités par des joints de fibres optiques. C'est un travail minutieux." Les missions durent environ 10 jours, "un jointeur est d'astreinte un mois sur deux. Nous réalisons environ 15 opérations par an. C'est aussi une vie privée, un peu sacrifiée. J'ai raté de nombreuses grandes occasions familiales. Mais depuis deux ans,



je suis à terre. Je forme les futurs jointeurs", nous confie l'expert, sans pour autant regretter d'avoir parcouru les mers du monde au sein de la grande famille des câblers. ■

## LA BASE MARINE MÉDITERRANÉE D'ORANGE MARINE À LA SEYNE-SUR-MER

Orange Marine dispose de 6 navires câblers depuis ses bases marines et dépôts à Brest, La Seyne-sur-Mer, et Catane en Sicile. Le Raymond Croze, navire de maintenance, est basé à La Seyne. La maintenance des câbles représente les deux tiers de l'activité de la base, installée dans le Var, depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette branche "câbles sous-marins" dépendait du ministère des Postes et Télécommunications jusqu'en 1999, puis devient une filiale à 100% du Groupe Orange. Dix ans plus tard, Orange prend le contrôle d'Elettra, filiale de Telecom Italia. La gestion en est déléguée à Orange Marine. Elle est spécialisée entre autres dans le domaine des télécommunications sous-marines, depuis la phase d'étude et d'ingénierie, jusqu'à l'installation de liaisons intercontinentales et la maintenance.

# Flavie, chef de quart au Cross



**E**n Méditerranée, les témoins ou victimes d'incidents en mer appellent le 196\* ou le canal 16 de la VHF. En ligne, Flavie, un des chefs de quart au Centre régional opérationnel de surveillance et de sauvetage, Cross : elle répond aux appels d'urgence puis coordonne les secours. Peu connu, parce que non identifiable, le personnel du Cross assure la réception des alertes de détresse et la coordination des secours 24 h sur 24, sept jours sur sept. Depuis la frontière espagnole à l'ouest jusqu'à la frontière italienne à l'est, le Cross Med a en charge la surveillance de 115 000 km<sup>2</sup> de

surface maritime. Le centre principal est installé à La Garde avec un centre secondaire en Corse, à Ajaccio. Au total, soixante-six personnes, militaires ou civiles, se relayent pour le bon fonctionnement des deux centres.

Flavie, chef de quart, assure depuis trois ans des missions de service public au profit des professionnels et des plaisanciers au sein du Cross Med La Garde. Engagée dans la Marine nationale en 2006 en qualité de guetteur, elle fait ses premières armes au sein de sémaphores, d'abord Fécamp, puis Port en Bessin en Normandie. Elle obtient son brevet supérieur à Lanvéoc et est affectée en avril 2014

au Cross Med. Aujourd'hui, avec un poste de chef de quart, ce maître est le maillon central de la coordination des secours.

À sa disposition, des moyens colossaux qui n'appartiennent pourtant pas au Cross. Son bras armé "tous les engins aériens, maritimes et terrestres des départements des Alpes-Maritimes, de la Corse, du Var, des Bouches du Rhône, du Gard, de l'Hérault, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales de la Marine nationale, des douanes, de la gendarmerie, de la Sécurité civile, des pompiers, de la Société nationale de sauvetage en mer, du Service d'aide médicale d'urgence, des garde-côtes étrangers, des navires de commerce et même de postes de plage ou encore de plaisanciers..."

Et comme en Méditerranée, sur un coup de vent inopiné, la vie peut basculer. "Nous coordonnons plus de 3 000 opérations par an, réparties pour moitié entre sauvetage et assistance en mer", assure-t-elle. Les pratiquants d'activités nautiques légères sont les plus vulnérables. Pour eux, quel conseil donnerait-elle en cas d'incident en mer ? "Quoi qu'il arrive, il ne faut jamais quitter son flotteur. Utiliser du matériel très coloré, des flashlight et se munir d'un boîtier étanche pour naviguer avec sa VHF ou son téléphone portable". Un peu de bon sens, une part de chance feront le reste. Sans oublier, un nouveau petit appel au Cross, pour donner de ses nouvelles, fait toujours plaisir à la personne qui a supervisé de loin l'opération de sauvetage. ■

\* Numéro d'urgence gratuit

## AU CŒUR DES CROSS

En France, sept Centres régionaux opérationnels de surveillance et de sauvetage (Cross) sont placés sous l'autorité du Ministre chargé de la Transition écologique et solidaire. Ils sont gérés par les Directions interrégionales de la mer (DIRM), dirigés par des administrateurs des Affaires maritimes et armés par du personnel civil et militaire. Ils assurent quatre grandes missions : la recherche et le sauvetage en mer, la surveillance de la navigation, la surveillance des pollutions et la diffusion des renseignements de sécurité maritime.

# Hervé Glotin

## Chercheur à l'Université de Toulon

**E**nseignant chercheur depuis 2003 au sein d'un des laboratoires de l'Université de Toulon (UTLN)\*, Hervé Glotin est spécialiste en bio-acoustique. Après des études en informatique et biomathématiques, il s'oriente vers les sciences cognitives. "J'aime les aspects transdisciplinaires", affirme-t-il. Depuis 2005, il étudie, entre autres, les mammifères marins. "Ces animaux produisent des signaux complexes et possèdent un néocortex. De plus, l'environnement varois, avec la présence de nombreux cétacés dans le sanctuaire Pelagos et le Parc national de Port-Cros (PNPC), est un formidable atout dans mes recherches". La plupart des grands cétacés sont en danger d'extinction et il est difficile d'évaluer leur nombre. Hervé Glotin travaille sur des programmes de surveillance et de reconnaissance des espèces grâce à la bio-acoustique. Il décrypte, avec des systèmes perfectionnés qu'il développe au sein du pôle Informatique Numérique et Prévention de l'UTLN et la plate-forme SMIoT, l'ensemble des signaux émis sous l'eau, no-

### L'UNIVERSITÉ DE TOULON, L'UNIVERSITÉ DE LA MER

L'Université de Toulon (UTLN) compte plus de 9 500 étudiants, près de 500 enseignants, une centaine de formations, 16 laboratoires de recherche et deux écoles doctorales. S'appuyant sur un fort ancrage territorial, elle place la mer au centre de ses recherches, notamment avec le pôle thématique MEDD qui regroupe plus d'une centaine d'enseignants-chercheurs et 11 laboratoires. Le pôle est un partenaire actif du Pôle de compétitivité mer Méditerranée.

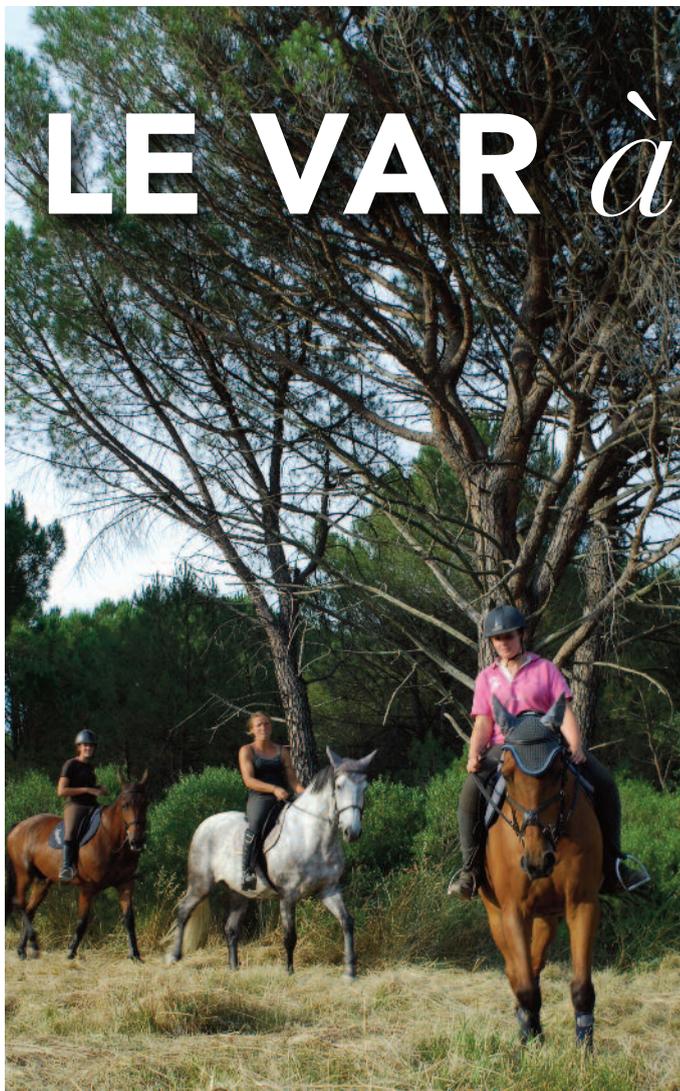
tamment par les cétacés. Parmi ces programmes, il a mis au point, avec le soutien de nombreux partenaires dont le Département du Var et l'Institut Universitaire de France, *Bombyx*, une bouée multimodale pour observer la biodiversité et l'océanophysique. Composée d'hydrophones et d'un courantomètre, elle a été installée, en juillet 2014, au sud du PNPC sous 30 mètres d'eau. "Nous sommes les premiers en Europe à avoir mesuré en continu sur plusieurs mois en stéréo des cachalots chassant dans une fosse de 2 500 mètres de profondeur !", explique le chercheur. "Bombyx s'avère extrêmement efficace pour l'observation des cachalots, au comportement peu connu mais au risque important de collision avec les bâtiments de surface". Ces relevés sonores permettront, sous peu, dans un rayon de 20 km, de catégoriser les individus enregistrés et de les dénombrer, de déterminer la distance à laquelle ils nagent par rapport à *Bombyx*, s'ils chassent ou simplement se reposent, s'ils sont seuls ou en groupe. "Nos analyses des sons, mais aussi des comportements et des trajectoires, nous permettent d'estimer qu'au large de Toulon, vivent entre une quarantaine et une centaine de cachalots". Pour aller plus loin encore, Hervé Glotin vient d'élaborer une antenne très haute fréquence, avec quatre capteurs sonores, qui offrent une excellente définition spatiale pour distinguer les individus entre eux. "Grâce à cette antenne, nommée *Blue4D*, équipée de la carte acoustique ultra haute fréquence de SMIoT, nous sommes en mesure de localiser les signaux émis par un groupe de cétacés.



*Nous savons qui émet le signal et qui y répond. Nous avons également la forme de nage. L'intelligence artificielle est une approche pour modéliser ces échanges. On se rapproche de la question : Existe-t-il un langage non humain ?" Ces recherches suscitent l'intérêt au niveau international. La plate-forme SMIoT vend les technologies développées dans le cadre interdisciplinaire de l'UTLN. "Le gouvernement canadien souhaite s'équiper de notre système pour surveiller sa biodiversité. J'ai déjà participé à deux expéditions à Vancouver pour étudier les vocalises des orques. En décembre, nous installons notre système au Chili dans le détroit de Magellan pour comptabiliser les baleines bleues. En Amazonie, nous avons estimé la population des dauphins roses". ■*

Plus d'informations sur les recherches d'Hervé Glotin sur [sabiod.org](http://sabiod.org) et [smiot.univ-tln.fr](http://smiot.univ-tln.fr)

\* Hervé Glotin appartient à l'Unité mixte de recherche (UMR) CNRS Laboratoire des Sciences de l'Information et des Systèmes à l'Université de Toulon (UTLN).



# LE VAR à cheval

De la Méditerranée au Verdon, le réseau Équi'découverte invite à une traversée unique du Var. Cet itinéraire, initié et balisé par le Département, cumule sur 450 kilomètres une multitude de paysages, de plaisirs et de sensations. À vivre à cheval mais aussi, pour les non-cavaliers, à vélo ou tout simplement à pied !

## UN TABLEAU VIVANT

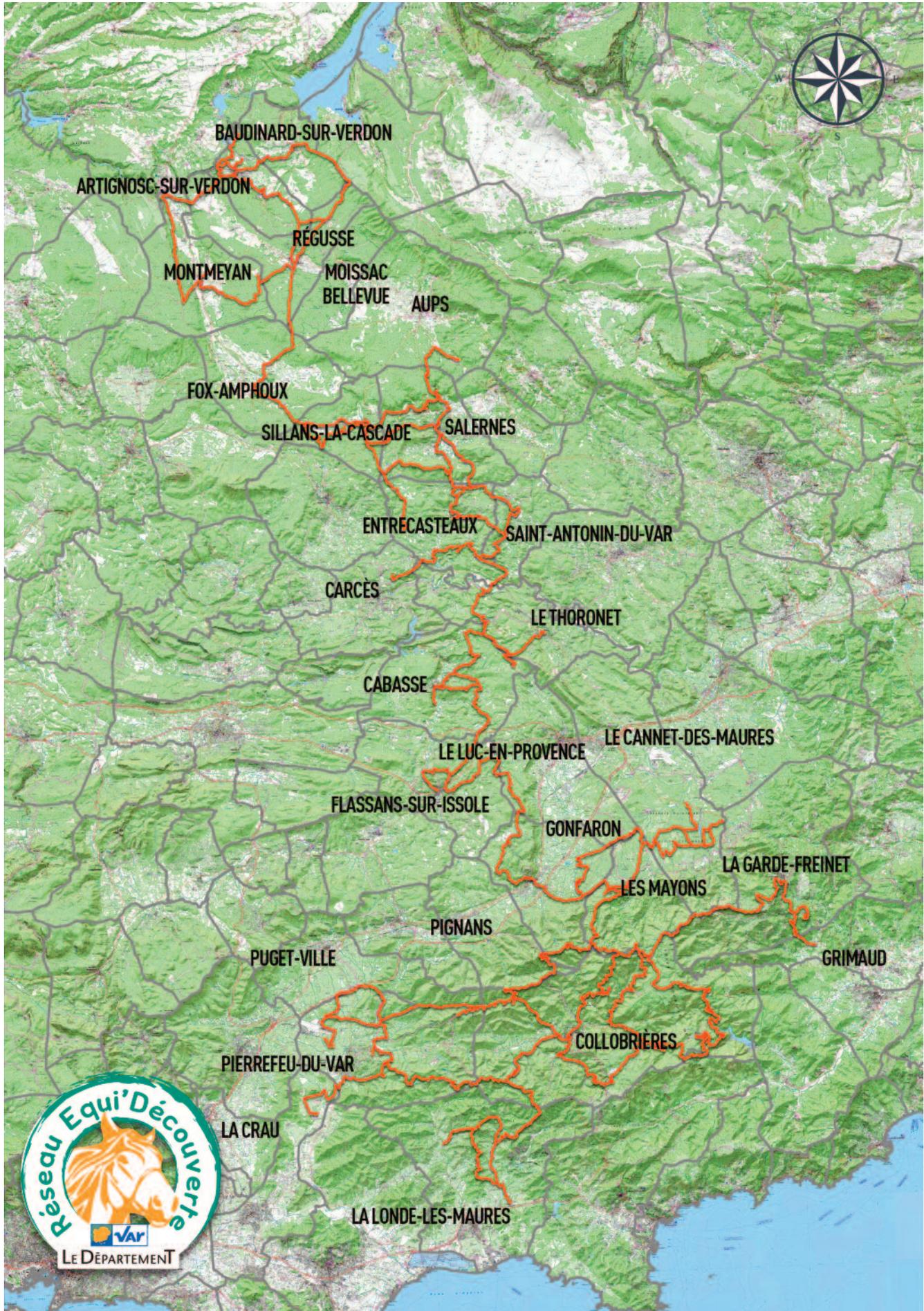
L'ocre automnal de la châtaigneraie des Maures, le vert de la vallée de la Bresque, le turquoise du lac de Sainte-Croix, le rouge des roches de la Réserve nationale de la plaine des Maures, le bleu du lac des Escarcets...

Le réseau Équi'découverte invite à la découverte d'une large palette des richesses du Var.

