



Le Var

IDÉES DE...

Sorties, expositions,
cadeaux, lectures

VIVRE ICI

Produits varois
pour un menu de fêtes

PATRIMOINE

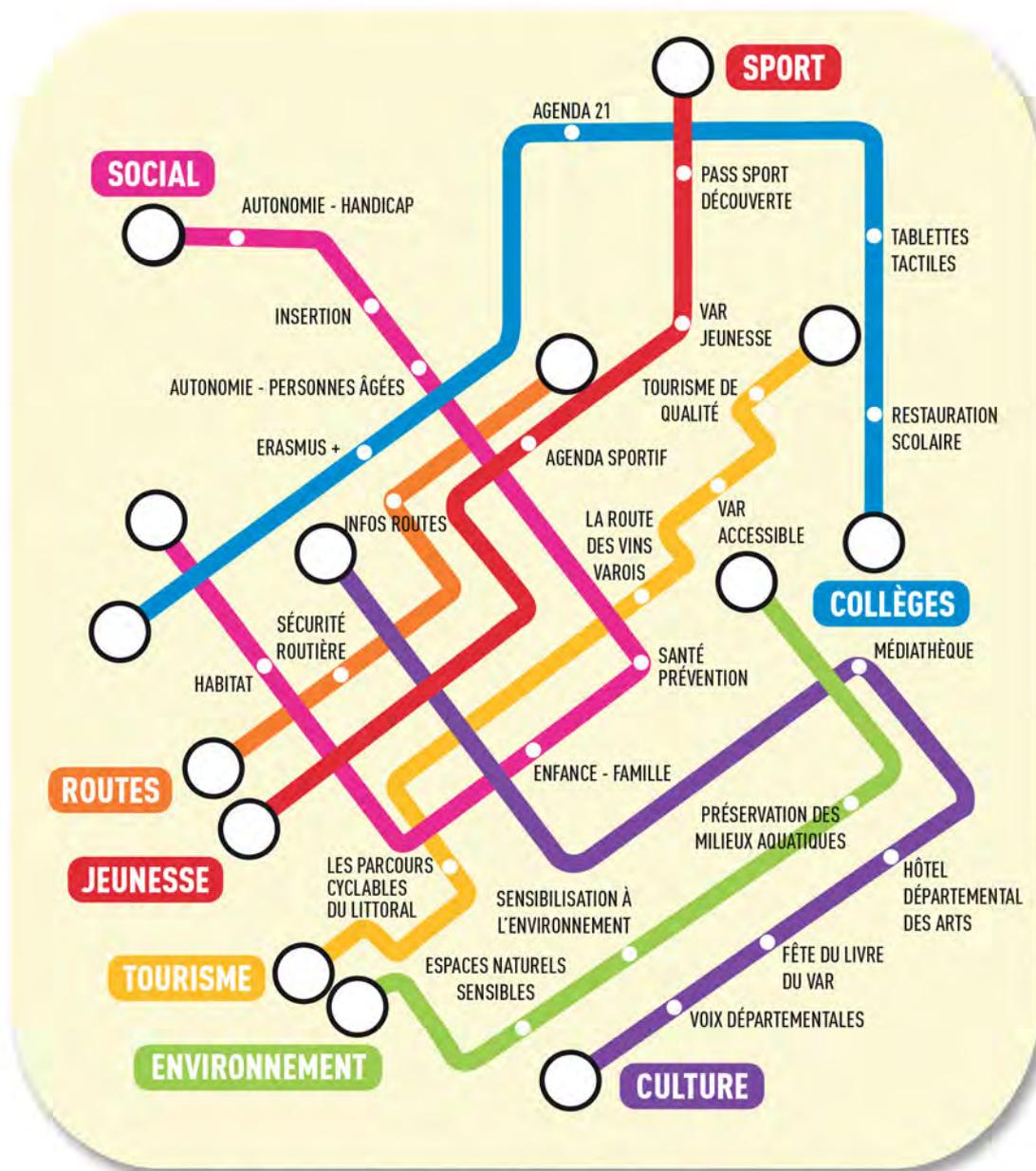
Le cloître de la cathédrale
Saint-Léonce de Fréjus

TERRITOIRES

Sur la route du mimosa



LE DÉPARTEMENT



WWW.VAR.FR

LA LIGNE DIRECTE POUR L'INFORMATION VAROISE !



PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

Sommaire

PORTFOLIO > 2 à 7

IDÉES DE SORTIES > 9 à 11

IDÉES D'EXPOS > 12 & 13

IDÉES DE CADEAUX > 14 à 17

IDÉES DE LECTURES > 18 & 19

ÉVÈNEMENT / La Fête du livre du Var > 20 à 22



23

LE VAR EN TÊTE

PÉPITE / L'Opéra de Toulon > 24 à 27

HISTOIRE D'UN SUCCÈS / Virginie Parent,
designer de haute joaillerie > 28 & 29

INNOVATION / Ice leg, unique en cryothérapie > 30 & 31

TENDANCE / L'effet papillon / Dentelle laser > 33 & 34

SPORT / Wassila Lkhadiri, l'étoffe d'une championne > 35



36

NUL VAR AILLEURS

VIVRE ICI / Produits varois

pour un menu de fêtes > 38 à 50

COULEURS DU VAR / Les sites mégalithiques
varois > 51 à 54

SCIENCES / L'Institut océanographique Paul Ricard
aux Embiez > 55 à 57

PATRIMOINE / Le cloître de la cathédrale
Saint-Léonce de Fréjus > 58 à 61

ÇA S'EST PASSÉ / L'obélisque de la Concorde
et le Var > 62 à 64



65

VAR HIVER

TERRITOIRES / Le mimosa, coup de soleil hivernal > 66 à 74

COLLECTION / Sacrés santons ! > 75 & 76

NATUREL ET SENSIBLE / Le jardin départemental du Las
et ses arbres centenaires > 77 à 79

ÉVASION / L'Imbut dans les Gorges du Verdon > 80 & 81

EN FAMILLE / L'EuroVelo 8 > 83 à 85

ARTISTE VAROIS / Polychronies / Cie Par-Allèles > 87 & 88


LE DÉPARTEMENT

© G Roumestan

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

Directeur de publication : Marc Giraud - **Coordination éditoriale** : Philippe Vuyenne - **Rédaction en chef** : Véronique Strba - **Rédaction** : Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chaine
Photo : Nicolas Lacroix, Samchedine Damen Debbih - **Maquette** : Création/réalisation graphique/cartographie, suivi de fabrication, Isabelle Cilichini. Pages 32, 83, 4*, de couverture : Création/réalisation graphique, Emmanuel Ros. 2* de couverture : Laurent Daures. **Photogravure** : Graphic Azur - **Impression** : Imaye Graphic, tirage à 110 000 exemplaires - Dépôt légal à parution - N°ISSN : 2273-2659
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Direction de la communication - 390 avenue des Lices - CS 41303- 83076 Toulon Cedex - Site et courriel : www.var.fr - redaction@var.fr



une marque propriété du Département du Var



Portfolio

**Le stade nautique
du port Marchand à Toulon
par Alfred-Ludovic Henry**

De la mer, sa toiture
en forme d'ailes d'oiseaux
et ses façades vitrées
ne laissent personne
indifférent.

Construit entre 1970 et 1972,
ce stade nautique
se développe autour
d'un bassin olympique
à ciel ouvert, et d'un profond
bassin de plongeon,
entourés par de spacieux
gradins, surmontés
d'une esplanade
périphérique.







Villa Noailles à Hyères par Robert Mallet-Stevens

Style Art déco construite entre 1924 et 1932, la villa Noailles est non seulement un témoignage de l'architecture de Robert Mallet-Stevens, mais également un bâtiment hors norme de 1 800 m² qui mêle équipements sportifs et œuvres d'art. Ses commanditaires, Charles et Marie-Laure de Noailles y accueillirent les avant-gardes du XX^e siècle, dans une effervescence qui se prolongera jusque dans les années 1960.

Les Sablettes à La Seyne-sur-Mer par Fernand Pouillon

Construit en 1950, le hameau-quartier des Sablettes fut un des nombreux chantiers, dit de la reconstruction, mené par le Ministère de la Reconstruction et de l'Urbanisme (MRU). Il donna à Fernand Pouillon l'occasion d'orienter son programme urbanistique vers un modèle de station balnéaire qui influencera les villages de vacances répandus par la suite sur la côte méditerranéenne.





**Le théâtre Le Forum à Fréjus
réalisé par Jean-Michel Wilmotte**

Sa forme ellipsoïde fait, sans nulle doute, écho au patrimoine romain de la cité varoise avec un regard contemporain par le choix des matériaux en aluminium et en verre. Ce théâtre moderne, créé en 2010, suscite un effet imposant avec ses 70 mètres de long, 50 mètres de large et 10 mètres de haut. La grande salle Gounod de 851 places a été imaginée comme la chambre de résonance d'un instrument à cordes. La salle Cocteau (150 places), des espaces de réception, un bar, un restaurant, un grand hall d'accueil complètent cet équipement culturel.



**Atelier-garage d'Édouard Trouin
au Plan-d'Aups, dessiné par Le Corbusier**

Sollicité pour la finalisation plastique d'un garage atelier appartenant à son ami Édouard Trouin, Le Corbusier dessine et signe les plans le 14 août 1960. Cette construction a été édi- fiée pour abriter des engins de chantier desti- nés à la création et la commercialisation d'un lotissement "Le Plan de la Sainte-Baume". Instal- lé, en bordure de la RD 80, le bâtiment de construction métallique, appartenant aujour- d'hui à la commune, accueille désormais des manifestations sportives et culturelles.





Les œuvres de grands architectes : expérimentations modernes et contemporaines dans le Var

Nés de l'entrée dans le XX^e siècle, de la reconstruction d'après-guerre ou d'expérimentations... De nombreux bâtiments publics ou privés varois ont été réalisés par des architectes et designers reconnus, à l'image de Le Corbusier, Jean Prouvé, Jean-Fernand Pouillon, Robert Mallet-Stevens... Ce patrimoine, protégé et labellisé Architecture contemporaine remarquable, est le plus souvent issu de ce mouvement moderne qui a révolutionné la vision sociale et les formes architecturales. Conscient de ce potentiel patrimonial dans le Var, le Département s'est engagé dans un programme européen de coopération transfrontalière Marittimo intense, en partenariat avec la Corse, les Alpes-Maritimes, la Sardaigne, la Toscane et la Ligurie. Son objectif : partir à la découverte de ce patrimoine du XX^e et XXI^e siècle à vélo ou à pied, pour favoriser un tourisme durable. Dans le Var, en s'appuyant sur la piste cyclable et le sentier du littoral de Bandol à Fréjus, 7 boucles de découverte seront créées. Afin de privilégier l'intermodalité, elles pourront aussi être reliées entre-elles à vélo, en bus, en train ou en bateau. Cette route dédiée au patrimoine, d'un budget de 595 000 €*, devrait être mise en service fin 2019.

* financé à 85 % par l'Union Européenne

Domaine des Engraviers à Bandol

résidence Athéna et résidence Athéna port par Jean Dubuisson
Inscrite dans la politique de développement touristique de la côte varoise, cette opération a été menée en deux phases. D'abord, l'Athéna résidence hôtel achevée en 1969 est constituée d'une barre de bâtiment sur trois étages, à 30 mètres au-dessus du niveau de la mer, et abritant originellement un hôtel et un ensemble de studios. Ensuite en 1973, une seconde barre, l'Athéna Port, sera construite au niveau d'une crique aménagée en port d'amarrage.



LE DÉPARTEMENT



130
ANS

EXPOSITION

130 ANS
DE DÉCOUVERTES

MUSÉUM
DÉPARTEMENTAL DU VAR

20 OCT. 2018 > 3 MARS 2019

ENTRÉE GRATUITE

Jardin départemental du Las • Toulon

De 9h à 18h en continu (17h en décembre, janvier et février)

Fermeture les lundis et jours fériés

Tél. 04 83 95 44 20 • www.museum.var.fr



MUSÉUM
DÉPARTEMENTAL
DU VAR

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

CONFÉRENCES HISTORIQUES DU DÉPARTEMENT

► Les 29 et 30 novembre,
7 et 8 février et 14 et 15 mars
à 20 h 30 - Gratuit

Initiées en 2016 par le Département, les Conférences historiques reviennent cet hiver, pour le plus grand plaisir des férus d'histoire.

Le cycle s'ouvre avec l'historienne Sabine Lefebvre, spécialiste de l'Empire romain. Le 29 novembre, à l'Hôtel du Département aux Lices à Toulon et le 30, à la salle polyvalente de Gonfaron, elle aborde la christianisation des symboles romains. *"Lorsque le christianisme se développe, les premiers chrétiens vont avoir besoin de symboles pour se reconnaître entre eux (le poisson) et d'images pour diffuser et faire comprendre la parole du Christ. Ils vont pour cela piocher dans le répertoire romain païen et de la vie quotidienne. Le discours iconographique des premières églises est ainsi parfois très éloigné de ce que l'on s'attend à trouver. Ce n'est que progressivement qu'un art chrétien est élaboré, évoquant des scènes de la Bible ou de la vie du Christ"*, argumente l'historienne. Les conférences se poursuivent en février, le 7 toujours à l'Hôtel du Département à Toulon et le 8 à la salle Jean Despas à Saint-Tropez, avec le contemporainiste Jacques-Olivier Boudon qui évoquera Napoléon Bonaparte et le Var, de 1793 à 1815. Enfin, Hervé Drévilion, professeur à La Sorbonne (Paris I) et spécialisé en histoire militaire, interviendra le 14 mars à Toulon et le 15 au Palais des congrès de Saint-Raphaël, autour du *"Duel dans la société française de D'Artagnan à Gaston Defferre"*. **Programme complet sur var.fr. Gratuit dans la limite des places disponibles.**



UN FESTIVAL VRRRR

► Du 23 au 25 novembre
La surface - Toulon

Consacré au dessin contemporain, ce festival fait également la part belle aux musiciens et à toutes sortes de performances artistiques. Les dessinateurs, artistes, performers produisent durant toute la durée des grands formats, des dessins numériques, des petits carnets... Un programme de musique prend forme et souvent des échanges spontanés entre dessinateurs et musiciens s'organisent. L'événement se tiendra pour la première à La surface, sur le cours Lafayette à Toulon. C'est un lieu éphémère qui accueille des manifestations artistiques jusqu'au 14 décembre.

Plus d'informations
sur manoeuvrrr.fr

HUMOUR DÉCAPANT ET POÉTIQUE AVEC ALEX LUTZ

► Le 22 janvier
Théâtre le Forum - Fréjus

C'est avec son nouveau spectacle qu'Alex Lutz investit le théâtre du Forum à Fréjus (voir notre portfolio p. 5).

Il partage la scène avec Nilo, un cheval crème imposant et gracieux. Ce qui donne une dimension poétique à son one-man-show. L'humour y est soigné. Le comédien mélange les genres avec impertinence ! Un pur moment drôle, créatif et déroutant.

Tarifs : de 21 à 42 €. Réservations
sur www.theatreleforum.fr

MUSIQUES ACTUELLES AU RENDEZ-VOUS

► Le 30 novembre
Théâtre du Rocher - La Garde
AMÉLIE-LES-CRAYONS

► Le 15 décembre
Moulin à paroles
Méounes-les-Montrieux
RAMBLIN'PICKERS

► Le 16 mars
Théâtre Denis - Hyères
DELGRÈS

Scène de musiques actuelles, l'association Tandem organise chaque année une soixantaine de concerts, dans différentes salles de spectacle varoises.

Musiciens locaux, mais aussi reconnus internationalement, la structure programme près de 100 artistes par an. Le 30 novembre, au Théâtre du Rocher à La Garde, **Amélie-les-crayons** (notre photo) entraînera le public dans son univers poétique, décalé et inattendu. Entourée de ses comparses multi-instrumentistes, elle offre un spectacle enjoué et dansant.

La musique folk des **Ramblin'Pickers** résonnera au **Moulin à Paroles à Méounes-les-Montrieux**, le 15 décembre.

Les deux musiciens qui composent le groupe, proposent un voyage aux sources de la musique de ce style musical américain populaire. Autre ambiance, le 16 mars au Théâtre Denis à Hyères, où le trio **Delgrès** donnera un concert détonnant qui revisite le blues en lui apportant des sonorités créoles.

Tarifs : de 8 à 16 €

Toute la programmation
de Tandem sur
www.tandem83.com



© Suzie Guillemic



©Eva Triff

IMPRESSIONNANT ! THE ELEPHANT IN THE ROOM

► Les 11 et 15 décembre
Théâtre Liberté - Toulon
► Les 12, 13, 14
et 16 décembre
Châteauvallon - Ollioules

Époustouffant. Magnifique. Atypique. Irrésistible. Le Cirque Le Roux suscite l'admiration.

Son spectacle, *The elephant in the room*, fusionne avec brio le théâtre, la danse, les acrobaties.

Les quatre jeunes artistes, français et américains, sont issus de l'école nationale de cirque de Montréal, une référence dans le monde circassien.

Ils excellent dans leur art ! Dans le cadre feutré d'un salon des années 30, ils entraînent le public vers un univers d'intrigues en tentant de camoufler un inavouable secret...

Spectacle à découvrir à Châteauvallon ou au Théâtre Liberté.

Tarifs : de 15 à 29 € - Réservations sur www.chateauvallon.com

SOIRÉE POP : L'IMPÉRATRICE

► Le 8 décembre
Espace Malraux
musiques actuelles
Six-Fours-les-Plages

Le groupe français *L'impératrice*, aux influences aussi bien pop que house et disco, est en concert à l'Espace Malraux musiques actuelles (Emma) à Six-Fours, le 8 décembre. C'est, depuis son apparition sur la scène française en 2012, un des piliers du renouveau de la pop !

L'Emma, comme son nom l'indique, consacre sa programmation aux musiques actuelles : pop, rock alternatif, hip hop, punk...

Tarifs : de 15 à 20 €

Réservations sur www.espace-malraux.fr



© PE Testard

DANS LES MAISONS DÉPARTEMENTALES DE LA NATURE



© DR

Maison départementale de la Nature
des 4 Frères - Le Beausset

► JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE
Les inventions de la Nature :
exposition photographique
de Frédéric Labaune.

► LE 8 DÉCEMBRE

Toutes les couleurs sont dans la nature :
atelier, à partir de 12 ans, pour
comprendre pourquoi les êtres
vivants font des couleurs et comment
l'homme peut les utiliser.

Graines voyageuses : atelier, à partir
de 5 ans, pour découvrir ces géniales
inventions des végétaux pour aller
toujours plus loin et pour trouver
de nouvelles terres où s'implanter.



© DR

Maison départementale
de la Nature des Mayons

► JUSQU'AU 19 DÉCEMBRE
Nature insolite et mystérieuse :
exposition photographique de Marjorie
et Nicolas Ughetto, de Patricia Huss,
d'André Joyeux et d'Emmanuel Boitier.

► LES 14 NOVEMBRE

ET 15 DÉCEMBRE

Secrets de plantes : atelier de dessin
tout public, à base de plantes
tinctoriales, qui révèle ce que cachent
les éléments naturels.

► JUSQU'AU 23 DÉCEMBRE

Peuples des Maures : exposition
photographique d'Emmanuel Boitier
Toutes les informations sur
[www.var.fr/environnement/
sensibilisation-a-l-environnement](http://www.var.fr/environnement/sensibilisation-a-l-environnement)

DU GRAND CLASSIQUE

► **Le 14 décembre**
"Traviata,
vous méritez
un avenir meilleur"
Théâtres en Dracénie
Draguignan

Mise en scène par Benjamin Lazar, cette réinterprétation du célèbre opéra de Verdi est à couper le souffle ! Les treize interprètes s'approprient l'œuvre à merveille, en mêlant théâtre et chant, comédie et musique. Le ton est juste, délicat, empreint d'émotions. Et le spectateur n'en ressort pas indemne. Instant délicieux et lumineux ! Un des spectacles phares de la saison du théâtre dracénois. **Tarifs : de 25 à 34 €.** Réservations sur www.theatresendracenie.com



© Pascal Gely

Réveillez-vous en famille !

AU LIBERTÉ...

► **31 décembre 2018**
Arlequin poli par l'amour
Théâtre Liberté - Toulon



©Nicolas Joubard

C'est un spectacle à voir en famille que le théâtre propose pour le 31 décembre : *Arlequin poli par l'amour*. Cette pièce de théâtre en un acte est une comédie de Marivaux. Réactualisée par Thomas Jolly qui propose ici une mise en scène à la fois moderne, rock'n roll et sensible, elle explore la fougue de la jeunesse. Les décors faits de guirlandes lumineuses, ballons blancs et serpents, ajoutent une atmosphère de fête foraine à la célèbre comédie. Et comme elle est programmée le soir de la Saint-Sylvestre, la soirée continue avec des animations, un dîner, un bal et des bulles... De champagne ! **Tarifs : de 30 à 60 €**
Réservations sur www.theatre-liberte.fr

...OU À L'OPÉRA

► **Les 28, 30 et 31 décembre**
Le Barbier de Séville
Opéra - Toulon

Le Barbier de Séville de Rossini reste, aujourd'hui, l'un des opéras les plus présentés dans le monde.

À Toulon, pour cette fin d'année, c'est la version d'Adriano Sinivia qui est proposée au public. Une version créative qui place le spectacle sur un plateau de cinéma italien des années 60, façon Cinécitta.

À découvrir sans modération !

Tarifs : de 5 à 99 €

Réservations sur www.operadetoulon.fr



© Marc Vanapèghem

ET AUSSI...

LE PÔLE JEUNE PUBLIC

► **LE 28 NOVEMBRE**

Théâtre Marellos
 La Valette-du-Var

Le chant des baleines :
 théâtre d'objets, d'ombres
 et chant, à partir de 3 ans.

► **LE 20 JANVIER**

Maison des Comini
 Le Revest-les-Eaux

Le petit bain :
 théâtre et danse, tout public.
polejeunepublic.fr

LE FESTIVAL DE MUSIQUE DE TOULON ET SA RÉGION - L'HIVERNAL

► **LE 10 DÉCEMBRE**

Église Saint-Paul - Toulon
 Concert de Noël. Lenneke
 Ruiten, soprano,
 et Café Zimmermann :
 Céline Frisch, clavecin
 et Pablo Valetti, violon.

► **LE 31 JANVIER**

Église Saint-Paul - Toulon
 De Vienne à Paris : Quatuor
 Ébène : Pierre Colombet, violon,
 Gabriel Le Magadure, violon,
 Marie Chilleme, alto
 et Raphaël Merlin, violoncelle.

► **LE 9 FÉVRIER**

Opéra - Toulon
La Nuit du piano - Paris 1900 :
 Fanny Azzuro, Nathanaël Gouin,
 Emmanuelle Swiercz,
 David Bismuth.

www.festivalmusiquetoulon.com

À LA VERTICALE

► **LE 26 JANVIER**

Le Carré - Sainte-Maxime
 La verticalité et l'aérien, ce sont les nouvelles explorations du chorégraphe de danse hip hop Mourad Merzouki. Après s'être confronté à la 3D avec son spectacle génial *Pixels*, il se lance un nouveau défi. Dans sa dernière création *Vertikal*, ses 10 danseurs s'élancent dans les airs, trouvent de nouveaux appuis et offrent au public un spectacle renversant !

Tarifs : de 13 à 24 €

Réservations sur www.carre-sainte-maxime.fr



130 ANS DE DÉCOUVERTES

► Jusqu'au 3 mars 2019

Muséum départemental du Var

Toulon



idées / D'EXPOS

Le Muséum départemental du Var fête cette année ses 130 ans. Pour l'occasion, il sort de ses réserves quelques trésors qui composent l'exposition temporaire *130 ans de découvertes* ! Le tigre Clem, qui doit son nom au porte-avions Clemenceau, l'herbier Palaà (voir *Le Var n°4 hiver 2017-2018*) une des pièces phare du musée, le fossile de tomognathus gigeri, découvert dans le Var, mais aussi une tortue géante ramenée à Toulon lors d'une expédition de la Marine nationale ou encore le Mandrill, singe originaire d'Afrique de l'Ouest... Voici quelques-unes des cinquante pièces rares dévoilées, pour certaines, la première fois au grand public lors de cette exposition. Des focus consacrés à quelques objets remarquables sont programmés sous la forme de conférences données par les médiateurs culturels et scientifiques du Muséum. Attention les places sont limitées à 30 personnes. **Pour y assister, il suffit de s'inscrire sur place ou de réserver au 04 83 95 44 30.**

Le programme détaillé est à découvrir sur le site internet museum.var.fr.

L'exposition photographique *130 ans d'objets s'exposent dans le jardin* est un autre temps fort de cet anniversaire exceptionnel ! Elle met en lumière une sélection d'objets patrimoniaux, d'études et d'archives choisis pour retracer l'histoire des collections du Muséum. Les 20 photographies très grand format sont à découvrir dans le Jardin départemental du Las (voir article p. 77 à 79), contigu au Muséum.

Muséum départemental du Var

Entrée gratuite

Jardin départemental du Las - Toulon.

Ouvert du mardi au dimanche,

sauf jours fériés,

de 9 h à 18 h. Tél. 04 83 95 44 20

museum.var.fr

HANS SYLVESTER L'ART DE L'ÉPHÉMÈRE : LES ÉPOUVANTAILS

► Jusqu'au 30 décembre 2018

Abbaye de La Celle, propriété du Département

Pour la troisième exposition d'art contemporain à l'Abbaye de La Celle, propriété départementale, c'est le photographe allemand Hans Sylvester qui est mis à l'honneur. Déjà en 2008, le Département du Var lui avait consacré une exposition à l'Hôtel départemental des Arts à Toulon, son centre d'art contemporain.