Des plaines aux crêtes, des châteaux aux sanctuaires, de villages aux grands espaces, de la mer aux pré-Alpes, c'est une mosaïque tout en contraste et en nuances que dessine le réseau, avec de belles échappées sur l'histoire, le savoir-faire du Var et son patrimoine.

On peut partir de La Londe-les-Maures et remonter jusqu'aux falaises des basses-gorges du Verdon à Artignosc et Baudinard-sur-Verdon. Ou opter pour un périple en sens inverse en commençant par le lac de Sainte-Croix en descendant jusqu'au massif des Maures pour déboucher sur la mer. On peut aussi randonner en étoile à partir d'un des hébergements partenaires et emprunter une des boucles locales créées sur le parcours. Cette alternative permet des excursions plus courtes, quand on n'a pas suffisamment de temps pour traverser tout le Var. "Pour l'ensemble du parcours il faut compter entre 10 et 15 jours selon le niveau du cavalier en prenant le temps de visiter les sites à proximité", indiquent Gabriella et Bruno, en charge de la gestion du réseau au Département. Un peu plus à pied bien sûr !

Initiée il y a plus de 10 ans, la démarche du Conseil départemental se veut innovante. "Le Var est un des seuls Départements à avoir créé en maîtrise d'ouvrage directe un parcours équestre à cette échelle. Il a pris en charge à la fois la constitution du tracé, son entretien, mais aussi la mise en lien des acteurs locaux, précisent-ils. Pour créer le réseau Équi'découverte, il fallait combiner plusieurs facteurs essentiels. D'un côté, le Département devait s'assurer d'avoir la maîtrise foncière des chemins - soit par accord avec les communes, soit par convention avec les propriétaires privés. De l'autre, il était indispensable d'intégrer l'intérêt patrimonial du parcours et la proximité d'hébergements





Deux topo-guides, disponibles sur var.fr, détaillent les haltes, le patrimoine et les structures le long du parcours

*et de structures équestres pour faciliter la randonnée des cavaliers. C'était un préalable au choix du tracé et aux travaux d'aménagements".*

Après plusieurs années de négociations et de chantiers (voir encadré), le parcours est désormais opérationnel sur la totalité de l'itinéraire, soit 450 kilomètres de balade. 226 poteaux flèches, aux normes de la Fédération française d'équitation, et un balisage peinture jalonnent le tracé. Des haltes et des parkings ont été aménagés, 26 barres d'attaches et 14 tables de pique-nique installées... Pour proposer aux randonneurs un service complet, le réseau s'appuie sur une communauté d'acteurs locaux impliqués tout au long du tracé. Une trentaine de partenaires ont signé une convention avec le Département, convaincus de l'intérêt touristique, écologique et culturel de cette nouvelle offre alliant sport de nature et découverte du patrimoine varois. Il y a, parmi eux, des hébergeurs qui accueillent les cavaliers en tente, en roulotte, en gîte, en chambre d'hôtes, en auberge, mais aussi leurs montures, soit sur place, soit à proximité. D'autres structures proposent des haltes pour des visites, des activités, la dégustation ou la vente de produits du terroir. Mais les premiers interlocuteurs des randonneurs à cheval sont les centres équestres. Relais privilégiés du réseau Équidécouverte, ils louent les chevaux, distribuent les cartes et topo-guides édités par le Département, donnent les informations pratiques aux cavaliers, voire les accompagnent s'ils le souhaitent. Au pas, au trot ou au galop : vive le réseau ! ■

## LA CRÉATION DU RÉSEAU

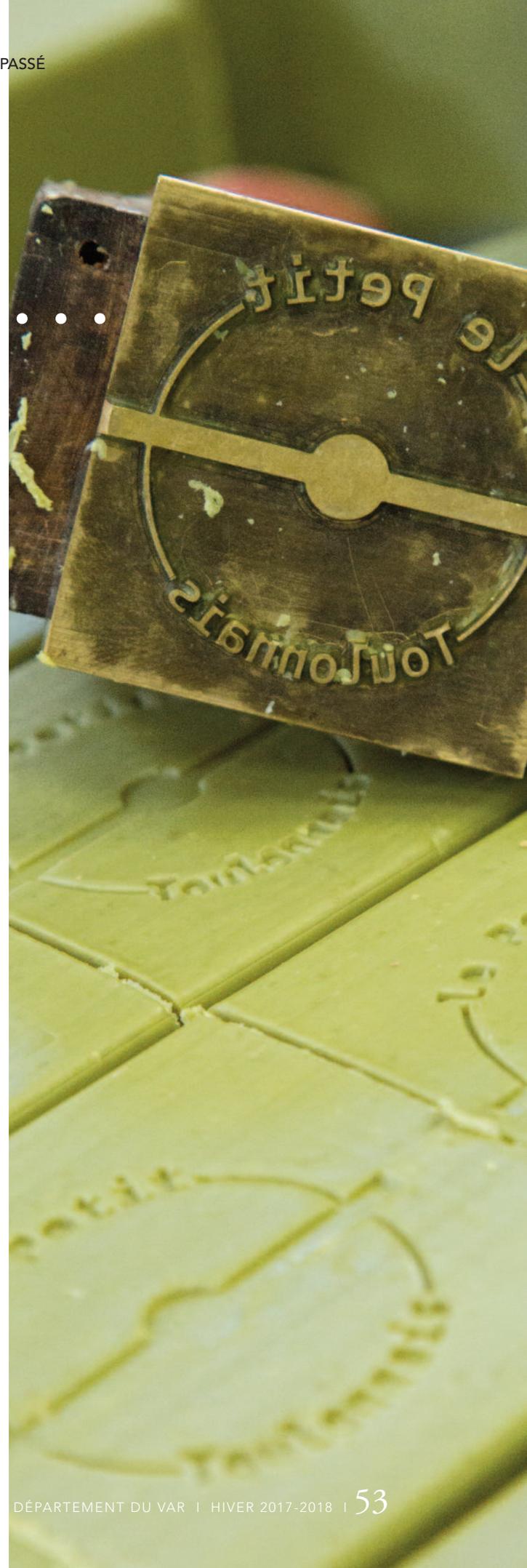
- ▶ En 2002 germe l'idée, au Conseil départemental, de faire découvrir le Var à cheval en reliant la rive méditerranéenne au Verdon : une façon différente de sillonner le Var, alliant sport de nature, charme de la balade, et accès au patrimoine naturel, paysager et historique. Le Département procède aux études nécessaires et réalise une zone test.
- ▶ En 2008, la zone test est ouverte sur 130 kilomètres dans la plaine des Maures. Le Département décide d'étendre le réseau au sud jusqu'au littoral, et au nord jusqu'au Verdon.
- ▶ Entre 2008 et 2017, au fil des négociations avec les communes et les propriétaires privés, puis des aménagements, le réseau ouvre progressivement tronçon par tronçon.
- ▶ En mai 2017, le réseau relie sans discontinuer le littoral au Verdon. Il compte 450 kilomètres de pistes balisées et aménagées. Une dizaine de boucles locales permettent d'emprunter le réseau sur de plus petites sections de 25 à 30 kilomètres.
- ▶ Le 9 septembre 2017 : le réseau est officiellement inauguré lors d'un week-end festif, où des dizaines de cavaliers viennent randonner au départ de Sillans-la-Cascade.

# *L'histoire du savon de* **TOULON**

**Et si le savon de Marseille était né à Toulon ? L'idée n'a rien de farfelu. Car la première grande fabrique française de savon a bel et bien été créée à Toulon aux alentours de 1440. Gros plan sur cette industrie, longtemps prospère dans le Var.**

**L**a rue des Savonnières existe toujours à Toulon même si on n'y trouve plus de fabricant de savon. En revanche, elle en concentrait de nombreux au XVII<sup>e</sup> siècle. Mais l'histoire remonte à bien plus loin, à la fin du Moyen-Âge, lorsqu'un industriel de Grasse vient établir sa manufacture à Toulon. C'est la naissance de l'industrie savonnaire en France ! Un certain Palmier de Grassus, à la demande des syndics\* de l'époque, est appelé à venir s'installer au nord de la place du Portalet, aujourd'hui la place Gambetta, près du port. Le cadastre de 1442 désigne, en effet, sous le nom de *Saboneria*, "une maison et un jardin sis hors les murs, dans le faubourg du Portalet". La communauté toulonnaise s'engage à lui verser une allocation, pour frais de déplacement sans doute, et lui assure la gratuité du loyer. Deux délibérations du conseil de Ville en font mention. Dans la première, datée du 10 avril 1443, il est ordonné de "*payer à Palmier, de Grasse, savonnier, la somme de 8 florins qu'on lui a promise lorsqu'il est venu habiter Toulon*". Il est décidé dans la seconde, en date du 23 mai 1445, qu'il sera "*payé à Palmier, de Grasse, savonnier, le loyer de sa Saboneria, selon la promesse faite*". Au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, d'autres savonneries s'installent et le quartier prend le nom de Faubourg des savonnières. L'installation d'une telle industrie à Toulon s'explique pour plusieurs raisons. Tout d'abord, le port de Toulon facilite

\* Au Moyen-Âge, le syndic est un représentant des habitants auprès du suzerain de la collectivité locale.



les échanges commerciaux. D'autre part, la proximité immédiate de la matière première, à savoir l'huile d'olive, est aussi un facteur déterminant. La ville voisine d'Ollioules a développé très tôt des moulins à recense ou à grignons (cf. *notre encadré sur la fabrication du savon*). Il semblerait que ces huileries ollioulaises auraient approvisionné les savonneries toulonnaises.

Aux alentours de 1630, les habitants du quartier, se plaignant des odeurs dégagées par les savonneries, obtiennent du conseil de Ville le déplacement de ces fabriques. Elles ne pourront plus être établies "qu'au-delà de la rue neuve",



à l'extrémité ouest de la ville. C'est la naissance de l'actuelle rue des Savonnières. C'est au XVII<sup>e</sup> siècle que l'industrie du savon atteint son apogée à Toulon. Si on compte huit savonneries en 1600, il y en a une vingtaine en 1650. Plus de 60 000 quintaux de savons y sont fabriqués et exportés chaque année. Ils sont réputés pour leur qualité supérieure. Grâce à l'intense activité du port, tous les ans, une soixantaine de navires marchands étrangers repartent avec des cargaisons de savons ! Cet âge d'or s'effondre en 1669...

Louis XIV promulgue, en mars de cette année-là, un édit pour la franchise du port de Marseille. En effet, Colbert, devenu premier secrétaire d'État de la Marine, souhaite faire de Marseille, le leader européen du commerce vers le Levant. Ainsi, les marchandises entrant et sortant du port de Toulon sont lourdement taxées. C'est ce qui signe le déclin des savonneries varoises.

Les Toulonnais ont malgré tout, essayé de résister à cette concurrence. Mais ils perdent peu à peu la "guerre du savon". En 1749, il ne reste que sept fabriques et en 1770, quatre seulement.

### LA PETITE HISTOIRE...

Dans Toulon, on raconte que les habitants se sont adressés au roi en 1760 et également dans les cahiers de doléances de 1789 en vantant les vertus des eaux rejetées par les savonneries dans le port. Pendant des années, elles auraient désinfecté les coques de navires de manière naturelle ! Les Toulonnais réclament alors d'augmenter le nombre de savonneries pour assurer la protection des bateaux à moindre coût ! ■

Remerciements à l'association Les amis du vieux Toulon qui a permis la réalisation de cet article, ainsi qu'à la savonnerie Le savon de Toulon, située à La Seyne, qui a ouvert ses portes pour les prises de vues.

### LA FABRICATION ARTISANALE DU SAVON

Le savon de Toulon est fabriqué à base d'huile d'olive, mais ce n'est pas une huile d'olive alimentaire. Il s'agit d'une huile extraite à partir des peaux, des résidus de la pulpe et des fragments des noyaux, qu'on appelle les grignons. La fabrication du savon passe par un procédé traditionnel qui comprend plusieurs phases :

- La saponification ou empâtage permet de transformer l'huile d'olive en savon, sous l'action de la soude et de la chaleur, dans un grand chaudron.
- Le relargage nettoie la pâte obtenue à l'aide d'eau salée pendant plusieurs heures pour séparer le savon de la glycérine.
- La cuisson ou coction consiste à rajouter une lessive caustique et porter le mélange à ébullition.
- Le lavage est une opération très importante qui, toujours à l'aide d'eau salée, débarrasse le savon encore chaud des impuretés et des excès d'alcalinité.
- La liquidation est le dernier lavage du savon à l'eau claire pour amener le savon à l'état final.
- Le coulage est l'étape pendant laquelle le savon liquide est versé dans des moules où il se solidifie peu à peu. Suivant la saison, la solidification exige 3 à 4 jours.
- Le découpage s'effectue ensuite. Le savon est coupé en pains, puis en cubes symétriques avec un appareil spécial.

# PRÉHISTOIRE :

## *les hommes paléolithiques du Var*



Les reconstitutions exposées au Muséum départemental du Var, ont été réalisées en silicone par la paléoartiste Élisabeth Daynès : la spécialiste mondiale de la reconstitution de personnages anthropomorphiques, et plus particulièrement des hominidés préhistoriques.

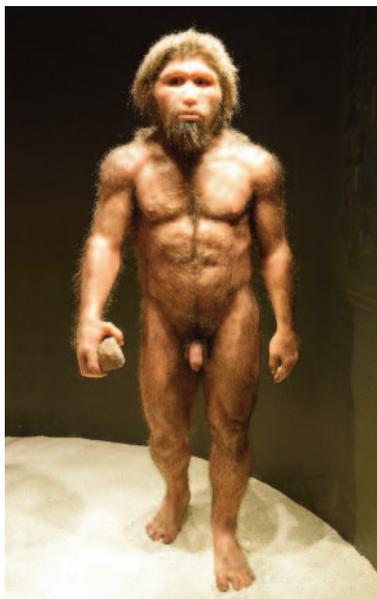
De l'*Homo heidelbergensis* en passant par *Homo neanderthalensis* pour en arriver à *Homo sapiens*, ces trois hommes apparus dans la période paléolithique sont en partie nos prédécesseurs. Que reste-t-il en nous de ces trois espèces ? Un soupçon de Néandertal, une bonne base de *Sapiens*... Petites explications avant de se retrouver face à leurs représentations grandeur nature au Muséum départemental du Var.

**L**a Préhistoire est généralement définie comme la période comprise entre l'apparition de l'Humanité, le genre *Homo* et celle de l'écriture. Elle se divise en deux parties, le Paléolithique : l'âge de la pierre taillée, et le Néolithique, celui de la pierre polie. Dans le Var et à proximité, on retrouve les restes humains de ses trois espèces : Erectus, Néandertal et Cro-Magnon. Ces trois chasseurs ont vécu durant le Paléolithique s'étalant sur près de 500 000 ans. Qui sont-ils ? Nous ressemblent-ils ? Rencontres avec ces hommes, nos prédécesseurs varois.

### **HOMO HEIDELBERGENSIS OU HOMO ERECTUS**

- 500 000 ans

*Homo heidelbergensis* représente la branche européenne d'*Homo erectus*. Il est le plus ancien homme connu dans le Var. Il arrive d'Afrique lors d'une première vague de migration, il y a plus d'un million d'années, avant de s'installer 500 000 ans plus tard en partie dans le haut Var, puisque les seules traces de sa présence se trouvent dans la grotte de la Baume Bonne à Quinson. Petit à petit, il va commencer à domestiquer le feu.



*Homo heidelbergensis* ou *Homo erectus*



Petit, entre 1,55 m et 1,60 m, le squelette d'*Homo erectus* est hyperossifié et massif. Ce qui montre qu'il était très musclé avec une stature trapue. Au vu de la disposition de son foramen (trou) occipital, *Homo erectus* marche debout et droit comme nous. Avec ses 800 cm<sup>3</sup> en moyenne, son cerveau est plus petit qu'aujourd'hui, 1 400 cm<sup>3</sup> en moyenne. Son crâne dispose d'un gros bourrelet au-dessus des yeux que l'on appelle le Torus sus-orbitaire, très caractéristique des crânes archaïques.

### RÈGLE DE TAXONOMIE

L'écriture du nom d'une espèce répond à des règles : Le premier mot correspond au nom du genre, écrit en italique et commençant par une majuscule (exemple : *Homo*).

Le deuxième mot correspond au nom de l'espèce, écrit en italique et commençant une minuscule (exemple : *heidelbergensis*).

Tellement caractéristique qu'il ressemble davantage à une visière, jusqu'à 3 centimètres d'épaisseur chez certains individus. Du coup, son front est fuyant : il part vers l'arrière. Et de profil, son crâne dévoile un chignon occipital. Ses arcades zygomatiques sont très larges. Ce qui indique la présence de muscles masticateurs très puissants, bien plus que les nôtres. Ce qui en dit long sur sa manière de se nourrir. Ses dents, moins nombreuses, sont largement plus épaisses. Car, s'il commence à maîtriser le feu, il s'est nourri jusque-là de viande crue, plus dure que la viande cuite. *Homo erectus* a une très bonne dentition. L'apparition de dents cariées arrivera bien plus tard avec le développement de l'agriculture avec les céréales. Son nez est très large.

### Son mode de vie

Au Muséum départemental du Var *Homo erectus* est présenté nu et très velu. Or, les poils sur le corps ne sont qu'une

interprétation, comme le fait qu'il vivait nu. Seule certitude, il vit dans une période interglaciaire. Même s'il est difficile de donner une température précise, il faisait plus chaud qu'aujourd'hui : beaucoup plus chaud même.

*Homo erectus* est un chasseur cueilleur, comme tous les hommes du Paléolithique. Sa grotte à la Baume Bonne est idéalement située à 60 mètres au-dessus d'une rivière. De là, *Homo erectus* a une vue dominante sur les plaines varoises et notamment sur le gibier. En tapissant le sol de son habitat avec des galets trouvés dans la rivière, il constitue les plus vieilles structures d'aménagements. "On suppose qu'il le faisait pour ne pas être en contact avec l'humidité. À la Baume Bonne, on retrouve leurs outils, mais pas leurs corps : donc on suppose que c'était une grotte saisonnière."

Son outil le plus caractéristique est le biface, un silex taillé en forme d'amande. Pour autant, *Homo erectus* serait plus

### CHRONOLOGIE DE LA PRÉHISTOIRE

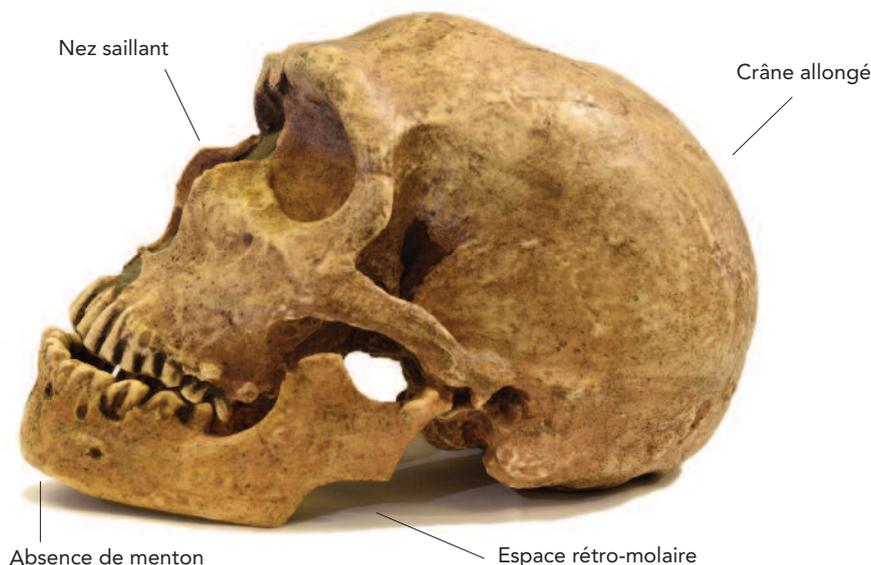
Apparition du genre *Homo*  
- 3 millions d'années

*Homo heidelbergensis*  
ou *Homo erectus* - 500 000 ans





*Homo neanderthalensis* ou Néandertal



charognard que chasseur. Ce qui ne veut pas dire que la viande qu'il mangeait était putréfiée. Il se servait sur les proies abandonnées par les autres prédateurs : lions, panthères...

Son alimentation était des plus saines, puisqu'elle a démontré ses vertus avec très peu de dégénérescence sur les squelettes retrouvés. Son régime alimentaire, dit paléolithique, est constitué exclusivement de viande et poisson grillés, de fruits frais et baies : une association recommandée aujourd'hui par de nombreux nutritionnistes dans le monde.

Quant au langage, "si on ne retrouve pas de preuve physique, les mêmes *Homo erectus* partant de l'Asie à la même période pour coloniser Java ont laissé des preuves indirectes d'une forme de langage rudimentaire en construisant ensemble des embarcations pour traverser la mer. Pour cela, ils se sont coordonnés. Ce qui suppose aussi qu'il devait y avoir des leaders. Et puis le fait d'avoir le feu

soude une tribu. Parce que le feu éclaire, réchauffe, protège et rassemble..." C'est une avancée sociale.

Pour autant, il est tellement ancien qu'il est impossible de savoir pourquoi et comment *Homo erectus* s'est éteint.

## HOMO NEANDERTHALENSIS OU NÉANDERTAL

– 125 000 ans à – 30 000 ans

Néandertal prend la suite d'*Homo erectus* dans la grotte de la Baume Bonne à Quinson en arrivant d'Europe, du Val de Néander en Allemagne. Plus grand, robuste et massif : voilà comment on pourrait rapidement décrire Néandertal. À noter la disparition de la lettre « h » entre la version latine du nom spécifique et la version française.

D'une taille de 1,65 m, il devait peser entre 80 et 100 kg. C'est un homme

qui vit dans le froid pendant la période de glaciation appelée Würm. Pour autant, cela ne veut pas dire qu'il a fait froid du début à la fin de sa présence. Une chose est certaine, Néandertal a connu *Homo sapiens* et ils ont échangé. Il se sont même accouplés. Puisque, en Europe et en Asie, nous avons tous hérité de 4 % de gènes d'*Homo neanderthalensis* (lire notre encadré page suivante).

Son squelette montre que son corps est en forme de barrique. Ses os sont très épais. Au vu de son ossature, plus large que celle d'*Homo erectus* et même que *Sapiens*, ses muscles devaient être assez impressionnants. Son crâne en forme de bombe montre qu'il avait une face aussi grande que la nôtre. Son nez est toujours plus large. De profil, il arbore toujours un bourrelet au-dessus des yeux, même si il est moins prononcé que celui d'*Homo erectus*. Et du coup, son front est moins fuyant. Par contre son cerveau est énorme entre

*Homo neanderthalensis*  
ou Néandertal de - 125 000 à - 30 000

1 600 et 1 800 cm<sup>3</sup>. Il est prognathe avec les dents en avant et sans menton. Ce qui est encore un signe distinctif de crâne archaïque. Ses arcades zygomatiques sont moins importantes. Autres particularités de Néandertal, ses dents sont longues et leurs racines fusionnées.

### Son mode de vie

Néandertal vit dans le froid. Le manque de végétaux le pousse à se nourrir exclusivement de viande. Les nombreuses fractures et blessures sur les squelettes prouvent qu'il pratiquait une chasse de contact. Il s'attaque à de gros gibiers : panthère des neiges, mammoth et rhinocéros laineux, ours... avec ses armes : des épieux avec parfois des pierres emmanchées.

Néandertal possède un outillage d'une grande variété, comme le racloir pour tanner les peaux... Qu'il va reproduire en série. Pour cela, il va développer une industrie lithique – appelée "Le Moustérien" et en particulier, une technique qu'il va inventer "le débitage Levallois". C'est-à-dire, qu'il va aménager des plans de frappe pour produire un objet en série : une technique très complexe.

Les nouvelles techniques scientifiques ont permis de prouver que Néandertal parlait, puisqu'il était doté du gène de la parole, Fox p2, ainsi que d'os hyoïdes pour faire vibrer les cordes vocales. C'est le plus ancien homme connu à pratiquer de la musique. Des flûtes taillées dans des os ont été retrouvées et il est l'un des premiers à enterrer ses morts. Les premières tombes que nous connais-

sons dans le monde sont néandertaliennes. Cette considération importante de son prochain est aussi marquée par une forme d'empathie. Pour preuve : il prenait soin des membres de sa tribu lorsqu'ils étaient paralysés, malades... Des squelettes de néandertaliens âgés présentaient des fractures anciennes. Autant de blessures invalidantes démontrant qu'ils ont été maintenus en vie grâce à leurs congénères qui devaient les nourrir. Une chose est sûre : il pratique aussi un cannibalisme funéraire avec des traces de découpes dans les os : comme certaines tribus Papous de Nouvelle Guinée pouvaient le pratiquer, il y a encore peu de temps.

C'est certainement le premier à élaborer une mythologie avec le culte de l'ours. On retrouve des crânes d'ours placés à côté d'hommes enterrés.

### HOMO NEANDERTHALENSIS ET HOMO SAPIENS

On le sait. Néandertal a collaboré avec *Homo sapiens*. Les preuves sont là : leurs techniques évoluent d'un côté comme de l'autre. Ils se nourrissent l'un et l'autre de leurs expériences. Leurs rencontres ne sont pas violentes : aucune trace d'affrontement n'a été retrouvée. Bien au contraire puisqu'ils se sont accouplés : ce qui fausse la théorie de l'extermination de Néandertal par *Sapiens*. De cette fusion qui s'est produite hors de l'Afrique, les Européens et les Asiatiques ont hérité de 4 % d'ADN de Néandertal. Certains

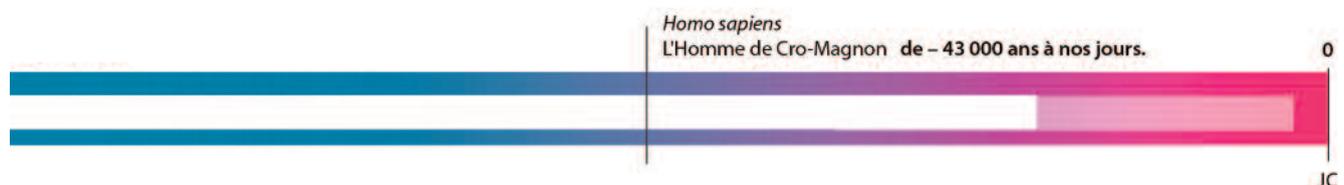
### REPÈRES

Petit rappel. Nos premiers ancêtres putatifs sont – Toumaï (*Sahelanthropus tchadensis*) trouvé au Tchad, 7 millions d'années, et Orrorin (*Orrorin tugenensis*) trouvé au Kenya, 6 millions d'années – et certains australopithèques dont la célèbre Lucy (*Australopithecus afarensis*) trouvée en Éthiopie, 3,2 millions d'années.

Et aussi, les premiers représentants du genre *Homo*, la branche biologique de l'Homme, comme *habilis* trouvé en Afrique orientale, 2,5 millions d'années, et *erectus* déjà sorti d'Afrique, 1,8 million d'années.

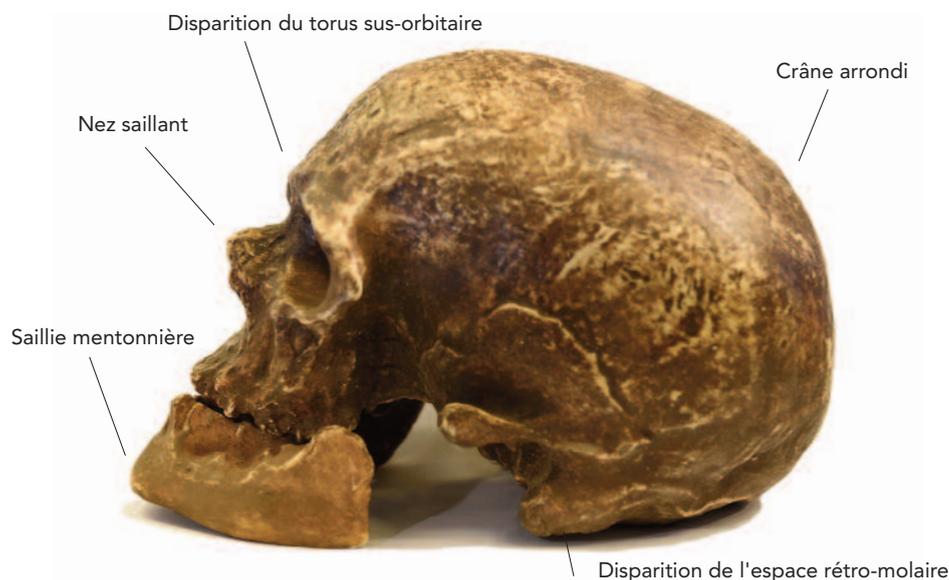
traits d'anatomie que l'on retrouve chez des hommes modernes ne trompent pas avec parfois la présence chez certains individus d'un chignon occipital, d'un torus sus-orbitaire ou plus discrètement une fosse sus-iniaque, une dépression ovale sur l'os occipital (l'os qui forme l'arrière du crâne). Il s'agit de certains restes néandertaliens qui peuvent refaire surface chez des *Homo sapiens* bien modernes.

Si on ne connaît toujours pas la cause de la disparition de Néandertal deux théories plausibles sont posées : pour la première, *Homo sapiens*, plus grand, est un nomade qui se déplace vite. Il occupe donc plus rapidement les espaces. Du coup, ne trouvant plus d'habitats libres Néandertal est réduit à disparaître. La seconde est attribuée à sa morphologie.





*Homo sapiens* ou l'Homme de Cro-Magnon



Avec sa très grosse tête, le taux de mortalité en couche était très important. *Homo sapiens*, lui, se reproduit plus rapidement. Il prend sa place impliquant une disparition progressive de Néandertal.

### **HOMO SAPIENS OU L'HOMME DE CRO-MAGNON**

- 43 000 à aujourd'hui

Véritable star du paléolithique... Cro-Magnon est l'*Homo sapiens* le plus célèbre de la Préhistoire. Avec cet homme anatomiquement moderne, peu de choses nous différencient de cet archaïque ancêtre... Sa force, il sait s'adapter à tous les terrains. De là, il colonisera le monde.

Grand, entre 1,75 m et 1,80 m, Cro-Magnon est un athlète, toujours bien musclé. Par rapport à notre crâne, les différences sont beaucoup moins importantes, voire quasi nulles. Exceptée, la forme des orbites plus rectangulaires chez Cro-Magnon. Si la forme de son crâne est davantage pentagonale, la taille de son cerveau est la même que la nôtre. On lui doit notre saillie mentonnière, jusque-là inexistante.

#### **Son mode de vie**

Arrivé du Moyen-Orient, en plein froid dans la période du Pléni-Würm, *Homo sapiens*, ce nomade marcheur et coureur, colonisera rapidement les espaces. Car, il sait créer son habitat, en bois, en peau... Plus élancé que Néandertal, Cro-Magnon possédant des doigts plus fins est capable de réaliser

des outils avec des techniques plus en finesse, plus précises. Il est plus habile. Il chasse et pêche au harpon, taillé dans des os. Pour autant, les techniques de ce chasseur-cueilleur vont évoluer avec sa rencontre avec Néandertal. S'il possède des armes de jets, il va apprendre à chasser au contact. Cro-Magnon, c'est l'artiste. Très connu pour son art pariétal, dont les plus belles traces se trouvent dans la grotte Chauvet en Ardèche, il sculpte, grave et joue de la musique.

Curieux, il cherche en permanence à inventer. Il réfléchit. Il cherche... ■

Cet article a été réalisé en collaboration avec le Muséum d'histoire naturelle départemental du Var et son référent géodiversité.