En parcourant la planète, le photographe s'est pris de passion pour les épouvantails, ces "êtres" de paille qui font partie des traditions, coutumes et décors des campagnes. Depuis les années 60, il a fixé en images un important fonds photographique consacré à ces sculptures populaires qui sont la manifestation d'un art brut, naïf et original. En passant par l'Égypte, la Pologne, l'Espagne, la Yougoslavie, la France, l'Éthiopie, ou encore l'Asie, il a capturé un univers expressionniste, haut en couleurs et lumières. C'est une sélection de 50 clichés que le photographe propose pour cette exposition. Il plonge les spectateurs au sein de diverses cultures et civilisations.

Abbaye de La Celle - Entrée gratuite

Place des Ormeaux - La Celle.

Ouvert du mardi au dimanche de 10 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 17 h 30.

Dernières entrées 1/2 h avant la fermeture.

Fermeture le 25 décembre.

Tél. 04 98 05 05 05 - www.var.fr



ARCHILUMEN, DIALOGUE SENSIBLE ENTRE LUMIÈRE ET ARCHITECTURES DANS LE VAR

► Jusqu'au 28 déc. 2018
Rue des Arts - Toulon

Architecture et lumière sont indissociables. Pour Le Corbusier, *"l'architecture est le jeu savant, correct et magnifique des volumes assemblés sous la lumière"*. C'est en partant de ce constat que le CAUE* du Var, en collaboration avec le Département et la Ville de Toulon, a commandé à Michel Eisenlohr, photographe varois de renommée internationale, *"23 photos où la lumière donne corps et sens, matière et vie à des architectures diverses"*. La commissaire de l'exposition, Julie Miguiditchian, souligne que *"le photographe a su poser son regard sur une sélection d'édifices où la lumière est mise en œuvre de manière sensible et poétique. Un véritable jeu d'abstractions qui cristallise les formes et crée des compositions d'une beauté inattendue provoquant fascination, recueillement, et sérénité"*. Les 23 très grands formats, d'un mètre trente par deux mètres, sont installés sur les façades de la rue des Arts à Toulon jusqu'à la fin de l'année. Ils mettent en valeur la richesse du patrimoine bâti varois. Des actions de médiation sont aussi au programme de cette exposition à ciel ouvert.

Tout le programme est à découvrir sur www.cauevar.fr

*Le CAUE (Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement) du Var a été créé à l'initiative du Conseil départemental en 1984. Son conseil d'administration est présidé par un conseiller départemental.

30 ANS ET APRÈS...

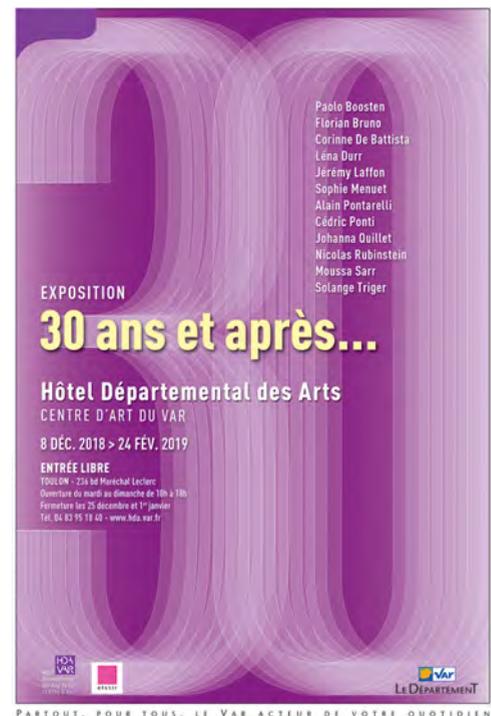
► Du 8 décembre
au 24 février 2019
Hôtel départemental
des Arts
Centre d'art du Var
Toulon

30 ans et après... La prochaine exposition de l'Hôtel départemental des Arts (HDA Var) réunit le travail de douze artistes varois : Corinne De Battista, Paolo Boosten, Florian Bruno, Léna Durr, Jérémy Laffon, Sophie Menuet, Alain Pontarelli, Cédric Ponti, Johanna Quillet, Nicolas Rubinstein, Moussa Sarr et Solange Triger. Tous disposent d'une actualité nationale voire internationale. Ils ont aussi en commun d'avoir participé aux différents prix décernés, chaque année, par l'association Elstir – passerelle pour l'art, basée à Saint-Raphaël.

Cette structure varoise, reconnue dans le monde entier, célèbre ses 30 ans d'existence. Elle œuvre pour la promotion de l'art contemporain. L'exposition présente la diversité et la richesse artistiques du Var en proposant aux visiteurs de découvrir l'art contemporain sous toutes ses formes et sous toutes ses sensibilités. Afin de manifester son soutien à la création varoise, l'HDA Var va coproduire les œuvres des artistes sélectionnés. En marge de l'exposition, différentes actions culturelles comme des concerts, lectures ou ateliers, sont également proposées au public.

HDA Var - Entrée gratuite

236 boulevard Maréchal Leclerc - Toulon. Ouvert de mardi au dimanche de 10 h à 18 h
Fermeture les 25 décembre et 1^{er} janvier
Tél. 04 83 95 18 40 - <https://hda.var.fr/>



EN VOITURE ! VIVRE AVEC L'AUTOMOBILE XIX^E – XXI^E SIÈCLES

► Jusqu'au 15 mars 2019
Archives départementales du Var
Draguignan

Depuis la fin du XIX^e siècle, les modes de vie et de déplacement ont profondément évolué. L'apparition de l'automobile a accéléré ces grands bouleversements. Avec cette nouvelle exposition, les Archives départementales retracent l'évolution des usages liés à l'automobile dans le Var. Une évolution intimement liée, dans notre département, à l'apparition et au développement du tourisme et de la mobilité, mais aussi à la naissance de la passion sportive. La voiture est aussi synonyme d'augmentation de la pollution, des embouteillages, des accidents... À travers un itinéraire balisé de documents inédits, de photos, d'objets, de témoignages, les visiteurs s'immergent dans l'histoire de l'automobile.

Archives départementales du Var - Entrée gratuite - Pôle culturel Chabran - 660 boulevard John Fitzgerald Kennedy
Draguignan - Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 17 h



Bijoux de cheveux

Diplômée de l'école supérieure des Arts décoratifs de Strasbourg,

Lucie Saint-Leu installe son atelier de création de bijoux, en 2009 à Hyères.

Fines, épurées, poétiques et marquées d'une petite touche humoristique, ses réalisations, dorées à l'or fin 24 carats ou en plaqué argent, sont toutes assemblées à la main.

Lucie sort, chaque année, une nouvelle collection. Aujourd'hui, elle se lance également dans les bijoux de cheveux.

Une collection de 9 pièces vient de voir le jour. Bagues, barrettes, épingles ou peignes ne sont, pour l'instant, déclinées qu'en doré. À découvrir sans tarder, sur son e-shop.

Barrette Monstera : 52 €

Collections de bijoux pour cheveux

à partir de 20 €

Lucie Saint Leu www.luciesaintleu.com



© DR

DU CUIR POUR LA VIE

Parmi tous les cuirs, celui que Thibault Pluvinage préfère est "le cuir tanné végétal. Car il vieillit d'une belle façon, unique, suivant l'utilisation qu'en fait son propriétaire". Dans sa boutique-atelier du centre-ville de Six-Fours-les-Plages, l'artisan confectionne des pièces de qualité, cousues à la main et garanties à vie. Du sac à l'étui pour

couteau, du rond de serviette au bracelet en passant par la ceinture...

Chez MbyT, le nom de sa marque, le cuir est transformé à l'envi. Il faut ensuite laisser au temps, le temps de le sublimer.

Sac à dos de coursier, 450 €, sac baluchon 550 €.
www.mbyt.fr
Avenue De Lattre de Tassigny, Six-Fours-les-Plages.



LA COURBE COMME LIGNE DIRECTRICE

Alain Caruso aime travailler le bois. Il aime cette matière, la transformer, la sublimer. Ancien charpentier devenu artiste, il a troqué les structures linéaires contre les courbes et les toitures contre les sculptures.

Ses œuvres, figuratives, représentent souvent des silhouettes de femmes élancées. Dans son atelier à Cuers, le sculpteur ne réalise que des pièces uniques, en fonction du bois choisi. Ces talents lui permettent aussi de concevoir du mobilier, sur-mesure et sur commande.

Sculptures de 70 € à 140 €.

Sur commande au 06 60 16 73 26 ou www.alain-caruso.net



Savoureux !

Incontournable en cette période de fin d'année, le chocolat !

Ma petite chocolaterie, située sur la place de l'Équerre à Toulon propose, bien sûr, des boules et des sujets de Noël en chocolat, mais aussi des tablettes, des pâtes à tartiner au chocolat, praliné et vanille.

Et pour les amoureux de l'histoire militaire de Toulon, un canon en chocolat !

N'hésitez pas à vous attabler pour déguster un chocolat chaud maison fait minute, qui fera ressortir tous les arômes de ce chocolat savoureux.

Ma petite chocolaterie, 16 rue de l'Équerre, quartier des Arts à Toulon.





Une chaise unique

Agathe Lebled vise l'excellence. Reconvertie dans le métier de tapissier il y a seulement 7 ans, installée à Fréjus en janvier 2017, elle a réussi à atteindre la finale du concours de Meilleur ouvrier de France cet hiver. Une reconnaissance pour cette passionnée qui travaille à l'instinct. Ce qu'elle aime dans ce métier, c'est l'objet, le meuble de famille, et la façon dont elle réussit à l'intégrer dans l'univers de ses clients. Pour chaque demande, elle se rend chez eux, s'imprègne de leurs goûts



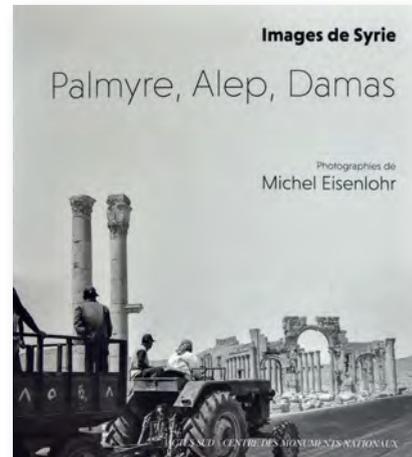
et leur propose du sur-mesure. L'artisan ne reproduit jamais deux fois la même réalisation. Une discipline qu'elle s'impose aussi dans son atelier, où chaque pièce est unique.
La chaise d'Agathe, 73 rue de Beausset à Fréjus.
Modèle l'Ardeur à 550 €.
Modèle Blanc Végétal à 620 €.
Rénovation de fauteuils entre 600 € et 800 €.
Possibilité de stages à l'atelier.
Tél. 06 42 32 91 23



Huile et citron, l'accord parfait

Quoi de mieux, pour accompagner carpaccios et tartares de poissons qu'une huile citronnée ? Celle du Domaine de Taurenne, à Aups, sublime vos plats. Elle est élaborée à partir de variétés locales d'olives telles le bouteillan, l'aglandau, le ribier, la grossane ou le cayon et de citrons frais. Pour obtenir cette huile fruitée et légèrement ardente, les olives et les citrons sont broyés ensemble. La récolte 2018 sera disponible début décembre. Juste à temps pour l'offrir aux fins gourmets à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Domaine de Taurenne, 5 800, route de Tourtour à Aups. Tél. 04 98 10 21 35
Huile et citron, 11 € la bouteille de 25 cl.



IMAGES DE SYRIE : PALMYRE, ALEP, DAMAS

Avec son appareil en guise de carnet de voyage, le photographe Michel Eisenlohr avait été invité en 2002 à Alep. Il avait alors réalisé un reportage magnifique sur les richesses de la Syrie. Des clichés en noir et blanc rendant hommage à la beauté des lieux : Palmyre en plein désert et ses ruines archéologiques, Alep et Damas et leurs échoppes, leurs ruelles sombres et pavées... Publié en 2017 chez Actes Sud, l'ouvrage *Images de Syrie : Palmyre, Alep, Damas* se veut comme un témoignage poignant de ce qu'a été ce pays avant l'actualité douloureuse et tragique qu'il traverse.

Michel Eisenlohr - Images de Syrie, Palmyre, Alep, Damas, Editions Actes Sud, 2017 - 22 €.
En vente en librairie



Gourmand et sain !

À Salernes, la confiserie Angèle propose toute une gamme de gourmandises à base de produits bio. Nougats, pâtes d'amande contenant 60 % d'amandes, calissons, biscuits... Stéphanie et Guillaume, qui ont repris cette entreprise familiale il y a trois ans, ont conservé le secret des recettes anciennes. Ici, ni conservateur, ni arôme artificiel, ni colorant ! Et c'est tout simplement délicieux. Leur calisson de Provence est à tomber. Ils nous livrent une petite confiance : "Alors que le calisson d'Aix est fait à base de melon, nous travaillons le nôtre avec de l'abricot confit et sans ajout d'arôme d'amande amère. C'est ce qui donne son goût, si particulier à notre calisson !" Le confitage des abricots est fait sur place, à la main. Comme toutes leurs recettes...

Calissons 12,5 € les 135 g (12 calissons)

**En vente en épicerie fine et magasins bio
ou sur angele-confiserie.fr**



le scooter électrique le plus compact du marché

C'est le scooter électrique pliant idéal. Ultracompact, pliable en une seule seconde, léger (15 kg), doté d'une autonomie de 30 kilomètres, Halo CityTM de Onemile roule à 25 kilomètres/heure et se recharge en 3 heures. Homologué pour rouler sur route, ce concentré de technologie, développé en Asie, est distribué dans toute l'Europe en exclusivité par la société varoise Neo smart basée aux Arcs-sur-Argens. "De la selle conçue pour optimiser le confort, au cadre en alliage de magnésium et fibre de carbone, tout a été étudié pour en faire un produit haut de gamme", explique son fondateur, Laurent Vittecoq. Pour preuve, Halo cityTM a remporté le Best of the best 2017 du Reddot Design Award. Une référence en matière de design industriel.

Prix : 1 499 €

**En vente : smart-r.fr ou liste des revendeurs
sur one-mile.fr**



MÉDAILLON PARFUMÉ

Passionnée depuis 22 ans par la céramique, Vanessa Garnier s'installe à Lorgues, il y a 11 ans. Elle y crée sa marque Les Pots de Vanille. Elle propose des objets de décoration, des créations d'art de la table et des petits cadeaux, complètement personnalisables. "Je n'aime pas reproduire 20 fois la même chose c'est pourquoi je propose ce service de personnalisation", nous confie-t-elle.



Ces pièces sont toutes fabriquées à la demande dans un esprit chic bohème, romantique, naturel. Budget raisonnable garanti ! En rond, en cœur ou en étoile, brut ou émaillé... Le médaillon parfumé des Pots de Vanille est une jolie idée cadeau. Un petit message est gravé dessus. À vous de choisir le vôtre !
Médaillon parfumé
8 cm de diamètre : 6,5 €
 En vente sur www.lespotsdevanille.com



Des cravates pour bébé

Un univers doux et coloré, des tissus acidulés, des motifs et des imprimés pétillants...

Voici l'identité de la marque Mel'ID, montée par Mélodie Mendroux, couturière de formation. Elle propose, entre autres, des créations pour enfants : capes de bain, bavoirs, nœuds papillon, coussins musicaux, boîtes de rangement, textiles...

Ses attaches tétine, esprit cravate, font sensation !

Attache tétine cravate : 16 € - Collection de 9 € à 40 €
À découvrir au Castellet, dans la boutique
Les créatrices du mûrier bleu, 3 place de la Fontaine

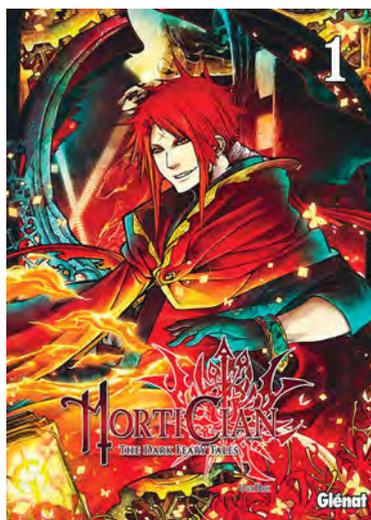


Des meubles contemporains

D'abord attiré par le béton, cette matière minérale pouvant être moulée de différentes manières, Brice Bayer s'est rapidement mis à travailler l'acier. Un autre matériau brut, résistant, avec lequel il continue de jouer sur les effets d'optique. Ce que le designer indépendant aime avant tout : "Surprendre avec la forme et la matière". Ainsi, dans son atelier à La Farlède, il crée des objets de décoration, du mobilier mais aussi des portails ou des gardes-corps. Pour sa collection rhizomatique, il donne à des tabourets, bancs et tables en chêne massif un style industriel en les enveloppant d'acier thermolaqué finement découpé. **Les Ateliers Brice Bayer, à La Farlède.**

Tabouret haut 189 €, petit banc 196 € et tabouret bas 140 €, www.bricebayer.com





Mortician, The Dark Feary Tales

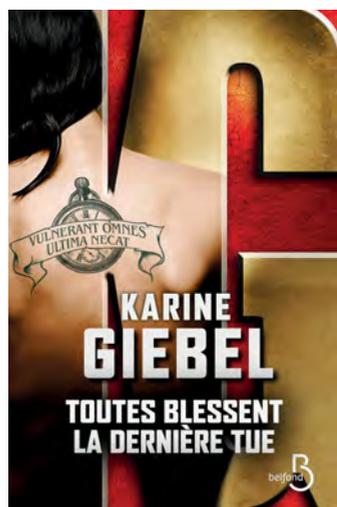
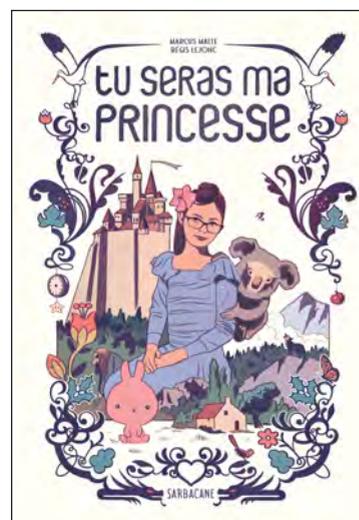
de VanRah (Glénat)

Pour la première fois VanRah, l'une des très rares mangakas françaises, viendra cette année à la Fête du livre du Var, organisée par le Département du 16 au 18 novembre 2018. Et elle s'en réjouit. Jeune auteure de manga d'origine toulonnaise, VanRah vit dans le nord-est de la France, mais son cœur reste à Toulon, où toute sa famille réside. Autodidacte, si elle a peiné à ses débuts à entrer dans le monde clos des mangas - réservé à des dessinateurs masculins et japonais - son immense talent et son travail acharné ont fait d'elle, une auteure incontournable. Elle est connue pour ses albums parus chez Glénat et aussi par ses illustrations postées sur internet et suivies par des dizaines de milliers de followers. C'est dans *Stray Dog*, où elle maîtrise à la fois le scénario et le dessin, qu'elle peut pleinement développer son univers steampunk et gothique. En 2018, elle développe en parallèle, la série *Mortician, The Dark Feary Tales*, où ange et démon s'affrontent puis s'unissent pour résister aux humains qui désirent les asservir. ■

Tu seras ma princesse

de Marcus Malte & Régis Lejonc (éditions Sarbacane)

On connaît le Seynois Marcus Malte, lauréat du prix Femina en 2016 pour *Le garçon* qui vient de sortir en poche. On sait moins que l'auteur varois écrit aussi pour la jeunesse. Dans *Tu seras ma princesse*, il prend la voix d'un futur père. À travers un sublime poème à sa fille, telle qu'il la rêve, il ouvre l'immensité du cœur paternel. Régis Lejonc illustre le texte avec une vision très inattendue, mêlant sa propre poésie aux figures de contes. Un livre qui parle aussi aux adultes. ■



Toutes blessent la dernière tue

de Karine Giebel (Belfond)

“Maman disait de moi que j'étais un ange. Un ange tombé du ciel. Ce que maman a oublié de dire, c'est que les anges qui tombent ne se relèvent jamais. Je connais l'enfer dans ses moindres recoins”. Spécialiste du suspense et de l'intrigue, la Varoise Karine Giebel revient avec un sujet engagé : l'esclavage moderne. Elle nous plonge dans l'effroi de l'exploitation humaine avec toute l'ambiguïté qu'elle sait donner à ses personnages. ■

La chambre des merveilles

de Julien Sandrel (Calmann Lévy)

Avant même que le livre sorte, ses droits ont été vendus dans 21 pays. Il est vrai que le thème évoqué par Julien Sandrel dans ce premier roman est touchant. L'auteur varois raconte le pari désespéré d'une mère pour sortir son fils adolescent du coma : elle va vivre ses rêves à sa place... Une histoire sur la force du lien maternel et le désir qui rappelle l'essentiel. ■



Zoom sur...

les éditions Parole à Artignosc-sur-Verdon



Créées en 2004, les éditions Parole s'honorent d'une centaine de titres publiés, et autant d'auteurs. Portées par le succès de *L'homme semence* (28 000 exemplaires vendus, traduit en plusieurs langues, adapté au cinéma et au théâtre), elles disposent d'une dizaine de collections : *"Donner la parole, c'est donner vie à la diversité des idées, des savoirs, des rêves, des souvenirs"*,

résumant ses fondateurs Jean Darot et Marie Clauwaert. Un engagement que la maison d'édition assure aussi à travers les Soupes aux livres régulièrement organisées dans les villages pour échanger autour des ouvrages. Depuis juillet, la maison d'édition artignoscaine a pris un nouveau cap en s'associant aux éditions AlterMondo, installée à La Seyne, spécialiste des publications interactives. ■

Parmi les derniers ouvrages parus aux éditions Parole :

► **Les guerrières de Laure Sorasso**

La Lorguaise dresse dans ce premier roman le portrait d'une femme qui va au bout de ses révoltes, de ses folies, de ses peurs, de ses hommes, de sa vie.

► **Majid - Le chemin d'Azza de Félix Chabaud**

L'auteur qui vit à Fayence évoque l'immigration vue par ceux qui restent.

► **12 mois - 12 femmes collectif**

Écrites par 12 femmes, toutes varoises, ces 12 histoires ponctuent les 12 mois de l'année. L'idée est partie de l'une d'elle, malade et alitée, à qui la sœur suggère d'écrire une histoire pour contrer l'ennui et s'engage à en écrire une aussi, suivies par d'autres...

► **Déclaration des Droits de l'Âme insoumise et joyeuse**

de Pier Veranese

60 pages pour un conte libérateur dans lequel l'âme est le premier instrument de liberté.

www.editions-parole.net et <http://altermondo.i-mag-ine.com>

TOULON

LA FÊTE DU LIVRE DU VAR, *200 auteurs au rendez-vous*



Du 16 au 18 novembre 2018, la Fête du livre du Var investit la place d'Armes à Toulon. Le grand chapiteau départemental accueille plus de 200 auteurs qui participent à des rencontres, lectures, et débats autour d'une volonté commune : la rencontre avec les lecteurs. Entrée gratuite.

Depuis plus de 20 ans, la Fête du livre du Var s'est imposée comme un rendez-vous littéraire de référence. Reconnue pour la qualité de sa programmation, elle attire chaque année des auteurs de premier plan qui prennent plaisir à s'y retrouver, échanger, discuter et rencontrer les lecteurs. Cette année, du 16 au 18 novembre, tous se retrouvent sous la présidence de la grande romancière cubaine, Zoé Valdés. ■

LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION 2018

► La nocturne

Zoé Valdés, présidente de l'édition 2018 de la Fête du livre du Var, est à l'honneur de la nocturne, vendredi 16 novembre dès 19 h. Au programme : musique cubaine, lecture d'extraits de ses romans dont *Desirée Fe* et un grand entretien avec la romancière à 20 h.

► Les grands entretiens

Un journaliste interroge les auteurs phares de l'année sur leur dernier roman et leur œuvre en général. Parmi les auteurs attendus, les romanciers incontournables de la rentrée littéraire comme Alain Mabanckou, Boualem Sansal et Daniel Picouly et, en exclusivité à la Fête du livre du Var, l'auteur nigérian Abubakar Adam Ibrahim.

► Les grands débats d'actualité

Divers thèmes, qui ont fait ou font l'actualité, sont abordés par les romanciers, essayistes, philosophes et journalistes. Parmi les sujets abordés :

- Le féminisme avec Peggy Sastre, Marie-Fleur Albecker et Raphaël Liogier
- La détresse sociale avec Pascal Manoukian, Alain Jaspard et Tom-Louis Teboul
- Les États-Unis en présence de Iain Levison et François Roux.

► Les tables rondes littéraires

Cette année, deux thématiques, "Ces célébrités, personnages de fiction" et "La famille, tout un roman", rassemblent de nombreux écrivains parmi lesquels Thierry Froger, Serge Filippini, Jean-Daniel Baltassat, Denis Demonpion, Marie Charrel, Guy Boley, Isabelle Desesquelles, Maëlle Guillaud, Sarah Manigne, Judith Sibony, Julien Sandrel, Yasmine Ghata...

LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION 2018 (suite)

► Les apostrophes littéraires

Moment de dialogue intime et privilégié entre le public et les auteurs. Elles offrent la possibilité à des lecteurs de rencontrer en petit comité leur auteur préféré.

Une vingtaine de romanciers se prêtent au jeu. Inscription par courriel fetedulivre@var.fr

► Le Prix des lecteurs du Var

Décerné par les lecteurs eux-mêmes, le Prix des lecteurs du Var récompensera un roman et un ouvrage jeunesse parmi les livres sélectionnés :

La Disparition de *Stephanie Mailer* de Joël Dicker, *Massif Central* de Christian Oster, *Jours brûlants à Key West* de Brigitte Kernel, *L'aube sera grandiose* d'Anne-Laure Bondoux, *Miss Pook et les enfants de la lune* de Bertrand Santini et *Fil de fer* de Martine Pouchain.