### **DE BOULEVERSANTES DÉCOUVERTES**

La récente découverte de restes humains, trouvés au Maroc, bouleverse l'histoire d'*Homo sapiens*. Cinq individus datant d'environ 315 000 ans pourraient repousser de 100 000 ans l'âge de notre espèce, et plaideraient pour son origine "panafricaine". Le site marocain de Djebel Irhoud, où les fossiles ont été trouvés, marque un nouveau jalon dans l'histoire humaine la plus récente, à une époque où plusieurs espèces apparentées coexistent sur la planète : Néandertaliens en Europe, Denisoviens et *erectus* en Asie, *Florès* en Indonésie... De ce buissonnement du genre *Homo* ne subsiste aujourd'hui qu'une seule espèce, la nôtre, *Homo sapiens*, et la découverte marocaine repose la question de son enracinement initial. En attendant, de nombreuses données devront être accumulées avant de changer les manuels d'Histoire.

LA SEYNE-SUR-MER

# UN CENTENAIRE *bien conservé*

Avec ses 44 mètres de haut, il s'élève devant l'entrée du port de plaisance de La Seyne-sur-Mer : le pont levant est sans nul doute le dernier symbole lié à la vie des chantiers navals, dont l'arrêt définitif fut prononcé en 1989. Inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques en qualité de patrimoine industriel depuis 1987, le pont levant est désormais un belvédère panoramique sur la rade de Toulon.

Pour les Seynois, c'est le pont des chantiers. Réalisé en 1917 par les sociétés Daydé pour les Forges et chantiers de la Méditerranée (FCM), le pont transbordeur fut construit pour désengorger la ville et faciliter l'approvisionnement sur le site. Puisqu'il permettait à la voie ferrée, depuis la gare de La Seyne-sur-Mer, d'accéder au site des anciens chantiers navals situés de l'autre côté du port afin de livrer tout le matériel nécessaire à la fabrication des navires.

Maurice Sylva a travaillé durant 28 ans *"autour du train"*, comme il dit. De conducteur, il devient responsable d'une équipe, composée d'un aiguilleur, d'un conducteur et de deux accrocheurs. Lui, le dernier à avoir emprunté le pont, se souvient : *"Au plus fort de l'activité des chantiers, le train était formé de 80 wagons. Et comme notre locomotive n'était pas assez puissante pour tirer le convoi, je mettais une autre locomotive à l'arrière pour le pousser. Nous faisions jusqu'à 3 aller-retour par jour."* Les chantiers comptaient alors quelque 12 000 hommes. Après deux ans de travaux en 2009, le centenaire renaît offrant à l'ancien site des chantiers devenu un grand parc paysager, un autre point de vue avec son belvédère sur la rade. ■



LE LAVANDOU

# LA VILLA THÉO

## *dans la lumière*

Après plusieurs mois de travaux, la Villa Théo, ancienne demeure de Théo Van Rysselberghe au Lavandou, accueille ses premiers visiteurs. Transformée en centre d'art, elle va faire vivre la mémoire du peintre belge néo-impressionniste qui, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, avait trouvé à Saint-Clair une terre d'inspiration.



**C'**est une belle matinée ensoleillée. Une de celles qui donnent envie de se prélasser à la terrasse d'un café et de contempler la mer, le cap Bénat et les Îles d'Or. Ces paysages qui ont inspiré et continuent d'inspirer de nombreux artistes.

Dommage. Ce jour-là, les membres de l'atelier des arts plastiques du Lavandou n'ont pas le temps de s'adonner à leur passion. Ils nettoient, classent, rangent. Tables, chevalets, ouvrages références... Au rez-de-chaussée de la maison située quartier Saint-Clair, il faut tout remettre en place, se réappropriier l'espace. Car après plusieurs mois de travaux, ils viennent de retrouver leur atelier. Là où, un siècle plus tôt, Théo Van Rysselberghe bâtissait son œuvre.

Nous sommes à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Théo Van Rysselberghe, peintre belge néo-impressionniste, découvre la Provence et les côtes varoises guidé par son ami Henri-Edmond Cross. Ce dernier, précurseur du néo-impressionnisme, s'établit à Saint-Clair après avoir un temps séjourné à Cabasson. Un quartier dans lequel le frère de Théo, l'architecte Octave Van Rysselberghe, s'installe aussi quelques années plus tard. Théo et Maria Van Rysselberghe, sa femme, les y rejoindront définitivement en 1910. Ils aménagent dans la maison du jardinier d'Octave, donnée, agrandie et agencée en maison-atelier par ce dernier. D'immenses ouvertures laissent entrer dans la demeure toute la lumière nécessaire au peintre. Cependant, il n'y peindra que très peu. *"L'atelier est très vite devenu un espace de vie et de discussions"*, raconte Raphaël Dupouy, attaché culturel

### LE CHEMIN DES PEINTRES POUR DÉCOUVRIR PAS À PAS LE NÉO-IMPRESSIONNISME

À proximité de la Villa Théo, sur l'avenue Van Rysselberghe, est installé un des pupitres du Chemin des peintres, créé en 2006. Cette initiative municipale permet, le long d'une boucle de 2,5 kilomètres, réalisable en 1 h 30 de marche, de découvrir des œuvres néo-impressionnistes de Cross, Signac, Van Rysselberghe... La promenade, ponctuée de 15 panneaux explicatifs et de reproductions des œuvres, guide les visiteurs sur les traces des nombreux artistes qui ont fréquenté Le Lavandou.



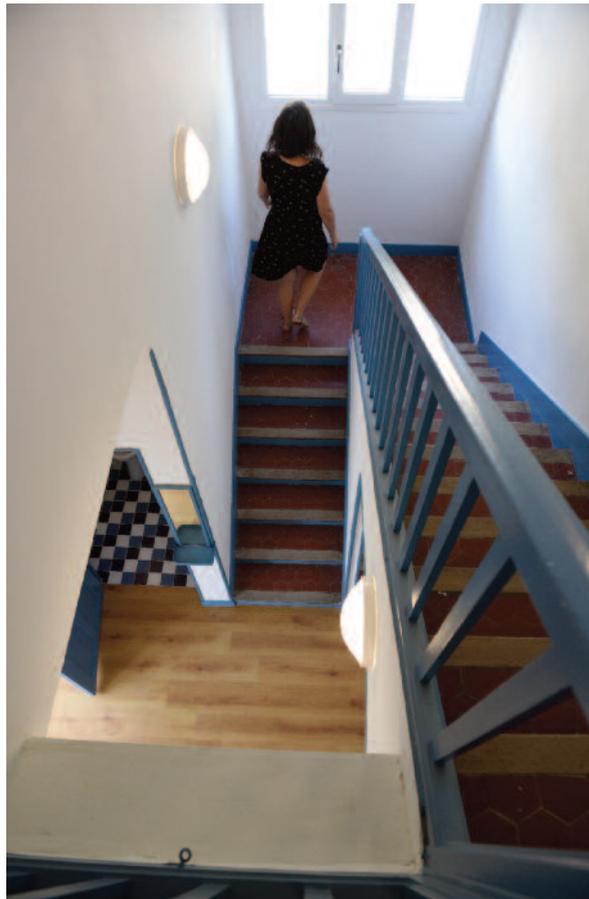
La Voile rouge, 1917. Œuvre de Théo Van Rysselberghe



Le peintre à son bureau dans la villa Saint-Clair, en 1925

de la Ville du Lavandou. *"Théo et sa femme recevaient beaucoup d'amis. Tous s'étaient rencontrés dans les salons parisiens, avec des idéaux de liberté. Ils venaient dans le Var à la recherche d'espaces vierges"*. Ces artistes et intellectuels sont portés par la nouvelle ligne des chemins de fer de Provence qui les conduit directement jusqu'en gare de Saint-Clair, aujourd'hui disparue. Quand il ne débattait pas avec ses invités, Théo peignait dans son refuge, un cabanon bâti au fond du jardin. Cet espace de création ne fait aujourd'hui plus partie de la propriété acquise par la Municipalité en 2007.

Seuls la maison principale et son jardin, ont fait l'objet d'importants travaux de rénovation et de mise aux normes pour lesquels la Ville du Lavandou a reçu le soutien du Département du Var\*, et de la Région. Labellisée "Patrimoine du XX<sup>e</sup> siècle", la bâtisse, désormais baptisée Villa Théo, a trouvé une seconde jeunesse dans le respect de son histoire. Si, au premier étage, les tommettes ont été remplacées par un parquet plus fonctionnel, les lavabos d'époque dans chacune des pièces, et les cheminées, ont été conservés. Les boiseries ont été restaurées. La façade, elle, a retrouvé sa blancheur d'antan.



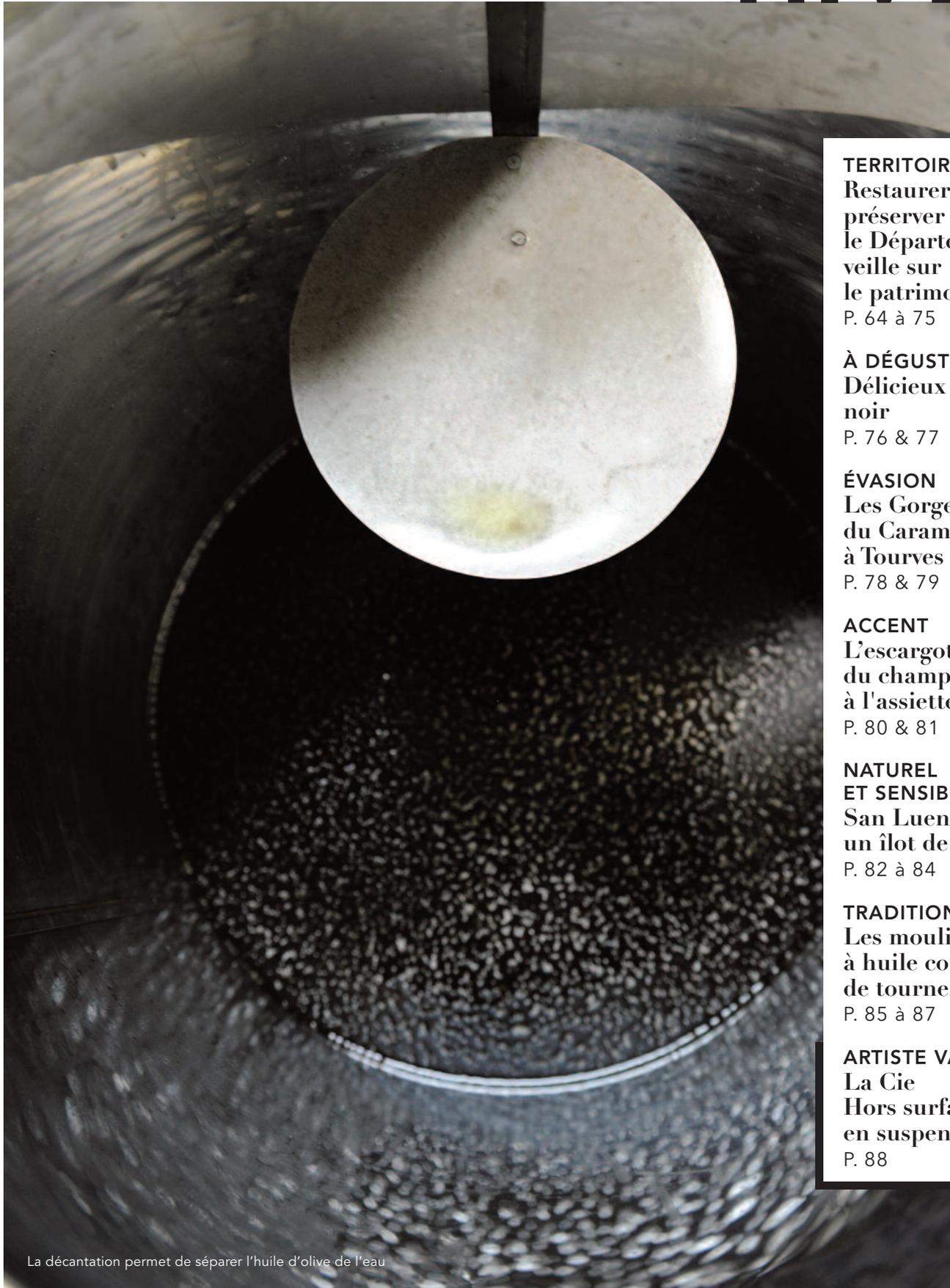
La Villa Théo, rouverte cet automne, est le tout nouveau centre d'art du Lavandou. Un lieu totalement dédié à la culture, où chaque espace a sa propre fonction. Les élèves artistes de l'atelier des arts du Lavandou disposent du rez-de-chaussée de la Villa Théo. Au premier étage a été créé un beau lieu d'exposition, baigné d'une lumière traversante. Avec une entrée indépendante, cet espace accessible à tous

accueillera trois à quatre fois par an des œuvres d'artistes classiques ou contemporains, parfois les deux en même temps sur un thème commun, mais toujours avec la volonté de privilégier la qualité à la quantité. La première exposition, intitulée "Autour de Théo", est à découvrir jusqu'au 7 janvier 2018. Une collaboration avec l'Hôtel départemental des Arts permettra la coproduction occasionnelle d'expositions, notamment de photographies. Enfin, au deuxième étage de la bâtisse pourront être logés des artistes en résidence... ■

**19 avenue Van Rysselberghe  
Saint-Clair-Le Lavandou  
Stationnement au parking  
de la chapelle**

\* Le Département a octroyé une subvention de 170 000 € à la commune du Lavandou pour financer les travaux

# VAR HIVER



La décantation permet de séparer l'huile d'olive de l'eau

**TERRITOIRES**  
Restaurer pour  
préserver :  
le Département  
veille sur  
le patrimoine varois  
P. 64 à 75

**À DÉGUSTER**  
Délicieux nougat  
noir  
P. 76 & 77

**ÉVASION**  
Les Gorges  
du Caramy  
à Tourves  
P. 78 & 79

**ACCENT**  
L'escargot :  
du champ  
à l'assiette  
P. 80 & 81

**NATUREL  
ET SENSIBLE**  
San Luen,  
un îlot de nature  
P. 82 à 84

**TRADITION**  
Les moulins  
à huile continuent  
de tourner  
P. 85 à 87

**ARTISTE VAROIS**  
La Cie  
Hors surface  
en suspension  
P. 88

*Restaurer pour  
conserver :*

## **LE DÉPARTEMENT VEILLE SUR LE PATRIMOINE VAROIS**

La restauration d'un herbier  
du XVIII<sup>e</sup> siècle.

La découverte d'un site  
archéologique médiéval.

La conservation d'objets  
antiques.

Le Var recèle de trésors  
aussi variés que précieux,  
autant pour ses habitants  
que ceux qui les ont découverts.

Le Département participe  
à la protection  
et à la restauration  
de ce patrimoine.

Petite sélection  
de grands trésors.

## ARCHÉOLOGIE

*Une agglomération fortifiée***DATANT DES V<sup>e</sup> AU IX<sup>e</sup> SIÈCLES**

Deux lignes d'enceintes, des quartiers d'habitats structurés autour de ruelles et deux églises renfermant des sépultures... une partie d'une agglomération fortifiée, estimée à 7,7 hectares et occupée durant deux périodes du V<sup>e</sup> au IX<sup>e</sup> siècles, a été mise à jour sur le site de Sainte Candie à Roquebrune-sur-Argens.

“C’est notre deuxième année de campagne de fouilles et nous avons mis au jour seulement une infime partie du site. Il y a encore de très nombreux vestiges à découvrir. Le site étant difficilement accessible, nous avons dû tout creuser à la main, évidemment après avoir monté à dos d’homme le matériel nécessaire”, précise

tout de go, Jean Antoine Segura, doctorant en archéologie médiévale à l’université de Caen. Les fouilles archéologiques ont été menées en collaboration avec le Service patrimoine et archéologie du Département du Var, sur une partie d’un espace naturel sensible.

Le site était déjà connu. Fouillé par deux archéologues dans les années 2000, depuis trois ans, il est de nouveau mis au jour par Jean Antoine Segura, pour alimenter sa thèse portant sur les habitats de hauteur du Moyen-âge : *"Pourquoi existent-ils ? Pourquoi s'installe-t-on au sommet des montagnes et des collines ?"*

Au pied du site, l’étudiant a déjà quelques réponses. *"Ici, nous avons certainement une part d’héritage de l’Âge du Fer. C’est-à-dire que l’on montre son pouvoir en dominant les hauteurs et donc le paysage, tandis que les Romains privilégiaient l’opulence architecturale. Dès les V<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècles, on retrouve ce que l’on va retrouver à l’époque féodale : des familles puissantes agissent comme des patrons pour la population en échange de leur protection. Les habitants leur versent des impôts. Nous avons deux églises sur le site, une qui le surplombe topographiquement et l’autre qui met en œuvre une architecture qui rappelle celle des anciens grands domaines romains. L’Église a donc une place importante et je fais partie de ceux qui pensent que la dîme en Provence existait déjà au VI<sup>e</sup> siècle. On peut d’ailleurs questionner la présence de plus de 17 ha de terrasses sur les pentes : ont-elles été utilisées pour les récoltes, dont une partie était prélevée au profit de l’Église ?"*

En haut à plus de 300 mètres, le site révèle une autre information exceptionnelle : *"Il a connu une occupation intensive entre le V<sup>e</sup> et le milieu du VI<sup>e</sup> siècle. Puis abandonné, il sera réoccupé de la fin du VII<sup>e</sup>*



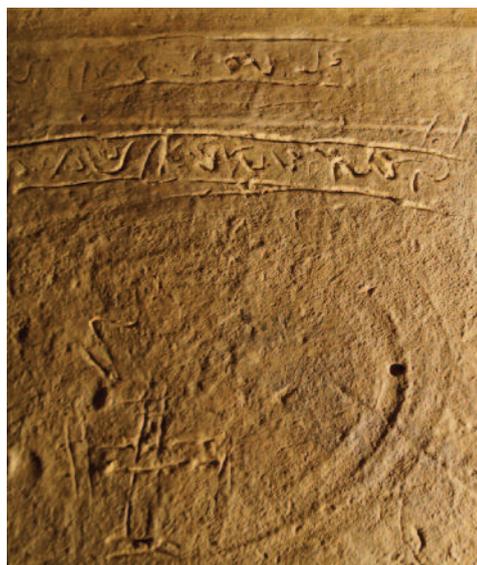


Le squelette trouvé dans l'église basse, daté entre le VI<sup>e</sup> et le VIII<sup>e</sup> s., est celui d'un homme, membre de l'élite ou du clergé

*jusqu'au IX<sup>e</sup> siècle. Cette partie d'histoire est très intéressante, parce qu'archéologiquement parlant, en Provence on a très peu de preuves d'occupations de sites entre le VII<sup>e</sup> et le X<sup>e</sup> siècle. Ici, elle a été massive et non ponctuelle",* précise-t-il. Les vestiges retrouvés ont livré aussi leurs lots de surprises. D'abord, le bâtiment sommital - qui était une église renfermant des sépultures sous tuiles, selon la tradition romaine - renfermait la tombe d'un enfant recouverte d'une tuile portant une inscription en latin cursif et grec avec une croix. Ce même bâtiment a été réutilisé entre le VIII<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup>, comme un lieu en partie à vocation funéraire mais aussi avec une fonction domestique. *"Nous avons retrouvé un foyer avec des banquettes autour. On a très peu d'exemples de cohabitation de la sorte en France. Pour autant, si la pratique n'est pas vraiment chrétienne, mais plutôt païenne, ce n'est pas étonnant.*

*Au début du haut Moyen-âge, on est au début du Christianisme. Des rites païens accompagnant l'ensevelissement et la vénération des morts peuvent persister",* assure le spécialiste. Avant de conclure : *"Dans cette vaste agglomération, il semble que les habitants vivaient principalement de l'artisanat du fer, peut-être du verre et de l'agriculture."* ■

Une tuile avec inscription en latin cursif et grec, sur une tuile de couverture d'une tombe d'enfant découverte dans l'église sommitale du site



Une ruelle du VI<sup>e</sup> siècle dans le périmètre fortifié



### ET AUSSI...

► La villa Ramatuelle, vestige gallo-romain d'un riche propriétaire, avec ses thermes et sa chambre de chauffe ont été mis à jour par les archéologues du Département du Var dans un domaine viticole privé à Brignoles.

► Un diagnostic archéologique doublé d'une étude du bâti est en cours pour la chapelle Saint-Martin de Cotignac. Ils font suite à une fouille menée par deux archéologues du Département qui a permis de découvrir un bassin de thermes d'une villa gallo-romaine sur laquelle l'abside de la chapelle a été construite. Des relevés en 3D du prieuré médiéval vont être effectués avec le CNRS.

► Édifié au I<sup>er</sup> siècle, l'amphithéâtre de Fréjus, ou Arènes, est un édifice majeur de la ville romaine Forum Julii. L'amphithéâtre de Fréjus, a fait l'objet entre 2008 et 2012 d'un projet de conservation et de valorisation dans le cadre du plan Patrimoine antique, soutenu par le Département.



Une des rues de l'agglomération, d'ici les habitants pouvaient accéder à la plaine

## HISTOIRE NATURELLE

*L'herbier Palàa,***UN MANUSCRIT  
DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE**

Depuis les années 1940, le Muséum départemental du Var détient dans ses collections un manuscrit exceptionnel : l'herbier Palàa, datant de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le Département vient de faire restaurer cet herbier-livre qui témoigne du passé botanique français.



**O**n en trouve moins d'une cinquantaine en France ! Contrairement à la plupart des herbiers de l'époque, constitués de planches libres, l'herbier Palàa est un véritable livre relié. Pourtant il n'a encore jamais été exposé au public. Une note manuscrite sur la première page permet de tracer sa provenance : *"Vieil herbier provenant de la famille Palàa, offert au musée d'histoire naturelle de Toulon par le capitaine de frégate Palàa"*. Mais rien dans le document n'identifie clairement ni son auteur, ni la date exacte de collecte ou de réalisation. Très vraisemblablement, il a été constitué dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Avec plus de 230 pages, il représente une sorte d'archive de la biodiversité de la France de cette période du passé. Y figurent des spécimens de plantes qui poussaient en France, mais aussi quelques plantes exotiques. Cet herbier a sans doute été fabriqué par un médecin ou un apothicaire. Il a également pu appartenir à un praticien non officiel, comme un herboriste. Malheureusement, aucune donnée ne permet une étude scientifique des plantes rassemblées. Il apporte toutefois un éclairage essentiel sur les pratiques populaires du XVIII<sup>e</sup> siècle autour de la médecine et de la botanique. À l'époque, 90 % de la population française est rurale. La constitution de ce type d'herbier lui a permis de trouver le moyen de soigner et guérir, ou d'enseigner et montrer les plantes et leurs différentes propriétés.

L'herbier nécessitait une importante restauration. *"Il s'agissait de donner une seconde vie à cet ouvrage, afin de pouvoir enfin le présenter au public et lui assurer une intégrité dans la durée"*, confie François Dusoulier, conservateur du Muséum départemental du Var. Juliette Berli, étudiante en 5<sup>e</sup> année à l'Institut national du patrimoine, a été chargée de la restauration. Cette spécialiste a travaillé sur le papier, les filigranes, la reliure, mais aussi sur les plantes qui ont été refixées délicatement. Elle les a reprises une à une pour combler les craquellements et a effectué un nettoyage de chaque page. Depuis peu, l'herbier Palàa est de retour au Muséum départemental. En 2018, à l'occasion des 130 ans de l'établissement, cette pièce de collection sera exposée au public. ■

Muséum départemental du Var

Jardin départemental du Las - Toulon. Tél. 04 83 95 44 20 / www.var.fr

**ET AUSSI...**

► Il y a quelques années, le crâne d'un *Tomognathus gigeri* a été trouvé sur le plateau de Signes. Cette espèce fossile de poisson avec une tête d'Alien vivait il y a plus de 140 millions d'années, au Crétacé inférieur. En exclusivité mondiale, le Muséum d'histoire naturelle du Var a reconstitué ce fameux poisson carnivore.

► Le Muséum départemental conserve un tigre pas comme les autres. Ce mâle adulte âgé de 18 ans porte le nom de "Clem", en référence au porteur Clémenceau dont il était la mascotte de 1977 à 1995. Né en captivité à la fauverie du Faron, ce tigre a été donné au Muséum qui l'a fait naturaliser. En 1978, la Marine Nationale avait organisé une cérémonie, durant laquelle tout l'équipage avait présenté leurs armes au jeune tigre.

► **L'Alexanor du Destel** est un grand papillon proche du Flambé et du Machaon. Reconnu seulement à partir de 1983 comme une population particulière endémique du Sud-Ouest du Var, ce papillon a semble-t-il disparu dans la nature. Les spécimens contenus dans la collection de son découvreur, André Chauillac - acquise par le Département en 2014 - comptent parmi les derniers témoins de ce joyau du Var.

Au cœur de la forêt du Siounet à Comps-sur-Artuby, sur un espace naturel sensible (ENS) du Département, le plus grand four à chaux du Var a été mis à jour.

Entièrement réhabilité, il est aujourd'hui le témoin des usages et du savoir-faire ancestral de la fabrication de cette matière première.

Ce n'est que par pur hasard, lors de l'aménagement de l'ENS du Siounet s'étalant sur 157 hectares, que sont apparues au sol des traces noires de carbonisation. Interpellé par ce détail, le Département sonde le site à la pelle et à la pioche. Il faudra alors l'aide des engins de son pôle technique pour découvrir l'enveloppe du four, de près de 4 mètres de diamètre et de 5 mètres de profondeur. À la surprise de tous, à l'intérieur la chaux était intacte. Abandonné par ses chauxfourniers, le four n'a été utilisé qu'une seule fois sans être vidé.

Si les fours à chaux existent depuis l'Antiquité, celui du Siounet serait beaucoup plus récent, entre le XVIII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècles. Pour autant, ce four plus moderne ne change pas de principe. C'est une catégorie de four à calcination, dans lequel on transforme le calcaire en chaux. C'est, en général, un ouvrage vertical fixe et ouvert par le haut. Il dispose de deux ouvertures, une basse pour introduire du combustible, appelée la gueule, et une haute qui sert à charger le four avec les pierres à calciner, le gueulard. Un mur de pierres ceinture le four et l'entrée du couloir permettant l'alimentation du foyer. Lors de son fonctionnement, deux parties sont distinctes : d'abord, le foyer, au fond, alimenté en permanence avec du bois de pin pour atteindre les 1 200° et enfin la voûte constituée de blocs à transformer en chaux. Ce type de four est à feu périodique. C'est-à-dire, qu'il faut attendre le refroidissement et le défournement pour recommencer l'opération.

À la sortie du four, on obtient de la chaux-vive : une poudre qui n'est pas utilisable directement, elle est même dangereuse. Sa manipulation demande donc beaucoup de précautions. Mais une fois hydratée, elle se transforme en chaux aérienne ou dite éteinte. Utilisée notamment en agriculture pour amender les sols, en maçonnerie pour blanchir les murs ou faire du mortier, en agriculture pour désinfecter les étables... elle est encore bien présente dans nos usages actuels.

Sur l'ENS, le Département a créé un sentier des anciens métiers de la forêt menant au four, mais aussi à une charbonnière, une doline avec le pâturage ovins et plusieurs points de vue. ■

## PATRIMOINE AGRICOLE

# *Le four à chaux* À COMPS-SUR-ARTUBY



### ET AUSSI...

► L'Espace naturel sensible départemental des Quatre frères au Beausset regorge de patrimoine agricole. Four à cade, bergerie, aire de dépiquage du blé... tous ont été réhabilités et sont accessibles au visiteur. Régulièrement le Département organise des sorties nature commentées pour découvrir ces vestiges.

► Le Département a toujours contribué à la défense d'édifices qui font l'identité des territoires. Pour exemple, les moulins à vent de Régusse ont été réhabilités, il y a déjà plusieurs années, en partie grâce au soutien du Département. Aujourd'hui, l'un accueille un musée d'outils agraires, l'autre, le moulin ailé, assure les démonstrations.

## OBJET DU QUOTIDIEN

# Lampe à huile

## EN CÉRAMIQUE

Objet du quotidien d'hier, trésor d'aujourd'hui, une lampe à huile de l'époque Gallo-romaine, décorée du buste de Séléne et découverte à Fréjus, a été restaurée par le Département du Var.



Cette lampe à huile mesure 10,7 cm de diamètre. Elle est constituée d'une anse pour la tenir et d'un bec portant la mèche

“**N**ous avons de nombreuses lampes à huile dans nos réserves, mais peu sont dans un état de conservation aussi remarquable. Petites et fragiles, elles sont le plus souvent retrouvées en mille morceaux. Celle-ci a aussi été plutôt bien restaurée”, assure le gestionnaire des collections archéologiques du service patrimoine et archéologie du Département.

Découverte à Fréjus dans les années quatre-vingts, dans le comblement du fossé bordant l'enceinte nord-ouest de la cité romaine, cette lampe est en terre cuite moulée à pâte engobée, pour son étanchéité.

Son médaillon est orné du buste de Séléne, “la sœur du soleil et de l'aurore, précise l'expert, souvent assimilée à Artémis, la Diane romaine, la sœur jumelle d'Apollon. Dans l'art antique, on la représente comme une femme jeune et belle qui parcourt le ciel sur un char d'argent trainé par deux chevaux. On lui connaît plusieurs amants : Jupiter, Pan ou encore le beau berger Endymion”. Si on ne sait pas sa datation exacte de fabrication, ce type de lampe a été produite entre la fin du I<sup>er</sup> siècle et le milieu du II<sup>e</sup> siècle après J.-C. Et à cette époque, trois grandes catégories de décors sont utilisées : les scènes mythologiques, comme pour cette lampe, les scènes de la vie quotidienne avec des représentations de chasses, de gladiateurs ou des jeux... enfin les décors végétaux et géométriques.

Véritables objets du quotidien, ces lampes à huile étaient utilisées comme veilleuses le soir à la maison, ou déposées sur le mobilier lors de cortèges funèbres. “Il y avait un lien affectif. Les familles choisissaient leur décor. Une famille de commerçants romains aurait privilégié Mercure, dieu du commerce et des voies de communication, ou encore Castor et Pollux, dieux protecteurs des voies maritimes et de commerces.” Pour l'allumer, rien de plus simple : son réservoir était rempli d'huile végétale, de lin ou d'olive, voire de graisse animale. Une mèche, réalisée en tresse végétale, permettait son allumage. ■

## ET AUSSI...

► Plusieurs campagnes de fouilles ont été organisées par le service du patrimoine et de l'archéologie du Département à l'abbaye de La Celle, un monument acquis par le Département dans son intégralité en 1992. Elles ont mis à jour de nombreux objets du quotidien illustrant la vie des moniales à l'époque médiévale.

- Pour la parure et l'habillement, une boucle de ceinture en bronze, une perle annulaire décorative en pâte de verre noire.

- Pour la toilette, une pince à épiler en bronze décorée de trois frises chevrons.

- Pour l'alimentation une cuillère à manche à entrelacs en bronze et de nombreuses céramiques.

- Pour les travaux de couture un dé à coudre en bronze et une fusaïole façonnée dans une panse de céramique grise médiévale.

► Une statuette de Mercure, datant des I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècles après J.-C., a été découverte à la villa de Saint-Hermentaire à Draguignan. En bronze coulé et mesurant près de 6 cm, elle représente le dieu du commerce Mercure tenant une bourse de la main droite et un caducée surmonté d'un serpent de l'autre. Propriété de la Ville de Draguignan, la statuette a été soignée par le service du patrimoine et de l'archéologie du Département afin qu'elle puisse être présentée au public dans les meilleures conditions de conservation à l'occasion de l'exposition archéologique “Des dieux et des hommes”, organisée par le Département à l'abbaye de La Celle, un monument départemental.