Retrouvez les interviews des auteurs en lice sur Facebook #fdlvar

► Des animations pour tous

- Des rendez-vous avec des illustrateurs et des auteurs jeunesse.
- Des temps de lectures de contes, à la demande, ou encore à haute voix.
- Des ateliers avec des illustrateurs pour découvrir des univers variés et expérimenter différentes techniques (dessin, tampon, gravure en noir et blanc ou en couleur).



Patrick Gaillardin © Flammarion

ZOÉ VALDÉS

“On n'abandonne jamais sa culture”

Exilée de Cuba en 1995 après la publication de son roman *Le Néant quotidien*, Zoé Valdés vit en France. Ses livres sont traduits dans le monde entier. Le dernier, *Desirée Fe*, publié aux éditions Arthaud, est une ode à La Havane, à ses souvenirs de jeunesse et au désir. *“Quand on fait des choses avec du désir, c'est toujours beau, c'est toujours intelligent”*, explique-t-elle. C'est avec enthousiasme qu'elle préside la Fête du livre du Var, un rendez-vous qu'elle affectionne particulièrement.

Vous êtes présidente de la Fête du livre du Var 2018. Que représente ce titre pour vous ?

Je suis très fière et très contente d'être présidente d'une fête comme celle-là. C'est avant tout la possibilité de rencontrer les lecteurs et des personnes intéressées par mes livres mais aussi et surtout des auteurs que j'ai lus. J'aurai le temps de les croiser et de discuter avec eux et cela m'émeut particulièrement.

Vous êtes déjà venue à la Fête du livre du Var, quels souvenirs en gardez-vous ?

De très très bons souvenirs, surtout avec le public et aussi avec les livres que j'ai pu y trouver. Parce qu'il s'agit de ça surtout, de faire des découvertes et des lectures. C'est très important pour moi.

Votre dernier roman, *Desirée Fe*, a pour décor Cuba. Quelle relation entretenez-vous avec ce pays aujourd'hui ?

Cuba est toujours à l'intérieur de moi. Je ne suis pas à l'intérieur de Cuba mais j'ai ce pays, le pays qu'il a été et le pays qu'il est aujourd'hui avec moi parce que je le réinvente toujours avec mon écriture et mes livres. Je suis aussi très informée de tout ce qui s'y passe. Cuba est ma culture et on n'abandonne jamais sa culture.

Comment est née la genèse de ce roman ?

On était en train de parler, entre amis, et on se racontait notre jeunesse. Et c'était évidemment dans les années 70, durant cette période qu'on a tristement appelée le quinquennat gris, les cinq années les plus dures, à mon avis, pour la jeunesse cubaine. La morale communiste contrôlait tout. Et nous, on a vécu tout ça.



C'est donc un peu de votre jeunesse à vous qui est dans ce roman ?

Oui, il y a beaucoup de ma jeunesse, et d'autres aussi. Le personnage de *Desirée Fe*, ce sont tous ces amis qui étaient là, ce jour-là, qui ont participé à cette conversation.

À la lecture de votre roman, on sent que l'art, la culture et le sexe sont des portes pour la liberté. C'est ce que vous avez voulu transmettre ?

Bien sûr. L'art, la littérature, la lecture, le sexe et le désir plus que le sexe. Quand on fait des choses avec du désir c'est toujours beau, c'est toujours intelligent, il y a une vérité qu'on ne peut pas détruire.

Malgré tout, aujourd'hui, on a l'impression que c'est seulement hors de l'île qu'une véritable liberté est possible...

Oui, pour le moment. Et ça va faire déjà 60 ans que malheureusement on vit comme ça. C'est en exil que les Cubains ont pu trouver leur liberté et surtout se reconnaître, se connaître, savoir qu'ils avaient une culture beaucoup plus vaste que celle qu'on leur avait imposée avec ce régime.

Qu'est ce qui influence vos choix d'écriture ?

C'est surtout la lecture et c'est la vie. Et l'imaginaire. L'imagination, pour moi, est une partie très importante de la vie. Les rêves et les songes font aussi partie de la vie.

Dans quelles conditions aimez-vous écrire ?

Je peux écrire partout, mais j'aime bien écrire dans le train, parce que je sais que le voyage va se finir et qu'il faut donc que je finisse l'écriture. Ça me fait écrire vite et j'aime bien écrire vite la première version de tout. Après je révise, je corrige, je prends mon temps.

Vous arrive-t-il d'écrire en français ou écrivez-vous toujours en espagnol ?

J'écris toujours en espagnol car j'ai un style en espagnol, que j'ai construit. En français, je n'ai pas encore de style mais j'ai quand même commencé à écrire dans cette langue. J'ai même publié un livre de poèmes... L'envie d'écrire en français est toujours là autant que l'envie et le désir de lire en français. C'est quelque chose qui me transporte, qui me fait rêver profondément, parce que je vois tout ce que j'avais imaginé sur ce pays et sa culture quand j'étais à Cuba. Là, je le vis aujourd'hui, avec le même rêve et la même passion.

Qu'attendez-vous de la rencontre avec les lecteurs ?

Tout et surtout leur avis, leur opinion, parce que ça m'intéresse toujours. Et j'attends évidemment l'émotion.

En tant que lectrice, quel auteur aimeriez-vous rencontrer à la Fête du livre du Var ?

Rabelais. ■

LE VAR EN TÊTE



PÉPITE
L'Opéra de Toulon
P. 24 à 27

**HISTOIRE
D'UN SUCCÈS**
Virginie Parent,
designer
de haute joaillerie
P. 28 & 29

INNOVATION
Ice leg, unique
en cryothérapie
P. 30 & 31

TENDANCE
L'effet papillon /
Dentelle laser
P. 33 & 34

SPORT
Wassila Lkhadiri,
l'étoffe d'une
championne

The image shows the interior of the Toulon Opera House. The ceiling is a large, colorful fresco depicting various figures. The walls and balconies are ornate with gold leaf and red velvet. The stage is visible through an arched opening, showing a blue-lit room with some equipment. The text 'L'OPÉRA DE TOULON' is in large white letters, and 'l'art, toujours' is in a smaller, italicized white font below it.

L'OPÉRA DE TOULON
l'art, toujours



Théâtre, chant, danse et musique habitent l'Opéra de Toulon depuis son inauguration, en 1862. Dans cet édifice majestueux, riche en symboles et œuvres d'art, les plus grands airs lyriques ont été joués. Ils ont fait la renommée de ce lieu initialement nommé "Théâtre municipal". Aujourd'hui géré par la Métropole Toulon Provence Méditerranée et subventionné par le Conseil départemental, l'Opéra est un des équipements culturels phares du Var.

Voir et se faire voir. C'est pour répondre à ces impératifs que les théâtres à l'italienne, tels celui de Toulon, sont bâtis. Ici, à sa création, tout un chacun avait un rôle à jouer, au même titre que les comédiens sur scène. Côté cour ou côté jardin, de la face au lointain, du parterre au poulailler, chaque spectateur tenait sa place, selon son rang dans la société. Le théâtre municipal de Toulon était un lieu ouvert à tous, largement fréquenté par toutes les classes sociales. On y jouait jusqu'à trois représentations par jour, quatre jours par semaine.

L'opéra de Toulon est inauguré le mercredi 1^{er} octobre 1862. Ce jour-là, les invités assistent à une représentation des *Mousquetaires de la reine*, d'Halévy. C'est un événement puisque l'achèvement de cette construction marque l'agrandissement de Toulon au-delà de ses remparts. L'extension de la ville vers le nord a en effet été autorisée dix ans plus tôt, par un décret de Napoléon III.

La construction de cet édifice, au cœur de la nouvelle ville au style haussmannien, est confiée à l'architecte français Léon Feuchère. *"Malheureusement, il décède la veille de la pose de la première pierre de l'édifice"*, raconte Claude-Henri Bonnet, directeur général et artistique de l'Opéra de Toulon. L'avenir du grand théâtre de Toulon est confié aux mains de Théodore-Louis-Charles Charpentier, du cabinet d'architectes Charpentier, père et fils.



Le nouveau maître d'ouvrage modifia quelque peu les plans. Il est fort probable que ce soit lui, et non Feuchère, qui soit à l'origine de l'ossature métallique de l'Opéra. Un système fait de douze colonnes, permettant de soutenir la toiture et la structure du bâtiment, très novateur pour l'époque. Construit en quatre compartiments, identifiables le long de ses façades latérales, le monument est caractérisé par deux somptueuses façades, au sud comme au nord. Aujourd'hui encore, nombreux sont les spectateurs à se tromper d'accès, se présentant du côté de l'entrée des artistes, où se situent les bureaux administratifs, les loges et divers ateliers. Plus sobre que la façade sud, elle est caractérisée par six statues de trois mètres de hauteur représentant les muses liées au théâtre, à la musique, à la danse et au chant. Au sud, l'opéra s'élève, majestueux, sur la place Victor-Hugo. Comme le Panthéon d'Athènes, la façade a été dessinée dans les proportions du nombre d'or. Douze marches et une treizième marche pa-lière permettent d'entrer dans le temple de l'art. Ici aussi, des statues accueillent le visiteur, représentant la musique tenant la lyre et la comédie, avec son masque. Juste au-dessous du fronton triangulaire représentant la

tête d'Apollon, est inscrit "théâtre municipal", nom alors donné à ce lieu dédié aux spectacles.

UNE TOILE EXCEPTIONNELLE

C'est par cette entrée donc, que le public accède aux représentations. Le grand hall a été rénové en 1906. Il ouvre sur de larges escaliers permettant l'accès à la grande salle ainsi qu'au foyer Campra. Conçu comme une galerie d'exposition, il abrite seize tableaux peints par des artistes régio-

naux. Tous représentent le chant, la danse ou la musique. Ils sont surmontés par des bustes de compositeurs tels Offenbach, Gounod, Mistral... Ce foyer est celui du public, un lieu de rencontres, là où les Toulonnais se retrouvaient et se retrouvent encore, avant et après les représentations, mais aussi pendant les entractes. Durant le spectacle, c'est dans la grande salle que s'installent les spectateurs. D'une surface d'environ 340 m², elle pouvait, à l'origine, accueillir près de 1 800 spectateurs. Aujourd'hui, la capacité maximale est fixée à 1 350 personnes. Rouge et or, elle impressionne par ses cinq niveaux, des fauteuils d'orchestre au paradis, en passant par les loges du balcon, la galerie et les gradins. Peu importe où l'on s'assoit, on est attiré par le plafond, décoré d'une toile marouflée, œuvre de Louis Dureau. On y découvre 133 personnages issus, dans le premier cercle, des grandes œuvres artistiques, dans le second, du commerce et de l'expansion de la ville. Sont peints les bustes de grands compositeurs tels Racine, Mozart, Corneille ou Molière, entou-

Le foyer Campra accueille le public et les artistes en répétition.



rés de leurs héros. Sous chaque buste est écrit le nom du compositeur, sauf un. Il s'agit de l'Allemand Goethe, dont le patronyme est caché par Mephisto, tout de rouge vêtu. Riche en symboles, cette œuvre gigantesque peinte entre 1855 et 1862, a subi les outrages du temps. Elle demeure toutefois splendide pour quiconque entre, pour la première fois, dans la grande salle. Douze figures ailées encadrent ce plafond, comme si elles le soutenaient à bout de bras. Par superstition, une salamandre fut placée sur le sein d'une de ces caryatides. Cet animal avait la réputation de traverser les flammes sans se brûler. Or, autrefois, la pire crainte pour les constructeurs de l'opéra était qu'un feu s'y déclare notamment par les candélabres alors alimentés au gaz.

Voilà pour ce qui se voit. Or, dans l'Opéra de Toulon, bien des trésors sont cachés aux spectateurs. La scène fait office de séparation entre le domaine réservé au public et celui réservé aux comédiens. Appelée aussi plateau, elle a un plan incliné, avec une pente de 4 % dans les deux sens. Une particularité due aux décors, puisque la pente permettait d'accrocher les ombres peintes en trompe-l'œil sur les toiles. Elle avait aussi l'avantage de souligner les sauts des danseurs. Autre propriété de ce plateau, il mesure 22,80 mètres de large sur 18,50 mètres de profondeur et offre 13 mètres de dessous et 30 mètres de dessus. "Cette configuration sert aux décors.

CHŒUR ET ORCHESTRE

L'orchestre symphonique de l'Opéra de Toulon est une formation musicale dynamique dont le répertoire, très éclectique, s'étend sur quatre siècles de musique. Dirigé depuis septembre 2018 par le chef d'orchestre hollandais Jurjen Hempel, l'orchestre toulonnais participe à de nombreux concerts décentralisés dans le cadre d'une politique de diffusion musicale au service d'une dynamique territoriale. Le chœur de l'Opéra de Toulon, lui aussi, est régulièrement invité à se produire hors du Var, sur des scènes nationales ou internationales. Sous la direction de Christophe Bernollin, les 26 membres permanents abordent tous les répertoires, de l'opérette à l'opéra, de la musique sacrée à l'oratorio, de l'opéra comique à la comédie musicale, et cela dans toutes les langues.



Nous avons encore un système de poulies qui permettent de charger ou de monter les perches", explique Claude-Henri Bonnet. "Le public ne voit jamais la cage de scène". Ces endroits cachés participent à la magie des mises en scènes.

DES PRODUCTIONS REMARQUÉES

Cette saison, le public appréciera notamment *Le Barbier de Séville*, *Turandot*, ou *l'Elixir d'amour* dans la programmation lyrique, de nombreuses pièces de théâtre mais aussi des concerts symphoniques et ballets. À chaque nouveau rendez-vous, musiciens, costumiers, figurants, machinistes, accessoiristes, décorateurs et techniciens entrent en scène, parfois plusieurs semaines avant la représentation.

Ils sont le cœur de cette grande maison culturelle qui produit aussi des spectacles. Tous les deux ans, une création ou une coproduction est programmée. Le directeur général et artistique travaille alors de concert avec les directeurs technique et de production. Tous trois sont complémentaires et s'appuient sur des équipes pleines d'énergie pour proposer au public toulonnais et varois de véritables pépites, telle la comédie musicale *Wonderful Town*, grand succès de la saison dernière. Ceux et celles qui l'ont ratée peuvent d'ores et déjà noter la date de la prochaine création. Ce sera *South Pacific*, sous la direction musicale de Larry Blank, en mars 2020. ■

Programmation complète sur le site internet www.operadetoulon.fr
Entrée du public et billetterie, place Victor-Hugo.
Tél. 04 94 92 70 78.
Tarifs de 5 € à 99 €.
billetterie@operadetoulon.fr

Le Barbier de Séville.



VIRGINIE PARENT, *designer de haute joaillerie*

Aujourd'hui, elle fait partie de la petite famille des designers
les plus talentueux et pointus de la place Vendôme à Paris.

Virginie Parent, une Toulonnaise créatrice en joaillerie et haute joaillerie,
lance sa propre collection, Hint joaillerie.

A 38 ans, Virginie Parent est capable d'offrir de l'inédit à toute la planète. Sa clientèle russe, asiatique, libanaise... fait partie des personnes les plus fortunées au monde. Ses esquisses sont exécutées dans les plus belles maisons de la place Vendôme, comme Piaget, Dior, Chaumet, Cartier... Une belle carrière nourrie de rencontres, d'humilité et surtout animée par un grand talent.

Bien inspirée dans une famille, où le "do it yourself" est un art de vivre : Virginie Parent rêvait de dessiner des bijoux pour Christian Lacroix. Au lycée Dumont d'Urville à Toulon, elle passe son baccalauréat avant de partir à Paris pour se former à sa passion. Diplômée de la célèbre École du Louvre et de l'Institut national de gemmologie, "j'ai intégré lors de ma quatrième année d'études, le studio de création de Laurenz Baümer, place Vendôme". Ici, elle fera ses armes. Elle signera même des best-sellers de grandes marques de luxe. Deux ans ont passé et la célèbre maison de joaillerie De Beers, installée à Londres, s'associe avec une autre maison de luxe LVMH, afin de lancer une



marque de haute joaillerie, De Beers LV. Une antenne est créée à Londres avec à sa tête le PDG de Cartier, accompagné de sa directrice artistique pour le studio de création. "J'ai fait partie de cette formidable aventure, à travers laquelle j'ai vécu des moments exceptionnels".

La toute jeune créatrice se souvient encore de moments magiques dans l'univers du diamant "à Anvers, j'ai connu une sensation assez inoubliable. Chez un dia-

mantaire, j'ai pu plonger mes mains jusqu'aux poignées dans des sacs de diamants bruts. C'était à la fois froid par la pierre et exaltant par le privilège". Pour De Beers LV, "notre studio a mis au goût du jour des pierres que personne ne voulaient. Comme les diamants bruts, de couleurs ou alors avec des imperfections. Dans mon coffre, je me souviens encore d'un diamant que j'avais appelé mon dalmatien, parce qu'il avait des inclusions noires. Il était magnifique. Et pourtant, à cette époque personne n'en voulait. Aujourd'hui, ils s'arrachent." Virginie Parent rentrera à Paris en 2009. En free lance, elle signe une collection pour Fabergé. Trois ans plus tard, elle intègre le studio de création d'Harry Winston, le

célèbre joaillier des stars hollywoodiennes. Si l'expérience new-yorkaise a nourri ses futures créations, celle de l'ambiance du studio sera plus difficile. Après un an, elle rentre à Paris et forte de toutes ses influences, Virginie Parent a décidé, depuis un an, de lancer sa propre marque de bijoux, Hint joaillerie.

HINT, FÉMININ, CLASSIQUE ET TRÈS ACTUEL

"Je rêvais de bijoux que l'on puisse créer soi-même, personnaliser assez simplement. J'aime les créations délicates travaillées en finesse, très féminines", nous livre-t-elle. Un détail, un indice, une pincée... c'est le subtil message que portent les bracelets et colliers signés Hint. Et pour cause, elle s'est inspirée du code morse pour réaliser ses créations aux messages codés ponctués de baguettes et de points. De l'esquisse initiale à la fabrication de la pièce finale, elle s'est occupée de tout. Elle a su aussi s'entourer d'artisans connus et reconnus pour la partie fabrication.

"Pour réaliser mes prototypes et les pièces, j'ai travaillé dans un atelier de conception 3D et de joaillerie très connu place Vendôme, le Studio DG de Guillaume Dumoutier. Laurent Lagardère qui sertit les bijoux de Jar, ou encore Van Cleef and Arpels sertit aussi les nôtres", précise-t-elle. Chaque pièce de joaillerie signée Hint est unique et numérotée.

Sur son site en ligne, en quelques clics, le bijou se personnalise. Le message, la couleur de l'or ou le cordon et enfin le choix des pierres. Et pour les prémices de sa marque *"je n'ai mis que trois couleurs de pierre en ligne, diamant blanc, onyx noir et nacre. Mais je peux répondre aussi à toutes les demandes de coloris de pierres",* explique la créatrice. Une fois la commande enregistrée en ligne, trois se-



maines plus tard, le bijou rêvé est livré en colissimo. En 2019, la marque devrait s'étoffer avec une série d'alliances pour les mariées et des boucles d'oreilles. Les fans de bijoux personnalisés haut de gamme peuvent dire qu'ils en rêvaient, et aujourd'hui Virginie Parent le propose. ■

PLUS D'INFOS :

Le prix de ses créations varie selon la taille du message, les pierres utilisées, et le choix de la maille, pour un bracelet de 250 à 2 000 €, un collier de 500 à 2 000 €. www.hintjoaillerie.com

Procédé scientifique aux vertus thérapeutiques reconnues, la cryothérapie est en vogue.

Récupération musculaire, effets antalgiques, anti-inflammatoires, réduction d'œdèmes...

Ses bienfaits sont nombreux notamment pour les sportifs. Les Varois, Sébastien Racine et Vincent Matamoros, surfent sur la vague du froid en imaginant, depuis La Cadière, un accessoire unique : Ice Leg.

Sébastien Racine est un touche-à-tout. Il a une idée à la seconde et surtout, il se donne les moyens de concrétiser ses projets ! Inconditionnel de course à pied, il trouve, grâce à sa passion, une idée géniale en cherchant à améliorer sa récupération musculaire. *"Une bonne récupération est primordiale dans la course à pied. Comme dans beaucoup de sports, elle fait partie intégrante de l'entraînement"*, nous explique-t-il. *"Je me suis beaucoup renseigné, j'ai testé de nombreux produits. Et rien n'a d'équivalent que les bains de glace pour un effet rapide ! Mais ça reste compliqué à faire chez soi"*. Il veut un produit simple et efficace, utilisable régulièrement à son domicile. Il commence à effectuer des recherches sur le web afin de trouver quelque chose pouvant lui



LA CADIÈRE-D'AZUR

ICE LEG, *un accessoire unique en cryothérapie*

procurer les mêmes bienfaits que les bains glacés. Au gré de ses explorations, il tombe sur des guêtres de froid pour chevaux qu'il suffit de mettre au congélateur avant utilisation. *"J'ai trouvé ça tellement ingénieux et facile qu'il était évident que j'allais avoir la même chose pour les hommes"*, se souvient-il en souriant. Mais non, rien d'équivalent ! L'idée fait son chemin dans sa tête et il commence à fabriquer des prototypes : *"j'ai créé des jambières pliables avec des poches de glace intégrées, que le sportif peut congeler et utiliser une fois sa séance terminée. Et les recongeler autant de fois qu'il le souhaite"*.

Dans un même temps, il décide de s'appuyer sur l'expertise de Vincent Matamoros, kinésithérapeute. *"J'ai tout de suite été séduit par le projet ! J'ai longtemps pratiqué du sport à un*

très bon niveau et j'ai compris le bénéfice que de telles jambières pouvaient avoir sur l'organisme", nous confie le praticien. Très vite, les deux hommes s'associent et commencent un énorme travail autour du tissu. *"Nous voulions trouver le meilleur tissu possible. Il fallait qu'il résiste aux congélations et décongélations récurrentes sans s'abîmer, qu'il conserve une température très basse sans provoquer de sensation de brûlure ou d'humidité et qu'il laisse passer suffisamment de froid pour une efficacité rapide"*. Sébastien Racine connaît bien le domaine, car il a créé il y a quelques années une marque de textile bio. Forts de cette expérience et de différents essais, ils optent pour un textile très pointu, un polyester technique et solide, qui reste agréable au toucher. Ils ont aussi expérimenté

POUR QUELS USAGES ?

- Contre les lésions musculaires (déchirures, tendinopathies)
- Pour la préparation et récupération musculaires
- Pour accélérer une rééducation
- Dans le cas de problèmes circulatoires (jambes lourdes, œdème)
- À un moindre niveau, pour le raffermissement cutané (vergetures, peau d'orange, cellulite)

plusieurs cellules de gels afin d'obtenir une efficacité optimale. En début d'année, ils font produire, en Europe, une série de 120 paires qu'ils baptisent Ice Leg. "Notre objectif, à court terme, est de faire tester le produit à des sportifs de haut niveau pour avoir un retour objectif et acquérir de la crédibilité", expliquent-ils. Ils ont ainsi approché les clubs élite du Var comme le RCT et le Toulon Saint-Cyr Var handball. Et les retours sont prometteurs : "Nous apportons une réelle plus-value,

tant au niveau de la praticité que des effets ressentis", souligne Vincent Matamoros. Devant ce succès, ils font tester leur création à d'autres sportifs de haut niveau, les footballeurs de l'OM et les équipes cyclistes Fortuneo et Delko, qui leur font les mêmes observations positives. "Ce retour de professionnels a été une étape importante pour nous. En plus des joueurs, nous avons échangé avec les staffs médicaux qui sont également convaincus par le produit !" Depuis, ils ont proposé à deux cabinets de kinésithérapie d'essayer Ice Leg. Car l'objectif est de le démocratiser.

Si l'innovation d'Ice Leg ne réside pas dans la technologie de la cryothérapie, qui est un procédé connu et reconnu, elle tient plutôt à sa forme, totalement novatrice. Le principe existe déjà mais pour des petites parties du corps, comme le poignet ou le genou. Ici, ça concerne un membre entier. "Ça n'existait nulle part dans le monde. Nous avons été les premiers à penser à cela", affirment-ils fièrement ! Et plus besoin de se déplacer dans un cabinet ou d'investir dans des appareils très coûteux. Aujourd'hui, pour développer leur production, Sébastien Racine et Vincent Matamoros sont à la recherche de nouveaux investisseurs. ■

www.iceleg.com

Page Facebook : ICELEG

EN PRATIQUE

Ice Leg ne s'adresse pas seulement aux sportifs, mais au plus grand nombre. Pratique et facile à utiliser, le dispositif est composé de deux jambières et d'une mallette isotherme.

Il suffit de mettre les jambières directement au congélateur pendant 4 heures, pour obtenir un degré de congélation idéal de - 20°C.

Une utilisation de 20 minutes maximum est conseillée. Ice Leg peut être transporté et reste congelé pendant 5 heures dans sa mallette.

Vendu au prix de 192 €.





LE DÉPARTEMENT

DES TIN ATIN ON

d'Hiver



www.var.fr

www.visitvar.fr

 [DepartementVar](#)

 [#departementduvar](#)

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

TOULON

L'effet PAPILLON

Symbole du chic, les nœuds papillon LoliSap misent sur de belles matières, l'originalité et des finitions irréprochables. Un style en parfait accord avec la classe naturelle d'Émilie et Loïs Cœurdeuil, le jeune couple à la tête de cette fabrication artisanale haut de gamme à Toulon.