## OUVRAGE D'ART

# *Le pont de la Souche*

## À COMPS-SUR-ARTUBY

Le pont de la Souche à Comps-sur-Artuby est un pont romain datant de 1762 ! Inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques, cet ouvrage, qui enjambe l'Artuby, fait partie du patrimoine routier du Département. Il a fait l'objet d'importants travaux de restauration.



**C**e très beau pont repose sur des pieux en bois enfoncés dans la

ter-re avec un dallage sur le bord, afin d'éviter le ravinement. Cette technique de construction était utilisée par les ingénieurs romains. C'est pourquoi, il est qualifié de romain. Son nom de la Souche vient du provençal *souco* qui signifie souche de bois. Ce qui laisse supposer qu'il s'agissait d'un pont à péage dont la souche servait de "caisse" pour le paiement des droits seigneuriaux. D'une longueur de 53 mètres, cet édifice comporte une voûte principale à anse de panier, sous laquelle s'écoule l'Artuby et quatre autres voûtes. La présence de ces arches atteste que la rivière inonde les abords lorsqu'elle sort de son lit. Une chicane en angle droit brisant la ligne directe du pont confirme, une fois de plus, l'hypothèse qu'un péage se trouvait à l'entrée du pont. Cette chicane permettait de ralentir les cavaliers, les charrettes et les diligences, d'éviter la fraude mais aussi de sécuriser les piétons.

En 1970, une première restauration d'envergure a permis un rejointoiement général des maçonneries ainsi qu'un renforcement des voûtes. 20 ans plus tard, le Département a décelé de nouvelles détériorations : les têtes des pieux en bois ainsi que la charpente bois supportant les maçonneries étaient dégarnies par les crues de l'Artuby malgré des enrochements de protection, le bâti en pierres comportait des vides. Le Département, sous la surveillance de l'architecte des Bâtiments de France, a effectué tous les travaux sans modifier l'aspect général de cet ouvrage remarquable. ■

### ET AUSSI...

#### ► Le pont de Sautet à Trigance

À l'image du pont de la Souche, le pont de Sautet est nommé par les habitants de Trigance "le petit pont romain" alors qu'il n'a été construit qu'en 1787. Ce joli pont en dos d'âne permet de traverser le torrent du Jabron. En 2004, le Département a participé à sa rénovation en apportant 80 % du montant nécessaire aux travaux, soit plus de 19 000 €.

#### ► L'ouvrage sur le Vallon rouge à Mons

Le Département du Var, dans le cadre de son programme d'entretien des ouvrages d'art, a entrepris la restauration du pont franchissant le Vallon rouge à Mons, sur la route départementale 563. Le village de Mons étant classé "Village de caractère", ces travaux ont été soumis à l'avis de l'architecte des Bâtiments de France. Ils ont consisté, pour l'essentiel, à la consolidation de la voûte.

## ARCHIVES

# Un livre de reconnaissance

## POUR LES TERRES D'ESPARRON-DE-PALLIÈRES DU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE

En 2014, les Archives départementales font l'acquisition, auprès d'une librairie spécialisée dans les documents d'Ancien Régime, d'un manuscrit exceptionnel, datant du début du XVI<sup>e</sup> siècle. Très bien conservé, ce livre met en lumière la coseigneurie, un phénomène majeur de l'histoire de la féodalité, notamment méridionale.

**E**sparron-de-Pallières, village du haut-Var, est perché sur un éperon et tourne en colimaçon autour d'un château. La première mention dans les textes du "castrum de Sparrone" remonte à 1025. Esparron est alors partagé en deux seigneuries. En 1508, cette coseigneurie s'exerce encore. Les deux seigneurs, Gaspard de Castellane, seigneur d'Entrecasteaux et Jean d'Arcussia, seigneur d'Esparron-de-Pallières, font établir un livre de reconnaissance. Y est listé le partage de la seigneurie d'Esparron, c'est-à-dire les terres mais également les droits qui s'y réfèrent.



C'est ce document inédit que le Département, par le biais de ses Archives départementales, a acquis en 2014. Il aurait appartenu aux archives du château. Il ne reste que peu d'archives des châteaux en France, car elles ont souvent été détruites pendant la Révolution Française. "S'agissant d'une seigneurie, ce document relève des archives privées. Nous ne sommes pas dans l'obligation légale de les collecter et de les conserver,

à la différence des archives publiques. Toutefois, il nous semble primordial de le faire, car il permet d'éclairer l'histoire du Var et de ses habitants. La coseigneurie est un thème de recherche encore peu abordé. Ce type d'archive peut être une richesse pour des chercheurs, historiens ou étudiants intéressés par ce sujet", précise le responsable des archives privées, iconographiques et audiovisuelles. Et d'ajouter : "Les universités anglo-saxonnes sont très intéressées par ce genre de document. Il fallait absolument que nous nous positionnions rapidement pour son achat, afin qu'il reste dans le Var !"

Assez bien conservé, l'ouvrage va subir une très légère restauration par l'atelier des Archives départementales, afin de l'empêcher de vieillir trop rapidement. Des intercalaires éviteront que l'encre ne traverse les feuilles et les abîment. Le document est en consultation libre pour tous, à condition de maîtriser le latin médiéval, un peu le provençal et la paléographie ! ■

**ET AUSSI...**

► **Le fonds familial**  
Villeneuve-Bargemon

Acheté par le Département, ce fonds familial est remarquable par son amplitude chronologique. Le document le plus ancien remonte à 1252, tandis que les plus récents datent de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Ces archives sont celles de la famille Villeneuve de Bargemon dont la notoriété a largement dépassé la commune. Elles ont bénéficié d'un classement soigné et professionnel dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle par un archiviste. L'historien Germain Butaud, qui a travaillé sur ce fonds qui représente 13 mètres linéaires, estime que "les historiens y trouveront des documents précieux et inédits en très grand nombre".

► **Les cartes manuscrites**  
des côtes et îles  
de la Méditerranée  
de Fos à Antibes

Ces cartes, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, ont été achetées en 2014 par les Archives départementales, pour un montant de 5 000 €. Abîmées par des plis qui ont provoqué des déchirures, elles ont été restaurées en interne par l'atelier de restauration. Elles ont été montrées lors de l'exposition Rivages varois, qui s'est déroulée aux Archives départementales du 15 septembre 2016 au 30 juin 2017.

INSOLITE

# *Le pigeonnier*

## DE BRUE-AURIAC

Avec ses 22,5 mètres de haut, le pigeonnier de Brue-Auriac est le plus haut d'Europe et pour les Brussois, sans nul doute un des plus beaux. Après plusieurs opérations de réhabilitation soutenues par le Département, la commune envisage de l'inscrire vers une nouvelle destinée, plus culturelle...

“6 à 8 000 pigeons feront beaucoup de bien à Brue. Ils nous débarrasseront de nombreux insectes nuisibles, nous fourniront un excellent engrais, et une succulente nourriture”, expliquait son commanditaire Georges Roux de Corse en 1754 pour rétablir cette vieille coutume féodale. Qu'à cela ne tienne, le riche armateur marseillais d'origine corse, installé à Brue-Auriac offre à son territoire le plus grand pigeonnier de France. 13,5 mètres de circonférence et 22,5 mètres de haut. Il pouvait accueillir jusqu'à 6 000 boulins, ce qui équivaut à 12 000 pigeons adultes, les volatiles vivant en couple. Et à raison de deux œufs par mois et par couple, 12 000 pigeonneaux s'ajoutaient... Quelques années plus tard, la guerre de sept ans contre les Anglais a eu raison de la fortune de Georges Roux de Corse. De 1765 à 1766, il perd par naufrage ou incendie ses plus beaux navires. Ruiné, l'armateur ne pourra pas aller au bout de son rêve et faire de Brue-Auriac, un haut territoire de la Provence.

Aujourd'hui encore, dominant le village, le pigeonnier est aussi exposé aux intempéries. Abandonné à la Révolution, il se dégrade, et perd son toit... Pour le sauver, la commune, propriétaire, le fait inscrire à l'inventaire des Monuments historiques. De là, plusieurs phases de travaux s'enchaîneront. Le Département prend à sa charge la réhabilitation de la toiture et des planchers. Un chantier vertigineux, puisque le premier plancher est à 3,5 mètres de hauteur, et le second à 10 mètres au-dessus. Aujourd'hui après avoir acquis le terrain jouxtant le pigeonnier, la commune souhaiterait "*offrir une nouvelle vie à ce beau bâtiment et pourquoi pas l'ouvrir au public avec un mini musée, y faire des rencontres culturelles...* Pour cela nous travaillons de concert avec les Monuments de France et le Pays d'art et d'histoire de la Provence verte", explique la commune. ■

### ET AUSSI...

- ▶ Une épée en fer a été découverte dans la chapelle Saint-Martin de Cotignac par les archéologues du Département du Var. Depuis septembre 2016, elle est en cours de restauration. Actuellement, elle a été mise en bain dans une solution de soude. Ce traitement de déchloruration s'étalant sur 8 à 12 mois, l'objet sera ensuite rincé et séché avant le dégagement mécanique au moyen de micro sablage et de meulettes en acier... À suivre.
- ▶ Le couvent troglodytique du Vallon des Carmes à Barjols. Le Vallon des Carmes à Barjols est un espace naturel sensible du Département sur lequel les frères Carmes déchaussés se sont installés au XVII<sup>e</sup> siècle. Ils ont utilisé les grottes naturelles créées dans le tuf pour y édifier un couvent. La chapelle principale a été décorée de coquillages. Le Département a remis en valeur ce couvent afin qu'il puisse être visité.
- ▶ Patrimoine industriel d'hier, patrimoine insolite aujourd'hui, la Glacière Pivaut à Mazaugues est la seule construction de cette nature encore accessible au grand public dans le Var. Inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques, elle a été réhabilitée par le Département après avoir acquis l'ENS le Gaudin sur lequel, elle se situe.



## PATRIMOINE MÉDIÉVAL CIVIL

*Le Fort-Freinet***À LA GARDE-FREINET**

Perché à près de 450 mètres d'altitude sur un piton rocheux, le Fort-Freinet est un castrum de 4 000 m<sup>2</sup>. Ce village fortifié du Moyen-Âge est un site naturel classé remarquable depuis 1923. Inauguré en 2016, il a nécessité plusieurs campagnes de fouilles



© Emmanuel Bertrand tdr - Utilisation unique pour "Le Var"

**ET AUSSI...**► **La tour Taradel à Taradeau**

Surplombant le village de Taradeau, la tour Taradel est une haute tour de guet de 24 mètres datant du XII<sup>e</sup> siècle. C'est un des vestiges de l'ancien village de Taradel, bâti sur un piton et détruit par une invasion au Moyen-âge. Le Département a aidé à sa restauration grâce à une subvention de 24 000 €.

► **La tour du Faucon sur l'espace naturel sensible (ENS) départemental le Défends à Puget-Ville**

Acquis en 1985 par le Département, Le Défends de la tour, un ENS de 29 hectares situé à Puget-Ville, abrite une tour dite "à éperons", datant de la fin du XII<sup>e</sup> ou du début du XIII<sup>e</sup> siècle. En partie effondrée, elle menaçait de disparaître, si le Département n'avait pas décidé de la restaurer en 2016. Le Département a investi 262 000 € dans cette réhabilitation entièrement réalisée en pierres taillées.

► **Les remparts du château d'Hyères**

Inscrits à l'inventaire supplémentaires des monuments historiques, les remparts du château d'Hyères ont été complètement restaurés. Plusieurs tranches de travaux ont permis de redonner vie à ces remparts, jusque-là recouverts de végétation. Un architecte des Bâtiments de France a supervisé l'opération, financée en partie par le Département à hauteur de 70 000 €.

**L**e castrum de La Garde-Freinet remonterait, selon les différentes études réalisées lors des fouilles archéologiques, à la fin du XII<sup>e</sup> siècle. Il représente, encore aujourd'hui, un site majeur dans le Var pour la période médiévale. Dominant l'actuel village de La Garde-Freinet et les vallées environnantes, cet habitat semi-troglodytique est spectaculaire. Il n'était accessible que par un chemin escarpé. Les derniers travaux de restauration ont permis la création et la sécurisation des sentiers menant au site, mais aussi la mise en valeur du lieu et des abords. 380 000 € ont été nécessaires à ces travaux. Le Département a participé à hauteur de 42 600 €. Son service du patrimoine et de l'archéologie a également apporté son aide technique et scientifique.

L'organisation des lieux en deux parties, le château et le village, est encore visible à travers les vestiges. Le château, au sommet, s'étend sur 120 m<sup>2</sup> et est composé de cinq vastes pièces. La rue principale le sépare du reste du village, constitué d'une trentaine de maisons directement creusées dans la roche. L'impressionnant fossé défensif, taillé dans le rocher tout autour du village, atteint jusqu'à 8 mètres de profondeur. Un système de récupération d'eau est aménagé au niveau de ce fossé, pour pouvoir utiliser l'eau de ruissellement. Deux siècles après son édification, cet habitat s'est dépeuplé au profit du village de La Garde-Freinet. Seul le château est resté occupé pour des raisons stratégiques de surveillance. Lors des guerres de religion, le Maréchal de La Valette, duc d'Épernon, gouverneur de Provence, ordonne la destruction définitive du Fort-Freinet en 1589. Selon la tradition populaire, les Sarrazins, présents en Provence au X<sup>e</sup> siècle, auraient occupé le Fort-Freinet. Cependant, les fouilles archéologiques entreprises dès 1979 n'ont révélé aucune trace de leur présence. ■

## PATRIMOINE RELIGIEUX

# *Le retable du Maître-Autel*

## DANS L'ÉGLISE DE MONS



**Véritable trésor de l'art sacré provençal, l'église Notre-Dame de l'Assomption à Mons renferme six magnifiques retables, dont le remarquable Maître-Autel, digne d'une cathédrale ! Daté de 1680, il vient d'être complètement restauré avec le soutien du Département.**

Située hors de la cité médiévale, l'église de Mons a été édifiée au XIII<sup>e</sup> siècle et agrandie aux XV<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Elle présente un très rare ensemble de retables baroques du XVII<sup>e</sup> siècle, classés à l'inventaire des Monuments historiques. Le Maître-Autel est un autel tombeau en marbre blanc, surmonté d'un imposant retable en bois doré. Il est orné de quatre colonnes torsadées et surmonté de six angelots. En fond, une toile de 2,65 m sur 1,5 m représente l'Assomption de la Vierge. De chaque côté, deux niches abritent les statues de Saint-Pierre et de Saint-Paul en bois doré.

En 1860, le retable a été redoré. Aujourd'hui, il a été entièrement restauré pour un montant de 60 000 €, dont 40 % financé par la Drac\*. Le Département du Var a contribué à cette restauration à hauteur de 5 000 €. *"Des parties étaient mangées par les insectes, les mains des saints étaient cassées, des côtés partaient en lambeaux"*, explique l'élue à la culture de la commune monsoise. La restauration s'est effectuée en deux parties. Le tabernacle est parti en atelier près d'Avignon, ainsi que les statues des saints. Le reste s'est fait sur place, avec *"des travaux parfois très acrobatiques ! Une fois le tabernacle enlevé, nous avons découvert la partie inférieure de la toile : le cercueil de la Vierge, vide, mais rempli de roses, entouré des apôtres"*.

Cette très belle restauration, achevée en août 2017, a été présentée au public lors des journées du patrimoine en septembre dernier. ■

\* La Drac, direction régionale des affaires culturelles, est un service déconcentré du ministère de la Culture.

### ET AUSSI...

#### ► La collégiale Saint-Martin à Lorgues

Bâtie entre 1704 et 1729, la collégiale de Lorgues est gigantesque. Elle permet d'accueillir plus de 1 400 fidèles. Mais, elle présente, depuis sa construction, des problèmes structurels. Depuis janvier 2014, une restauration totale est entreprise. La première partie des travaux, de mises en sécurité de la charpente, la couverture, le clocher, la nef et les vitraux, est achevée. D'autres sont en cours. La collégiale restera fermée jusqu'en janvier 2018. Le Département a apporté une aide de 910 000 €.

#### ► L'église Saint-Eutrope à Méounes-les-Montrieux

Les vantaux des trois portails de l'église paroissiale de Méounes-les-Montrieux étaient très abîmés. L'humidité ainsi que les intempéries ont créé des déformations rendant difficile la clôture de l'édifice. Datant des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, ces vantaux en bois bénéficient d'un classement au titre des Monuments historiques. Des travaux de restauration ont été entrepris. Le Département y a participé à hauteur de 8 250 €.

#### ► Quatre œuvres d'art de l'église Saint-Laurent à Ollioules

Quatre tableaux, inscrits sur la liste des Monuments historiques, ont été mis à l'abri, en 1970, dans une chapelle fermée au public, lors de travaux dans l'église Saint-Laurent à Ollioules. Ils y sont restés jusqu'en 2016 et ont souffert de mauvaises conditions de conservation. Avec le soutien du Département, ces toiles, datant du XVII<sup>e</sup> siècle, ont été restaurées et vont être à nouveau présentées au public. Cette intervention a été suivie par la Drac\* et la Conservation des antiquités et objets d'art du Var.

# Délicieux

## NOUGAT NOIR

Avec son croquant délicat et sa robe ambrée, il sublime deux produits emblématiques de Provence : le miel et les amandes. Le nougat noir, incontournable des tables de fêtes, est un des 13 traditionnels desserts de Noël. Sa recette, authentique et gourmande, est aussi facile à réaliser que rapide à déguster !

### LES INGRÉDIENTS

- 470 g de miel, idéalement de lavande, ou tout autre bon miel... varois !
- 90 g de sucre
- 700 g d'amandes entières non salées, de préférence de Provence
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de papier Ostie ou pain azyme (en épicerie spécialisée ou boulangerie), ou à défaut du papier sulfurisé (à retirer avant de couper le nougat).



### LE MIEL FLEURON DES PRODUCTIONS VAROISES

Le Var est un des premiers départements apicoles français. Autour de 29 500 ruches y sont déclarées par 492 apiculteurs amateurs et professionnels\*. 96 d'entre eux exploitent plus de 50 ruches. Si l'été, beaucoup d'éleveurs locaux transhument leurs ruches dans des contrées plus tempérées, l'hiver, le Var accueille de nombreux apiculteurs de régions moins clémentes. De châtaignier, d'arbousier, de bruyère blanche ou de thym, les miels varois déclinent caractère et typicité. Fleurons de la production varoise, le miel de lavande et le miel toutes fleurs peuvent se prévaloir d'un "Label rouge". Quant aux miels de Provence, ils disposent d'une Indication géographique protégée (IGP) garantissant depuis 2005 leur origine florale. La plupart des apiculteurs varois commercialisent leur production en vente directe ou en circuits courts. \* source DDPP 2015

Faire chauffer le miel et le sucre dans une casserole en cuivre (ou en inox à fond épais) jusqu'à ce que le mélange bouillonne finement, en remuant constamment avec un ustensile en bois.

Pendant que le miel chauffe, passer les amandes 5 minutes au four sans les griller.

Ajouter les amandes au miel, mélanger et laisser cuire à feu doux 20 minutes en remuant sans cesse de façon à ce que le miel pénètre doucement les amandes.

Laisser refroidir quelques minutes le mélange, rajouter la vanille. Ouvrir la gousse, gratter les graines et les rajouter au mélange.

Reprendre la cuisson à feu doux 5 à 10 minutes. Vérifier la cuisson en coupant une amande : il faut qu'elle soit légèrement colorée.

En fin de cuisson, hors du feu, remuer quelques instants pour homogénéiser le mélange. Le verser sur le papier Ostie ou sur la feuille de papier sulfurisé.

Recouvrir la préparation du papier choisi et étaler délicatement au rouleau à pâtisserie pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

Laisser durcir environ 20 minutes avant de couper (en retirant au préalable le papier, s'il s'agit de papier sulfurisé). Déguster !

Le nougat noir se conserve facilement plusieurs semaines à l'abri de l'humidité. ■

Nos remerciements à l'épicerie la Corbeille d'orient à Toulon pour les prises de vues.





TOURVES

# LES GORGES DU CARAMY

Entre Mazaugues où il prend sa source, et Carcès où il se jette dans le fleuve Argens, le Caramy parcourt une cinquantaine de kilomètres. Au sud de Tourves, la rivière a creusé la roche calcaire, formant un merveilleux décor constitué de cascades et vasques d'eau calme sur lesquelles se reflètent les grands arbres. Le vallon, en partie propriété du Département\*, offre de multiples possibilités de pause pour s'emplier de la quiétude des lieux. Familiale si l'on longe le lit de la rivière ou sportive si l'on grimpe jusqu'au plateau Saint Probase, la balade dure entre 1 h 30 et 4 h selon l'option.

\* Deux espaces naturels sensibles du Département s'étendent sur 486 hectares de part et d'autre du vallon.

# L'ESCARGOT, *du champ*

## *à l'assiette*

Cuisinés au beurre d'ail  
ou à la suçarelle,  
les escargots sont au cœur  
de plats incontournables  
des fêtes de fin d'année.  
Dans le Var, visite chez deux  
héliculteurs qui se consacrent  
à leur production.  
Avec délicatesse et passion.

**C'**est une tradition familiale, un loisir de vacances, une animation pour les enfants ! L'été, après l'orage, petits et grands partent à la chasse à l'escargot, dans les herbes fraîches des prairies et bois varois... Pour certains, cette activité est un métier : ils sont héliculteurs.

L'héliculture est le terme désignant l'élevage d'escargots comestibles. Il est issu d'*helix*, qui signifie spirale en latin. *Helix aspersa maxima* est d'ailleurs le nom scientifique de l'escargot gros gris, le plus communément produit en France. Comme à Artigues, où Benjamin Nicaise est à la tête d'*Escalagäü*, un élevage de 120 000 têtes. "Ils sont répartis dans quatre parcs, sur une parcelle de 500 m<sup>2</sup>", détaille-t-il. "Ici, comme nous sommes intégralement en agriculture biologique, nous avons souhaité recréer un espace proche de la nature. Une quarantaine d'espèces de végétaux ont été semés. Plantes et fleurs de prairies ont poussé très librement et, bizarrement, aucun des enclos n'a la même allure". Dans ces parcs protégés des attaques des oiseaux, des mulots et des sangliers, il faut circuler lentement, et avec précaution, entre des planches de bois minutieusement installées. Dressées les unes contre les autres comme des châteaux de cartes, elles servent à la fois de mangeoires et d'abris aux gastéropodes. Au Pradet, où sont élevés les escargots de La Dominette, l'installation en bois permet également de cheminer à l'intérieur des trois prés de luzerne. C'est ici qu'ont été implantés, au

mois d'avril, 75 000 escargots. "Je suis une hélicultrice éleveuse, je ne fais pas de reproduction", précise Christine Wattelier, ancienne opticienne, reconvertie dans l'agriculture depuis mai 2016. "J'achète donc des naissains, ce sont les bébés escargots qui ont entre 8 et 10 jours, que je fais grandir pendant six mois environ".

Les bébés escargots se nourrissent d'abord seuls, grâce aux aliments qu'ils trouvent dans la végétation. Ils sont alors si petits et si fragiles que l'hélicultrice ne pénètre que très peu dans ses parcs. "Le premier mois, je risque jusqu'à 50 % de pertes", dévoile Christine Wattelier. "Une fois qu'ils commencent à s'installer sous les planches, je leur donne à manger chaque soir. Ils craignent le soleil et le vent, c'est pourquoi ils restent à l'abri tout au long de la journée. Ils se comportent ici comme dans la nature". En plus des gros-gris, Christine Wattelier élève aussi des *Helix aspersa muller*, plus communément appelés les petits gris. "Les meilleurs !" s'exclame-t-elle. Mais pour les déguster, au beurre d'ail ou à la sauce saucelle, il ne suffit pas aux héliculteurs de se baisser pour les ramasser ! Entre le champ et l'assiette, plusieurs étapes sont indispensables. Il faut d'abord faire jeûner les escargots. Les gros-gris, après plusieurs jours de purge intesti-



## EN UNE HEURE, L'ESCARGOT PARCOURT 5 MÈTRES !

nale, sont plongés dans l'eau bouillante puis décoquillés afin de les débarrasser de leur hépato-pancréas. Les professionnels ne conservent que la chair de ces gastéropodes qui, suivant les préparations, sera replacée dans sa coquille. "Pendant quatre mois, je ne fais que de la transformation", raconte Benjamin Nicaise qui, sur son terrain agricole du haut Var, a conçu un labo-

ratoire totalement autonome en énergie. "Il est alimenté par une station solaire et une petite éolienne qui me permettent de faire fonctionner toute l'année le réfrigérateur et le congélateur, où ma production est stockée". Fier de sa construction économe, Benjamin Nicaise l'est encore plus des escargots qu'il y prépare. "Plusieurs grands chefs me passent commande pour les fêtes de fin d'année. Le reste de ma production est vendu sur des salons gastronomiques ou directement à des particuliers". La vente directe est aussi très importante pour la productrice du Pradet, membre du réseau *Bienvenue à la ferme*. "Les fêtes de fin d'année représentent 30 à 40 % de mon chiffre d'affaires", indique-t-elle. Une période durant laquelle les familles varoises, attachées aux traditions, dressent sur leurs tables de belles assiettes en porcelaine blanche spécialement conçues pour la dégustation d'escargots. ■

### Escalagaü, La Longagne, RD3 à Artigues.

Vente sur place, sur rendez-vous au 06 32 67 74 56. Escargots biologiques au court bouillon, 20 € les 5 douzaines.

### Les escargots de La Dominette,

995, chemin des Clapiers, Le Pradet. 06 65 58 49 34. Vente sur place du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h. Escargots au naturel, 16 € les 5 douzaines.

## LA RECETTE

Souvent dégustés au beurre d'ail, les escargots gros-gris peuvent se révéler excellents dans diverses recettes. En sauce tomate provençale, confits dans la graisse de canard ou dans des tartes... Les escargots se marient aussi avec du roquefort !

Dans une casserole, il faut faire revenir une échalote avec une noisette de beurre. Y ajouter ensuite du roquefort et de la crème fraîche en quantité équivalente. Laisser chauffer doucement et bien mélanger le tout. Poivrer puis ajouter les chairs d'escargots court-bouillonnées. Laisser sur le feu encore 5 à 10 minutes avant de servir le plat en apéritif.





# SAN LUEN, *un îlot de nature*

**S**an Luen est une enclave en forme de triangle bordé, au nord par l'autoroute A8, à l'ouest par la route départementale 125 qui mène au golfe de Saint-Tropez et dans l'axe sud-est par le fleuve Argens. Acquis par le Département en 1994, cet espace naturel sensible\* est un lieu fragile qu'il convient de respecter en restant sur le sentier. Si les bruits de circulation sont présents lorsqu'on pénètre sur le site - l'entrée est, en effet, à quelques mètres en surplomb de l'autoroute -, ils sont vite oubliés en montant vers les falaises qui dominent l'Argens. En quelques dizaines de mètres se succèdent des milieux naturels très variés. Ici se côtoient des pelouses à orchidées et à hélianthème à gouttes, des mares et cours d'eau temporaires - véritables concentrés de biodiversité -, un maquis où l'on peut rencontrer la tortue d'Hermann. Plus loin, la forêt rivulaire de l'Argens et les falaises où vivent plusieurs espèces de chauves-souris offrent d'autres paysages.

La balade commence par un plateau en pente douce couvert de maquis. Y affleurent des dalles couvertes de lichens et de mousses qui se colorent de pourpre, de vert, de bleu, d'ocre aux premières pluies, formant un camaïeu digne d'un peintre. Elles jouxtent des bruyères arborescentes qui fleuriront en blanc à partir de février, des lavandes des Maures ou lavandes papillon, des figuiers de barbarie, des cistes, des myrtes. À côté de ces espèces typiques du pourtour méditerranéen, on trouve des plantes moins communes comme les orchidées sérapias



**Au centre du Var,  
sur la commune du Muy,  
San Luen est un espace  
naturel sensible du  
Département qui offre  
une respiration inespérée  
à proximité des grands  
axes routiers.  
Voisin du Rocher de  
Roquebrune-sur-Argens,  
il décline sur 51 hectares  
toutes les qualités  
d'un site privilégié,  
aux confins de la plaine  
des Maures et aux portes  
de l'Estérel.**

ou les petites violettes à fleurs jaunes, *Viola roccabrunensis*, qui n'existent que dans le Var, dans la région des Maures, et qui formeront au printemps des tapis ensoleillés. Bien qu'abondante localement, la violette de Roquebrune n'en demeure pas moins une espèce menacée à laquelle on doit tous les égards. Les figuiers de Barbarie, une espèce exotique originaire du Mexique mais envahissante, fournissent des fruits appréciés de la faune locale.

Après les pluies, on peut aussi voir des plantes amphibies réapparaître dans les réserves d'eau ou le long des cours d'eau temporaires qui strient la pente. On y observe deux fougères très rares : l'isoète de Durieu, protégée au niveau national, et l'ophioglosse du Portugal, protégée elle au niveau régional.

Par endroit se dressent des bosquets de pins pignons, aussi appelés pins parasols, caractéristiques de la plaine des Maures. *"Ces pins recouvraient largement le site avant, mais il y a eu un incendie il y a quelques années"*, explique la gestionnaire du site départemental. *"Le Département a fait le choix de laisser les restes des arbres sur place. Cela crée de la matière organique et aide à régénérer le terrain. Le bois mort offre un abri à de nombreux animaux inféodés aux lieux comme les animaux à sang froid - serpents et lézards - ou les insectes. Le maquis a pris le relais. Les espèces les plus résistantes comme le chêne liège repoussent et les jeunes pins parasols recolonisent le maquis."*

En arrivant en haut du plateau, le panorama s'ouvre sur l'Argens. Il n'y a pas d'accès au fleuve possible depuis le site - les falaises étant trop dange-



reuses. Mais San Luen offre une jolie vue sur les gorges taillées par l'eau formant le défilé des Bagarèdes. En contrebas, la ripisylve s'épanouit le long du cours d'eau, révélant en hiver les silhouettes des différents feuillus – peuplier blanc, aulne glutineux aux branches rougeâtres et saule blanc aux branchages jaunâtres. C'est à la fin du Paléozoïque, il y a 245 millions d'années, que les roches qui constituent la falaise se sont formées. Cette roche sédimentaire rouge, en raison de l'oxyde de fer présent, mêle granites, gneiss et rhyolites. L'érosion y a modelé canyons et grottes qui profitent à de nombreuses espèces animales, comme les autres milieux du site.