Sur une chemise, le nœud papillon fait son effet les grands soirs. Mais les nœuds LoliSap n'ont pas besoin d'une occasion pour se montrer. Beaux, ils le sont tous les jours. Portés sur un tee-shirt, un col roulé, un décolleté pour les femmes, ils dénotent, détonnent, devenant, non plus un attribut convenu, mais l'accessoire indispensable pour affirmer son style. En cachemire, cuir, jean, dentelle, avec des œillets, des rivets, des lacets, les papillons LoliSap sont aussi fantaisistes que ne l'est l'imagination de leurs créateurs, Émilie et Loïs. Leurs seules limites : les impératifs techniques. Et encore ! Le couple mènent régulièrement des collaborations inédites avec d'autres créateurs. En témoignent les nœuds réalisés avec la céramiste salernoise Gasoline*, ou ceux utilisant l'aluminium. D'autres tests ont été faits avec des chambres à air et un projet avec du bois est en cours. "Ces co-branding sont motivés par le plaisir

de la créativité", fait valoir Émilie Cœurdeuil. "On aime travailler avec d'autres jeunes créateurs et d'autres métiers. On ne veut pas faire ce qui se fait déjà", poursuit son mari. L'originalité était déjà la marque de fabrique de LoliSap lorsque l'aventure a démarré, il y a 2 ans.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Tout est parti, durant l'été 2016, du mariage du frère de Loïs, collectionneur de nœuds. Il demande à Émilie, maître artisan fleuriste et très douée de ses mains, de lui fabriquer un modèle sur-mesure pour l'occasion. Aidée de Loïs qui est musicien professionnel, elle réalise, non pas un nœud, mais toute une collection qu'elle offre à son beau-frère ! L'évidence s'impose : il n'existe pas de nœuds aussi originaux sur le marché. Le jeune couple se lance. Ils imaginent ensemble. Dans leur atelier, chez eux à Toulon, l'un découpe, l'autre pique. Les premières ventes se font sur le marché de Noël

de Toulon, puis l'été suivant sur celui de Sanary. Le succès est immédiat. La marque LoliSap - contraction des prénoms de leurs deux enfants Loris et Lili - est déposée en 2017. Une boutique en ligne est créée. La fabrication passe de pièces uniques à de petites séries réunies dans une quinzaine de collection pour homme, femme et enfant. Mais le sur-mesure reste de mise. Il se développe même avec la fabrication de gilets depuis peu.

Si le modèle phare reste le nœud Pilote travaillé avec du lin, de la jute, du cuir, des rivets et de la bretelle, des nouveautés sortent régulièrement. Pour les fêtes, les jeunes Varois ont conçu un coffret femme composé d'un tour de cou et sa bague assortie. Parmi les dizaines de modèles proposés, le plus difficile sera de choisir... ■

LoliSap à Toulon : www.lolisap.com
Entre 39 et 140 € - En vente également sur le marché de Noël à La Garde

* Voir Le Var n°4 été 2018 sur var.fr

CARQUEIRANNE

Dentelle LASER

Nul besoin d'investir dans une grande marque pour briller en fin d'année. À Carqueiranne, dans sa boutique atelier, Émilie Temps fabrique et commercialise des vêtements pour femmes qui jouent avec les textures, les coupes et les découpes. Une élégance moderne qui a de l'allure !



Elle travaille le noir et le blanc. Mais loin de traduire un manichéisme ou une facilité, ce choix révèle au contraire toute la subtilité de la créatrice. À 32 ans, Émilie Temps n'a rien à envier aux grandes marques. La production qu'elle a initiée fin 2013 sous le nom Émilie T, a trouvé sa signature. En déclinant les deux extrêmes de la palette chromatique, ses robes, jupes, vestes ou hauts jouent du contraste et des nuances. *"L'utilisation exclusive du noir et du blanc est assez récente"*, raconte la jeune styliste. *"J'ai commencé avec des tissus colorés. Aujourd'hui, j'axe toutes mes créations sur ces deux couleurs, même si je peux bien sûr utiliser à la demande de la couleur pour une pièce sur-mesure. Le noir et le blanc restent intemporels : ils s'associent avec tout et sont toujours classés et élégants. J'aime mixer les imprimés, les textures, les matières. Et les découpes laser ressortent très bien"*. Le jeu de transparence est, en effet, l'autre trait distinctif de la jeune femme. Grâce au laser, elle crée des motifs contemporains, revisite la dentelle, sculpte la matière pour un résultat ultra-féminin. En attendant de pouvoir investir dans sa propre machine. C'est au FabLab varois, au sein de la Maison du numérique et de l'innovation, en centre-ville de Toulon, qu'elle réalise ses découpes : un lieu proche de son atelier-boutique à Carqueiranne.

C'est tout naturellement dans la ville où elle a grandi que la jeune créatrice s'est installée à la fin de ses études. Formée à Aix, en Belgique, à Nice puis à Paris, Émilie a successivement suivi une Licence en arts plastiques *"qui m'a ouvert à tous les champs artistiques et aux connaissances culturelles indispensables"*, assure-t-elle, une école de mode, un BTS design de mode et textile, et un Master stylisme et modélisme. Mais c'est dans le Var que la passion est née lorsqu'à 15 ans, elle suit des cours de couture dans une petite mercerie du Pradet. *"J'ai très vite commencé à bidouiller sur la machine familiale jusqu'à ce que l'évidence s'impose"*. Durant sa formation, elle suit une couturière professionnelle sur ses heures libres pour apprendre encore et encore. L'école donne les bases, mais ça ne lui suffit pas. Car elle sait déjà qu'elle veut monter sa marque. Si l'atelier est, à ses débuts, un concept store, où la styliste présente ses pièces au côté d'autres jeunes créateurs, le succès nécessite rap-

pidement qu'elle consacre toute son énergie à sa propre marque. L'enthousiasme sans faille, elle suit désormais sa voie en produisant chaque mois, de nouvelles collections capsule et des pièces uniques vendues en ligne et à l'atelier-boutique. Pas de réseau de boutiques de revente : un choix assumé pour *"garder le lien avec les clientes. C'est important de pouvoir échanger avec les personnes qui portent mes vêtements"*. L'élégance jusque dans l'attention ! ■ Émilie T atelier-boutique, ZA les Castors à Carqueiranne : 06 20 97 91 78.

www.emiliet.com. De 90 € à 400 €

En Russie, à l'instar des footballeurs français, Wassila Lkhadiri a marché sur le toit du monde ! À 22 ans, la jeune boxeuse a décroché l'or aux championnats du monde universitaires qui se sont déroulés à Elista début septembre. Portrait de cette Hyéroise qui fait briller le Var à l'international !

L'étoffe d'une CHAMPIONNE

Elle a 15 ans lorsqu'elle franchit pour la première fois la porte du Boxing Club hyérois. Elle hésite alors entre la danse et la boxe ! Mais dès son premier entraînement, elle est conquise. *"Il y avait beaucoup de monde et surtout des anciens qui travaillaient sans relâche. J'ai tout de suite été très bien accueillie. Une ambiance familiale et de partage régnait"*, nous confie Wassila Lkhadiri. C'est cet esprit qui séduit l'adolescente et la pousse à revenir très régulièrement. Elle se prend au jeu et s'entraîne en essayant de copier les autres. *"Tout le monde m'a aidée, conseillée et motivée. J'étais la première fille du club ! Aujourd'hui, la boxe se féminise de plus en plus, mais en 2010, quand j'ai commencé, on n'était pas nombreuses"*.

Très vite, Ben Belhachemi, son entraîneur, détecte en elle l'étoffe d'une championne. Il l'emmène sur la voie de la compétition : *"Au début, je n'en avais pas vraiment envie. Mais mon entraîneur croyait en moi. Il m'a poussée et trois mois après mon inscription,*

je participais à mon premier combat".

Elle pratique alors la boxe éducative. Les boxeurs n'ont pas le droit de se faire mal. C'est avec cet argument que Ben Belhachemi arrive à convaincre sa protégée... Et sa maman !

Un an plus tard, Wassila enchaîne les combats mais en boxe amateur, cette fois-ci. C'est d'ailleurs cette discipline qu'elle pratique encore aujourd'hui en catégorie mouche, moins de 51 kg. Dès 2012, elle intègre l'équipe de France et décroche de nombreux titres. Elle est cinq fois championne de France, mais aussi médaillée d'argent et de bronze dans différentes compétitions européennes. En septembre dernier, elle remporte le titre mondial lors des championnats du monde universitaires en Russie. Mais son objectif ultime reste de ramener une médaille des prochains Jeux olympiques à Tokyo en 2020. Pour y arriver, elle ne ménage pas ses efforts. Elle s'entraîne deux fois par jour du lundi au vendredi, et souvent le week-end aussi. En parallèle, elle poursuit ses études. *"J'ai obtenu une*

licence Staps et là, je passe une seconde licence. Mes semaines se ressemblent beaucoup : entraînement, école, entraînement. Je ne dirais pas que ce sont que des sacrifices, car j'adore ce que je fais et je sais pourquoi je le fais. Mais ça peut s'avérer difficile quelques fois..."

La passion prend toujours le dessus. C'est elle qui brille dans ses yeux pétillants. C'est pour elle que Wassila donne tant. Et elle est récompensée : elle est la meilleure Française de sa catégorie. *"Ma volonté d'y arriver a beaucoup joué dans ma réussite !"* Ses autres points forts : l'écoute et la confiance en son entraîneur, mais également la rapidité de sa gestuelle et de ses déplacements sur le ring. C'est pour son titre de championne de France qu'elle va recevoir une prime à la performance et à l'excellence sportive de la part du Conseil départemental, le 4 décembre, lors de la Soirée des Champions à Toulon. ■

Suivez toute l'actualité de la boxeuse varoise sur sa page Facebook Wassila Lkhadiri





NUL VAR AILLEURS



VIVRE ICI

**Produits varois pour
un menu de fêtes**

P. 38 à 50

COULEURS DU VAR

**Les sites
mégolithiques
varois**

P. 51 à 54

SCIENCES

**L'institut
océanographique
Paul Ricard
aux Embiez**

P. 55 à 57

PATRIMOINE

**Le cloître
de la cathédrale
Saint-Léonce
de Fréjus**

P. 58 à 61

ÇA S'EST PASSÉ

**L'obélisque
de la Concorde
et le Var**

P. 62 à 64



PRODUITS VAROIS, *pour un menu*

Le Var regorge de produits de qualité et de filières animées par des professionnels passionnés. Du producteur à l'assiette, de l'innovation à la tradition, les produits varois révèlent leur palette de saveurs.

Une aubaine, pour les menus de fêtes. Voici quelques idées de recettes proposées par des chefs varois.



de fêtes

Les fêtes approchent. Nous proposons de mettre à l'honneur sur les tables de fin d'année, l'oursin, l'agneau, la châtaigne, la brousse de brebis, mais aussi un bon pain au levain, le tout accompagné d'un vin rouge en accord avec le plat principal. Comme le Var sait mettre les petits plats dans les grands, des professionnels vous offrent de les sublimer à travers des recettes pleines de saveurs.

EN ENTRÉE,

le chef David Saorine

pour le Département du Var à Toulon, propose un
Cappuccino d'oursins aux langoustines rôties,

EN PLAT PRINCIPAL,

**Carré d'agneau rôti aux oignons rouges
et miel aux épices**

du chef Philippe Da Silva,

à la tête de l'hôtellerie des Gorges de Pennafort
à Callas,

POUR LE FROMAGE,

**Carmines à la brousse de brebis citron et menthe,
carottes des sables à l'orange
et au gingembre**

par le chef Philippe Jourdin

pour les restaurants de Terre blanche
à Tourrettes,

EN DESSERT

Bûche Collobrières marron-cassis

du pâtissier Nicolas Denis

pour l'Institut gastronomie riviera,
à Seillans.

LE TOUT ACCOMPAGNÉ

d'un **pain au levain**

du boulanger et agriculteur Bertrand Allais
à Bras

et enfin, une **sélection de vins rouges
primés au Concours agricole 2018**

et les conseils du *maître sommelier Christian Scalisi.*

Bonnes fêtes et bon appétit !



L'oursin de Méditerranée

Souvent appelé le caviar de la Méditerranée, l'oursin est un mets de choix qui figure régulièrement sur les tables de fêtes. Cru, au naturel, avec un simple jus de citron ou bien cuisiné, en brouillade, il est de plus en plus apprécié et régale le palais des gourmets. Mauve, brun, roux ou tirant sur le vert, les oursins que l'on déguste ici, sont tous de la même espèce, *Paracentrotus lividus*, qu'on appelle communément l'oursin violet. La ressource étant en souffrance à cause d'un ramassage excessif, sa pêche nécessite un réel savoir-faire et les autorisations adéquates. Dans le Var, une quarantaine de pêcheurs d'oursins sont agréés par les services vétérinaires. Depuis 25 ans, René Venturino, pêcheur professionnel, vend ses oursins à Carqueiranne. *"L'oursin devient un vrai produit de luxe. On n'en trouve plus autant qu'avant ou ils n'ont pas la taille réglementaire. Mes clients m'en réservent plusieurs jours à l'avance"*, explique-t-il. En Méditerranée, la pêche ne peut se pratiquer que du 1^{er} novembre au 15 avril et ne se fait qu'en apnée dans le Var. La taille légale des oursins est de 5 cm de diamètre, hors épines. La saveur unique des gonades, le corail d'oursins, séduit encore et toujours ! *"Comme la truffe, l'oursin a un goût très particulier, difficile à définir mais inoubliable"*, nous confie René Venturino. Et d'ajouter son petit secret : *"C'est quand l'eau est très froide, qu'il est le meilleur !"* ■

CAPPUCCINO D'OURSINS AUX LANGOUSTINES RÔTIES

Recette de David Saorine

David Saorine a été formé dans le Var, à l'école hôtelière Saint-Louis à Toulon. Il débute sa carrière dans le secteur privé, sur des bateaux de croisière et en station de sports d'hiver. Depuis 10 ans, il est cuisinier au Conseil départemental du Var. Il confectionne, avec talent, les repas institutionnels. Il propose une recette de fêtes originale, qui mêle le goût iodé des oursins à la finesse des langoustines.

LA RECETTE

1. Ouvrir les oursins à l'aide d'un bon couteau et en prélever les langues. Réserver.
2. Nettoyer, éponger puis conserver les coques épineuses pour la présentation.
3. Faire ensuite sauter pendant 1 à 2 min dans une grande poêle bien chaude la chair des langoustines, détaillée en petits morceaux.
Bien remuer en cours de cuisson, puis réserver au chaud.
4. Faire chauffer à feu très doux le beurre avec la crème fraîche en mélangeant constamment.
5. Dès que le beurre a complètement fondu, saler et poivrer.
6. Disposer ensuite cette préparation dans le bol d'un mixeur, en y ajoutant la chair des oursins.
7. Saler et poivrer à nouveau, puis mixer quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse aérée et homogène.
8. Répartir la chair rôtie des langoustines dans le fond des coques d'oursins, puis napper avec la mousse.
9. Décorer les assiettes avec des rondelles d'oignon nouveau.
10. Servir chaud ou tiède.

LES INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

4 oursins frais
La chair
d'une douzaine
de langoustines
70 g de beurre doux
10 cl de crème fraîche
liquide
1 oignon nouveau
Sel marin
Poivre noir du moulin





L'agneau du Var

Des plaines littorales aux massifs du haut Var, les éleveurs varois produisent des agneaux de qualité. Le département dénombre plus de 170 éleveurs ovins cumulant un cheptel de plus de 40 000 têtes exploitées à 90 % pour la viande. La moitié dispose de plus de 200 bêtes. Parmi eux, plusieurs professionnels ont fait le choix de la vente directe pour valoriser leur production à l'instar du GIE du Brouis à La Roque-

Esclapon. Le groupement d'intérêt économique réunit 3 éleveurs de la même famille. Ils élèvent vaches, cabris et surtout brebis qui mettent bas deux fois l'an, entre janvier et mars puis en septembre-octobre. 1 200 agneaux de race Mourérus et commune naissent ainsi chaque année. *"Nos bêtes sont élevées en plein air toute l'année, sur les hauts pâturages du Var"*, fait valoir Tiffany Presi, l'une des éleveuses du GIE. *"La viande est naturelle, tendre, goûteuse sans être forte. Nous vendons trois jours par semaine sur site, à la ferme, mais aussi sur les marchés d'Hyères et de Roquebrune-sur-Argens. Pour être autonome et répondre rapidement aux demandes de nos clients, nous avons créé notre propre salle de découpe. C'est important pour nous de maîtriser toute la chaîne de production, de la naissance des agneaux à leur commercialisation. On travaille en confiance avec les consommateurs"*. Un argument de poids et une garantie d'origine, comme pour tous les producteurs vendant en direct ! ■

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX OIGNONS ROUGES ET MIEL AUX ÉPICES

Recette du chef Philippe Da Silva

Natif de Cogolin, Philippe Da Silva est depuis 23 ans à la tête de l'Hostellerie des gorges de Pennafort à Callas. Formé dans de grandes maisons, couronné par une étoile au Michelin, le chef varois revendique des plats généreux qui font la part belle aux produits locaux. Avec l'huile d'olive du moulin de Callas, le miel de châtaigner des Maures et l'agneau du haut Var, il offre une recette simple et pleine de saveurs. Une recette à l'image du maître des lieux qui mêle plaisir et simplicité.

LA RECETTE

1. Parer le carré d'agneau : enlever avec la pointe d'un couteau bien affûté le gras autour du haut des os des côtes. Garder les parures pour le jus.
2. Couper les oignons rouges en 4, les faire colorer à l'huile d'olive dans une poêle. Les mettre dans un plat au four avec deux branches de romarin pendant 15 minutes à 160 °C. Puis les remettre dans une poêle sur le feu avec le vinaigre balsamique. Ajouter autant d'eau que de vinaigre. Laisser réduire.
3. Colorer le carré d'agneau à la poêle dans l'huile d'olive. Mettre le carré à cuire au four à 180 ° entre 15 à 20 minutes selon la taille du carré. Sortir le carré du four et le badigeonner avec le miel aux épices à l'aide d'une cuillère ou d'un pinceau. Repasser le carré au four 2 minutes pour colorer.
4. Pour le jus, faire revenir les parures coupées en dés dans une poêle, puis ajouter les tomates, l'oignon, l'ail écrasé, le thym. Ajouter l'eau. Laisser réduire et filtrer. Ajouter le jus de cuisson du carré.
Les étapes 2 et 4 peuvent se réaliser la veille.
5. Dresser le carré sur le lit d'oignons rouges.
Présenter le jus dans une saucière à part.

Le plat peut être accompagné d'une purée de potiron, par exemple.

LES INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 carré d'agneau de 12 côtes (environ 1,2 kg)
8 oignons rouges
6 cuillères de vinaigre balsamique
4 branches de thym 2 branches de romarin
25 gr de miel de châtaigner ou d'acacia (goût moins prononcé)
Une pointe de couteau d'épices en poudre suivantes : coriandre, anis vert, poivre, cannelle, curcuma, curry, paprika, macis
Huile d'olive. Sel et poivre

POUR LE JUS

200 gr de parure d'agneau coupée en petit dés
2 tomates coupées en petits dés
1 oignon taillé en petits morceaux
1 gousse d'ail écrasée
4 branches de thym frais
Huile d'olive. 75 cl d'eau
Sel, poivre et fleur de sel





Le fromage varois

Fromages frais ou affinés, tommes de chèvres, de brebis, brousses... On trouve dans le Var, toutes sortes de fromages. En 2018, 78 éleveurs sont comptabilisés sur le territoire varois, parmi lesquels 3 sont spécialisés en vaches laitières, 6 en brebis laitières et 69 en chèvres. Des exploitations mixtes existent aussi.

Les fromages varois ont une saveur particulière qu'ils doivent à la variété des pâturages et à une fabrication artisanale de qualité. Peu d'élevages intensifs sont recensés dans le Var et les animaux se nourrissent de l'herbe des collines ! C'est le cas des brebis de Daniel Marin, installé depuis juillet 2017 à Fayence. *"J'ai un cheptel de 140 brebis Lacaune, réparti en deux lots, afin d'avoir du lait toute l'année"*. L'éleveur transforme son lait sur place et propose toute une gamme de fromages mais aussi des yaourts ou des glaces. Et chaque fromage a un goût profond, unique. *"Tout dépend de ce que les bêtes pâturent"*, confie Daniel qui écoule sa production en vente directe et travaille aussi beaucoup avec les restaurateurs locaux. Vente directe à La ferme des Claux à Fayence, les mercredis et vendredis de 17 h à 19 h. ■

CARMINES À LA BROUSSE DE BREBIS CITRON/MENTHE, CAROTTES DES SABLES À L'ORANGE ET GINGEMBRE

Recette du chef Philippe Jourdin

Colorée, inventive parfois audacieuse, la cuisine de Philippe Jourdin, meilleur ouvrier de France 1993, est assurément savoureuse et inspirée par les produits de saison. Depuis 2015, il dirige les cinq restaurants de l'établissement 5 étoiles Terre Blanche hôtel spa golf resort à Tourrettes. Il gagne, en 2016, une étoile au Michelin pour le restaurant gastronomique Le Faventia. Il aime les produits de qualité et le contact. C'est pourquoi, il travaille en direct avec les producteurs : huile d'olive du moulin de Callas, fruits et légumes des maraîchers locaux, fromages de brebis de Daniel Marin... Ce chef d'exception dévoile une recette haute en couleurs et en saveurs.

LA RECETTE

Carmines à la brousse

1. La veille mettre la brousse à égoutter dans un linge au réfrigérateur.
2. Le jour même, assaisonner la brousse avec un peu de sel, le zeste du citron, la menthe ciselée et 3 tours de poivre du moulin.
3. Mettre la brousse en poche.
4. Effeuille les feuilles de carmine, en réserver 20 pointes de 5 cm de longueur puis les garnir avec la brousse.

Carmines caramélisées

1. Mettre le beurre à chauffer dans un sautoir.
2. Lorsque celui-ci est mousseux, y ajouter les feuilles de carmines restantes avec 2 pincées de sucre et caraméliser l'ensemble en remuant continuellement.
3. Baisser le feu si nécessaire, assaisonner de sel et poivre puis déglacer avec 10 dl de jus d'orange, débarrasser et réserver au chaud.

Carottes des sables à l'orange et gingembre

1. Peler les carottes et les laver.
2. Les mettre dans une cocotte en fonte, saler et poivrer, verser les jus d'orange et de carotte, et ajouter le gingembre émincé.
3. Recouvrir de papier sulfurisé huilé, poser le couvercle sur la cocotte. Porter à ébullition. Laisser cuire 1 h 30 à feu doux.
4. Laisser tiédir dans la cocotte. Monter au beurre, passer au travers d'une passette et réserver au bain-marie.

LES INGRÉDIENTS

(POUR 10 PERSONNES)

250 g de brousse de brebis de Daniel Marin
8 pièces de carmines
1 citron jaune bio
12 feuilles de menthe
150 g de beurre
Sucre, sel et poivre
500 g de carottes de sable calibrées
3 cl d'huile d'olive
5 dl de jus d'orange
4 dl de jus de carotte frais
50 g de gingembre émincé

DRESSAGE

- 1 citron jaune bio
huile d'olive
1. Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments, râper le citron à l'aide d'une microplane.
 2. Verser un filet d'huile d'olive





La châtaigne varoise

Grillé, en crème, en farine, ou encore glacé au sucre, le marron du Var est un mets raffiné, à la chair fine et sucrée. On l'appelle marron, alors qu'il s'agit bien d'une châtaigne. Dans le Var, la traçabilité de sa production est assurée grâce à une marque collective "Châtaignes et marrons du pays des Maures, producteurs du Var". Déposée depuis 5 ans, par le Syndicat des producteurs de châtaignes du Var, elle répond à un cahier des charges strict. "Elle représente 150 producteurs pour une surface exploitée de 500 hectares. Comme le châtaignier ne pousse pas sur les terres calcaires, on le trouve essentiellement dans le massif des Maures, et aussi sur deux poches au nord du massif de l'Estérel et à Camps-la-Source", précise Romain Barret animateur et technicien pour le syndicat des producteurs de châtaignes du Var. Un peu délaissée ces dernières années, la production de châtaigne atteint à peine les 200 tonnes par an, contre près de 1 500 après les années 50. Aujourd'hui, cette tendance risque de bien s'inverser : "Le manque d'eau depuis 2010 et l'attaque d'un parasite, le cyrils, étaient les principales causes de baisse de la production. Mais cette année, la récolte a été bonne. L'apport d'eau a été suffisant. Et surtout, nous avons travaillé avec l'Inra de Sophia Antipolis, pour combattre le parasitoïde à travers la lutte biologique. C'est la première année que les résultats sont visibles avec quasiment plus aucune gale", explique-t-il. ■

LA BÛCHE COLLOBRIÈRES MARRON-CASSIS

Recette du chef Nicolas Denis

Installé depuis 8 ans à Seillans dans une ancienne magnanerie, l'Institut gastronomie riviera est la combinaison parfaite d'un duo : Élise Allongue, décoratrice en hôtellerie de luxe et Nicolas Denis, ancien chef pâtissier au domaine de Terre blanche à Tourrettes. En combinant leurs savoir-faire, ils offrent à la fois une école de cuisine labellisée Data doc aux professionnels et particuliers et surtout un service d'organisation de réceptions, dont le traiteur propose une cuisine méditerranéenne moderne et raffinée.

LA RECETTE À RÉALISER LA VEILLE

1. Pour le biscuit aux noix, mélanger à l'aide d'un fouet dans un saladier, les jaunes d'œufs, les œufs entiers et 550 g de sucre. Puis battre les blancs d'œufs en neige, bien fermes, avec le reste de sucre. Mélanger les deux préparations et ajouter la fécule tamisée, puis les noix hachées. Étaler le biscuit sur une feuille de papier cuisson. Enfourner à 190°C pendant 8 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
2. Pour la crème brûlée aux cassis, mélanger la purée de fruits à la crème fraîche. Ajouter le mélange jaunes d'œufs et sucre préalablement blanchi. Couler la préparation dans une plaque souple type moule en silicone avec un rebord d'1 cm. Enfourner entre 87°C et 90°C pendant 35 minutes. Une fois refroidie, passer la plaque au congélateur.
3. Pour la mise en forme de la bûche, tailler dans le biscuit 3 rectangles correspondant à la taille du moule. Puis, de nouveau tailler un rectangle dans la crème brûlée aux cassis. Cet insert devra être au moins un centimètre plus petit que le biscuit. Déposer sur un rectangle de biscuit l'insert cassis, et recouvrir d'un autre rectangle biscuit. Placer au congélateur.
4. Pour la crème mousseline aux marrons, faire blanchir à l'aide d'un batteur la pâte et la crème de marrons, puis ajouter la crème au beurre. Puis alléger ce mélange avec la crème fouettée sans sucre.
5. Pour le montage de la bûche, ne pas oublier qu'il se fait à l'envers. Chemiser le moule rectangle de crème mousseline. Successivement, placer au fond du moule, le biscuit et l'insert cassis préalablement réalisé. Déposer une couche de crème mousseline, puis poser le dernier rectangle de biscuit. La bûche est montée. La placer 12 heures au congélateur afin de faciliter son démoulage. Une fois la bûche démoulée, la saupoudrer de cacao.

Pour peaufiner son décor, retrouver la recette de bogue en sucre filé, dévoilée par Nicolas Denis sur var.fr

LES INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

Pour le biscuit aux noix
360 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs entiers
560 g de blancs d'œufs
600 g de sucre semoule
300 g de fécule de maïs tamisée
600 g de noix hachées

Pour la mousseline aux marrons
500 g de pâte de marrons
150 g de crème de marrons
250 g de crème au beurre
300 g de crème montée

Pour la crème brûlée aux cassis
99 g de purée de cassis
378 g de crème fraîche liquide
90 g de jaunes d'œufs
72 g de sucre semoule



PRODUIT
★ Dessert ★
DU VAR



Les vins rouges varois

Un climat adapté, des sols et cépages variés et des vignerons amoureux de leur métier. L'ensemble de ces éléments forment un terroir, indispensable à la production de bons vins. Dans le Var, l'alchimie fonctionne et les crus délicats ne manquent pas. On y produit d'excellentes bouteilles, et notamment des rouges. Bien moins connus que les rosés, les vins rouges méritent pourtant une place de choix sur les tables de fêtes. Certains vignerons varois ont, ces dernières années, fait le pari de s'orienter vers cette production, plus confidentielle. Un pari audacieux, souvent réussi. Une quinzaine d'entre eux ont reçu la médaille d'or du Concours agricole 2018. *"C'est une reconnaissance qui nous apporte surtout de la notoriété au niveau local"*, explique Yannick Burles, directeur du Domaine des Bormettes à La Londe-les-Maures, dont le vin rouge de la cuvée Instinct parcellaire a été primé. *"Il a d'ailleurs été victime de son succès ! Dans le millésime 2015, les bouteilles ont été prises d'assaut, il ne nous reste plus que des magnums"*. Essentiellement élaboré à partir de syrah, ce vin rouge a du caractère et de la puissance, mais des tanins très fins. Des propriétés que le consommateur retrouvera dans le millésime 2016, toujours disponible. *"Nos vins rouges, qui représentent 25 % de la production du domaine, bénéficient en moyenne d'un an et demi d'élevage en cuve"*, précise Yannick Burles. *"Pour faire de la qualité, il faut donner du temps au temps"*. ■

LE BON ACCORD METS ET VINS

Conseils du maître sommelier Christian Scalisi

Varois, sommelier professionnel depuis 30 ans, Christian Scalisi est aussi formateur et consultant. Il connaît parfaitement le terroir et les vins varois. Pour accompagner le carré d'agneau rôti aux oignons rouges et miel aux épices, il suggère un vin rouge avec *"du caractère, de la finesse et de la rondeur"*. Comme l'agneau est une viande puissante, il est conseillé de choisir un vin ayant déjà 3 ans de bouteille.

LES VINS ROUGES VAROIS MÉDAILLÉS D'OR AU CONCOURS AGRICOLE 2018

Coteaux d'Aix-en-Provence

- ▶ Château Pigoudet à Rians, Grand Pigoudet millésime 2015, 18,90 €.

Coteaux varois en Provence - 2016

- ▶ Cave Saint-André à Seillons-Source-d'Argens, cuvée Saint-André, millésime 2016, 5,90 €.
- ▶ Château Lafoux Auguste à Tourves, cuvée Auguste millésime 2016, 16 €.

Coteaux varois en Provence - 2015

- ▶ Château des Chaberts à Garéoult, cuvée Prestige millésime 2015, 9 €.

Côtes de Provence - 2016

- ▶ Domaine de la Gisle à Cogolin, Carte noire, millésime 2016 (épuisé).
- ▶ Château du Carrubier à La Londe-les-Maures, millésime 2016, 13 €.
- ▶ Château Lauzade au Luc-en-Provence, rouge millésime 2016, 13 €.
- ▶ Château de Brégançon à Bormes-les-Mimosas, cuvée Hermann Sabran, millésime 2016, 48 €.
- ▶ Domaine de la Bastide Blanche à La Croix-Valmer, cuvée TwoB, millésime 2016, 25,50 €.
- ▶ Les vigneron de Grimaud à Grimaud, Le Pont des fées, millésime 2016, 11,90 €.
- ▶ Les caves du commandeur à Montfort-sur-Argens, cuvée Secrète, millésime 2016, 7,80 €.

Côtes de Provence - 2015

- ▶ Château des Bormettes à La Londe-les-Maures, Instinct parcellaire, millésime 2015, 32 € le magnum.
- ▶ Domaine Canta Rainette à La Motte, Grande réserve millésime 2015, 8,50 €.
- ▶ Domaine des Feraud à Vidauban, Grande cuvée, millésime 2015, 14,90 €.
- ▶ Domaine de la Croix de Bontar à Besse-sur-Issole, By Bontar, millésime 2015, Besse-sur-Issole, 9,80 €.
- ▶ Château Roubine à Lorgues, Inspire, millésime 2015, 28 €.



Le pain

Pour faire un bon pain, il faut un bon grain. À Bras, Bertrand Allais en sait quelque chose. D'abord agriculteur, puis meunier, il est devenu, par la force des choses, boulanger. *"Me remettre en question, et reconsidérer mon métier de paysan, à plus de 50 ans, est venu comme une évidence"*, explique-t-il. *"C'est en cherchant des meules et en rencontrant de nombreux paysans-boulangers notamment, que l'envie est venue"*. Elle allait de paire avec son amour pour la terre et sa volonté de proposer de bons produits. *"Faire du bio a tout de suite fait sens par rapport au lieu, à la famille et à mon métier. C'était un tout"*. Blé, seigle, pois-chiche, lentille, sarrasin, petit et

grand épeautre sont cultivés sur ses 70 hectares de terre. De ses céréales bios, de blé et petit épeautre essentiellement, naissent des pains pétris à la main et cuits dans un four à bois. Simplement délicieux. ■

Les farines de Bertrand, RD 34, à Bras.

Les farines sont en vente à l'exploitation.

Les pains, eux, sont disponibles sur le marché de Toulon, sur le petit cours, rue Paul Lendrin, le samedi matin.

LE PAIN AU LEVAIN

*Recette de
Bertrand Allais,
agriculteur
et boulanger à Bras*

LA RECETTE

1. Mélanger l'eau et le sel. Travailler à la main afin de dissoudre totalement le sel dans l'eau.
2. Mettre la farine dans un grand saladier. Faire un puits et y incorporer l'eau préalablement salée. Puis le levain. Une pâte se forme au centre de la farine.
3. Rabattre progressivement la farine sur le mélange d'eau et de levain jusqu'à former une pâte homogène.
4. Laisser reposer 2 heures.
5. "Bouler" la pâte.
6. Laisser de nouveau reposer 1 heure, sous un torchon humide.
7. Façonner le pain. Préchauffer le four à 250 °C.
8. Ajouter de l'eau dans le lèche-frite du four afin d'y créer une atmosphère humide. Enfournier le pain.
9. Laisser cuire environ 40 minutes en baissant la température du four à 220 °C après 20 minutes de cuisson.



LES INGRÉDIENTS (POUR 1 KG DE PAIN)

300 g de levain (à faire soi-même ou déshydraté)
1 kg de farine de blé. 700 ml d'eau. 18 g de sel

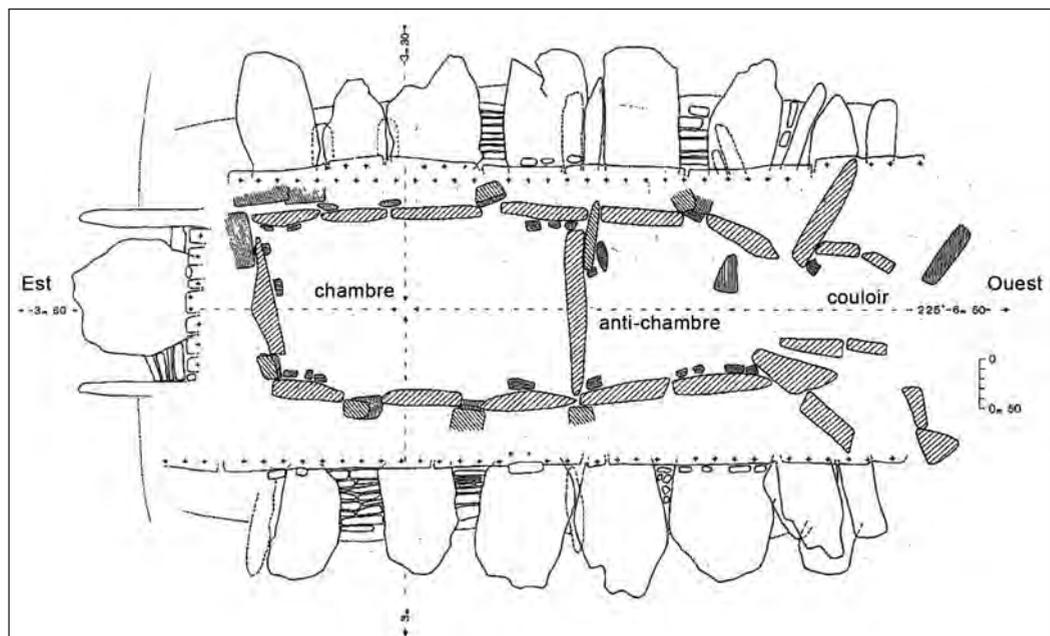
*Sur les traces
d'un patrimoine varois original*
LES MÉGALITHES



Les mégalithes constituent la plus ancienne architecture de pierre connue en Europe occidentale. Le Var est le département de la Région Sud qui compte le plus de sites mégalithiques. Monuments funéraires ou cultuels construits au Néolithique, ils sont, pour la plupart, encore bien conservés et valorisés à travers 27 itinéraires de découverte.

Pour le préhistorien français, "dolmen" désigne un monument abritant une sépulture collective, "menhir" une pierre levée à des fins cultuelles. Le phénomène mégalithique s'inscrit au cœur de la période néolithique (- 6 000/- 2 300), qui voit la maîtrise progressive de l'agriculture, de l'élevage, de la poterie ainsi que l'apparition de communautés villageoises. Ces groupements de maisons, le plus souvent de bois et de terre, étaient parfois protégés par de grands fossés palissadés. Si les premières tombes mégalithiques ont été établies sur la façade atlantique à la fin du V^e millénaire, c'est vers 3500 avant notre ère que le mégalithisme s'épanouit dans le Var, comme dans toute la France méditerranéenne, où l'inhumation collective se pratique également dans des cavités naturelles ou des cavités creusées de main d'homme (hypogées). Si de multiples types architecturaux ont été décrits dès le XIX^e siècle, on retiendra que la tombe mégalithique possède trois caractères principaux : une chambre funéraire utilisant de grandes dalles rocheuses, un tertre de pierre ou de terre (très souvent érodé et disparu au fil du temps) recouvrant et protégeant la chambre, et une entrée permettant d'y pratiquer des inhumations successives. Le fait d'ériger de grandes pierres reste, quant à lui, un phénomène encore mal étudié, sans doute dû à l'aspect peu élaboré de la plupart de ces monolithes. Seuls les exemplaires gravés ou sculptés des Causses rouergats

Plan et coupe du dolmen de Gaoutabry à La Londe-les-Maures extrait de l'article de Gérard Sauzade, réalisé à la suite des recherches de 1975



MÉGALITHISME VAROIS DANS LA PRÉHISTOIRE EUROPÉENNE

PALÉOLITHIQUE

Homo heidelbergensis 500 000 ans

Homme de Néandertal 250 000 à 30 000 ans



LES MENHIRS DES TERRIERS AUX ARCS-SUR-ARGENS, UN REGROUPEMENT EXCEPTIONNEL

Si l'on connaît de mieux en mieux le fonctionnement de ces monuments funéraires que sont les dolmens grâce aux fouilles entreprises sur des sites récemment découverts (par exemple le dolmen de l'Ubac, à Goult, Vaucluse, révélé en 1994 par la crue du Calavon), le rôle des pierres dites plantées ou levées reste en revanche mal compris. L'inventeur du site des Terriers, Franck Dugas, se souvient encore : "en 1991, je réalisais en collaboration avec le Centre Archéologique du Var des repérages pour établir la carte des sites archéologiques de la commune. C'est au cours d'une visite de prospection que j'ai vu une pierre anormalement plantée dans cette forêt complètement embroussaillée. Après avoir contacté le Centre archéologique, un de ses membres, Philippe Hameau, a rapidement pu constater que c'était un menhir". Le site s'est avéré être de la plus haute importance : les prospections complémentaires puis les sondages archéologiques ont révélé une autre pierre dressée et sept autres pierres travaillées par bouchardage, dont 4 étaient totalement enfouies. Par ailleurs, un petit récipient de terre cuite a été retrouvé brisé au pied de l'un d'eux, permettant la datation néolithique du site sans pouvoir malheureusement la préciser au sein de la période. Les monolithes sont en gneiss ; leur longueur oscille entre 1,75 m à 3,60 m. Ils ont été réimplantés au plus près de leur point de découverte. Il s'agit donc du seul groupement de menhirs ("cromlech") connu en Provence. Aujourd'hui mis en valeur par la commune, il est le point d'orgue d'une boucle de randonnée familiale et sportive de 11 km, réalisable en 4 h 40.

Plus d'infos : la fiche rando est téléchargeable sur le site de la mairie des Arcs-sur-Argens www.mairie-les-arcs-sur-argens.fr/associations-culture/tourisme/patrimoine



et cévenols (statues-menhirs) ont véritablement capté l'attention jusqu'à présent.

Dans le Var, soixante-cinq dolmens et vingt-quatre menhirs ont été recensés à ce jour. 16 d'entre-eux sont protégés au titre de la législation sur les Monuments historiques. En raison de leur taille imposante (3,15 m et 2,82 m), soit les plus grands du département, les menhirs "jumeaux" de la ferme Lambert à Collobrières sont les plus remarquables. Le site des Terriers, aux Arcs-sur-Argens, constitue un cas pour le moment unique de 9 petits menhirs groupés (*lire notre encadré*). La plupart des

dolmens varois sont des dolmens simples, à petite chambre sépulcrale carrée constituée de dalles parfois associées à des murets en pierres sèches. On y accédait par un couloir orienté à l'ouest, l'accès à la chambre étant bien matérialisé par une dalle de seuil et deux piliers. Là, les morts étaient posés, puis recouverts de terre ou de pierres. À chaque nouvel apport, les ossements étaient soit poussés sur les côtés, soit recouverts de blocs de pierre. Dans certains monuments, jusqu'à quatre niveaux d'inhumations ont été retrouvés. Certaines chambres funéraires étaient coiffées d'une dalle, comme celles de

la Pierre de la Fée à Draguignan, la Gastée à Cabasse, les Adrets à Brignoles, ou peut-être recouvertes de bois, comme celle de Gaoutabry à La Londes-les-Maures. Ce dernier dolmen, situé dans le massif des Maures, est l'illustration d'un type architectural différent et peu représenté, dit "à chambre allongée" (*lire plus loin*).

En Provence, les matériaux utilisés pour l'édification des mégalithes sont toujours d'origine locale. Il s'agit essentiellement de calcaire, parfois de schiste ou de grès : des roches faciles à tailler. Même si ces matériaux sont prélevés sur place, il

Homo sapiens 43 000 ans à nos jours

NÉOLITHIQUE
de 6 000 à 2 300

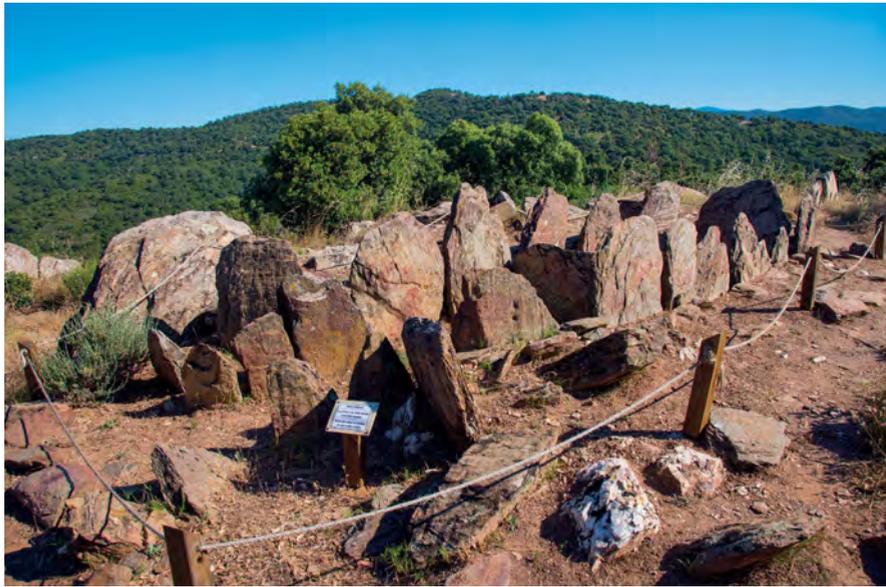
Mégalithisme du Var
de 3 500 ans à 2 300

ÂGE DU BRONZE
de 2 300 à 730

3

4

JC



LE DOLMEN DE GAOUTABRY À LA-LONDE-LES-MAURES, LE PLUS GRAND

Édifié au centre d'un tumulus, la chambre funéraire mesure 6,5 mètres de long sur 1,5 mètre de large, occupant près de 10 m² : c'est le plus grand dolmen du Var. Le dolmen de Gaoutabry est une tombe collective : elle contenait des ossements humains calcinés appartenant à 34 individus au moins, accompagnés d'offrandes (poteries, outils en silex, perles).

Construit avec de grandes dalles de schistes, il présente une chambre avec antichambre, de forme rectangulaire allongée.

L'orientation symbolique de son entrée dans l'axe du soleil couchant au solstice d'hiver n'est pas un hasard. Implanté à environ 4 km au nord du village, à 198 m d'altitude sur un replat en crête d'une colline, il a été découvert en 1876 et fouillé à plusieurs reprises.

Les spécialistes pensent que du fait de l'acidité du sol et des pertes causées lors des premières fouilles, ce riche mobilier n'est qu'un pâle reflet de celui que devait refermer la tombe à l'origine. Inscrit à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1988, il reste un édifice fragile, qui a déjà fait l'objet de plusieurs restaurations.

Le monument est vide du matériel découvert lors des fouilles, exposé au musée Archéologique de Saint-Raphaël.

Plus d'infos : Retrouvez le plan et les conditions d'accès, les informations sur les visites guidées programmées pour les individuels et organisées sur demande pour les groupes, par l'Office de tourisme intercommunal de Méditerranée Porte des Maures, via <https://www.mpmtourisme.com/patrimoine-culturel/dolmen-gaoutabry>

demeure qu'avec la mise en jeu de pierres pesant de 300 kg à une tonne, "la construction d'un mégalithe était une opération d'envergure, qui témoigne à coup sûr de l'organisation et de la cohésion sociale des communautés néolithiques. La mobilisation d'un grand nombre d'individus implique tout à la fois une autorité de coordination, d'entente entre groupes ou villages voisins, de spécialistes pour la préparation et la gestion de l'approvisionnement des matériaux et pour l'intendance pendant la durée des opérations", expliquent Hélène Barge et Éric Mahieu dans leur ouvrage les Mégalithes du Var.

Entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle, une cinquantaine de dolmens et une vingtaine de menhirs ont été découverts et fouillés dans le Var. Pour autant, il faudra attendre les fouilles entreprises à partir de 1950 pour les étudier plus précisément. Afin de les protéger et de les valoriser, une charte a été signée à la fin des années 90 entre le Département et l'État. Ainsi, quinze dolmens ont pu être restaurés. De cette collaboration est aussi née un livret * accompagné d'un cédérom offrant une présentation générale de ces monuments dans le Var. ■

*À LIRE : *Les mégalithes du Var* d'Hélène Barge et Éric Mahieu chez Actilia multimédia, *Le guide des sites préhistoriques Provence-Alpes-Côte d'Azur* de Bertrand Roussel et Frédéric Boyer chez Mémoires millénaires, *Les grandes découvertes en Préhistoire dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur*, par Xavier Delestre et Jacques Buisson-Catil, Edisud, ministère de la Culture et de la Communication

POUR ALLER PLUS LOIN !

Dans le Var, deux musées ont consacré une partie de leur exposition permanente au patrimoine préhistorique local comme les dolmens des Issambres et de l'Agriotier au musée du Patrimoine à Roquebrune-sur-Argens. Renseignements auprès de l'office du tourisme au 04 94 19 89 89. Le musée Archéologique à Saint-Raphaël expose de nombreuses maquettes et résultats de fouilles réalisés un peu partout dans le Var. Plus d'infos sur www.musee-saint-raphael.com

SIX-FOURS-LES-PLAGES

L'INSTITUT OCÉANOGRAPHIQUE PAUL RICARD

restaure les petits fonds côtiers

Installation de nurseries de poissons,
implantation d'un herbier protégé, la cymodocée,
l'Institut océanographique Paul Ricard sur l'île des Embiez,
s'est engagé dans un nouveau programme de restauration écologique
des petits fonds côtiers dans la lagune du Brusc : Sar-Lab.



Attirés par le gîte et le couvert, loin des grands prédateurs, les larves de sar, daurade, loup, rouget, mullet, saupe, labre... se succèdent régulièrement dans la lagune du Brusuc à Six-Fours-les-Plages. "C'est une zone de nurserie de poissons", assure Jean-Luc Bonnefont, directeur de la recherche à l'Institut océanographique Paul Ricard, avant d'expliquer "de 2014 à 2016, une première étude financée à hauteur de 90 000 € par le Département du Var, a démontré que cette zone était bien une nurserie de poissons. Les flux des petites larves ont été étudiés grâce à des capteurs posés autour de l'île des Embiez et de la lagune. Ces larves, qui sont rentrées, ressortent lorsqu'elles ont atteint une certaine taille pour rejoindre les populations adultes". C'est le principe d'une nurserie : un endroit, où les petites larves de poissons qui sont nées au large, après la phase de reproduction, reviennent vers la côte pour trouver un abri et de quoi se nourrir tout en étant protégées des prédateurs. Si le littoral est bordé

d'une multitude de petites nurseries dans les fonds de baies, criques... celle de la lagune du Brusuc est exceptionnellement grande : 45 hectares situés entre le port du Brusuc, la presqu'île du Baou et l'île des Embiez. Peu profonde, cette zone oscille de moins d'un mètre à 1,5 mètre d'eau.

"La lagune a une spécificité. Elle contient un herbier, une plante ma-

riner protégée, la cymodocée de la même famille que la posidonie. Le rôle de la nurserie de la lagune est conditionné à sa présence. Pour autant, depuis quelques années, il est en forte régression. Du coup, sa diminution met en péril le rôle de nurserie de la lagune", constate le scientifique. Après avoir établi qu'il existait des flux de larves, des essais pilotes de restauration de cet herbier ont été

Nardo Vicente (au centre devant), délégué général, responsable scientifique et Luc Bonnefont (debout au centre) entourés par leur équipe en bordure de la lagune à Six-Fours-les-Plages.



réalisés dans le programme Landeau. Les résultats concluant ont montré "que nous pouvions replanter de l'herbier et qu'il pouvait se développer, dès lors que nous prenions des précautions pour le protéger du broutage des poissons afin d'optimiser sa repousse", assure l'expert.

De ces recherches ont abouti un nouveau programme de restauration écologique, Sar-Lab, financé par l'Agence de l'eau. À plusieurs volets, il développe à la fois le principe de nurserie et implique la phase de plantation de la cymodocée. Pour le premier, "en plus de la lagune, il y a de nombreux sites qui peuvent jouer le rôle de nurserie. Parce que les aménagements humains, comme les ports, ne sont pas propices à l'installation de larves de poissons. S'il ne s'agit pas de les remettre en cause, ils sont constitués de quais lisses et les petits poissons n'ont rien pour se cacher. Donc, nous avons équipé les ports du Brusc et des Embiez d'habitats artificiels pour redonner les fonctions de nurseries perdues par ces aménagements côtiers. Ces structures s'appellent des Biohut. Elles sont développées par un de nos partenaires, la société Ecocean", explique Jean-Luc Bonnefont. Son principe est simple : une cage en acier remplie d'un matériau recyclé comme des coquilles d'huîtres, associée à une autre cage, vide celle-ci, protège les larves et les jeunes recrues, pouvant être agressées par des prédateurs. "Un certain nombre de ports sont équipés de ce système, comme celui de Marseille. Nous faisons la même chose ici. Une centaine de Biohut ont été posés, dans les ports du Brusc et des Embiez. L'ancien parc à moules, en plein milieu de la lagune, a aussi été équipé d'habitats", explique-t-il. Pour le deuxième volet, c'est la continuité du programme Landeau avec l'implantation de la cymodocée. "Cet herbier peut repousser tout seul, mais c'est très lent. Nous allons voir, si nous pouvons accélérer cette recolonisation".



©Remy Simide

La cymodocée pousse très lentement.



©DR

Un peu de jardinage en milieu aquatique.

L'originalité : c'est un peu du jardinage en milieu aquatique. "Des modules ont été posés pour réaliser un corridor d'implantation de 5 mètres de large sur 140 mètres de long. Le but étant que la cymodocée s'étende pour constituer une grande barrière d'herbier. On espère qu'à la fin de ce programme d'ici cinq ans, une dynamique naturelle se sera instaurée", conclut-il. Toute la phase d'implantation et de plantation a été réalisée fin 2017. Aujourd'hui, ce grand dispositif est sous surveillance pour établir un suivi, de la fréquentation des Biohut par les petits poissons et de la croissance de

la cymodocée, sans oublier, la dynamique générale de la lagune. Pour évaluer l'efficacité des mesures mises en place : "Nos suivis réguliers sur notre dispositif sont complétés par d'autres en milieu (naturel) témoin, pour apprécier qualitativement et quantitativement la différence".

Pour mener à bien ce programme, l'Institut océanographique Paul Ricard s'est conformé à la loi. Il a obtenu les autorisations à la fois pour implanter une espèce protégée, mais aussi pour occuper temporairement le domaine public afin d'y déposer la centaine d'habitats artificiels. ■

FRÉJUS
LE CLOÎTRE DE LA

CATHÉDRALE SAINT-LÉONCE



Le cloître de la cathédrale Saint-Léonce de Fréjus ne ressemble à aucun autre. Bâti au XIII^e siècle, en pierres taillées dans les grès polychromes de l'Estérel, il se distingue par son plafond en mélèze, qui, à l'origine, abritait 1 200 peintures. Seules 300 sont encore visibles aujourd'hui dans ce trésor architectural et artistique géré par le Centre des Monuments nationaux.



Aussi surprenant que cela puisse paraître, il n'existe aucune étude exhaustive concernant le cloître de la cathédrale Saint-Léonce de Fréjus. *"Jusqu'à ce jour, ses plafonds, bien qu'exceptionnels, n'ont pas fait l'objet de thèse, de mémoire, de sujet de recherche..."* assure Margareth Pavoni, guide conférencière. Seul un ouvrage, paru aux Éditions du patrimoine, donne des clés pour comprendre cet ensemble unique de peintures. *L'imagier de Fréjus*, écrit par Colette Dumas et Georges Puchal est un recueil précieux qui met au jour des *"liens entre ce plafond et d'autres ouvrages qui pourraient s'y apparenter"*. S'y apparenter seulement, car ce cloître est unique. Par sa structure d'abord. Par l'œuvre picturale qui y a été créée ensuite.

Érigé en pierres taillées dans les grès polychromes de l'Estérel ou prélevées sur les monuments antiques de la cité, le cloître fait partie d'un groupe épiscopal construit à partir du V^e siècle. La cathédrale Saint-Léonce et l'église Saint-Étienne, le baptistère et le cloître forment un ensemble dont l'existence est liée à la présence, à Fréjus, d'une importante communauté chrétienne. Dès le X^e siècle, une assemblée de chanoines entoure l'évêque de Fréjus. Ce sont des ecclésiastiques au service de la cathédrale et de l'évêché. Ils vivent en collège, comme des moines. Ils fréquentent quotidiennement la cathédrale Saint-Léonce qui, au Moyen Âge, était beaucoup moins grande qu'aujourd'hui.

UN MONUMENT CLASSÉ

Après la Révolution, le cloître est vendu. Plusieurs particuliers se portent acquéreurs et construisent des maisons en lieu et place des galeries. Le rez-de-chaussée servait de poulailler et de remise agricole. En 1862, le groupe épiscopal dans son ensemble est classé à l'inventaire des Monuments historiques. Cela comprend le cloître malgré son état très dégradé à l'époque. Dès 1920, Jules Formigé, architecte des Monuments historiques, entreprend la restauration du cloître et de l'ensemble cathédral. Elle durera jusqu'en 1932.

L'étroitesse de ce lieu de culte, alors qu'il faut y accueillir de plus en plus de chrétiens, pousse le clergé à faire bâtir, accolée à la cathédrale, une seconde église. Baptisée Saint-Étienne, elle est construite au XI^e siècle. Deux siècles plus tard, le cloître vient compléter l'ensemble des bâtiments canoniaux. Au cœur de la vie médiévale, il ne faut pas imaginer ce cloître comme un lieu clos, de retraite, où le silence est roi. Au contraire, c'est un espace de rencontres, de discussions, passage imposé à tous les fidèles qui souhaitent se rendre au culte. De la maison du prévôt, le plus âgé des chanoines, à l'église paroissiale, hommes, femmes et enfants traversent le cloître. Les chanoines le veulent majestueux, symbole de leur prestige et de leur richesse. Issus de familles nobles, ces religieux entrent dans la communauté avec une dot dont ils gardent l'usufruit. Cela participe à l'abondance du chapitre qui organise une fois par semaine des aumônes pour les nécessiteux. Remarquable dès l'origine, le cloître de la cathédrale Saint-Léonce de Fréjus se pare de nouveaux atours au fil des siècles : une galerie haute, puis un plafond en bois et enfin des peintures décoratives.

En 1316, Jacques Duèse, ancien évêque de Fréjus, devient le deuxième pape d'Avignon sous le nom de Jean XXII. Les liens entre Avignon et Fréjus, sont alors privilégiés. De grands travaux sont lancés. Il s'agit, pour les chanoines, de montrer la richesse de leur chapitre à la papauté. L'étage du cloître, déjà existant, est complété par de



belles galeries d'apparats. Sa voûte en pierre est supprimée et remplacée par un plafond en bois de mélèze, choisi pour sa résistance. De chaque côté de la galerie, les boiseries sont placées en encorbellement sur trois rangées. Entre les solives de plancher, pièces de charpentes reposant sur les poutres, des rangées de planchettes sont disposées. Elles sont peintes avant d'être assemblées pour former un plafond unique.

Préalablement à leur découpe, puis leur pose, les planches de bois sont recouvertes d'une couche de peinture, bleue ou rouge. Sur ce fond uniforme, les peintres réalisent d'abord trois sortes d'encadrements : rectangulaire, rond ou en médaillon formé par un polygone étoilé. À l'intérieur de ces cadres, ces artistes laissent vagabonder leur imagination. On ne sait rien de ces anonymes qui peignirent ces plafonds. Seules les 300 œuvres conservées aujourd'hui, sur les 1 200 à l'origine, témoignent de leur talent. Il s'exprime grâce à des couleurs vives, aux tons plutôt chauds. Obtenues à partir de pigments naturels mélangés à de l'eau et de l'œuf,

elles permettent la création de scènes soignées qui vraisemblablement se répondaient, formant un ensemble cohérent. Certaines ayant été déplacées, d'autres effacées, il est inutile aujourd'hui de chercher un sens dans la succession des peintures. Par contre, les types de représentations sont encore bien identifiables, classés en trois catégories : scènes de vie quotidienne, monstres et sujets religieux. Pour les observer, il faut lever les yeux et s'attarder dans les galeries du cloître, notamment à l'est, là où les représentations ont bien été conservées. L'observation du plafond donne à voir le quotidien des femmes et des hommes au Moyen Âge. On aperçoit un homme à la pêche, une femme admirant sa chevelure ou encore des scènes de vie joyeuses, avec des personnages qui dansent et jouent de la musique. Les religieux sont représentés célébrant l'office, dans de beaux apparats, mais aussi de manière plus simple, se baladant dans le cloître. Beaucoup de portraits, et notamment de chanoines, ornent les allées. Des anges et des démons complètent les représentations à connota-

tion religieuse. *"On ne connaît pas le sens iconographique de ces peintures mais on sait qu'elles étaient destinées à faire peur"*, explique Margareth Pavoni. *"Le XIV^e siècle est une époque encore sombre. Vices, passions et peurs sont concentrés ici"*. Parmi les représentations effrayantes, de nombreuses créatures interpellent. Il y a, par exemple, cette femme sortant du nez d'un poisson à l'arrière-train d'un lion. Animaux à tête humaine et inversement, monstres et hybrides habillent plus de la moitié des planchettes conservées. Ils côtoient aussi des représentations d'animaux domestiques ou sauvages.

Entre réel et imaginaire, les plafonds peints du cloître de la cathédrale de Fréjus, plus de 600 ans après leur création, invitent toujours à la contemplation. ■

PRATIQUE

Le cloître de la cathédrale de Fréjus se situe au 48, rue du Cardinal Fleury
Tél. 04 94 51 26 30. En hiver, ouverture au public du mardi au dimanche de 10 h à 13 h et de 14 h à 17 h.
Fermé les 25 décembre et 1^{er} janvier.
Plein tarif : 6 €. Tarif réduit : 5 €.

L'OBÉLISQUE DE LA CONCORDE *et le Var*

La place de la Concorde à Paris doit de son aura au Var. Non seulement *Le Luxor*, bateau qui ramena au 19^e siècle l'obélisque d'Égypte à Paris, fut construit à Toulon.

Mais l'ingéniosité qu'il fallut déployer pour le transfert de cet exceptionnel monolithe antique repose, en grande partie sur un ingénieur varois : Jean-Baptiste Apollinaire Lebas.

Portrait de Apollinaire Lebas (1797-1873)



© Musée national de la Marine



Le Sphinx remorquant le Luxor, François Roux (1811-1882), aquarelle sur papier, vers 1880/82

© Galerie Delalande, le Louvre des antiquaires, Paris

Mardi 25 octobre 1836. 200 000 Parisiens se pressent sur la place de la Concorde et aux alentours, dans les jardins des Tuileries et jusqu'aux Champs-Élysées. Le souverain Louis-Philippe et sa suite assistent à l'événement depuis le balcon de l'Hôtel du ministère de la Marine. L'obélisque de plus de 3 000 ans, ramené de Louxor sur les bords du Nil, est érigé ce jour-là au centre de la plus grande place parisienne. L'emplacement n'est pas neutre. C'est, à quelques mètres près, l'endroit où Louis XVI fut décapité durant la Révolution française, en janvier 1793. Après deux heures et demi d'efforts, le monolithe de granit rose de 22,37 mètres de long et 230 tonnes se dresse dans le ciel de la nation. L'opération se déroule sans heurt, si ce n'est une intense tension lorsque l'érection atteint 38 degrés d'inclinaison, les contraintes étant à ce stade proches du maximum critique.

Quand le monument atteint la verticale, la ferveur populaire explose. La face qui regardait le Nil se trouve désormais tournée vers la Seine, scellant un jumelage entre les deux fleuves. Le point occupé par l'obélisque est hautement singulier. Il marque le point de convergence entre les Tuileries, la Madeleine, le Palais-Bourbon et l'Arc de Triomphe qui vient d'être achevé. En d'autres termes, le Roi, la Foi, la Loi et l'Armée.

LE GÉNIE VAROIS

À la manœuvre de ce tour de force technique, un Varois : Jean-Baptiste Apollinaire Lebas, né au Luc le 13 août 1797. Issu d'une famille bourgeoise, formé aux lettres classiques puis à l'école Polytechnique, nommé ingénieur

de la Marine, c'est lui qui a pour mission de démonter, ramener et réinstaller le colossal cadeau offert à la France par le vice-roi d'Égypte, Méhémet Ali, au lendemain de la campagne d'Égypte. Il prévoit d'utiliser une machine à vapeur pour fournir la force motrice nécessaire au déplacement de l'obélisque depuis les berges de la Seine et à son levage : une opération inédite à l'époque. Dans ses mémoires*, il écrit : *"Nulle occasion ne pouvait s'offrir plus brillante et plus solennelle, de faire éclater aux yeux de tout un peuple assemblé, la puissance de ce merveilleux agent qu'est la vapeur. C'eût été un spectacle bien imposant que de voir un fardeau de 500 milliers s'élever majestueusement dans l'espace, sans le secours d'aucune force animale, et se dresser sur sa base à l'aide d'une des plus puissantes interventions des temps modernes, la seule peut-être dont l'Antiquité ne soit pas fondée à réclamer la priorité"*. Mais une avarie lors des essais l'oblige à renoncer à l'emploi d'un moteur vapeur. Le temps pressant, c'est un système de cordes, de câbles et de poulies qu'il met en place pour dresser à la gloire de la nation ce monument sculpté en un seul bloc 1 300 ans avant notre ère, trésor de l'Égypte antique, qui encadra pendant 3 000 ans, avec son jumeau, l'entrée du Temple d'Amon à Louxor - l'ancienne Thèbes. Un chef-d'œuvre de précision. 350 artilleurs actionnent le dispositif, non sans risque. *"Un ordre mal compris, un amarrage mal fait, une pièce de bois viciée, un boulon tordu ou cassé, un frottement ou une résistance mal appréciés, enfin mille accidents imprévus pouvaient amener une catastrophe épouvantable : l'obélisque brisé, des millions perdus ; et plus de cent ouvriers infailliblement écrasés par la chute de l'appareil. Telles étaient les conséquences qu'aurait eues l'insuccès de cette opération. C'était assez sans doute pour inquiéter l'esprit le plus ferme ; et, malgré la sécurité que m'inspiraient les moyens d'exécution, j'avoue que je ne pouvais, sans une sorte d'anxiété, penser à la grave responsabilité qui pesait sur moi..."*, consigne-t-il.

LE LUXOR ET LE SPHINX : DEUX BATEAUX POUR UNE EXPÉDITION

Le voilier chargé de transporter l'obélisque, baptisé le Luxor, a été construit à Toulon. 42 mètres de long, 9 de large, un fond plat pour permettre l'échouage sur les berges du Nil et de la Seine, 5 quilles pour mieux répartir le poids du chargement, trois mâts démontables afin de faciliter le passage sous les ponts – des mâts qui ne sont pas fixés à la quille comme sur un voilier classique... Les caractéristiques du navire conçu par l'ingénieur Rolland (1769-1837) se veulent adaptées à la navigation fluviale comme à la navigation hauturière. En réalité, il n'en sera rien. Lorsque le Luxor quitte Toulon le 15 avril 1831 avec 121 personnes à son bord, chargé de vivres, d'outils et de matériels, les intempéries ont vite raison des supposées qualités de navigation. Dès son arrivée à Alexandrie le 3 mai, le commandant, déçu par la mauvaise tenue en mer, écrit au ministre qu'il ne pourra assurer le retour sans l'assistance d'un navire à vapeur. Un deuxième bateau, le Sphinx, premier navire à vapeur de la Marine française, ralliera donc l'expédition pour assurer le remorquage du Luxor et de l'obélisque entre Alexandrie et Paris. La maquette du Sphinx est visible au Musée de la Marine à Toulon. Celle du Luxor est en cours de construction par le Musée et sera à découvrir prochainement.

Musée de la Marine

Place Monsenergue - Toulon

04 22 42 02 01 - www.musee-marine.fr

Érection de l'Obélisque de Louxor, 25 octobre 1836, détails, aquarelle. Cayrac, (19^e).



Le dispositif adopté par l'ingénieur est analogue à celui qu'il a conçu pour l'abattage du monolithe. Car l'aventure d'Apollinaire Lebas a commencé bien plus tôt.

7 ANS D'AVENTURE

En 1829, sept ans auparavant, le navire destiné à transporter le monument est mis en chantier à l'arsenal de Toulon, déjà très mobilisé par les préparatifs de l'expédition d'Alger.

Le voilier, baptisé Le Luxor (voir encadré), quitte la rade toulonnaise le 15 avril 1831 et accoste en Égypte, à Alexandrie, le 3 mai. Le ministère de la Marine a désigné l'ingénieur du génie maritime Mimerel pour assurer les manœuvres délicates de l'obélisque. Mais à cause de problèmes de santé, c'est finalement Jean-Baptiste Apollinaire Lebas qui le remplace. La crue du Nil contraint l'expédition à attendre le 15 juin avant de remonter le fleuve jusqu'au temple. Mais l'ingénieur varois est parti en reconnaissance, avec 16 ouvriers de l'arsenal pour préparer la cale d'échouage et les infrastructures nécessaires. Le Luxor les rejoint le 14 août 1831. Le bateau, démâté, est recouvert de nattes, et arrosé deux fois par jour pour être préservé. Des logements, un hôpital, un four, un moulin sont construits pour assurer la logistique de l'expédition. Un potager est créé à partir de graines apportées de France.

Dans l'obélisque, Apollinaire Lebas découvre une fissure de 8 mètres de haut à partir de sa base. Il change ses plans et décide de protéger le monument en l'enfermant dans un coffrage en bois. Le 31 octobre 1831, à l'aide de cabestans (treuil à axe vertical) et de bigues (appareils de levage), l'obé-



© Adobe Stock

lisque est abattu en seulement 25 minutes. Mais le plus dur reste à faire : 400 m séparent le monument du navire. Une centaine d'hommes sont recrutés sur place pour tracer le chemin de halage. 30 maisons, placées trop près des opérations, sont achetées et détruites. Il faut creuser une chaussée en déblayant 90 000 m³ de sable,

puis construire un plancher amovible... L'obélisque est halé par 200 hommes qui travaillent 15 heures par jour pour gagner quotidiennement 30 mètres.

Le 19 décembre 1831, l'obélisque est chargé dans Le Luxor dont l'avant a été découpé. Il faudra attendre 7 mois la crue du Nil pour redescendre le fleuve jusqu'à la Méditerranée. Puis trois autres pour prendre la mer, après la période de tempêtes, le 1^{er} avril. Le Luxor est remorqué par le Sphinx, premier bateau à vapeur de la Marine. Malgré tout, la traversée est difficile. Les étapes sont dictées par l'état de la mer et les besoins en ravitaillements. Rhodes, Corfou, Toulon où l'équipage subit une quarantaine sanitaire de 25 jours, Gibraltar, La Corogne, Cherbourg, Le Havre, puis la remontée de la Seine jusqu'à la capitale avec l'aide d'un plus petit remorqueur. Après 12 000 km, plus de 2 ans de voyage, le chargement atteint Paris et le pont de la Concorde le 23 décembre 1833. Apollinaire Lebas a précédé le monument, qui reste le plus vieux monument de Paris. Il a quitté l'expédition à Toulon, pour préparer le débarquement et l'installation du monolithe.

En remerciement de ses mérites, Louis-Philippe le nommera, à la demande du Varois, directeur du Musée de la Marine à la tête duquel il restera jusqu'en 1852. ■

* L'obélisque de Luxor.
Histoire de sa translation, 1839

Nos remerciements
au Musée de la Marine de Toulon
et à Bernard Cros,
de l'Académie du Var
pour leur contribution

VAR HIVER



TERRITOIRES

**Le mimosa,
coup de soleil
hivernal**

P. 66 à 74

COLLECTIONS

Sacrés santons !

P. 75 & 76

NATUREL ET SENSIBLE

**Le jardin
départemental
du Las et ses arbres
centenaires**

P. 77 à 79

ÉVASION

**L'Imbut
dans les Gorges
du Verdon**

P. 80 & 81

EN FAMILLE

L'EuroVelo 8

P. 83 à 85

ARTISTES VAROIS

**Polychronies /
Cie Par-Allèles**

P. 87 & 88

LE MIMOSA, *coup de soleil hivernal*

Des massifs du haut Var aux rivages de la Méditerranée, les paysages varois se parent chaque hiver d'un jaune chatoyant : les mimosas sont en fleurs.

Originaire majoritairement d'Océanie, importé en France au XVIII^e siècle, le mimosa a fait la renommée de communes varoises comme Bormes-les-Mimosas qui ajouta à son nom une particule fleurie en 1968 et Tanneron, village niché dans le pays de Fayence, où de nombreux agriculteurs le cultivent encore.

En pleine saison, les fleuristes le plébiscitent, les touristes le découvrent à travers la route qui porte son nom. Quant aux Varois, ils le célèbrent à l'occasion de nombreuses festivités.

L'histoire du mimosa

SE RACONTE AU DOMAINE DU RAYOL



© Domaine du Rayol, Pauline Arnéodo



© Domaine du Rayol, Chloé Arregoces



© Domaine du Rayol, Quentin Loquay



© Domaine du Rayol

Le Domaine du Rayol, au Rayol-Canadel, compte une soixantaine d'espèces de mimosas, pour la plupart australiennes. Une visite thématique permet d'y découvrir cet arbre aux multiples facettes.

“**N**e vous fiez pas au feuillage”, ne cesse de répéter Lenny Basso, guide et assistant pépiniériste au Domaine du Rayol. Lors des visites guidées intitulées *L'Odyssée des mimosas*, organisées dans le jardin des Méditerranées*, il a à cœur de montrer la diversité des acacias, nom botanique du mimosa. Entre celui-ci qui ressemble à un pin, cet autre qui s'apparente à un olivier ou encore celui-là à l'aspect buissonnant, difficile d'imaginer que ces arbres sont tous issus de la grande famille des fabacées. Et pourtant, entre décembre et mars, tous se parent de jolies fleurs en soleil d'or. Mais là encore, les mimosas aiment se démarquer. Certains ont des pompons isolés, d'autres en grappes ou encore en chenilles. Quant à la couleur des fleurs, les nuances sont aussi nombreuses, du beige au jaune citron en passant par du jaune pâle ou doré. “*On a vite fait de s'y perdre*”, sourit le guide. “*Et pour cause, ce n'est pas facile de retenir que le nom latin du mimosa est l'acacia, que l'acacia tel qu'on le connaît n'est pas un mimosa et qu'en latin, le genre mimosa existe bel et bien mais qu'il désigne une autre plante, la sensitive*”.

Le mimosa, tel qu'on le nomme dans le langage courant, est cette plante d'ornement qui peuple les collines du Var, notamment sur la côte méditerranéenne et dans le massif de Tanneron. On le croirait né ici, tant il y pousse de façon vigoureuse. Pourtant, ce n'est qu'en 1793 qu'il fut implanté dans le sud de la France où la future impératrice

Joséphine de Beauharnais aimait séjourner. Cette passionnée de botanique eut le privilège de se voir offrir des graines de mimosas importées en Europe par le capitaine James Cook, de retour de son expédition en Australie. Le mimosa séduisit rapidement les jardiniers qui entreprirent des tentatives d'acclimatation. Pari réussi. L'arbre s'adapta parfaitement au climat varois, pris place dans de nombreuses propriétés privées avant de proliférer - parfois de manière invasive - dans le maquis.

Au Domaine du Rayol, une soixantaine d'espèces sont recensées dont 55 venant d'Australie. Devant tant de diversité, certains auront du mal à choisir quelle espèce planter dans leur propre jardin. Mimosa Saint-Hélène, mimosa de Bailey, mimosa d'hiver ou du Chili... “*Pour une belle floraison il faudra planter l'arbre plein sud et favoriser un arrosage peu fréquent mais en grande quantité*”, explique l'assistant pépiniériste. Le mieux, pour planter un mimosa, est d'attendre l'automne. L'arbre profite ainsi de la pluie dans une terre encore chaude. Précoces et pouvant fleurir très vite, les mimosas ne sont pas éternels. La plupart ont une durée de vie de trente ans. ■

Visite “*L'odyssée des mimosas*”,

les vendredis 18 janvier, 1^{er}, 8, 15 et 22 février 2019 à 14 h.

Durée : 2 h 30. Sur réservation au 04 98 04 44 00

ou directement sur www.domainedurayol.org

* Lire aussi le magazine *Le Var* n°3

Julien Cavatore,

COLLECTIONNEUR DE MIMOSAS

C'est la référence en France.

La pépinière Cavatore, à Bormes-les-Mimosas, possède 180 espèces et variétés de mimosas. Depuis 1996, elle est labellisée Collection nationale d'acacias par le Conservatoire des collections végétales spécialisées. Julien Cavatore nous révèle ses secrets.

Un parfum suave et délicat, des fleurs cotonneuses et étincelantes, un feuillage persistant des plus spectaculaires, avec autant de mérites le mimosa offre un intérêt non négligeable pour les botanistes, horticulteurs, paysagistes et autres passionnés de plantes. Pépiniériste, producteur, collectionneur... depuis 2012, Julien Cavatore est à la tête de la pépinière familiale : *"Mon père, Gérard, l'a créée dans les années 90, après avoir appris à greffer le mimosa. Et de fil en aiguille, par passion avant tout, il s'est intéressé à la botanique de l'acacia avant de se spécialiser"*. Devenu grossiste, pendant une quinzaine d'années, avec une production de 25 000 mimosas par an, l'entreprise est touchée par la concurrence italienne. Elle se repositionne.



"Aujourd'hui, nous avons davantage ouvert notre activité aux particuliers. Et nous avons ajouté à notre collection, les plantes rares et de climats méditerranéens". Pour autant, chez les Cavatore, le mimosa reste le produit phare. Et régulièrement, *"nous œuvrons à l'introduction et à l'acclimatation de nouvelles espèces aussi curieuses que surprenantes. Pour notre collection, nos plants sont issus de semis. Les semences proviennent de fournisseurs spécialisés, de récoltes personnelles, de botanistes et autres voyageurs, de différentes parties du monde... L'autre grande partie de notre production est issue de greffe, ce qui permet pour beaucoup d'entre eux d'être cultivables en terrain calcaire"*. Et le choix est large avec quelque 1 200 espèces et variétés du genre acacia référencés dans le monde. Passons le plus connu, l'acacia dealbata 'Gaulois', plébiscité pour sa fleur coupée, le mimosa offre une grande diversité. Le passionné nous les livre en partie. Ses fleurs sphériques forment soit des glomérules plus ou moins gros, soit des épis plus ou moins allongés, sorte de chenille. La couleur des fleurs va du blanc pur au crème pour certains acacias sud-africains, et de tous les tons de jaune, du plus clair au plus brillant, jusqu'à l'orangé. Il sera odorant uniquement par une belle journée ensoleillée. Son port peut être érigé, arrondi, retombant, pleureur, buissonnant et même rampant. Ses feuilles étroites triangulaires, filiformes, bipennées ou composées, le plus souvent persistantes, peuvent être vertes, bleutées, argentées ou pourpres (voir l'herbier). Il en existe même un, aux feuilles parfumées à la vanille. La floraison varie selon les espèces et les variétés, entre 5 et 8 semaines, principalement de décembre à mars. La culture est facile et sa croissance rapide. ■

Julien Cavatore, 22 chemin des Orchidées, quartier de Manjastre, Bormes-les-Mimosas au 04 94 00 40 23. www.mimosa-cavatore.fr

Acacia baileyana
'Purpurea'
(Fabacées)

Origine : Australie NSW
Hauteur : 4 m et plus
Largeur : 4,5 m et plus
Exposition : soleil
Rusticité : de -8° à -10°
Floraison : de janvier à février
"Petit arbre au port érigé
et légèrement retombant.
C'est le mimosa incontournable
en matière de feuillage.
Car, le violet de ses jeunes
pousses attire le regard
et donne de la profondeur
dans le jardin".

*L'herbier
du collectionneur*

Le mimosa appartient à la famille
des légumineuses, sous famille des mimosacées.
Son nom botanique est Acacia.

Acacia convenyi
(Fabacées)

Hauteur : 3,5 m
Largeur : 3 à 3,5 m
Exposition : soleil
Rusticité : de -8° à -10°
Floraison : de février à mars
"Cet acacia devient encore plus argenté pendant la période
estivale, offrant un effet très lumineux. Son feuillage
imbriqué s'intègre bien dans une scène végétale
de type contemporain. Floraison abondante offrant
un joli contraste entre le jaune et le bleu".





Le mimosa reste après son acclimatation, il y a déjà près de 140 ans, le symbole d'une Côte d'Azur hivernale. Dans le Var, dès le début de l'hiver ses glomérules, le plus souvent d'un jaune chatoyant, offrent un paysage des plus étincelants. Pour découvrir le mimosa à travers tous ses états, une route touristique a été créée. Sur 130 km, elle s'étend de Bormes-les-Mimosas à Grasse dans les Alpes-Maritimes. Cet itinéraire, recommandé de janvier à mars, traverse 8 communes, dont 5 sont varoises : Bormes-les-Mimosas, le Rayol-Canadel, Sainte-Maxime, Saint-Raphaël et Tanneron. Si la route n'est pas matérialisée par une signalisation dédiée, elle propose une multitude d'événements, de produits, d'animations... "C'est une invitation à vivre des expériences uniques, des rencontres... Pour cela, dans chaque commune étape, nous proposons selon leur typicité

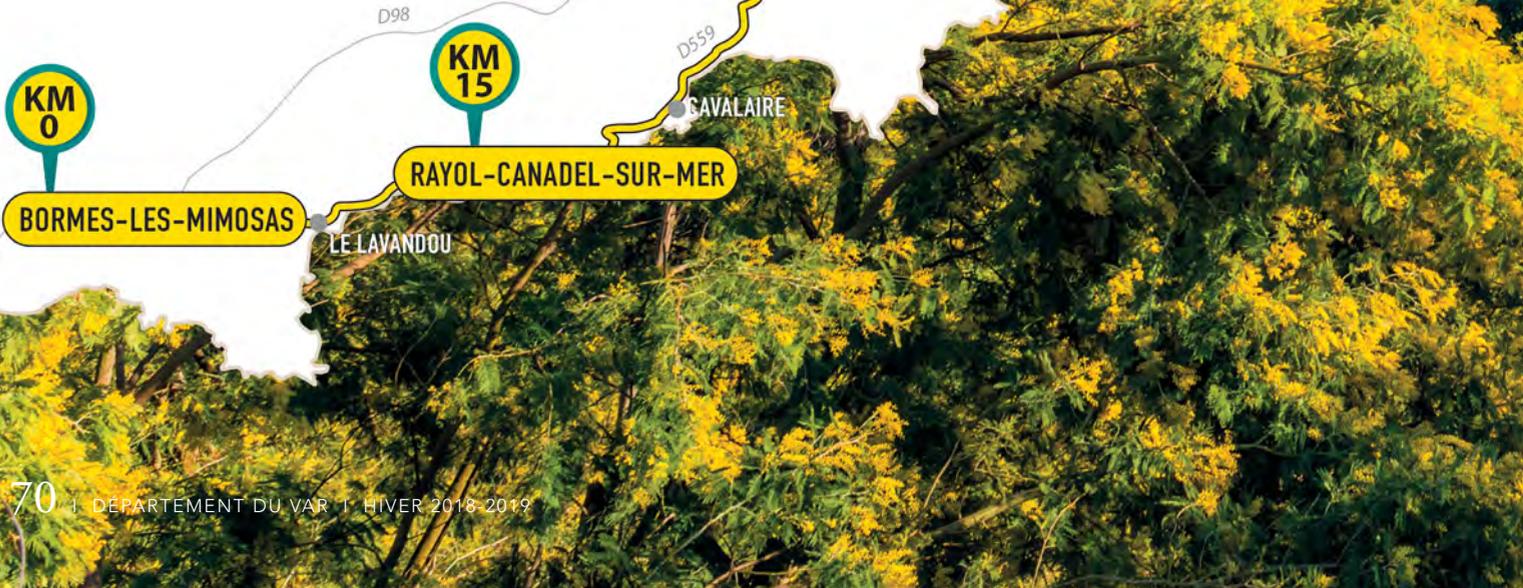
d'entrer dans les massifs forestiers ou les jardins remarquables pour respirer le subtil parfum du mimosa ou bien de pousser la porte des forceries à la rencontre des mimosistes...", explique Florian Raoux, président de l'association pour la promotion touristique de la Route du mimosa.

C'est aussi, le moment des festivités pour les habitants, réunis autour des corsos fleuris, qui se succèdent à Sainte-Maxime, Tanneron et Bormes-les-Mimosas (lire page 72). Elle met aussi l'accent sur les événements dédiés aux plantes et fleurs coupées comme Mimosalia, ou encore les marchés, comme celui de Tanneron. Bonne route ! ■

Renseignements :

Téléchargez le guide du mimosa 2019 disponible sur les sites des 5 communes varoises de la Route du mimosa.

Dossier réalisé en collaboration avec l'association pour la promotion touristique de la Route du mimosa.





Une bouchée **DE MIMOSA D'AGAY**

Une truffe de chocolat blanc, aromatisée de liqueur de plantes et de citron, roulée dans de la poudre de mimosa cristallisée : le Mimosa d'Agay est une spécialité créée par le chocolatier Didier Carrié. Installé à Saint-Raphaël, il confectionne au sein de sa chocolaterie Le Palet d'or la subtile gourmandise. *"Je l'ai créée en 2007 à l'occasion d'un événement organisé par la Ville de Saint-Raphaël, appelé Le mimosa dans tous ses états"*. Il a été inspiré d'une précédente création, qu'il avait réalisée pour l'établissement de Marc Veyrat, en qualité de chef pâtissier : *"à base de chocolat noir. Je l'ai déclinée en chocolat blanc."* Pour l'aspect, le réalisme est bluffant. Les amateurs de goût surprenant préféreront la guimauve, au mimosa fleuri : *"J'utilise le parfum naturel, que j'achète à Grasse"*.

Chocolaterie, le Palet d'or,
170 rue de l'Agay
à Agay Saint-Raphaël.
Tél. 04 94 82 00 88.

LE POMPON JAUNE à la fête !

Paré de ses plus beaux pompons,
le mimosa est à la fête.
Sur la Route du mimosa,
trois corsos ponctuent l'hiver,
à Tanneron et Sainte-Maxime d'abord,
puis à Bormes-les-Mimosas.
Dans cette commune, un autre événement,
Mimosalia, fait la joie des passionnés
depuis plus de vingt ans.

LES CORSOS FLEURIS, UNE TRADITION QUI PERDURE

Pour faire un beau corso, il faut avant-tout des bénévoles passionnés. Car décorer un char ne se fait pas en quelques minutes. Il faut des dizaines d'heures, avant le jour J, pour mettre au point ces immenses structures habillées de fleurs naturelles et de mimosa. Sur un thème défini, comme à Sainte-Maxime, les membres des associations partenaires travaillent bien en amont. *"La première réunion préparatoire a lieu en octobre. C'est à ce moment-là, que nous annonçons le thème du corso et distribuons les chars aux bénévoles"*, indique Dominique Falduto, directeur de l'événementiel au sein de la Société d'économie mixte d'aménagement de Sainte-Maxime. *"Les équipes repartent alors avec le schéma de leur char et peuvent commencer à imaginer son habillage et les costumes. Quelques jours avant le défilé, nous mettons à leur disposition la structure métallique du char, recouverte de grillage à poule. Une trentaine de personnes s'affairent alors à sa décoration avec du mimosa comme matière première et principale"*. Chaque année, 4,5 tonnes de mimosas et 10 000 fleurs fraîches sont commandées afin de recouvrir douze chars. Un gros investissement pour un défilé qui ne dure que le temps d'un après-midi mais qui, chaque année, continue de faire rêver petits et grands.

À Sainte-Maxime, dimanche 3 février, à 14 h

Les douze chars, décorés sur le thème "Les films de cinéma", défilent sur la promenade Simon-Lorière accompagnés d'une dizaine de groupes musicaux. Le public reste fidèle à ce rendez-vous hivernal.

Renseignements auprès de l'office de tourisme

de Sainte-Maxime. Tél. 08 26 20 83 83.

Entrée libre (places en tribune à 5 €).

© G. Roumestan



© G. Roumestan

À Tanneron, dimanche 3 février

C'est tout un village qui est en liesse chaque premier dimanche de février. À Tanneron, la Fête du mimosa dure toute la journée avec, pour point d'orgue, un corso fleuri. En attendant les chars recouverts de mimosa, diverses animations sont proposées avec marché de produits régionaux et danses folkloriques.

Entrée libre. À cette occasion le village est fermé à la circulation. Des navettes permettent d'y accéder. Tél. 04 93 60 68 13.

À Bormes-les-Mimosas, dimanche 24 février, à 14 h

Attention ! C'est par une bataille de fleurs que se termine, chaque année, le corso fleuri de Bormes-les-Mimosas. Ici, la fête de la petite fleur rime avec bonne humeur. Accompagnés de groupes folkloriques et de fanfares, douze chars défilent dans les rues du village dès 14 h.

Tarif : 6 € (5 € pour les groupes).
Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans. Tél. 04 94 01 38 38.

MIMOSALIA, 22 ANS DE PASSION

Organisé chaque année le dernier week-end de janvier et soutenu par le Département du Var, Mimosalia à Bormes-les-Mimosas est, sans nul doute, le rendez-vous des passionnés de botanique avec une quarantaine de pépiniéristes collectionneurs, venus de toute la France. Si cet événement marquera en 2019, sa 22^e édition, son engouement n'a pas pris une ride. Son créateur Gérard Cavatore, pépiniériste collectionneur de mimosas nous rappelle ses débuts. *"En tant que détenteur de la Collection nationale de mimosas, j'étais membre de l'association des pépiniéristes collectionneurs. Et à ce titre, je participais chaque année à l'automne et au printemps, à tous les grands rassemblements organisés en France, comme au château de Courson ou en Bretagne... Mais il n'existait rien de pareil dans le sud"*. Son projet de créer un événement dans le monde du jardin à Bormes-les-Mimosas et en hiver est présenté en mairie et à l'office de tourisme : *"Même s'il n'a pas fait tout de suite l'unanimité, j'ai été soutenu"*. Dès la première édition en 1997, le succès est au rendez-vous avec *"12 000 visiteurs en deux jours"*. Et d'ajouter avec humilité *"c'est vrai que le choix d'organiser un événement extérieur en plein hiver était un pari. Nous avons d'ailleurs eu des années marquées par la pluie. Mais, globalement, Mimosalia est une réussite"*. Il se souvient encore avec émotion de la venue de l'ambassadeur d'Australie en France : un accomplissement pour un pépiniériste collectionneur d'une espèce en grande partie australienne. ■

Samedi 26 et dimanche 27 janvier
de 9 à 18 h au cœur du village médiéval.

Expositions, vente, visites de jardins...

Renseignements à l'Office de tourisme de Bormes-les-Mimosas
au 04 94 01 38 38. www.bormeslesmimosas.com



TANNERON, *la terre des mimosistes*



© G. Roumestan

Dans le pays de Fayence, au kilomètre 122 de la Route du mimosa, Tanneron est la commune varoise la plus fleurie en mimosa. Sauvage ou cultivé, l'arbre s'y épanouit de Noël à la mi-mars, période durant laquelle les mimosistes font découvrir leur métier.

Dans le massif de Tanneron, Mirandol, Gaulois, Rustica et Petitvert font la renommée de la famille Vial qui, depuis quatre générations, cultive le mimosa. *"Pour mon arrière-grand-père, qui arrivait d'Italie, travailler dans une forcerie symbolisait la liberté"*, narre Bernard Vial. Dans cette pièce à la température entre 20 et 23 degrés, avec 95 % d'humidité, le mimosa cueilli vert fleurissait de façon naturelle. Un brûleur qui, à l'origine, fonctionnait au bois, permettait de chauffer une grande lessiveuse remplie d'eau en ébullition. Chaque mimosiste possédait sa forcerie dans laquelle le mimosa restait entreposé entre 24 et 48 heures. Dans ces petites pièces, qui pouvaient tout de même contenir jusqu'à 1 000 bouquets, différents niveaux étaient amé-



nagés. Ils permettaient d'acclimater le mimosa à l'humidité en le plaçant d'abord au ras du sol puis en le montant d'étage en étage jusqu'à ce que, gorgé d'humidité, il soit à l'apogée de sa floraison. Il était ensuite mis en bouquet puis exporté.

"Après guerre, sept wagons chargés de 2 000 colis de mimosas partaient chaque jour pour l'Angleterre", ajoute-t-il. *"Aujourd'hui, le mimosa est vendu plutôt vert. Grâce à une poudre composée d'hormones de floraisons, mélangée à de l'eau chaude, les gens reproduisent chez eux une mini forcerie"*. Une fois épanoui, le mimosa se conserve 8 à 10 jours.

Aujourd'hui, les techniques ont évolué mais Tanneron reste la "capitale" de la fleur coupée. Une douzaine d'exploitations sont toujours en activité mais se sont, pour la plupart, diversifiées. Chez les Vial, miel et agrumes complètent la production, alors que beaucoup de mimosistes se sont tournés vers la culture d'eucalyptus. Cela tient à la typologie des terres exploitées, orientées au Sud. La majorité, environ dix hectares, sont des parcelles communales louées par les agriculteurs. Une spécificité tanneronnaise qui perdure depuis le XV^e siècle. *"Pour nous, et pour les jeunes qui souhaitent s'installer, c'est une chance"*, sourit Bernard Vial.

Si au milieu des fleurs jaunes, de plus en plus de feuillages bleus apparaissent, il n'en demeure pas moins que Tanneron vit toujours au rythme du mimosa. De Noël à la mi-mars, tout s'accélère. Il faut, au fur et à mesure des floraisons, couper les branches de mimosas dans la colline, les composer en bouquets et les vendre, sur place ou par correspondance. Vient ensuite le temps de la taille, chaque année après la floraison, puis celui des greffes. Le mimosa est un arbre invasif, qu'il faut entretenir et contenir. ■

**Mimosiste Bernard Vial,
235 Carreiros à Tanneron.
Tél. 04 93 60 66 32.**

PIERREFEU-DU-VAR

SACRÉS *santons* !

C'est une exposition unique dans le Var !

Les propriétaires du château de l'Aumérade à Pierrefeu ont réuni au fil des ans plus de 2 000 santons.

Une passion familiale remontant le temps et traversant les frontières que les propriétaires-vignerons ont à cœur de partager.

Des figurines en argile, l'exposition du château de l'Aumérade en décline des centaines. Toutes minutieusement travaillées pour rendre les personnages expressifs, pour les doter d'accessoires, pour signifier à chacun d'eux son rôle. *"Dans la crèche, chaque personnage a sa place. Beaucoup y voit du folklore, mais bien au-delà de ça, c'est un modèle de société qu'incarne la crèche"*, explique Marie-Christine Fabre Grimaldi, propriétaire du domaine, à l'initiative, avec son frère Henri Fabre, de cette présentation. Cette société, c'est celle du 19^e et du début du 20^e siècle. Une période où le village, le quartier, avaient toute leur importance dans les échanges sociaux. Peu le savent. Mais la tradition de la crèche en Provence, bien qu'elle existât avec la Sainte Famille depuis le 13^e siècle et saint François d'Assise, s'est développée avec la Révolution. *"En 1789, à la fermeture des églises, le peuple de Provence s'est retrouvé orphelin de sa crèche de Noël. Les Provençaux ont résisté à la confis-*

cation de leur coutume en reproduisant des crèches chez eux, ce qui était strictement interdit. On retrouve encore, dans beaucoup de buffets provençaux, une niche appelée tabernacle pour les soustraire rapidement à la vue", poursuit, en passionnée, la maîtresse des lieux.

Les habitants de Provence veulent confier leurs proches à la protection de la Sainte Famille. Ils vont multiplier les personnages de leur entourage : le boulanger, la marchande de brousse, celle d'escargots ou simplement la voisine avec son fagot de bois ramassé dans la forêt. *"La crèche n'est pas un défilé de métiers"*, fait valoir Marie-Christine. *"Au delà de l'aspect religieux, c'est une représentation de la vie d'alors. Chaque villageois vient avec une offrande à l'enfant Jésus qui, en Provence, est blond et frisé. Il offre ce qu'il fabrique, ce qu'il a, ou même rien comme la maman qui a trop de travail pour chercher quelque chose et qui offre ses bras"*. Le plus souvent, ces figurines réalisées en terre crue et peintes à la maison sont de petite taille - une dizaine de centimètres.



Puis les premiers santonniers apparaissent au cours du 19^e siècle et réalisent des personnages en série, à partir de moule.

Ils seront concurrencés par les santons en plâtre d'origine italienne vendus par des marchands napolitains. Dans les années 1950, la mode est aux grands santons d'une trentaine de centimètres, des pièces patiemment sculptées par des artisans santonniers et gardées en décoration à l'année. L'art du santon se propage dans d'autres contrées du monde, s'adaptent aux ressources locales, toujours représentatif d'un modèle social.

C'est toute cette histoire qu'évoquent les pièces rassemblées par Marie-Christine et son frère. Des minuscules santons bijoux en métal



d'Amérique du Sud à ceux en feuille de maïs de Slovaquie, des santons siciliens en papier mâché à ceux en cire, des pièces d'Antiquité aux trouvailles récentes comme les danseuses d'un jeune santonnier varois de La Garde-Freinet, des figurines en bois sombre du Burkina Faso à celles en peuplier de Suisse, la collection continue de s'étoffer. Parmi les pièces remarquables : la crèche en bois d'olivier offerte à la famille par Yasser Arafat dont la femme était chrétienne, ou un magnifique santon napolitain aux vêtements brodés datant du 18^e siècle.

La crèche la plus touchante reste sans conteste celle de la famille Fabre, à l'origine de cette exposition lancée en 1994. Transmise par Henri et Charlotte, les grand-parents qui ont acheté le domaine en 1930, elle témoigne autour d'une centaine de pièces de ce qu'une famille varoise a constitué au fil des ans et

de l'attachement d'une lignée à une identité. *"On est enraciné ici"*, résume l'héritière des lieux. *"Tout en restant dans notre siècle, on ne doit pas se couper de ses racines. Il faut continuer à faire la crèche, à découvrir le travail des santonniers, à aller sur les marchés aux santons"*. Et dans le Var, les opportunités ne manquent pas ! ■

Château de l'Aumérade – Route de Puget-Ville – Pierrefeu

Entrée libre. Visite guidée sur rendez-vous uniquement.

Tous les jours sauf dimanche et fériés de 8 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 17 h 30

04 94 28 20 31 – www.aumerade.com



SANTONS...

... EMBLÉMATIQUES

► Lou ravi.

Souvent pris pour un simplet, c'est en réalité le premier à avoir été touché par la grâce divine en voyant l'enfant Jésus. Il est toujours au premier rang dans la crèche.

► **La poissonnière.** Ancêtre féministe, elle revendique sa liberté et son indépendance par les liens de son bonnet toujours détachés.

► **Le pistachier.** En vantant les supposées vertus aphrodisiaques de la pistache, les pistachiers se sont forgés une réputation de coureur. L'expression "être un pistachier" est toujours bien ancrée !

► **Le parapluie rouge.** L'accessoire est réservé aux notables.

... VAROIS

► **Le salinier.** Témoignage de la vie sur les Salins d'Hyères depuis l'Antiquité jusqu'à il y a une trentaine d'années.

► **Le marchand de tisane de coco.** En réalité un jus de réglisse proposé par des vendeurs ambulants.

► La femme au roitelet.

Dans le haut Var, un roitelet était lâché le soir de Noël. Celui qui parvenait à l'attraper était couronné roi du roitelet.

► La fabricante d'oreillettes.

Un personnage incontournable, ses beignets provençaux faisant partie des traditionnels 13 desserts.

► **Les forçats du bagne de Toulon.** Personne n'est oublié dans la crèche.

► **Les porteurs de glace de la Sainte-Baume.** Ils livraient la glace aux notables dans tout le département et jusqu'à Marseille.

... INTERDIT

► **Le chat.** Selon la légende, le félin a été banni par saint François d'Assise lui-même, pour punir son compagnon d'avoir mal gardé la crèche dont il lui avait confié la surveillance.

TOULON

VÉNÉRABLES *ramures*

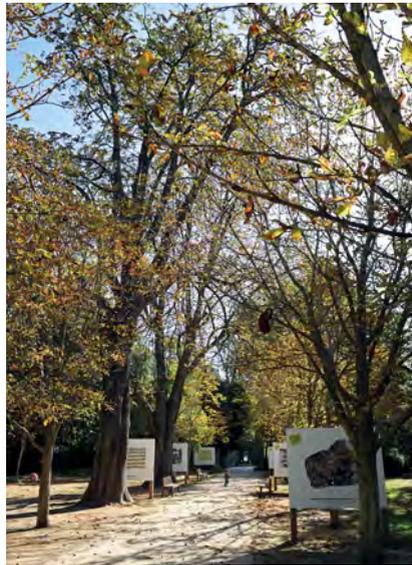
Le jardin départemental du Las, contigu au Muséum départemental du Var, compte de magnifiques spécimens d'arbres issus d'autres continents. Certains sont plusieurs fois centenaires. L'hiver offre l'occasion d'admirer leur remarquable silhouette et de profiter du calme du parc, espace naturel sensible du Département, labellisé Jardin remarquable.

Leur cime tutoie le ciel. Parfois à plus de 40 mètres de haut. Les arbres du jardin du Las ont pris le temps de constituer leur ramure. Pour la plupart jamais taillés – sauf pour des raisons de sécurité – ils ont trouvé librement le chemin de la maturité. C'est pourtant loin d'ici, sur d'autres continents que certains ont déployé leurs premières feuilles, ramenés tout jeunes plants qu'ils étaient dans les bagages de voyageurs pour constituer ce parc au fil des décennies.

Dès le Moyen Âge, la vocation agricole de cette propriété du nord-ouest de Toulon, est avérée. Mais c'est principalement au cours du 19^e siècle que le parc est créé. Il constitue un témoignage vivant de l'histoire régionale et de l'évolution que connaissent alors les jardins d'ornements.

À l'époque, la Côte d'Azur voit l'introduction par de riches propriétaires d'espèces végétales originaires d'Orient, d'Extrême-Orient, d'Afrique, d'Amérique et d'Océanie. Les spécimens exotiques trouvent dans le Var des conditions idéales.

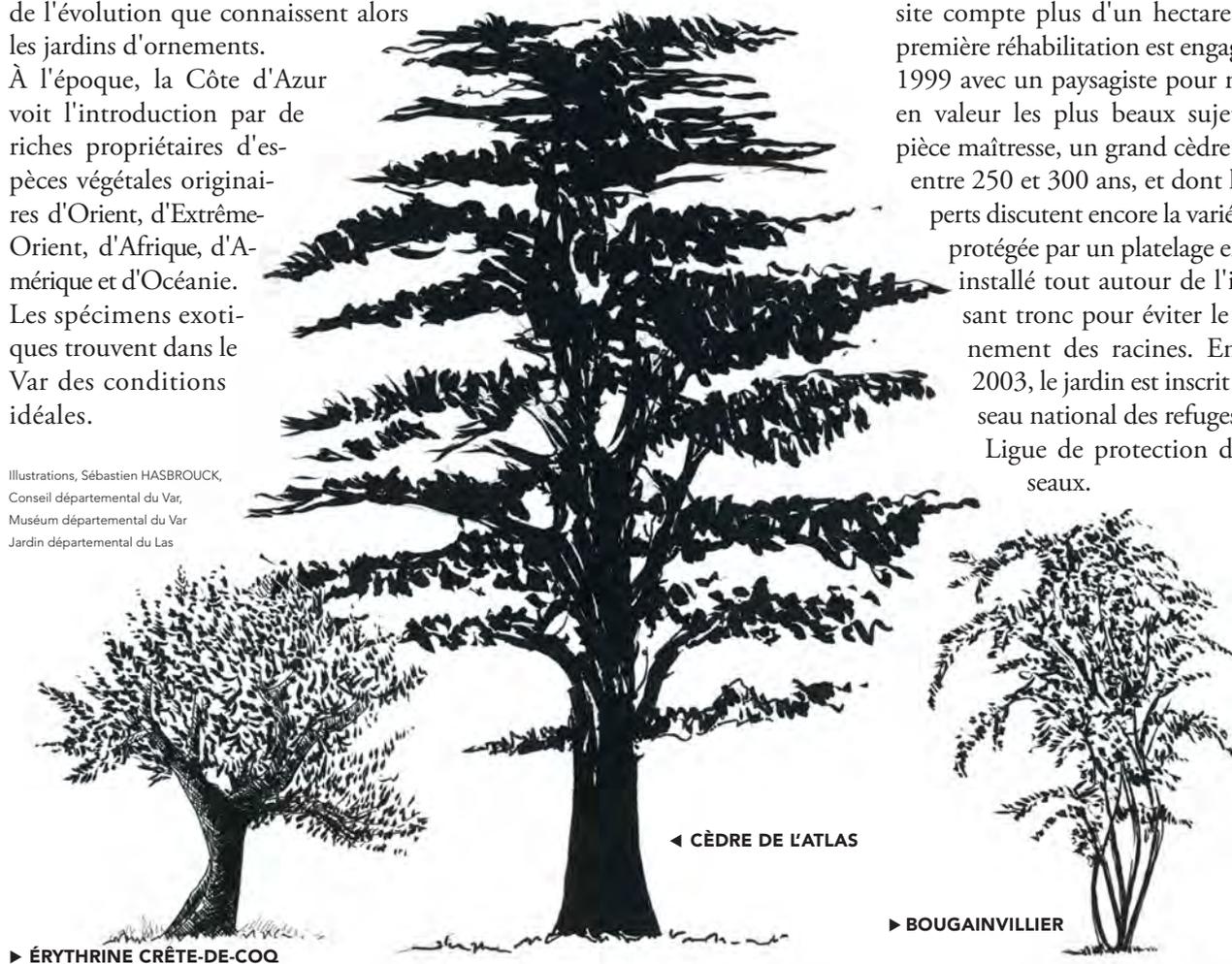
Illustrations, Sébastien HASBROUCK,
Conseil départemental du Var,
Muséum départemental du Var
Jardin départemental du Las



Particulièrement sur les terres agricoles du domaine qui bénéficient d'une irrigation optimale grâce au Las et à la source de la Baume, toujours prodigue, qui jaillit au-dessus du fleuve côtier.

Tulipier, Bougainvillier, Grenadier, Magnolia, Érythrine crête-de-coq, Copalme d'Amérique remplacent vergers et cressonnières. Les espèces s'acclimatent. Les arbres s'étoffent, traversent le temps et les intempéries, adaptant leur ramure de manière parfois spectaculaire. Certains imposent l'humilité sous leurs houppiers majestueux. D'autres, couchés par des tempêtes mais repartis de la souche, forcent le respect.

Depuis l'ouverture du jardin au public en 2000, le Département valorise ce patrimoine vivant. Il a acheté le domaine en viager en 1990 et en pris possession 4 ans plus tard. Longtemps connu sous le nom de parc Burnett - du nom des anciens propriétaires - le site compte plus d'un hectare. Une première réhabilitation est engagée en 1999 avec un paysagiste pour mettre en valeur les plus beaux sujets. La pièce maîtresse, un grand cèdre ayant entre 250 et 300 ans, et dont les experts discutent encore la variété, est protégée par un platelage en bois installé tout autour de l'imposant tronc pour éviter le piétinement des racines. En juin 2003, le jardin est inscrit au réseau national des refuges de la Ligue de protection des oiseaux.



En 2008, une deuxième phase de travaux est entreprise : 2 000 m² supplémentaires ouverts au public à proximité de la source de la Baume.

Les aménagements renforcent le lien avec le Las. Une goulotte d'eau relie le nord du parc au terrain de jeux pour enfants, et un petit belvédère est construit au dessus du fleuve.

Pour diversifier les espèces et remplacer celles qui disparaissent comme les palmiers décimés par un papillon, le Département plante de nouveaux végétaux : un sequoia à feuilles d'if, un araucaria communément appelé désespoir du singe en raison de ses feuilles acérées, un cyprès chauve... Indigènes ou acclimatés, les sujets choisis sont toujours singuliers comme le séquoia géant qui peut atteindre dans son milieu naturel jusqu'à 100 mètres de haut !

Le transfert des collections du Muséum départemental du Var depuis le centre-ville sur la propriété en 2011 renforce la fréquentation du jardin.



Deux espaces thématiques sont imaginés en lien avec la structure : un Jardin des plantes fossiles et un Jardin des roches. L'ancienne serre accueille, elle, ateliers et animations.

Labellisé "Jardin remarquable" depuis 2014, le Jardin du Las poursuit son embellissement. Cette année, le Département a remplacé tous les bancs et tables de pique-nique par un mobilier design et durable en métal ajouré.

Quant à l'aire de jeux pour enfants, elle vient d'être totalement refaite avec des pièces pleines de surprise sur le thème de la préhistoire. ■

EN PRATIQUE :

Jardin départemental du Las
737 ch. du Jonquet - Toulon. Entrée libre.

Le jardin est ouvert tous les jours de :

- 9 h à 18 h, du 1^{er} octobre
- au 30 novembre et du 1^{er} mars au 30 avril
- 9 h à 17 h, du 1^{er} décembre
- au 28 février

Le jardin peut être ponctuellement fermé pour des raisons de sécurité : en raison de travaux d'embellissement (construction d'une aire de jeux pour enfants), par grand vent ou forte pluie.

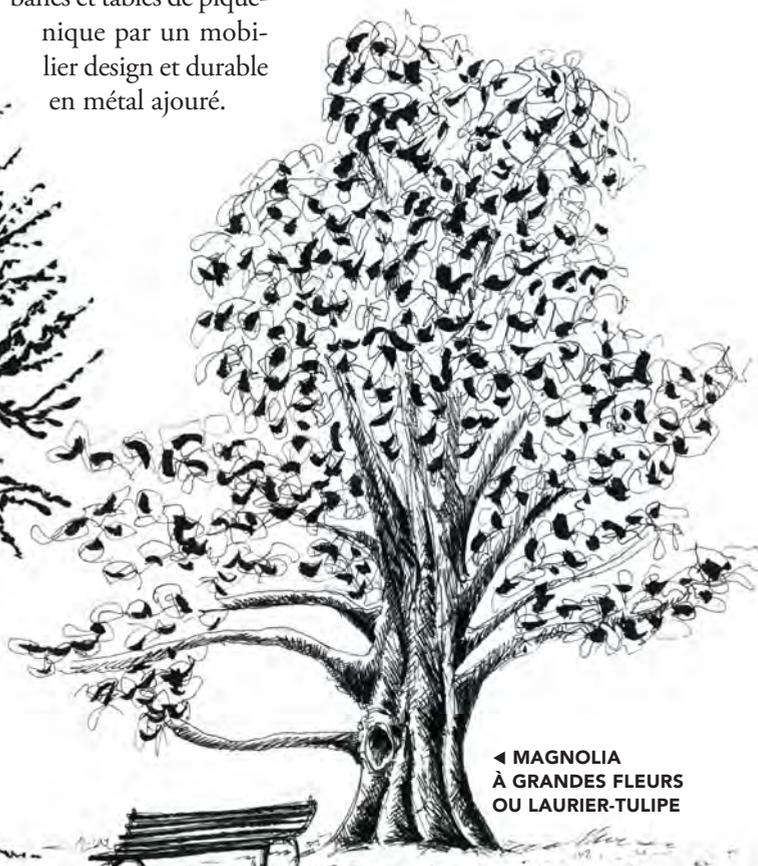
Découvrez aussi l'exposition anniversaire des 130 ans du Muséum départemental du Var "130 ans de découvertes" : toutes les informations en page 12.



► WASHINGTONIA
OU PALMIER
JUPON



► BRACHYCHITON
À FEUILLES
DE PEUPLIER



◄ MAGNOLIA
À GRANDES FLEURS
OU LAURIER-TULIPE

En empruntant le sentier de l'Imbut, vous plongez en plein cœur du Grand canyon français ! C'est sans nul doute l'un des plus beaux parcours aménagés des Gorges du Verdon. Et incontestablement aussi l'un des plus techniques et des plus sportifs. Il est réservé aux plus de 10 ans. Inscrit depuis 2006 au Plan départemental des itinéraires de promenade et de randonnée, il a été complètement sécurisé par le Département durant l'hiver dernier.

Le sentier de l'Imbut descend au plus près des rives du Verdon. Il s'enfonce dans la végétation et longe la rivière jusqu'au fameux Styx. À cet endroit magique, où au fil du temps la rivière a creusé des marmites et des vasques, le turquoise de l'eau contraste avec la blancheur de la roche. En continuant sur la droite, l'Imbut, qui signifie entonnoir en provençal, se dévoile : sur 150 mètres, le Verdon disparaît sous un amas rocheux. Grandiose et spectaculaire ! Pour le retour, deux options : emprunter le sentier Vidal, sécurisé également par le Département mais vertigineux et aérien, ou revenir sur ses pas !

À réserver aux très belles journées,
en raison des risques de verglas
et de glissades par temps de pluie.

AIGUINES

L'IMBUT DANS LES GORGES DU VERDON



LE DÉPARTEMENT

Le Pass' SAISON
SPORT 2018
DÉCOUVERTE 2019



**Initiation sportive gratuite sur deux jours
encadrée par des éducateurs qualifiés**

POUR BÉNÉFICIER DE CE DISPOSITIF, IL FAUT :

**HABITER DANS LE VAR
ÊTRE ÂGÉ DE 10 À 16 ANS**

Plus d'infos sur colleges.var.fr

Relier l'Espagne à la Grèce puis à Chypre : c'est l'ambition de l'EuroVelo 8. La partie française de cet itinéraire, "La Méditerranée à vélo", comptera à terme 850 kilomètres, dont 135 dans le Var, entre Rians et Montauroux. Le Département a d'ores et déjà aménagé 31 kilomètres entre Flayosc et Sillans-la-Cascade sur une ancienne voie de chemin de fer.



EUROVELO 8, zoom sur le tronçon varois

Imaginez. À son achèvement, l'EuroVelo 8, communément appelée l'EV8, permettra de visiter l'Europe du Sud au rythme des pédales sur 5 888 km sans discontinuer ! Un projet ambitieux qui s'appuie sur l'implication des collectivités locales. Dans le Var, le Conseil départemental est à l'œuvre. Convaincu du potentiel touristique du projet et de l'intérêt pour le développement durable du territoire, le Département s'est engagé à gérer directement les travaux d'aménagement des 135 kilomètres qui traversent le Var. Le parcours emprunte un circuit tout tracé : l'ancienne voie ferrée qui reliait jusqu'en 1950 Meyragues (Bouches-du-Rhône) à Nice (Alpes-Maritimes). Elle desservait le moyen et le haut Var en suivant le plus souvent des routes nationales. Cet itinéraire offre non seulement de nombreuses haltes dans les villes et villages varois mais aussi des conditions

idéales pour les cyclistes qui souhaitent randonner en famille avec peu de dénivelé, une circulation sécurisée hors des axes routiers, et donc agréable. Désaffectée depuis 1951, la voie, connue localement sous le nom de Train des Pignes, nécessite une remise en état substantielle pour concrétiser le projet EV8.

Les premiers travaux ont été lancés par le Conseil départemental du Var en 2012, après le rachat des emprises au sol à l'État. C'est entre Lorgues et Flayosc qu'une première portion de 3 kilomètres a été réalisée. D'autres tronçons suivent. Les chantiers sont menés en régie directe par les équipes du Pôle parc ateliers et logistique (Ppal) du Département. "Nous avan-

çons au fur et à mesure. L'objectif est d'échelonner au mieux les travaux pour relier, à terme, Rians dans l'ouest du Département, à Montauroux à l'est", explique un des agents en charge de la coordination du projet. "Le gros des travaux consiste à débroussailler la voie, à reprendre la plate-forme très endommagée par endroit, et à refaire une couche de roulement. Au départ, nous pensions laisser la voie en grave naturelle. Mais pour éviter la formation de nids de poule qui auraient demandé plus d'entretien, nous avons réalisé un revêtement bi-couche constitué de 2 couches de bitume superposées recouvertes de gravillons. C'est plus long, mais c'est plus durable et beaucoup plus confortable pour les cyclistes".

Certaines portions exigent des aménagements plus importants avec la reprise d'ouvrages d'art tels que des tunnels ou des ponts. Parfois, c'est même une reconstruction totale qu'il faut envisager, comme pour le viaduc de la Siagne entre le Var et les Alpes-Maritimes, complètement détruit pendant la Seconde Guerre mondiale. Pour l'heure, dans le Var, une section de 31 kilomètres a déjà été complètement aménagée entre Flayosq et Sillans-la-Cascade, hormis une portion de 4,5 km à Salernes. En attendant la suite des travaux, un itinéraire provisoire a été mis en place sur le reste du parcours : le Département a posé cette année 500 panneaux de signalisation pour le baliser. Il emprunte soit l'ancienne voie ferrée en l'état, soit les routes départementales à proximité. De quoi s'adonner, dans la douceur de l'hiver, au plaisir de la randonnée cycliste et aux découvertes patrimoniales qui jalonnent le parcours ! ■

www.lamediterraneeavelo.com

MONTPELLIER

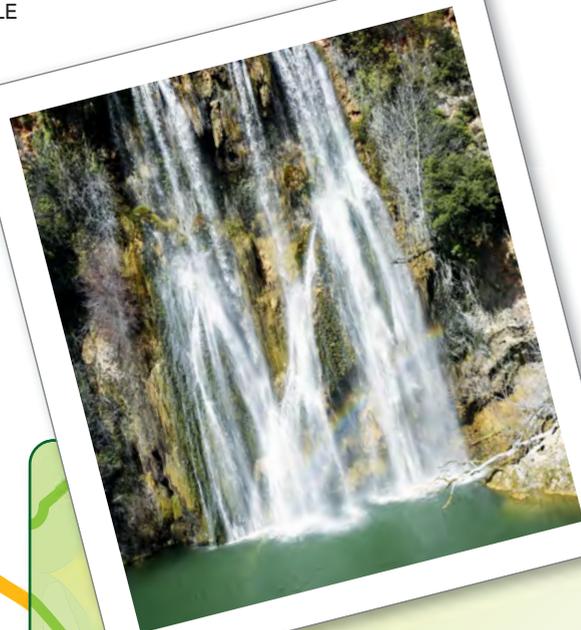
BEUCAIRE TARASCON



1- LA CASCADE DE SILLANS

Surgissant des arbres par 42 mètres de haut, c'est une des chutes d'eau les plus spectaculaires du Var. Le site est d'ailleurs protégé par le Département qui en est propriétaire.

Il poursuit les aménagements de cet espace naturel sensible de 400 hectares pour optimiser sa préservation.



RIANS ESPARRON TAVERNES
VARAGES BARJOLS PONTEVES 1.SILLA



2- SAINT-BARTHÉLÉMY À SALERNES

Dominé par les falaises et la chapelle Saint-Barthélémy datant du 16^e siècle, ce vallon encaissé et arboré constitue une étape dépayssante arrosée par les eaux limpides de la Brague. Des tables de pique-nique ont été aménagées sous les platanes de cet espace naturel et sensible protégé par le Département.



Marseille

3- LE MOULIN DU FLAYOSQUET ENTRE FLAYOSQ ET DRAGUIGNAN

Ce serait le plus vieux moulin en activité de France. Le moulin à huile du Flayosquet, créé au 13^e siècle, continue de produire avec les olives locales de l'huile à l'ancienne, avec un filtrage sur scourtin et une décantation manuelle.





4- LA ROUTE DES VINS DE PROVENCE

Une vingtaine de domaines viticoles de la route des vins jalonnent à proximité immédiate le tracé de l'EV8, dont une petite dizaine entre Flayosc et Sillans-la-Cascade.

Une bonne occasion de pousser la porte des vignerons qui ont choisi d'adhérer à cette démarche initiée par le Département du Var.

www.routedesvinsdeprovence.com



- Tracé français de l'EV8
- Portion déjà réalisée par le Département du Var
- Tracé provisoire dans le Var



5- LE VIEUX LORGUES

et ses vestiges médiévaux, ses nombreuses fontaines, la tour du campanile du 12^e siècle, l'ancien palais de justice du 18^e, la collégiale Saint Martin. Tous les mardis matins, le grand marché, toujours très animé, est incontournable.

LE PROJET EN 5 DATES

2005 : le Département du Var délibère pour intégrer le projet de l'EV8 à son schéma départemental des itinéraires cyclables.

2010 : le Conseil départemental acquiert l'ensemble des emprises disponibles de cette voie appartenant à l'État, soit environ 90 % du tracé. Quelques portions restent la propriété de communes, comme à Lorgues.

Fin 2012 : les premiers travaux d'aménagement du Département débutent entre Flayosc et Lorgues sur 3 kilomètres.

Juin 2017 : à l'occasion du passage de cyclistes partis d'Espagne pour rejoindre l'Italie, la première portion est inaugurée entre Flayosc et Salernes, soit 22 kilomètres.

2018 : 31 km sur les 135 km de l'EV8 varoise sont achevés. Sur le reste du parcours un itinéraire provisoire a été balisé par le Département en attendant la fin des travaux. L'EV8 varoise est un projet départemental prioritaire, tout comme la finalisation de la piste cyclable du littoral, où 93 km sur 120 sont réalisés. Les retombées économiques estimées : 83 € de dépenses moyenne par jour en itinérance.



LE DÉPARTEMENT

**RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ
DE VOTRE CANTON !**



**www.var.fr/
au-cœur-des-cantons**

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

Polychronies,

20 ANS DE PERCUSSIONS CONTEMPORAINES

Dans toutes les civilisations, sur tous les continents, les instruments à percussion tiennent une place importante. Dans le Var, l'ensemble de musique Polychronies s'y consacre quasiment totalement ! C'est à Toulon, en 1998, que la formation donne son premier concert à l'occasion de la Fête départementale du livre organisée par le Département au Port-Marchand, en réaction au salon littéraire de la municipalité de Toulon, alors frontiste*. *"Au départ, Polychronies voit le jour avec un double objectif : artistique mais aussi politique", se rappelle Florent Fabre, directeur artistique de l'ensemble. "Dans la 10^e ville de France, il n'existait aucun ensemble dédié à la musique contemporaine de la seconde moitié du XX^e siècle", poursuit-il. "Nous avons changé cela. Nous étions cinq, un percussionniste, un flûtiste, un violoncelliste, un pianiste et un guitariste. Nous voulions aussi jouer un rôle au sein de notre ville. Le Front national venait d'être élu et nous avons pris position".*

Depuis, l'ensemble a fait son chemin : *"Un ensemble ça se conçoit, ça naît, ça grandit, ça évolue... Ça peut mourir aussi... Polychronies a un peu changé mais a surtout évolué".* Aujourd'hui, deux activités principales sont développées : les concerts, et la conception de spectacles.

Ensemble à géométrie variable, comme se plaisent à le dire les artistes qui



le composent, Polychronies a recentré ses concerts essentiellement sur les percussions. *"De plus en plus d'ensembles multi-instrumentistes tournent dans la région. Nous avons voulu marquer notre différence avec des récitals de percussions. Très vite, nous avons vu l'attrait du public pour le côté spectaculaire des percussions. Le décor que créent les instruments, les différentes formes et matières, les reflets du métal avec les éclairages... Tout cela plonge les spectateurs dans une ambiance très particulière !"* En juillet dernier, c'est à Toulon, à la Tour Royale, que le groupe a célébré son 20^e anniversaire. Et en août, il a donné plusieurs concerts en Chine, au Grand théâtre national de Pékin lors de la prestigieuse Biennale internationale des percussions et en Australie.

L'autre dimension de Polychronies s'appuie sur la création de projets d'envergure : *"Des pièces opératiques pour lesquelles nous mêlons musique, théâtre, danse, arts numériques... Nous travaillons en collaboration avec des compagnies de théâtre, des metteurs en scène, des compositeurs, des chorégraphes... C'est extrêmement riche de rencontrer des artistes de divers horizons".* Yumé, leur dernier spectacle, joué entre autre au Festival d'Île de France et au Théâtre Liberté à Toulon, a connu un grand écho auprès du public. Une nouvelle création lyrique est en cours de production, *Padre*, sur la thématique de la tentative d'évangélisation au Japon. *"Nous travaillons avec des artistes de grande qualité : Jean Claude Berutti pour la mise en scène, la compositrice franco-japonaise Kanako Abe, Jacques Keriguy pour l'écriture du livret... Nous recherchons encore des partenaires pour produire ce grand spectacle".* Polychronies a été soutenu, dès ses débuts par le Département. Malgré le succès qu'il rencontre dans l'hexagone voire au-delà de ses frontières, il reste très attaché à ses origines varoises : *"On ne se verrait pas ailleurs. Nous œuvrons au rayonnement culturel de notre territoire, le Var !"* ■

www.polychronies.com

Page Facebook Polychronies

* Voir le magazine Hors Série Le Var consacré à la Fête départementale du livre du Var sur www.var.fr

Cie Par-Allèles, LA DANSE DANS LES GÈNES

Ils sont deux frères, Jamal et Hosni M'hanna, originaires de Roquebrune-sur-Argens. Depuis tout jeune, ils sont animés par la même passion, la danse. Ensemble, ils vont créer un univers chorégraphique sensible, voire poétique parfois, qui mêle la pluralité du hip hop à une écriture contemporaine. Un premier duo voit le jour en 2002, un face à face fraternel, lyrique et esthétique qui signera l'identité de leur créativité. À partir de 2006, les frères se structurent en montant une compagnie de danse professionnelle, la Cie Par-Allèles, "pour répondre à notre envie et à notre besoin de création avec un vrai propos, un réel engagement", nous confie Jamal. Très vite, ils sont repérés pour participer à différents événements artistiques, notamment en région parisienne, comme le festival H2O à Aulnay-sous-Bois, un festival hip hop qui met en lumières de jeunes danseurs et chorégraphes. "L'équipe organisatrice nous a pris sous son aile. Elle nous a aidés à nous lancer en participant à d'autres événements comme les Rencontres urbaines de La Villette. C'était un moment très fort", se souviennent-ils. Et l'aventure continue avec une rencontre déterminante dans le parcours de Jamal, celle avec Kader Attou, une référence dans le milieu de la danse : "J'ai tourné avec Kader et des danseurs algériens. Je me suis formé avec lui, non seulement à la création, mais aussi à tout ce qu'il y a derrière et qu'on ne voit pas forcément, l'administratif, la diffusion. En d'autres



termes, je me suis professionnalisé". Depuis, entre le Var et Paris, les spectacles s'enchaînent. Sept pièces constituent, aujourd'hui, le répertoire de la troupe. Des créations qui mêlent chacune, énergie et douceur, force et sensibilité, en défendant un point de vue sur le monde contemporain. "Avec Hosni, nous voulons apporter notre pierre à l'édifice, donner notre avis, jouer un rôle dans la société moderne". Les thématiques abordées dans leurs spectacles sont ainsi le reflet de l'actualité. *Long est le chemin*, par exemple, rend hommage à Martin Luther King et aborde le thème de l'oppression des peuples. Proposée cet été au festival Off d'Avignon, cette pièce a obtenu le prix Tournesol, danse et corps. Dans leur dernière création, *Homme, Femme, sur quel pied danser ?* Les danseurs interrogent l'évolution des rapports homme/femme et l'égalité

entre les sexes. Très actuel ! Leur démarche artistique vise également à rassembler autour de leurs œuvres différents artistes, à s'ouvrir à d'autres cultures, à démocratiser la danse et à mélanger les arts. "Nous travaillons régulièrement avec des danseurs étrangers. Dernièrement, nous avons reçu à Roquebrune-sur-Argens, des breakers* vietnamiens. Notre dernier spectacle compte une danseuse classique et une danseuse contemporaine ainsi qu'un slameur. L'échange et le partage sont primordiaux dans notre démarche créatrice !"

Désormais, c'est dans le Var que la structure veut s'investir à 100 %. Soutenue par le Département, la Cie Par-Allèles, a été sélectionnée pour être en résidence au collège Léonard de Vinci à Montauroux. Ce dispositif départemental permet à cinq compagnies professionnelles, choisies après un appel à projet, de bénéficier d'une résidence d'artistes dans des conditions professionnelles en échange d'un travail pédagogique auprès des collégiens. C'est avec un projet pluridisciplinaire alliant danse, slam, rap, graff et beatbox que les frères M'hanna interviennent à Montauroux, autour d'une thématique très ancrée chez les jeunes, le multi-média. ■

Toute l'actualité de la compagnie sur par-alleles.jimdo.com ou la page Facebook Cie Par-Allèles.

* Breakers : terme désignant des danseurs pratiquant le breakdance, danse hip hop caractérisée par son aspect acrobatique.



LE DÉPARTEMENT

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN



Canton de Flayosc : réhabilitation du sentier de l'Imbut



Canton de Saint-Cyr-sur-Mer : réalisation d'un giratoire



Canton de La Garde : aménagement de l'ENS du Plan



Canton de Draguignan : le Pôle médico-social rénové



Canton de La Seyne 2 : restructuration du collège l'Herminier



Canton de La Crau : construction du pont du Batailler



Canton de Sainte-Maxime : sécurisation de la RD 559



Canton de Saint-Raphaël : soutien aux clubs élités



Canton de Brignoles : l'Abbaye de La Celle, propriété départementale

Paolo Boosten
Florian Bruno
Corinne De Battista
Léna Durr
Jérémy Laffon
Sophie Menuet
Alain Pontarelli
Cédric Ponti
Johanna Quillet
Nicolas Rubinstein
Moussa Sarr
Solange Triger

EXPOSITION

30 ans et après...

Hôtel Départemental des Arts

CENTRE D'ART DU VAR

8 DÉC. 2018 > 24 FÉV. 2019

ENTRÉE LIBRE

TOULON - 236 bd Maréchal Leclerc

Ouverture du mardi au dimanche de 10 h à 18 h

Fermeture les 25 décembre et 1^{er} janvier

Tél. 04 83 95 18 40 - 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