Insectes, reptiles, amphibiens, oiseaux, mammifères cohabitent sur l'ENS. Les chauves-souris – grand Rhinolophe, grand et petit Murin, Minioptère de Schreiber, Molosse de Cestoni – sont familières des lieux. Elles trouvent dans les fissures de la falaise, avec la proximité de l'eau, un abri idéal. En hiver, elles dorment en attendant un climat

plus doux et le retour de leur mets favori – et le seul – les insectes ! Parmi les oiseaux, l'espèce la plus remarquable est le faucon hobereau. On trouve aussi l'engoulevent d'Europe, la bondrée apivore, le martin pêcheur d'Europe, le circaète Jean Le Blanc, l'alouette lulu... Et en période hivernale, on peut apercevoir sur les falaises un passereau particulièrement coloré : le tichodrome échelette, gris aux grandes taches rouges. Protégé au niveau national, il n'est là qu'en hiver, migrant des hautes montagnes provençales et même alpines qu'il regagnera au printemps. Il voisine avec l'hirondelle des rochers présente, elle, toute l'année. L'Argens reste aussi un point d'attraction pour de nombreux mammifères qui viennent s'y abreuver, chasser ou consommer des végétaux. L'homme a lui aussi profité du site. Le promontoire rocheux, qui offre des points de vue sur la plaine, fut un site d'observation et de défense. Historiquement, San Luen serait à l'origine de l'implantation du village du Muy et

du peuplement de la vallée de l'Argens. Deux témoins de l'occupation humaine subsistent, mais il n'est possible de les apprécier qu'à distance, leurs accès, dangereux, étant strictement interdits. Le plus ancien, l'oppidum, aurait été occupé dès 1 000 ans avant J-C. Refuge et point stratégique, sa situation dominante permettait de voir venir l'envahisseur et d'allumer des feux comme signaux de communication. Plus récente, mais en ruines, la chapelle qu'on peut admirer de loin, date du haut Moyen-âge (XI<sup>e</sup> siècle). Elle témoigne de la présence d'un ancien village : « le Vieux Muy ».

Déjà à la croisée des chemins à l'époque romaine – une voie secondaire reliant le Golfe de Saint-Tropez a été localisée à proximité –, San Luen reste une enclave de nature au cœur d'un réseau de circulation. Le site fait partie de l'entité du Rocher de Roquebrune regroupant 7 espaces naturels sensibles départementaux. San Luen fera prochainement l'objet de travaux d'aménagement par le Département avec la remise à niveau du sentier et l'installation d'une signalétique. ■

*\* Les espaces naturels sensibles (ENS) sont acquis par le Département pour leur richesse écologique avec la taxe (TAENS) perçue sur les permis de construire. Le réseau départemental d'ENS compte plus de 13 500 hectares en 2017.*

#### EN PRATIQUE :

La balade, facilement accessible, dure une quarantaine de minutes aller-retour depuis l'entrée mais peut prendre beaucoup plus de temps pour qui contemple. Parking à 400 mètres, sur la route départementale RD25, à gauche avant le passage sous l'autoroute en venant du Muy.

Le Département organise régulièrement des sorties natures gratuites avec un guide naturaliste (inscriptions obligatoires).

Renseignements sur [www.var.fr](http://www.var.fr)

*De génération  
en génération,*

**LES MOULINS  
À HUILE  
CONTINUENT  
DE TOURNER**



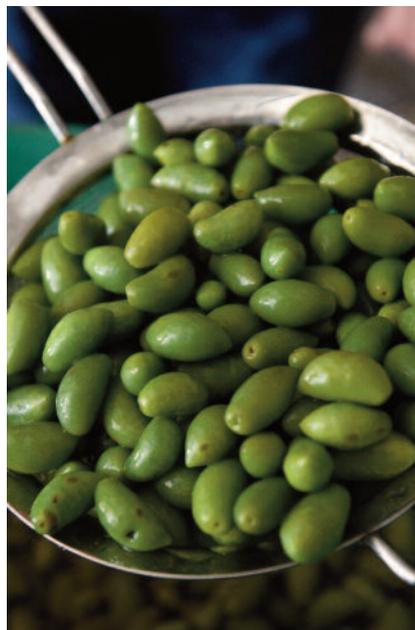
**Des oliviers par milliers habitent le territoire varois. Du littoral jusqu'aux communes du haut Var, en passant par les plaines, l'arbre emblématique de la Provence est partout. Pour tirer de ses fruits le meilleur, l'huile d'olive, des moulins ont été construits aux quatre coins du département. Il en existe 54 encore en fonctionnement. Privés, communaux ou coopératifs, ils continuent de faire vivre la tradition oléicole du Var.**

**L'**été, l'huile d'olive est incontournable. Elle prend place sur toutes les tables du Var et dans tous les mets provençaux, de l'aïoli à la roustide en passant par l'anchoïade ou la soupe au pistou... Mais c'est l'hiver, que l'huile d'olive, si prompte à sublimer la cuisine estivale, prend vie. En décembre et janvier, au cœur des moulins varois, l'olive se transforme en huile grâce à un savoir-faire d'exception transmis de génération en génération.

*"J'ai appris les gestes aux côtés de l'ancien moulinier du village et en allant prendre des conseils auprès de confrères", raconte Jean-Marc Simon, responsable du moulin communal de Tourtour, le dernier de la région Provence Alpes Côte d'Azur à fonctionner avec une presse manuelle. "Ici, tout est fait à la main, avec des gestes ancestraux. C'est physique !"* Dans ce moulin datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, presque rien n'a changé depuis sa construction. La meule en pierre œuvre toujours à la force de l'eau et la presse à la force des hommes. *"Les olives, une fois broyées,*

*sont mises en scourtins. Ce sont de grands filets en fibre de coco que nous empilons les uns sur les autres sous la presse à bras. L'huile extraite s'écoule dans des bassins préalablement remplis d'eau tiède. Cela permet, ensuite, de mieux cueillir l'huile d'olive à la feuille".* Dans les bacs de décantation, l'huile remonte à la surface. Elle est alors séparée de l'eau à l'aide d'un ustensile en forme de chapeau chinois appelé la feuille. Avec un geste bien précis, qu'il faut répéter, répéter et répéter encore avant de se l'approprier et le maîtriser, le moulinier récolte le nectar si précieux. Ces différentes étapes sont suivies de près par les oléiculteurs qui, regroupés autour du chaudron, observent ce savoir-faire ancestral. On échange quelques mots, on déguste la roustide (pain grillé frotté à l'ail et imbibé d'huile d'olive), on se réchauffe un peu... Écoliers et curieux sont aussi les bienvenus au moulin. Pour que la tradition continue, il faut savoir la partager.

De génération en génération, le métier de moulinier se transmet, comme les champs d'oliviers. *"Notre union a permis de réunir le moulin de ma famille et les champs d'oliviers de celle de ma femme",* plaisante Guillaume Kauffmann, propriétaire avec son épouse Magali, du moulin du Partégal à La Farlède, dont la visite, la seule labellisée Qualité tourisme dans le Var, est gratuite. *"C'est mon grand-père qui, en 1939, a acheté ce moulin dans lequel son père avait travaillé. Mon père lui a succédé en 1966, puis ma mère et enfin moi. Nous sommes la quatrième génération à vivre de cette activité".* En plus de leur propre production, issue de 7,5 hectares de champs d'oliviers,



Magali et Guillaume transforment les olives d'autres oléiculteurs. Ici, si l'ancienne meule fonctionne encore et permet chaque année la fabrication d'une huile d'excellence, la technologie a pris le pas sur la tradition. Des machines ultra-modernes triturent deux tonnes d'olives par heure. *"Nous sommes attentifs à l'amélioration du service que nous offrons aux oléiculteurs qui nous font confiance"*, précise le couple. Tout près de leur moulin, l'olivieraie des Laures, propriété du Conseil départemental, est un Espace naturel sensible (ENS). Elle concentre 300 arbres remarquables dont certains ont plus de 400 ans. Protégés par la montagne du Coudon, ils ont résisté au gel de 1956. *"Avant cet hiver de grand froid, qui condamna de nombreuses oliveraies, le Var était le premier département français en matière de production d'olives"*, précise Jean-Luc Trouillot, président du Groupement des oléiculteurs varois.

Aujourd'hui, on compte dans le Var environ 6 000 exploitants d'oliveraies, dont 70 % au moins de pluri-actifs. Ces oléiculteurs entretiennent un patrimoine le plus souvent familial et apprécient plus que tout, chaque année, de déguster le fruit de leur labeur. Tous ont une relation privilégiée avec

## À BELGENTIER, LE MOULIN COOPÉRATIF NE PRODUIT PAS QUE DE L'HUILE

Chaque année, près de 500 coopérateurs apportent leurs récoltes au moulin coopératif de Belgentier. En ressort en moyenne entre 150 et 180 tonnes d'huile par an. Mais la star, ici, ce n'est pas l'huile. C'est l'olive de table. C'est elle qui, dès 1930, a construit la renommée de la coopérative belgentiéroise et de son moulin. *"Avant le gel de 56, il y avait un très gros rendement. Mon grand-père devait louer des caves pour stocker ses olives de table, tellement il y en avait !"* se souvient Jacques Rey, président de la coopérative. *"L'an passé, nous en avons produit seulement 500 kg. Mais la moyenne annuelle se situe plutôt entre deux et trois tonnes"*. Quatre variétés d'olives, la lucque, la picholine, la belgentiéroise et la grossane, sont destinées à la confiserie.

leur moulinier, auquel ils confient leur récolte. *"Quand j'ai commencé à planter mes oliviers, en 1972, toutes les familles varoises en avaient quelques-uns afin de produire leur propre huile, d'année en année"*, témoigne Francis Renoux, 85 ans. Ce retraité, ancien paysagiste, a déboisé 4 hectares de forêt à Trans-en-Provence pour créer l'olivieraie "La colline", aujourd'hui exploitée par son fils, Frédéric. *"De notre temps, c'était beaucoup de travail, car nous faisons tout à la main"*, poursuit-il. La cueillette était souvent une affaire de femmes tandis que les hommes s'occupaient de la taille et du transport des olives jusqu'au moulin. Aujourd'hui encore, c'est à l'arrivée au moulin que la récolte est pesée. Une étape déterminante qui permet de fixer le prix de la trituration, dont devra s'acquitter l'oléiculteur, afin de repartir avec son huile. Qu'elle soit ensuite vendue ou réservée à un usage particulier, elle



sera la plupart du temps mise en bouteille et étiquetée au nom du domaine familial. Avec fierté. Comme une récompense du travail accompli. ■

## LE RENDEZ-VOUS VAROIS DES OLÉICULTEURS ET MOULINIERS

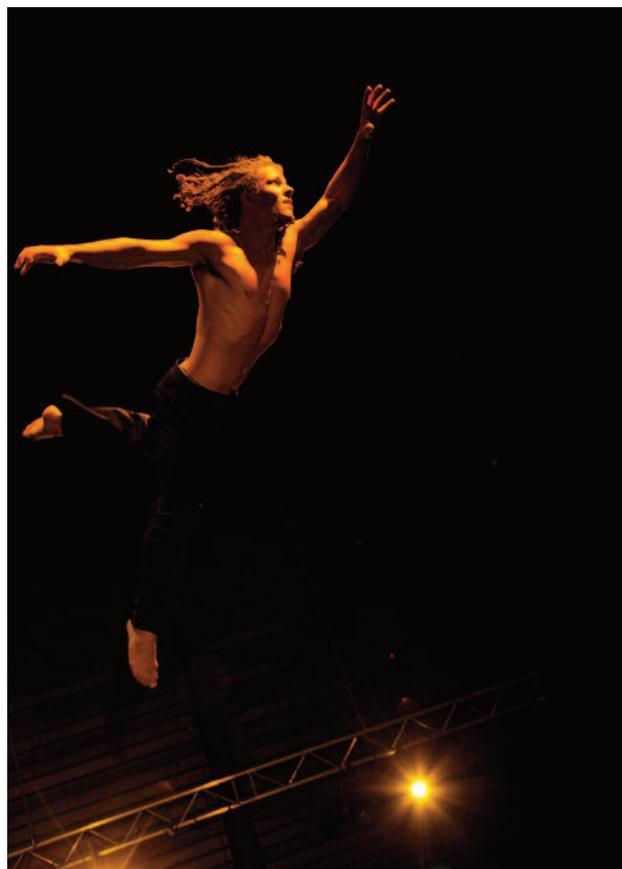
C'est à Draguignan que sera organisé, le 13 mars 2018, le concours national des huiles d'olive, olives de table et dérivés. Créé il y a 30 ans, le concours, ouvert à tous les producteurs français, permet de récompenser des produits d'excellence parmi plus de 200 échantillons en compétition. Il est organisé par le Groupement des oléiculteurs varois qui, au quotidien, œuvre pour soutenir et conseiller ses 600 adhérents.

Groupement des oléiculteurs varois à Brignoles. Tél. 04 94 80 20 42.

# Cie Hors surface

## EN SUSPENSION

Un immense trampoline de plus de 50 m<sup>2</sup> sous un fil installé à 4 mètres de haut, voici le "terrain de jeu" de Damien Droin. Il bondit, rebondit, chute, s'élanche, se balance entre les deux agrès qui forment une sorte de bulle de liberté. Cet acrobate, funambule, voltigeur, né à Hyères, a de qui tenir. Son père est le fondateur de l'école de cirque *Regarde en haut* à Cuers. Après des années de pratique du trampoline en compétition, Damien s'oriente vers le monde du spectacle et de la création contemporaine. Il suit alors la formation professionnelle de l'École nationale des arts du cirque (ENACR) à Rosny-sous-Bois et du Centre national des arts du cirque (CNAC) à Châlons-en-Champagne, les deux plus grandes écoles de cirque en Europe. Là-bas, il a trouvé un nouveau langage corporel. Il s'est mis au fil auquel il a associé un trampoline. Son objectif : mélanger l'horizontale et la verticale. Il a construit son nouvel agrès avec un filet de plus de 50 m<sup>2</sup>. "J'ai eu de nombreuses envies de créativité avec ce nouvel outil !" En 2010, il fonde la Cie Hors surface avec Fabrice Bouillon, un musicien rencontré à l'ENACR. "Nous voulions nous inscrire dans une écriture exigeante et multidisciplinaire. Nous avions envie de dépasser les cadres de la musique et du cirque, tout en cul-



© Isabelle Souriment

tivant le meilleur des deux mondes", explique Damien. Deux spectacles naissent de cette collaboration artistique : *Tetraktys*, dont la première est jouée en 2012 au festival international de cirque contemporain *Janvier dans les étoiles* à La Seyne-sur-Mer, et *Boat*, une exploration du poème de Rimbaud "Le bateau ivre" qui tourne aujourd'hui en France et même en Europe, comme à Barcelone en juillet dernier. Un nouveau spectacle est en cours de création *Open Cage* où la dimension théâtrale devrait prendre toute sa place. De nombreuses résidences sont prévues pour 2018, l'année de la création et du renouveau pour Hors surface.

Le Département du Var, engagé dans la jeune création contemporaine, est

un des tous premiers financeurs de la compagnie. "Cet appui a été essentiel dans le développement de notre structure. Sans la confiance et le soutien financier du Conseil départemental, nous n'aurions pas pu réaliser le premier spectacle et nous n'en serions pas là aujourd'hui !" La compagnie rayonne désormais au-delà des frontières nationales avec des partenariats à l'étranger. Comme au Brésil où Damien s'est rendu plusieurs fois pendant 4 ans et a pu transmettre et trouver des liens entre la voltige, les acrobaties et la danse. Ce projet, subventionné par une fondation brésilienne, a permis un processus pédagogique et créatif

avec des écoles de danse professionnelles. Actuellement, en Corée du Sud, Damien Droin participe à la formation acrobatique de la Company Project Nalda et assure la direction artistique de leur prochain spectacle. Et il a encore des idées plein la tête : "J'aime le Var et j'aimerais y développer des projets comme un festival de cirque contemporain de rue ou un lieu qui pourrait accueillir des artistes, des acrobates et des musiciens du monde entier". De belles perspectives d'avenir... ■

Cie Hors surface

horsurface@gmail.com

Suivez toute l'actu sur la page Facebook CompagnieHorsSurface.



LE DÉPARTEMENT

# Destination d'hiver !



PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

EXPOSITION

INSIDE

MÖEBIUS

L'ALCHIMIE DU TRAIT



**Hôtel Départemental des Arts**

CENTRE D'ART DU VAR

**21 OCT. 2017 > 21 JANV. 2018**

**ENTRÉE LIBRE**

TOULON - 236 bd Maréchal Leclerc - Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 18 h - Tél. 04 83 95 18 40 - [www.hda.var.fr](http://www.hda.var.fr)



HDA  
VAR  
Hôtel  
Départemental  
des Arts du Var  
CENTRE D'ART



LE DÉPARTEMENT

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN