

Le Var

SUR LA ROUTE du patrimoine industriel

PÉPITE

La truffe,
le diamant noir varois

ÉVÉNEMENT

La fabuleuse histoire du jouet, de la Préhistoire
à nos jours à l'HDE Var

IDÉES DE...

Saison, sorties, cadeaux



LE DÉPARTEMENT



Sommaire



L'émaillage,
héritage d'un savoir-faire
du passé industriel varois.

4 _ PORTFOLIO Reflets

10 _ IDÉES D'EXPOSITIONS

11 _ HÔTEL DÉPARTEMENTAL DES EXPOSITIONS DU VAR « La fabuleuse histoire des jouets, de la Préhistoire à nos jours »

16 _ ÉVASION La Sainte-Baume

18 _ IDÉES DE SAISON Délices d'autrefois / Piama design / La Semaine départementale de l'histoire et de l'archéologie

20 _ IDÉES DE SORTIES Danse / Opéra / Musique / Théâtre / Scènes départementales

23 _ À LA LOUPE...

25 _ IDÉES DE CADEAUX Pour les petits et les grands

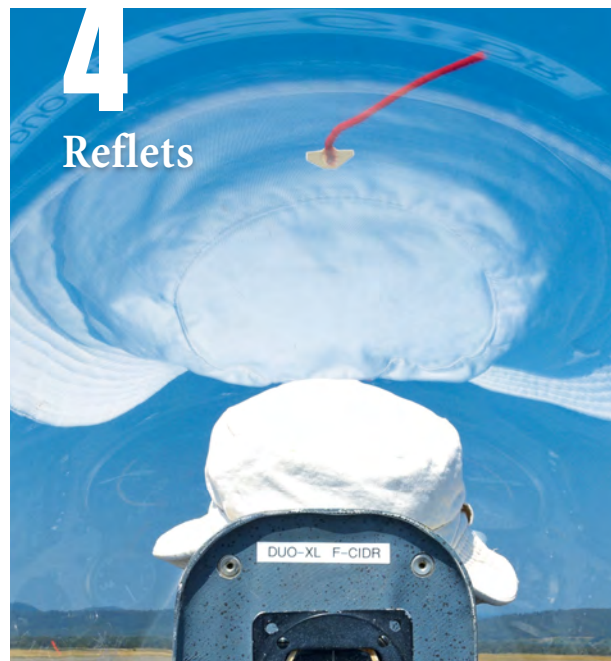


LE DÉPARTEMENT

OÙ TROUVER LE VAR ? Le magazine est diffusé gratuitement lors de manifestations événementielles. Il est également disponible à l'Hôtel du Département à Toulon, en mairies, offices de tourisme... Il est téléchargeable gratuitement sur le site www.var.fr

ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE LE VAR !

Rendez-vous sur var.fr/mon-abonnement et recevez-le à domicile.



Directeur de publication : Jean-Louis Masson
Rédaction : Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chaine
Photo : Nicolas Lacroix - Vidéo : Samchedim Damen Debbih
Maquette : Isabelle Clichini, création/réalisation graphique/cartographie/suivi de fabrication : Kevin Laffont, Nicolas Richarté ; 4^e de couverture : Lionel Cartier - Photogravure : Graphic Azur
Impression : Imaye Graphic, tirage à 130 000 exemplaires - Dépôt légal à parution
N°ISSN : 2273-2659 - Coût de fabrication unitaire 0,81 € TTC
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Direction de la communication
390 avenue des Lices - CS 41303 - 83076 Toulon Cedex
Site internet : www.var.fr - redaction@var.fr



une marque propriété du Département du Var



Sommaire

PLEIN VAR

30 _ La truffe, le diamant noir varois

**36 _ saint-Julien-le-Montagnier,
le village aux 28 hameaux**

**40 _ Electric 55 charging,
une société branchée**

**43 _ Noël en lumières
à Saint-Raphaël**

**45 _ dans la cuisine de
Jérémy Czaplicki**

**48 _ Le mystère de la bataille
de Pourrières**

NUL VAR AILLEURS

**54 _ La lave émaillée
entre les arts du feu et de la pierre**

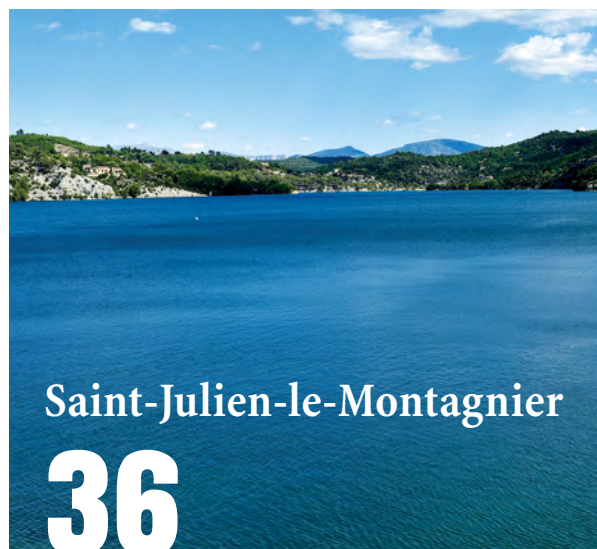
**59 _ La rue la plus étroite du monde
est à Gassin**

**60 _ “La petite rade” de courdouan,
version pinceau, version pixels**

**63 _ Jeux olympiques :
le breakin’ entre dans la danse**

**66 _ La cathédrale saint-Léonce
à Fréjus**

70 _ Les lavoirs, toute une histoire



ENVIE DE VAR

74 _ sur la route
du patrimoine industriel varois

86 _ 4 bonnes raisons de...
randonner au mont Lachens

88 _ La Maison du patrimoine
à Ollioules

90 _ Au circuit Paul Ricard,
les enfants prennent le volant

91 _ Les oreillettes
de mamie Charlotte

93 _ 24 heures en Dracénie Provence verdon
avec le réseau Destination Var

96 _ La Foire de Brignoles,
souvenirs et petites histoires



Les vidéos du magazine

Dans ce numéro, certains articles sont complétés par un reportage vidéo, mis en ligne sur la chaîne YouTube Département du Var.

Pour la découvrir, scannez ce flashcode.

Rendez-vous sur la playlist Les vidéos du magazine *Le Var*.

63

Jeux olympiques :
le breakin' entre
dans la danse

© Mousse De Giovanni



74

Sur la route du patrimoine
industriel varois



Portfolio

Path of Emotions,
une œuvre de Jeppe Hein,
dans les jardins
de la Villa Carmignac
sur l'île de Porquerolles.







Reflets dans l'eau du lac des Escarcets dans la plaine des Maures au Cannet-des-Maures.





Reflets en abyme dans le centre-ville de Toulon.



D'une œuvre d'art à l'autre à l'Hôtel départemental des expositions du Var à Draguignan.

Reflets

Dans un miroir, cette surface unie, polie, lisse, se reflètent objets et personnes. La lumière aussi, réfléchi. Le miroir devient alors objet d'art. Il prend des formes diverses, apparaît là où on ne l'attend pas, pour nous offrir des reflets du plus bel effet. C'est le lac des Escarcets dans lequel on contemple, à la lueur du soir, la nature environnante. C'est une vitrine de l'Hôtel départemental des expositions du Var à Draguignan qui donne à un tableau une nouvelle dimension. C'est une œuvre contemporaine, *Path of Emotions* de Jeppe Hein, dans les jardins de la Villa Carmignac, véritable labyrinthe de reflets, troublant la perception de ceux qui s'y aventurent. C'est aussi une vitrine qui, servant à faire miroiter mille objets aux chaland, renvoie bien d'autres choses à celui qui sait y regarder. ■



© LUCIEN HERVÉ - NANTES L'UNITÉ D'HABITATION 1954
n° d'inventaire Collection départementale d'art contemporain
du Var 2003-1-1-10 - N° du département 20030000000894
Crédit photo Pôle Sud - © ADAGP, Paris 2022

■ Lucien Hervé, de l'architecture sacrée à l'architecture moderne

Œuvres de la Collection départementale d'art contemporain du Var
Jusqu'au 30 décembre - Archives départementales du Var, Draguignan



Photographe attiré de Le Corbusier, Lucien Hervé, de son nom de naissance László Elkán, est l'un des plus grands photographes d'architecture français. Ses nombreuses images de Chandigarh, en Inde, de Brasilia et de l'Abbaye du Thoronet dans le Var, ainsi que des témoignages picturaux du siège de l'Unesco ou de la pyramide du Louvre illustrent son travail empreint d'une pensée à la fois humaniste et architecturale. Ses prises de vue utilisent les contrastes et jouent sur l'ombre et la lumière. Il privilégie les détails plutôt que le bâtiment dans son entièreté. Ses cadrages rendent le sujet presque abstrait, grâce à des vues en plongée ou obliques. Une volonté de sobriété sans jamais se démarquer de la volonté d'équilibre des édifices de Le Corbusier. En effet, l'architecte est inventeur du *Modulor*, contraction de module

et nombre d'or, qui a pour objet d'adapter l'architecture à la morphologie humaine. C'est le premier à théoriser l'usage du nombre d'or dans son métier. Les œuvres proposées, issues de la Collection départementale d'art contemporain du Var, offrent, à travers l'objectif de Lucien Hervé, un regard croisé sur les applications, anciennes et contemporaines, de cette divine proportion, en architecture.

Archives départementales du Var

Pôle culturel Chabran - 660 bd J. Kennedy à Draguignan - Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h
Entrée gratuite - Plus d'informations sur archives.var.fr

■ Le Las, un fleuve et des hommes

Jusqu'au 26 février 2023
Muséum départemental du Var,
Toulon

Le Las, un fleuve et des hommes est la nouvelle exposition temporaire du Muséum départemental du Var à Toulon. Consacrée au Las, comme son nom l'indique, elle offre l'occasion d'en savoir plus sur ce cours d'eau de l'aire toulonnaise aux multiples visages, depuis sa source mystérieuse du Ragas jusqu'à la mer. Grâce à de nombreuses photographies et vidéos, des animaux naturalisés, des outils anciens et bien d'autres objets exposés, des paysages insoupçonnés et une biodiversité unique sont à décou-



© P. MAUREL

vrir. Mais aussi le parcours souterrain des eaux de pluie, si particulier à la géologie du territoire, en lien avec les dernières découvertes en spéléologie. La collaboration active de Philippe Maurel, spéléologue et commissaire de cette exposition inédite, permet une lecture naturelle, historique et culturelle des fleuves comme le Las, si proches des villes et pourtant souvent méconnus. Leurs mystères seront enfin percés à jour.

En parallèle, dans le Muséum départemental du Var et le Jardin départemental du Las où sont installées des photographies grand format, une programmation scientifique et culturelle est proposée : visites guidées, animations, ateliers artistiques et scientifiques, rencontres et conférences. Elle est accessible à tous les âges et entièrement gratuite.

Muséum départemental du Var

Jardin départemental du Las à Toulon
Ouvert tous les jours, sauf les lundis et jours fériés.
Programme complet des animations sur museum.var.fr
Toute la programmation est accessible gratuitement, dans la limite des places disponibles.
Pour les animations sur inscription, réservation au +33 4 83 95 44 30 ou sur place.



© Audie Stock

« LA FABULEUSE HISTOIRE DES JOUETS de la Préhistoire à nos jours »



Barbie spécial anniversaire,
© Les Arts Décoratifs

La nouvelle exposition d'hiver proposée par
le Département du Var
du 2 décembre 2022 au 12 février 2023

Elle séduit les enfants par la quantité de jouets à découvrir et offre aux adultes un voyage au pays des souvenirs d'enfance. L'Hôtel départemental des expositions du Var, à Draguignan, (HDE Var) présente sa quatrième exposition : *La fabuleuse histoire des jouets, de la Préhistoire à nos jours*.

« Le but de l'exposition est de tracer une histoire de l'enfance à partir de l'histoire des jouets... En découvrant les jouets de chaque époque, on comprend comment vivaient les enfants, et quelle place ils avaient dans la société » explique la commissaire de l'exposition, Anne Monier Vanryb, historienne de l'art et conservatrice des collections modernes et contemporaines au Musée des Arts décoratifs à Paris, en charge de la collection de jouets.

Découvrir les différents types de jouets et leur usage, de la Préhistoire à nos jours, l'exposition de l'HDE Var pour cet hiver 2022 ne manque pas d'intérêt en cette période de fin d'année. C'est d'autant plus le moment idéal, nous explique Anne Monier Vanryb, la commissaire de l'exposition : « *Qu'au début du XXI^e siècle, le jouet est à un tournant important de son histoire : alors que les chambres d'enfants semblent sur le point de déborder, les enfants se détournent de leurs jouets de plus en plus tôt, au profit des divertissements virtuels. L'excellente santé, au lendemain du confinement, du jeu vidéo mais également du marché du jouet, pourrait annoncer une cohabitation équilibrée entre réel et virtuel. Il s'agit donc d'un moment particulièrement propice à l'élaboration d'une histoire du jouet !* » Alors qu'au cours du XX^e siècle, l'enfant et les jouets sont devenus de véritables sujets d'étude (en histoire, en sciences sociales, en psychologie, etc.) notamment grâce à la création de musées qui leur sont consacrés (Museum of Childhood à Londres, Spielzeugmuseum à Nuremberg, département des jouets du Musée des Arts décoratifs à Paris).



Toupie
Musée du jouet © musée du jouet moirans-en-montagne



Buffle sur roulettes.
Musée du Louvre, Département des Antiquités Grecques, Étrusques et Romaines.
© 1999 RMN-GP (musée du Louvre) / Christian Larrieu

La fabuleuse histoire des jouets, de la Préhistoire à nos jours, présente comment le jouet suit les évolutions historiques, sociales, politiques et économiques, tout comme il reflète et inscrit la place de l'enfant dans la société. La scénographie joue le rôle de fil conducteur entre des œuvres d'époques, de natures et d'aspects très différents. L'exposition s'attache à retracer l'histoire générale des enfants et de leurs jeux de la Préhistoire au XXI^e siècle, en s'appuyant sur des œuvres d'art et des documents iconographiques, tout en évitant l'écueil du biais lié à la conservation des objets, dont certains ont pu disparaître. Ainsi, le parcours de l'exposition traverse les grandes époques de l'histoire du jouet en Occident : Préhistoire, de l'Antiquité au Moyen Âge puis du XVI^e au XXI^e siècle soit 15 000 ans d'histoire.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

Un ensemble d'actions culturelles et médiations se déroulant in situ et hors les murs accompagnent cette exposition. L'accès à la programmation est gratuit (sauf pour la projection de films au cinéma CGR de Draguignan) sur présentation d'un billet d'entrée à l'exposition. À retenir : le dimanche, une visite destinée au public familial est organisée sous forme d'histoire à construire. Des ateliers sont aussi organisés, comme l'escape game pour les plus grands, un spectacle et une lecture *Conte-moi la fabuleuse histoire des jouets* pour les plus petits. Des après-midi de découverte ou de création de jeux... Des conférences sont proposées dans l'auditorium de pôle culture Chabran à Draguignan sur La carte à jouer, Les petits soldats, Les jeux vidéo, L'enfance du duc de Bourgogne, petit-fils de Louis XIV.

« La fabuleuse histoire des jouets, de la Préhistoire à nos jours »

du 2 décembre 2022 - 12 février 2023

1, boulevard Maréchal Foch à Draguignan.

Du mardi au dimanche de 10 h à 19 h.

Fermé le 25 décembre 2022 et le 1^{er} janvier 2023.

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

Sous la direction de Anne Monier Vanryb, un catalogue d'exposition « La fabuleuse histoire des jouets, de la Préhistoire à nos jours » a été réalisé. Il est en vente à l'HDE Var. Prix public : 25 €

JOUETS ET JOUEZ !

Qu'il soit moderne ou ancien, le jouet a toujours une histoire à raconter. Le magazine *Le Var* vous propose un petit avant-goût de jouets que vous pourrez retrouver lors de votre visite à l'HDE Var du 2 décembre 2022 au 12 février 2023 à Draguignan.

Le buffle à roulettes

Les premiers objets que l'on peut qualifier de jouets sont souvent des animaux à roulettes, des jouets encore très populaires aujourd'hui. Le fait de pousser ou tirer un objet est essentiel pour le développement de l'enfant, tout comme la nécessité de connaître son environnement, dans ce cas les animaux (même si leur présence est moins forte dans nos sociétés qu'au cours des siècles derniers).

Hoping robot

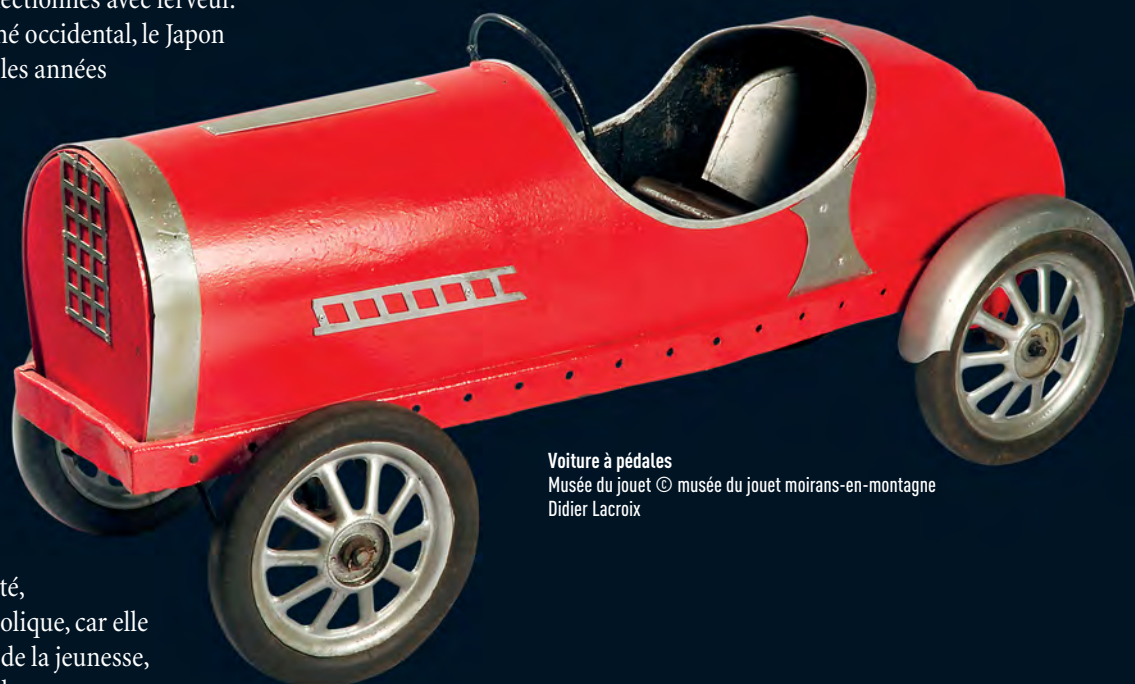
Après la Seconde Guerre mondiale, le Japon devient un très important producteur de jouets, notamment parce que son économie, ruinée, a besoin de se relancer grâce à un secteur aux produits peu coûteux et faciles à fabriquer. Ce petit robot est typique de la production japonaise de cette époque, des jouets aujourd'hui collectionnés avec ferveur. De fabricant pour le marché occidental, le Japon devient prescripteur dans les années 1980, grâce au succès de séries comme Goldorak, qui se déclinent dans une multitude de produits dérivés.

La toupie

La toupie est un jouet qui existe depuis l'Antiquité, où elle avait un sens symbolique, car elle représentait la turbulence de la jeunesse, à canaliser. La toupie, ou plus précisément le toton, est d'ailleurs la vedette d'un tableau très connu du XVIII^e siècle, où l'on voit un enfant abandonner un instant ses devoirs pour jouer avec sa toupie. Une scène qui dit beaucoup de choses sur la vision de l'enfance, entre éducation et loisirs.

Barbie spécial anniversaire

C'est une édition anniversaire, qui reproduit la toute première Barbie. À sa création en 1959 Barbie est une véritable révolution dans le monde du jouet, car elle propose aux petites filles de se projeter dans leur future vie de femme, mais pas dans leur vie de mère, ni de femme au foyer. Barbie est indépendante et travaille, ce qui n'est pas le cas de toutes les femmes de l'époque, et peut transmettre ce rêve aux petites filles.



Voiture à pédales
Musée du jouet © musée du jouet moirans-en-montagne
Didier Lacroix

La voiture à pédales et le cheval à bascule

La voiture à pédales est l'équivalent du cheval à bascule. Au Moyen Âge, les enfants possédaient des chevaux-bâtons, qui se sont ensuite améliorés en chevaux à bascule ou à roulettes. Ces jouets sont nécessaires pour développer la motricité et la coordination des enfants, mais aussi pour les familiariser avec les moyens de transport. Au XX^e siècle, la voiture détrône le cheval, mais nous avons tout de même gardé le cheval à bascule.

RENCONTRE AVEC ANNE MONIER VANRYB

commissaire de l'exposition



Cette histoire fabuleuse des jouets nous est contée par Anne Monier Vanryb, historienne de l'art et conservatrice des collections modernes et contemporaines au Musée des Arts décoratifs à Paris, en charge de la collection de jouets. Diplômée de l'École normale supérieure et de Sciences Po Paris, elle a été lauréate de la bourse de recherche de

la Studienstiftung des Abgeordnetenhauses von Berlin en 2010. Elle a été commissaire des expositions « Le coffre à jouer » (2015), « Une histoire, encore ! 50 ans de création à l'école des loisirs » (2015), « Barbie » (2016), « L'esprit du Bauhaus » (2016), « Les Drôles de Petites Bêtes d'Antoon Krings » (2016) au Musée des Arts décoratifs à Paris.



Qu'est ce qui vous a incité à monter cette exposition ?

Au Musée des Arts décoratifs, je suis la conservatrice de la collection de jouets. Ces 15 000 jouets forment la collection nationale de jouets, ils n'ont donc pas vocation à rester uniquement dans ce musée, mais bien à être montrés à tous. J'aime bien penser que c'est le coffre à jouets de tous les enfants de France ! De nombreux musées ont prêté des jouets, des tableaux, des gravures, mais la colonne vertébrale de cette exposition c'est cette collection nationale, et l'envie de l'exposer.

Quelles sont les pièces les plus remarquables ?

C'est incroyable de pouvoir montrer des jouets de la Préhistoire, qui ont plus de 10 000 ans. Il y a aussi des jouets très étonnants, comme les hochets des XVIII^e et XIX^e siècles, en métaux précieux, nacrés, corail, etc. Ils ne ressemblent vraiment pas aux hochets d'aujourd'hui.

On peut voir l'un de ces hochets autour du cou d'une petite fille dans un portrait flamand de la Renaissance. C'est intéressant de voir les jouets aussi en situation, c'est pour ça qu'il y a des tableaux et des gravures dans l'exposition.

Cheval à bascule © Les Arts Décoratifs

Qui a inventé le premier jouet ?

Certains objets préhistoriques, dont la fonction était auparavant mal comprise, sont certainement des jouets. On a retrouvé, datant de la fin du Paléolithique, entre - 17 000 et - 12 000 av. J.-C., des propulseurs de flèches et des bâtons percés miniatures, tellement petits qu'ils ne peuvent pas être manipulés par des adultes. Ce n'est que récemment que les recherches archéologiques ont permis de supposer qu'il s'agirait de jouets. On ne peut donc pas connaître l'identité de l'inventeur du premier jouet, ce sont sûrement les parents ou les enfants eux-mêmes qui ont fabriqué ces objets, ainsi que les autres, perdus, avec lesquels ils jouaient.

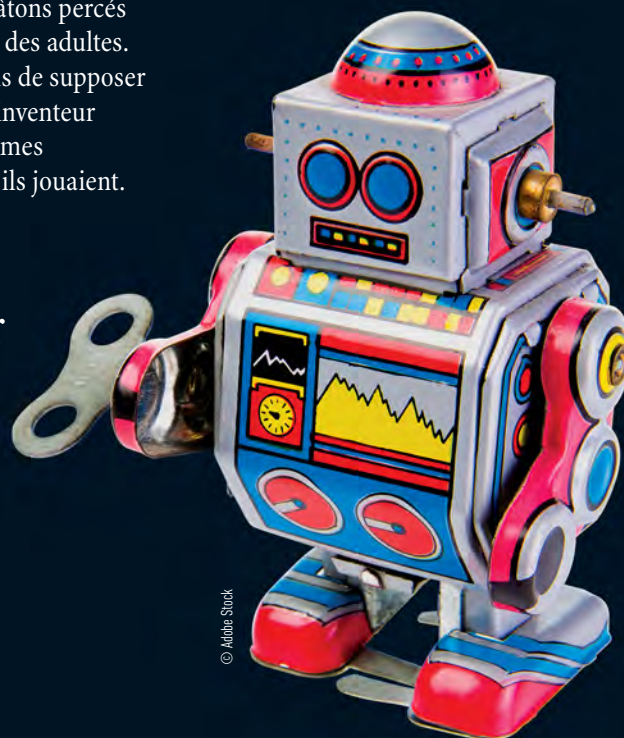
“ C’est incroyable de pouvoir montrer des jouets de la Préhistoire, qui ont plus de 10 000 ans. ”

Le jouet a-t-il toujours eu la même fonction à travers les siècles ?

Aujourd'hui le jouet et le jeu sont liés au loisir et au plaisir. Ils permettent aux enfants de développer leur imagination, mais aussi leur personnalité. Ça n'a pas toujours été le cas. Pendant l'Antiquité, l'accent était plutôt mis sur la dimension pédagogique du jouet : le jeu devait aider l'enfant à devenir un citoyen idéal. Dans les siècles qui ont suivi, le jouet est parfois vu comme un outil éducatif mais aussi comme une composante du monde de l'enfance, lié à son insouciance ou à sa turbulence. Du Moyen Âge au XVIII^e siècle, il est beaucoup plus difficile qu'aujourd'hui de tracer une ligne entre le monde des enfants et celui des adultes. Tout le monde jouait aux dés, aux cartes, etc. Mais on sait que les enfants avaient des moments de jeu bien à eux, qui ont échappé aux historiens.

Y-a-t-il une différence entre le jeu et le jouet ?

Plusieurs définitions du jeu existent, mais elles partagent un ensemble de caractéristiques communes : il s'agit d'une activité motivée par elle-même, pour elle-même, et qui forme son seul but. Cette activité doit être choisie librement ; si on impose le jeu, il se transforme alors en travail. Le jeu doit apporter du plaisir, et le joueur y être activement engagé. Enfin, pendant que l'on joue, un phénomène de distorsion de la réalité se met en place. Le jouet est un support qui permet au jeu de s'exercer, mais également à l'imagination de l'enfant de se projeter. Le jouet est finalement beaucoup plus libre que le jeu !



© Adèle Stock

Pourquoi la scénographie a-t-elle un rôle important ?

La scénographie est essentielle, car elle fait le lien entre le propos de l'exposition et le visiteur. C'est grâce à elle qu'on comprend véritablement les œuvres exposées.

Pour les jouets, c'est encore plus important, car ce sont des objets qui n'ont pas vraiment de sens en soi, qui n'en prennent qu'en étant manipulés, lorsque l'on joue avec eux.

Mais on ne peut pas toucher des œuvres de musée ! Dans cette exposition, la scénographie vivante et ludique permet de pallier la frustration de ne pas pouvoir jouer.

Quel est votre jouet préféré ?

Mes jouets préférés étaient les peluches, et c'est toujours le cas car mon jouet préféré de l'exposition est un ours en peluche datant de 1910, de la marque allemande Steiff. C'est l'un des premiers ours en peluche, il est en mohair, fourré de paille de bois, et beaucoup plus grand que les nounours actuels. C'est une pièce très précieuse, la Joconde de la collection de jouets du Musée des Arts décoratifs, on pourrait dire ! ■

La Sainte-Baume

Plus haute et imposante montagne provençale, la Sainte-Baume s'étend sur 12 kilomètres entre le Var et son département voisin, les Bouches-du-Rhône. Abrupte vers le nord, elle offre une pente plus douce sur le sud. À une altitude de plus 1 100 mètres, ce massif calcaire présente de nombreux trésors naturels comme une forêt exceptionnelle, protégée depuis plusieurs siècles et composée de hêtres, chênes et pins sylvestres remarquables. Il possède la particularité d'avoir deux sommets de même altitude (1 148 mètres), le Joug de l'Aigle et le Signal des Béguines.

De là, un panorama à couper le souffle permet d'admirer les Alpes, le Mont-Ventoux, la Sainte-Victoire et la Méditerranée. De nombreux sentiers font le bonheur des randonneurs et permettent de pénétrer dans ce lieu de pèlerinage, un des plus anciens de la chrétienté : Sainte Marie-Madeleine y aurait vécu 30 ans dans une grotte. En 2017, le Parc naturel régional de la Sainte-Baume a été créé afin de protéger et valoriser ce site aux paysages diversifiés.

Vous pouvez accéder au massif de la Sainte-Baume à partir de plusieurs communes varoises comme Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Plan-d'Aups-la-Sainte-Baume ou encore Nans-les-Pins.





SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE EN VIDÉO



© Adeline Struck

■ La guimauve... Jad'or

Délicate en goût, fondante en bouche, la guimauve est assurément une gourmandise des plus régressives. Celle de Muriel Dore, de la biscuiterie provençale Jad'or les délices d'autrefois, peut se manger par poignée. Non caoutchouteuse, on l'apprécie toute seule ou pourquoi pas, pour les plus gourmands, trempée dans une fondue au chocolat. Les saveurs proposées sont très variées comme coquelicot, caramel, violette, fraise, framboise, cerise, mangue, verveine, verveine-citron, anis étoilé, pomme, ananas, fruit de la passion... « J'ai toujours deux parfums à proposer. Car j'aime aussi les offrir aux clients qui m'achètent des biscuits », nous confie-t-elle. Chez les Dore, la biscuiterie et la confiserie se transmettent depuis trois générations. « Même si j'ai adapté aux goûts du jour certaines recettes de biscuits, en réduisant le sucre par exemple, ce sont les recettes de ma grand-mère avec les mêmes ingrédients. Sans surprise, la guimauve, ce n'est que du sucre mélangé à un arôme et de la gélatine », explique-t-elle en bonne passionnée. « Je veux faire plaisir aux gens ». Du coup, le choix de ses matières premières associées à la quantité et un savoir-faire artisanal familial assurent des gourmandises des plus délicieuses. À goûter aussi ses biscuits, sucrés comme les navettes, les croquants, les cujuelles et les salés...

Sachet de 100 g de guimauve 4 €, les 3 paquets 10 €.

Jad'or, les délices d'autrefois

481 chemin du Gros chêne - La Basse Ruol à Puget-Ville.

Il est préférable d'appeler au + 33 6 14 62 71 78 avant de s'y rendre

Retrouvez Muriel Dore sur sa page Facebook.



■ Caro, un dessous de plat vertueux

Hommage aux carreaux azulejos que l'on trouve au Portugal, Caro est une réinterprétation des motifs en un objet fonctionnel : un dessous de plat en céramique. « Le motif a été décomposé pour obtenir trois pièces. Le jeu d'assemblage des formes permet de façon ludique d'agrandir la surface du dessous de plat. Ce qui lui permet de s'adapter à tout type de plat », détaillent Lucie et Julien, les designers de Piama design. Cette jeune marque varoise se nourrit de passion et de valeurs. Tous deux diplômés de l'École supérieure d'art et de design Toulon Provence Méditerranée, ils ont « à cœur d'imaginer et de concevoir des objets et du petit mobilier fonctionnels et éthiques qui sont inspirés de la Méditerranée. Notre désir est de promouvoir le savoir-faire des artisans locaux en faisant des produits de qualité, en petite série », présentent-ils. C'est avec ces valeurs que Caro est né, dans le Var, à Carqueiranne. « Il est obtenu à l'aide d'un emporte-pièce. Dans un premier temps, le céramiste réalise un cercle de terre plat, avec son tour de potier. Puis, grâce à différents emporte-pièces fabriqués en impression 3D, il vient découper nos trois formes », expliquent-ils. Si le dessus est en grès, le dessous de Caro est en liège, varois également. Et comme chaque produit est unique, il est numéroté. Un certificat d'authenticité est fourni avec l'objet. Piama est aussi un bureau d'étude d'aménagement et de décoration intérieure.

Le dessous de plat Caro : 20 cm par 19 cm, 350 g, en grès et liège

Finition émail existe en vert et jaune, rouge et vert, bleu et jaune - Prix 45 €

Disponible sur piamadesign.fr ou dans les conceptstore Merci Marius

et Pour vous à Hyères-les-Palmiers.



■ La semaine départementale de l'histoire et de l'archéologie, édition 2023

Pour la deuxième année consécutive et au vu du succès de l'édition 2022, le Département du Var renouvelle la Semaine départementale de l'histoire et de l'archéologie (Sdha) organisée **du lundi 6 au samedi 11 mars 2023**. À cette occasion un coup de projecteur aux thématiques « Histoire » et « Archéologie » est donné à travers une semaine dédiée en proposant des événements culturels gratuits comme des conférences historiques et archéologiques, des rencontres avec des auteurs dans les médiathèques et librairies participantes, des conférences avec le Service départemental de l'archéologie dans cinq collèges varois. Avant-goût du programme...

La semaine débutera avec le vernissage de l'exposition *Le Var en BD, tout une histoire* aux Archives départementales du Var à Draguignan. Au travers cette belle exposition, le Conseil départemental, chargé de la conservation du passé, propose aux Varois de découvrir l'histoire de leur territoire sous la forme originale de la bande dessinée. S'enchaîneront trois conférences historiques avec pour thème l'absolutisme français : *Richelieu, l'absolutisme en marche*, le mardi 7 mars à Draguignan. *Les Lumières face à l'absolutisme*, le mercredi 8 mars à Saint-Raphaël. Et *Versailles*, le jeudi 8 mars à Toulon.

Le point d'orgue scientifique de la semaine sera les jeudi 9 mars et vendredi 10 mars avec une journée d'étude menée par Hervé Drévilhon, professeur d'histoire moderne à l'Université Paris 1 Panthéon - Sorbonne, et consacrée à *L'absolutisme français, 1562 - 1789*, à l'Abbaye de La Celle. Une quinzaine d'universitaires partageront



leurs dernières connaissances sur le sujet. Si elle n'est pas ouverte au public, une restitution sera organisée le soir même à l'Abbaye de La Celle et retransmise en direct sur les réseaux sociaux et le site var.fr, comme le seront également les autres conférences historiques.

Témoin du passé et de l'évolution des activités des hommes, le patrimoine archéologique est un bien culturel non renouvelable, qu'il faut préserver et valoriser. Il y a chaque année, entre 40 et 50 prescriptions de diagnostic

et 3 à 7 fouilles. Durant toute la semaine, des conférences archéologiques seront données dans les communes à proximité de zones de fouilles, comme à La Celle le mardi 7 mars, à Ollioules le mercredi 8 mars, à Draguignan le jeudi 9 mars et à Saint-Zacharie, le vendredi 10 mars. Afin de faire découvrir le métier d'archéologue aux collégiens, des interventions du Service départemental de l'archéologie seront organisées au sein des collèges Henri Nans à Aups, Moulin Blanc à Saint-Tropez, Frédéric Montenard à Besse-sur-Issole, Marie Mauron à Fayence et Jean Giono au Beausset.

Pour clôturer la Semaine départementale de l'histoire et de l'archéologie, le samedi 11 mars 2023, une journée consacrée à l'archéologie dans le Var durant laquelle un état des lieux des dernières campagnes de fouilles menées dans le département sera présenté par une vingtaine d'intervenants.

Retrouvez le programme détaillé dès la fin janvier sur var.fr et sur la page Facebook La Semaine départementale de l'histoire et de l'archéologie du Var.

IDÉES DE SORTIES

■ CIRQUE INTERACTIF

Samedi 10 décembre 2022 à 20 h

Dimanche 11 décembre 2022 à 17 h

Der Lauf

Chapiteaux de la mer - La Seyne-sur-Mer

Der Lauf, proposé par Le Pôle dans sa programmation *Clown's not dead*, est un spectacle sous forme d'enchaînement de pièces de jonglerie interprété par la compagnie Le cirque du bout du monde en partenariat avec Vélocimanes associés. Avec des numéros imprévisibles et des défis aussi improbables les uns que les autres, ces artistes belges inimitables, maîtres dans l'art du jonglage à l'aveugle, invitent les spectateurs à participer à une série d'expériences. Ces derniers se retrouvent embarqués dans leurs tentatives loufoques comme faire swinguer des assiettes au bout de tiges ou monter un édifice de verres avec des gants de boxe. En chefs d'orchestre improvisés, sans partition aucune, dans un univers peuplé de machineries, de treuils, de poulies, d'éléments métalliques, tous se prennent au jeu dans ce spectacle surréaliste, étrange, joyeux et interactif.

De 11 € à 20 € - À partir de 8 ans

Plus d'informations et réservations le-pole.fr

© Lena Poltowski



■ UN CONCERT LUMINEUX

Le 5 décembre 2022 à 20 h

Mozart à Salzburg

Église Saint-Paul - Toulon

Depuis plus de 60 ans, le Festival de musique de Toulon et de sa région propose une programmation de qualité permettant la découverte d'œuvres classiques interprétées par des artistes nationaux ou internationaux de renom. Avec *Mozart à Salzburg*, sous la direction d'Hervé Niquet, interprété par le chœur et l'orchestre Le concert spirituel et mis en lumière par Pauline Jolly et Jessica Hénot, c'est une belle soirée qui attend les mélomanes. De 13,50 € à 26,50 €
Plus d'informations et réservations festivalmusiquetoulon.com



© DR

■ Un ballet conté

Mercredi 4 janvier 2023 à 20 h 30

Cendrillon

Théâtre Galli - Sanary-sur-Mer

Le Grand Ballet de Kiev transporte le public dans l'univers merveilleux de *Cendrillon*. Dans cette interprétation du conte de Charles Perrault, une jeune fille se fait malmenier par le méprisable trio composé de sa belle-mère et ses demi-sœurs. La fée-marraine, telle une vision onirique, fait son apparition et consent à Cendrillon d'assister au grand bal du printemps vêtue de ses plus beaux atours. Elle y tombe follement amoureuse d'un charmant prince, y laissant même derrière elle un soulier de verre dans l'émotion de son départ précipité. Ledit prince sillonne mers et mondes à la recherche du pied appartenant à cette mystérieuse chaussure... Emblématique du répertoire classique, ce ballet en trois actes, sur l'envoûtante musique de Prokofiev, garde tout son pouvoir d'enchantement. De 32 € à 40 € - Plus d'informations et réservations theatregalli.com

■ DUO SENSIBLE

Jeudi 15 décembre 2022 à 20 h 30

Imperfecto

Châteauevallon - Ollioules

En mariant deux mondes d'apparence très éloignés, la pièce chorégraphique *Imperfecto*, de Jann Gallois et David Coria, repousse les frontières de la danse.

Sur scène, les corps s'agitent, s'exposent et s'observent jusqu'à trouver un terrain où se rencontrer : celui de la sensibilité.

Explosifs, traversés par une jungle d'émotions, ils vont finir par se comprendre dans leur imperfection.

Le duo est emporté par les musiciens et la voix du chanteur David Lagos. Si la danse est l'expression la plus pure de l'âme, comme le pense Jann Gallois, alors elle est le chemin le plus court vers l'authenticité. Cette quête de pureté, de dénuement, jalonne le parcours de la chorégraphe, danseuse,

musicienne et compositrice. De 5 € à 29 €

Plus d'informations et réservations chateauevallon-liberte.fr



© Pierre Banger



© Delphine Chmied

■ TRIO DU MONDE

Vendredi 3 février 2023 à 20 h 30

Joulik

Théâtre Le Rocher - La Garde

Le trio Joulik dessine ses carnets de voyages sonores comme une ode aux ailleurs, aux langues mêlées et aux paysages imprégnés de parfums de liberté. Son nouvel opus, *Racines*, ancre ce cheminement dans un territoire imaginaire, une contrée sans frontière. Un pays fantasmé, révélé au fil des voix et des cordes enlacées que Joulik essaime sous un arbre à palabres, enraciné au cœur du monde... Ces musiques qui ravissent les corps et remplissent les cœurs se tissent comme une évidence chez Joulik. Chacun de leurs concerts est un moment de partage, qui installe tout aussi bien le public dans la magie de l'écoute, que dans une irrésistible envie de danser. De 9 € à 16 €
Plus d'informations et réservations tandem83.com

■ UN OPÉRA BOUFFE

Vendredi 27 et mardi 31 janvier 2023 à 20 h

Dimanche 29 janvier 2023 à 14 h 30

Così fan tutte

Opéra - Toulon

Des trois livrets écrits par Lorenzo da Ponte pour Mozart, celui de *Così fan tutte* est le seul dont le sujet est une œuvre originale. *Les Noces de Figaro* s'inspire de la pièce de Beaumarchais, quant à *Don Giovanni*, c'est l'un des nombreux avatars d'un mythe séculaire. Cet ouvrage est habité par l'esprit des Lumières et rappelle les comédies de Molière et de Marivaux avec leurs travestissements, faux-semblants, serviteurs insolents et personnages dupés. Dédaigné au XIX^e siècle, *Così* n'est redécouvert et apprécié à sa juste valeur qu'au milieu du XX^e siècle. Depuis, cet opéra n'a plus quitté le répertoire. De 5 € à 72 € - Plus d'informations et réservations operadetoulon.fr



© Cyrille Cauvet



© Fabrice Robin

■ Du théâtre burlesque

Samedi 21 janvier 2023 à 20 h 30

La mouche

Le Carré - Sainte-Maxime

Valérie Lesort et Christian Hecq, de la Comédie Française, téléportent la nouvelle culte de George Langelaan dans un univers où le rire l'emporte sur la science-fiction. Mêlant burlesque et grand-guignol, cette fable métaphorique surprend tout en donnant, entre deux rires, quelques frissons d'horreur... Effets spéciaux, théâtre d'objets, carton-pâte et observation documentaire, les inspirations sont multiples pour raconter l'histoire de Robert. Ce dernier, la cinquantaine, dégarni, bedonnant et mal dans sa peau, présente tous les critères du vieux garçon qui, le temps passant, vit toujours chez sa maman. Il occupe le plus clair de son temps enfermé dans le garage qui lui fait office de chambre-laboratoire et tente d'y mettre au point une machine à téléporter. Robert souhaite tenter l'expérience. Tout est prêt pour sa première tentative... sauf qu'une mouche s'invite dans la cabine. Haut niveau de jeu, travail corporel, folle machinerie scénique et esthétique du temps des prémices de l'informatique, *La Mouche* est un laboratoire d'expérimentations qui permet au talent des quatre comédiens de s'exprimer sans limite. De 15 € à 28 € - Dès 12 ans
Plus d'informations et réservations carre-sainte-maxime.fr

■ UN SHAKESPEARE MODERNISÉ

Vendredi 17 mars 2023 à 20 h 30

La tempête

Le Forum Estérel Côte d'Azur - Fréjus

Roi de Naples, Prospero s'est fait évincer par son frère. Tenu pour mort, il vit sur une île avec sa fille Miranda. Grâce à la magie que lui confèrent les livres, il maîtrise les éléments et les esprits... Il sait comment faire venir à lui ceux qui causèrent sa perte... L'heure de sa vengeance a-t-elle sonné ? Fabrique d'images et de sens, *La tempête* est sans doute la pièce la plus opératique de tout le théâtre de Shakespeare. En intégrant des chansons écrites au XVII^e siècle par Johnson pour la création de Shakespeare et qui mettent particulièrement en valeur la soprano Marie Oppert, la metteuse en scène Sandrine Anglade allie avec ses comédiens-chanteurs son amour de l'opéra au plaisir de la troupe. Elle s'appuie par ailleurs sur une nouvelle traduction qui apporte à la langue de Shakespeare un souffle et un rythme d'une grande modernité. De 13 € à 26 €

Plus d'informations et réservations theatreforum.fr

■ Les Scènes départementales



© Jérôme Quadri

Avec les Scènes départementales, dispositif culturel du Conseil départemental du Var, le spectacle vivant s'invite dans les auditoriums des collèges. Pour son lancement, durant l'année scolaire 2022/2023, huit représentations gratuites de la pièce de théâtre *Le prix d'un Goncourt* de la compagnie varoise Artscénicum sont proposées en soirée dans huit collèges répartis sur l'ensemble du territoire. Le 21 novembre 1972, Jean Carrière obtient le prix Goncourt pour l'*Épervier de Maheux*. Vendu à 2 millions d'exemplaires et traduit dans 14 langues, ce roman est un Goncourt retentissant provoquant, dans la vie de l'auteur, un choc inouï le plongeant dans une descente aux enfers. Entre péripéties, rebondissements et catastrophes, ce spectacle tragi-comique

est une plongée dans les méandres de la vie d'un écrivain malade de son art, une course contre la montre sur la nécessité d'écrire, car c'est la seule issue pour continuer de vivre.

Plus d'informations et réservations sur var.fr

- **Jeudi 15 décembre 2022 à 20 h**
Collège Henri Wallon à La Seyne-sur-Mer
150, avenue Gérard Philippe
- **Jeudi 19 janvier 2023 à 20 h**
Collège Maurice Ravel à Toulon
60, rue du commandant Thal
- **Vendredi 10 février 2023 à 20 h**
Collège La Marquisanne à Toulon
48, chemin Belle Visto
- **Vendredi 24 mars 2023 à 20 h**
Collège Victor Hugo à Gassin
670, route du Bourrian
- **Jeudi 6 avril 2023 à 20 h**
Collège Jean Rostand à Draguignan
321, avenue du Fournas
- **Vendredi 14 avril 2023 à 20 h**
Collège Jean Moulin à Brignoles
chemin de la Viguière
- **Jeudi 4 mai 2023 à 20 h**
Collège Pierre de Coubertin
au Luc-en-Provence
avenue Pierre de Coubertin
- **Jeudi 11 mai 2023 à 20 h**
Collège de l'Estérel à Saint-Raphaël
145, avenue de l'Europe

■ DANSE, DANSE, DANSE

Du jeudi 23 mars au samedi 1^{er} avril 2023

L'impruDanse

Théâtre de l'Esplanade - Draguignan

C'est le rendez-vous de la danse dans le Var. *L'impruDanse*, festival proposé par Théâtres en Dracénie, revient comme chaque année à Draguignan pour le plus grand plaisir des amateurs de danse. Avec une programmation dense. Durant ces dix jours consacrés à cet art dans tous ses états, six spectacles sont au programme, interprétés par des danseurs talentueux et créés par des chorégraphes de renom. Nacim Battou, artiste associé, présente son fougueux *Dividus*. Pierre Rigal propose *Hasards*, avec humour et prouesse. Le groupe Noces enchante petits et grands avec *Je suis tigre*, poétique et généreux. Fouad Boussouf énergise le public avec *Näss*, magique et intense. Le duo de chorégraphes Koen Augustijnen et Rosalba Torres offrent une véritable performance avec *Lamenta*. Enfin, moment phare du festival, Ohad Naharin, chorégraphe de la Batsheva Dance Company, dévoile une création inédite.

Une occasion unique d'apprécier la puissance du chorégraphe transcendée par des danseurs au sommet de leur art, vecteurs d'émotions et de sensations fortes.

De 7 € à 26 € selon les spectacles et la catégorie de tarif.

Pass de 50 € à 80 € pour assister à tous les spectacles. À partir de 6 ans

Plus d'informations et réservations theatresendracenie.com



© T. Lang_R



À la loupe...



...la châtaigne

La châtaigne est, comme le marron, le fruit du châtaignier commun (*Castanea sativa*). Mais alors pourquoi utiliser les deux termes ? « *Parce que le marron est une variété sélectionnée de châtaigne* », précise-t-on au sein du Syndicat des producteurs de châtaignes du Var. « *Il y a une vraie différence entre les deux* ». Une différence qui ne se voit pas au premier regard puisque ce fruit mûri à l'intérieur d'une bogue, une coque protectrice recouverte de centaines d'aiguilles. Il faut retirer cette dernière pour constater si le fruit est un marron ou une châtaigne. Si à l'intérieur de la bogue il n'y a qu'un seul fruit, entier, c'est un marron. Si une peau, appelée tan, cloisonne le fruit en deux ou plusieurs morceaux, c'est une châtaigne.

L'un des fruits stars du Var ! Ici, les châtaigneraies fruitières - environ 2 000 hectares - se situent essentiellement dans le massif des Maures. Elles s'y sont naturellement développées à l'état sauvage, profitant de l'acidité du sol dans cette zone, avant que leur culture soit maîtrisée et développée, dès le XIII^e siècle, par les Chartreux de la Verne. Aujourd'hui, près de 400 castanéculteurs varois, professionnels ou pluriactifs, exploitent cette ressource. Leur production est célébrée chaque année lors de nombreuses fêtes dédiées à la châtaigne dont la plus connue, celle de Collobrières, les trois derniers dimanches d'octobre.



© Adhè Stock

côté gastronomie, on apprécie châtaignes et marrons de bien des façons. Glacés, en confiture, en velouté, en farce... Mais la recette qui ravit la plupart des gourmands est bien celle de la crème de marrons ! Bien que délicate, elle est tout à fait réalisable à domicile. Pour cela, on vous conseille de sélectionner des fruits de qualité, issus de la filière locale « Châtaignes et marrons du Pays des Maures, producteurs du Var ». Quant au secret pour la réussir, il se trouve dans la préparation du sirop au « petit boulé », étape incontournable de la recette qui impose de porter l'eau et le sucre à une température entre 116 et 125°C. ■

pour les petits



■ Mon beau bébé !

Derrière l'Atelier de Maélou, c'est Océane ! Une jeune créatrice, installée à La Cadière-d'Azur qui aime réaliser : « *Des mignonneries pour les bébés et les femmes* ». Elle nous présente son coffret Baby boy « *qui comprend une panière avec 4 débarbouillettes, 1 bavoir bandana, 1 anneau de dentition et 2 tipis à pipi. Je puise mon inspiration lors de mes rencontres et balades en forêt.*

Le Japon et les animaux sont très présents dans mes choix de tissus ».

La créatrice aime aussi personnaliser ses créations avec une broderie ou un floccage. Coffret Baby boy - 44 € en vente sur latelierdemaelou.com



■ À vos outils chevaliers !

Beau, durable, imaginaire, ludique, créatif... Les qualités des jouets de la marque toulonnaise Manufacture en famille sont nombreuses.

« *Nous avons la volonté d'offrir à tous la possibilité d'apprendre à créer et personnaliser jouets, petits meubles ou accessoires de poupée avec le souci d'un résultat élégant. Manufacture en famille propose des produits à réaliser en fonction de l'âge, du niveau de difficulté et du temps de réalisation. Chaque étape est largement documentée afin de savoir faire et savoir aider* », précise-t-on. Spécialisée dans le jouet en bois en multipli, elle offre un large panel de choix, comme le château de Plywood. « *La taille du château est adaptée aux Playmobil et aux figurines Papo* ». Toutes les fournitures sont incluses. « *Une notice en image explique comment faire et plus important, comment faire faire* ». Un beau cadeau qui devrait plonger les enfants à l'époque du Moyen Âge, dans le monde de la chevalerie.

Le château de Plywood - 70 € sur manufactureenfamille.com

■ Une dent, un cadeau !

Jean-Christophe Seyrig est assurément l'artisan ou l'ami de la petite souris. Il a imaginé cette boîte à dents de lait en bois personnalisable, peinte et vernis aux couleurs tendances.

Deux emplacements ont été créés sous le couvercle : un pour la dent et l'autre pour le cadeau de la souris. Plaques de porte, porte-manteaux, cadres photo, luminaires... dans l'atelier boutique de décoration en bois de l'artisan Rire et grandir : « *Tout est personnalisable en choisissant la couleur, le motif et en précisant le prénom* ».

Autant de belles créations pour décorer une chambre d'enfant.

Rire et grandir - Boîte à dent - 18 € - 3 rue Hoche à Ollioules.

Tél. +33 6 19 15 17 27 sur rireetgrandir.com

pour les plus grands

■ Les sacs, version unique de Clémentine F. à Paris.

Installée à Fayence, la créatrice de la marque Clémentine F. à Paris, propose des sacs à main en version unique.

« Pour les réaliser, j'ai dessiné 25 modèles de sacs à main et 10 d'accessoires. Pour chaque collection, je choisis un tissu pour l'extérieur et l'intérieur ».

En photo, le sac Marion, de la collection « arkane noir » est en tissu jacquard, traité grand teint, soit antitâches. Il est vendu avec une pochette assortie. Les prix varient selon le modèle de 55 € à 150 €. Le sac et sa pochette Marion 100 €.

Retrouvez les créations de Clémentine F. à Paris sur la page Facebook ou à l'atelier à côté du pressoir à Fayence. Tél. +33 6 03 04 09 72.



■ Longskate aux couleurs polynésiennes

Kevin Renvoyé a créé depuis 2016 sa marque d'articles de sport de glisse Tahitien rides & Woodworks à Solliès-Toucas. Rames de stand up paddle, de pirogue polynésienne, des pagaies groenlandaises, des planches de skate... toutes les créations sont entièrement fabriquées par Kevin Renvoyé, comme ce longskate modèle Nu'uroa : « Le plateau est en merisier français. Il mesure 113 cm par 23. Son empattement est de 80/85cm. Pour le décor, j'ai réalisé au feutre acrylique un modèle de tatouage polynésien, "Tangaroa". Puis il a été vernis à base d'huiles naturelles ».

Toutes ses créations sont uniques et numérotées.

Longskate modèle Nu'uroa 300 € disponible sur icilesartisans.com

■ Chics et rock

Réalisés en acier inoxydable, les bracelets de Valérie Alfonso ne manquent pas de personnalité.

Ses créations se déclinent sur différents modèles et coloris, selon les pierres utilisées comme l'hématite, la nacre, la pierre de lune, l'agate, le lapis-lazuli, la rhodonite.

Résistants à l'eau, ils sont parfaits en toute circonstance.

Bracelets de 19 € à 29 € disponibles sur VAcreeaboutik.etsy.com



■ Tous babas !

Les minis babas au rhum* des Antilles de Catrice gourmet sont idéals pour agrémenter un thé ou un café gourmand. Installée à Salernes, depuis 40 ans, l'entreprise familiale Catrice Gourmet, fabrique des terrines, des tapenades, des sauces et d'autres spécialités provençales pour les apéritifs

et buffets. « Au fil du temps notre gamme s'est enrichie d'une sélection de recettes gourmandes et de produits de terroirs d'artisans locaux ou régionaux ». *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Verrine de 4 minis babas au rhum, 5.20 €, le pot de 150 g en vente sur catricegourmet.com



■ Bague mixte

La bague en argent 925 a été créée, « comme un retour à la source, le corps de la bague rappelle les racines. Elle est sertie d'une pierre de jade brun avec des tons de beige, vert et ocre », explique Jonathan Ferré maître joaillier.

Sa spécialité, l'argent massif, son style le bijou mixte, « J'aime travailler les textures, donner du vivant aux bijoux en argent ». De la fonte au polissage, tout est réalisé dans son atelier à

Seillans. « Mes pièces sont uniques.

Mon poinçon de maître en losange porte mes initiales, JF, et mon symbole est un arbre, un pin parasol ». Bague 925 - 160 €. Bijoux mixtes à partir de 30 € en vente à l'Atelier Sème,

17 rue du Valat à Seillans.



■ Un son naturel

Bouliwood est un atelier de créations bois à Rocbaron. On y trouve principalement des jeux en bois, des objets d'art de la table ainsi que des objets du quotidien en bois, à l'image de cet amplificateur de téléphone. « *Nous le proposons en version hêtre, platane et eucalyptus, de forme carrée et longue* », précise la créatrice. « *C'est en mai 2019, grâce à l'arrivée de ma fille que l'idée a germé. Ayant un peu de temps à la maison, j'ai commencé à confectionner des jouets pour elle. Une véritable passion est née. J'ai suivi une formation de tournage sur bois à l'école Escoulen à Aiguines. Et depuis, je crée sans cesse. Je réalise également du sur-mesure, de la gravure sur bois pour personnaliser les produits* ».

Amplificateur de téléphone en hêtre 42 €,
en platane 47 € et 49 € en eucalyptus.
En vente sur bouliwoodcreationsbois.com



© DR

■ Les manchettes, des bijoux de poignées

« *C'est une petite dentelle couleur crème, montée sur une manchette élastique bronze* », détaille la créatrice Séverine Fornier de la marque Maison Mélusine.

Les manchettes de la créatrice toulonnaise sont de véritables petits bijoux. Un accessoire de mode qui permet de personnaliser une simple chemise, un pull ou une veste en toute facilité. Montées sur élastique, elles se passent aux poignées comme un bracelet.

Magique !
Manchettes - 35 € la paire, disponible sur maisonmelusine.com



© DR



© DR

■ En toutes saisons

Ils égayent un yaourt nature, une tarte, une salade...

Les fruits au sirop sont toujours appréciés. Producteurs de fruits et légumes, Stéphanie et Stéphane Long transforment une partie de leur production, installée à La Valette-du-Var. L'olivieraie du Coudon propose entre autres fruits, des cerises. « *Elles ne sont pas dénoyautées*.

Nos produits sont certifiés issus de l'agriculture biologique », précise Stéphane Long. « *Elles sont à consommer de préférence fraîches pour des salades de fruits en dessert ou au goûter. Elles peuvent aussi être utilisées en pâtisserie dans des gâteaux, sur des bûches, des roulés, en garniture de tarte...* » À tester aussi le condiment gingembre et combava pour agrémenter les poissons, viandes blanches ainsi qu'en assaisonnement ajouté à la vinaigrette, ou dans un bouillon de légumes. Surprenant ! Fruits au sirop 6,95 € le pot de 400 g en vente sur olivieraieducoudon.com

© DR



■ Une tablette parfumée

Plus besoin de parfumer son linge, la tablette parfumée créée par les Respectueuses est une bombe de senteurs à suspendre dans un dressing. « *Un accord floral fruité puissant s'ouvrant sur des notes de pêche, d'orange, de cerise, de framboise et de noix de coco crémeuse, suivi d'un cœur riche de jasmin, de rose et de lys, reposant sur une base d'ambre, de vanille, de bois et de musc* ». Et pour aller encore plus loin, toutes les créations des Respectueuses sont à base de cire végétale et végan, « *le tout avec une démarche éco-responsable* ». À tester aussi sans modération, les fondants senteur pain d'épice.

Tablette parfumée améthyste bouquet floral 2,50 €
en vente sur lesrespectueuses.com



**30 _ La truffe,
le diamant noir
varois**

**36 _ Saint-Julien
le-Montagnier,
le village aux
28 hameaux**

**40 _ Electric 55
charging,
une société
branchée**

**43 _ Noël en lumières
à Saint-Raphaël**

**45 _ Dans la cuisine
de Jérémy
Czaplicki**

**48 _ Le mystère
de la bataille
de Pourrières**



LE DIAMANT NOIR varois

Produit rare, de luxe et de plus en plus tendance, la truffe, surnommée également le diamant noir ou rabasse en provençal, trouve dans le haut Var un terroir d'exception. C'est autour d'Aups que ce champignon mystérieux s'épanouit et offre le meilleur. Le magazine *Le Var* vous propose de découvrir une filière d'excellence, la trufficulture.

La Provence est depuis toujours une terre de truffes. Dans le Var, c'est à Aups et ses alentours que se concentre la production. Ici, le champignon souterrain vit en symbiose avec les chênes du haut Var dans un terroir particulièrement propice. Des sols argilo-calcaires situés en moyenne montagne, avec un PH entre 7,5 et 8, ainsi qu'un climat chaud et sec favorisent son développement. Le Var compte 250 hectares de chênes truffiers, ce qui en fait un des plus importants producteurs français. La trufficulture représente donc un pilier important de l'économie du haut Var. C'est devenu une filière d'excellence qui s'est organisée autour d'un syndicat. Il crée en 1971 à Aups le marché à la truffe. « *C'est à l'époque uniquement un marché de grossistes* », explique Philippe de Santis, président du Syndicat des trufficulteurs du Var. « *Ils venaient de partout en France et les producteurs du haut Var vendaient ici leur production.* » Il y a une quinzaine d'années, sous l'impulsion du président, le marché a évolué pour devenir un marché au détail, destiné au grand public. Aujourd'hui, c'est le marché truffier pour les particuliers le plus fréquenté d'Europe, « *car les truffes y sont commercialisées à l'unité.* » L'hiver dernier, plus d'une tonne de truffes a été vendue à Aups : « *Une belle année* », estiment les trufficulteurs varois. Mais la culture de la truffe est aléatoire et peut se révéler capricieuse. « *Les années se suivent et peuvent ne pas se ressembler. Une saison va être exceptionnelle en termes de qualité et de quantité et celle qui suit beaucoup moins* », continue Philippe De Santis. « *À titre de comparaison, on vendait 300 kg par marché dans les années 70.* » Ce qui explique le côté exceptionnel de ce produit qui devient de plus en plus rare. Bien entendu, il existe des techniques pour cultiver la truffe. « *Mais il ne faut rien inventer, il faut essayer de reproduire la nature* », pour donner au champignon tous les atouts du terroir qui permettent de magnifier son goût. De très nombreux restaurateurs varois proposent des déclinaisons de plats autour de la truffe. Car celle du Var a une saveur inégalée et une qualité reconnue. C'est pourquoi le syndicat varois s'est associé à son homologue régional pour s'inscrire dans une démarche de reconnaissance de cette qualité. Une Indication géographique protégée (IGP) Truffe de Provence devrait voir le jour très prochainement.



La Maison de la truffe d'Aups et du Verdon

Afin de mettre en valeur le produit d'exception qu'est la truffe, la Maison de la truffe d'Aups et du Verdon a vu le jour en 2015. Ce bel outil de promotion met également en valeur les hommes et les femmes qui ont fait et font encore la renommée du terroir varois. Installée en plein cœur du village, dans l'ancien hospice Saint-Jacques datant du XII^e siècle, elle offre à ses visiteurs une découverte polysensorielle, ludique, originale et sensible. À travers un parcours, *L'aventure de la truffe*, petits et grands se voient emportés dans une belle expérience autour de plusieurs thématiques.



Histoire, mythes et société, recherche et développement ou encore commercialisation sont autant d'entrées par lesquelles le public apprend tout de la *tuber melanosporum*. Les autres variétés, notamment la *tuber aestivum*, ne sont pas oubliées non plus. Des outils modernes sont proposés comme des jeux de découverte interactifs pour les plus petits, un petit laboratoire, des écrans tactiles... Des témoignages rares, sous la forme de films ou extraits sonores, racontent leur histoire autour du produit phare de l'économie du haut Var. Le parcours scénographique propose de poursuivre la visite par les sens, avec des matières à toucher, des odeurs à sentir, des voix à écouter... La Maison de la truffe vous promet une expérience unique, à partager en famille, comme un bon repas autour de ce mets exquis.

maisondelatruffe-verdon.fr

LES VARIÉTÉS VAROISES

Deux truffes sont cultivées dans le Var.

La truffe noire, la *tuber melanosporum* à la saveur intense, est ramassée en hiver.

C'est la reine des truffes, la plus connue et recherchée.



On la ramasse de mi-novembre à fin mars.

Sous sa peau noire, sa chair sombre est parcourue de fines nervures blanches. Très appréciée des grands chefs et des gastronomes, elle se retrouve très souvent dans les repas de Noël. Pour autant, elle n'arrive réellement à maturité qu'à la mi-janvier.

La truffe d'été, la *tuber aestivum*, dite aussi truffe de la Saint-Jean est plus claire et plus douce et légère en bouche que sa cousine hivernale. Elle se récolte d'avril-mai à fin août. En la découpant, sa chair blanche se dévoile. Son goût de noisette la rend idéale pour parfumer des salades ou des pâtes. Attention, elle ne supporte pas bien la cuisson.





Le cavage, le ramassage des truffes

Il existe plusieurs façons de ramasser les truffes, de caver comme on dit dans le jargon des professionnels : avec un chien, un cochon ou à la mouche. Dans le Var, de nombreux producteurs travaillent avec des chiens, de précieux alliés. C'est le cas de Tanguy Demachy, trufficulteur au Domaine de Majastre : « *Sans les chiens on ne fait pas grand-chose* », nous explique-t-il en regardant Rita, un de ses chiens truffiers. Depuis leur naissance, ils sont dressés spécialement pour cette mission. « *C'est un vrai jeu pour le chien. Tout jeune déjà, il est familiarisé à la truffe. On lui en fait beaucoup manger... Et dès qu'on le détache, il part directement à la recherche de son butin.* » Guidé par son flair, il va marquer un temps d'arrêt sur le brûlé, là où il sent des truffes, puis il va creuser et ramener à son maître les précieux champignons. « *C'est un travail d'équipe, le chien aide à trouver les truffes et le rabassier, muni de son picon - le seul outil du trufficulteur - aide le chien à les déterrer. Il faut accompagner et encourager le chien, le caresser, lui parler, le payer aussi car c'est un vrai travail qu'il fournit et tout travail mérite salaire !* », sourit le jeune homme en donnant un peu de viande à Rita.

Philippe De Santis, trufficulteur

Philippe De Santis, le dynamique président du Syndicat des trufficulteurs du Var, est trufficulteur de métier. Ce qui est rare de nos jours car peu de producteurs en ont fait leur activité principale. C'est à 15 ans qu'il commence à ramasser des truffes. À l'époque, il est payé à la semaine. Il se met à son compte deux ans plus tard puis diversifie son activité et part travailler pour des conserveurs comme Urbani tartufi, célèbre conserverie italienne. S'il ne gagne pas beaucoup d'argent, il apprend énormément sur le travail de la truffe après l'avoir ramassée. Car être trufficulteur nécessite plusieurs compétences : le ramassage de la truffe ou cavage (lire ci-dessus), le triage et le conditionnement mais aussi l'élevage des chiens. Cet amoureux du terroir acquiert en 1987 le Domaine de Majastre à Bauduen qu'il développe autour de la culture du précieux champignon noir. Aujourd'hui, il possède 80 hectares de chênes truffiers. Il a également créé sa propre race de chiens. Dans son chenil, les producteurs, viennent de la France entière et d'Europe pour dénicher leur compagnon à quatre pattes.





La brouillade, la recette traditionnelle

Morgan Barra, chef au Jas de Majastre et bientôt à la tête du restaurant que la famille De Santis va ouvrir cet hiver à quelques pas du Domaine de Majastre, décline avec talent et passion le diamant noir. Il élabore ses menus 100 % truffe à partir des produits de l'exploitation familiale. Il livre pour *Le Var*, sa recette de la traditionnelle brouillade à la truffe et donne quelques conseils et astuces.

INGRÉDIENTS

- . 3 œufs par personne pour une entrée
- . 5 œufs par personne pour le plat principal
- . 25 g de truffe par personne minimum
- . Quelques copeaux de truffe pour la décoration
- . Sel de Camargue
- . Huile d'olive du Var aromatisée naturellement à la truffe

Pour préparer la brouillade, il faut prendre son temps.

« *Il ne faut pas la brusquer !* »

La veille de la dégustation, casser les œufs et incorporer la truffe qui a été râpée ou broyée au préalable, « *pour que les œufs aient bien le temps de s'imprégner du goût de la truffe* ». Ne pas hésiter à « *être généreux avec la truffe* » mais attention à en garder un peu pour la suite. Le lendemain, ajouter le sel, avant la cuisson. Dans une poêle ou mieux au bain-marie, verser la préparation. Remuer sans cesse à l'aide d'un fouet pour qu'elle n'accroche jamais. « *Il faut qu'elle cuise sans devenir une omelette.* » Une fois la texture voulue obtenue - « *pas trop cuite* » -, la verser dans le plat qui contient le reste de truffe et ajouter un filet d'huile d'olive, « *afin de stopper la cuisson de l'œuf* ».

Pour le dressage, mettre la brouillade dans un récipient creux, ajouter des copeaux de truffe sur le dessus, encore un filet d'huile d'olive et quelques grains de sel. « *Le sel est un exhausteur de goût, il va révéler la saveur de la truffe.* »

COMMENT CONSERVER UNE TRUFFE ?

La truffe peut se conserver jusqu'à une semaine au réfrigérateur, dans du papier absorbant ou un bocal en verre hermétique.

Il ne faut la laver qu'avant de la consommer.

À l'achat, la truffe doit alors être enveloppée d'une fine pellicule de poussière.

Composée à 80 % d'eau, la truffe supporte aussi très bien la congélation.

Il suffit de la brosser, de la mettre au congélateur dans un contenant hermétique.

Elle peut se conserver pendant un an.

Ne pas la décongeler, elle s'utilise telle quelle pour agrémenter vos meilleures recettes.



Le marché à la truffe d'Aups

« Si par hasard, il y a le moindre problème avec une truffe, nous la remplaçons immédiatement. »

Ouvert en 1971 aux grossistes, le marché à la truffe d'Aups est devenu, il y a une quinzaine d'années, un marché pour les particuliers avec un règlement intérieur, élaboré par le Syndicat des trufficulteurs du Var. C'est le plus important marché au détail d'Europe. En hiver, il se tient les jeudis matins à partir du 4^e jeudi de novembre à fin mars. En 2022, il ouvre le 24 novembre. Le marché de la truffe d'été a lieu, pour sa part, de juin à août, le mercredi matin.

Chaque année, un appel à candidature est lancé auprès des producteurs adhérents au Syndicat des trufficulteurs du Var. « Entre 32 et 34 producteurs sont inscrits et ont leur place nominative », insiste Philippe De Santis, président du syndicat varois. Et de continuer : « Ce n'est pas un marché de revendeurs. Les producteurs n'ont le droit de vendre que leur récolte et seulement les truffes de 1^{re} et 2nde catégories, tuber melanosporum en hiver et tuber aestivum en été. Pas de production, pas de vente ! » Le règlement intérieur strict assure un contrôle systématique des produits avant la vente. Et à Aups, le syndicat garantit la qualité, la maturité et l'origine locale des truffes. « Si par hasard, il y a le moindre problème avec une truffe, nous la remplaçons immédiatement. »

LA TRUFFE A SA FÊTE À AUPS, OU PLUTÔT SES FÊTES !

La truffe noire est célébrée chaque année le 4^e dimanche de janvier.

La fête de la truffe d'été se déroule courant juillet.

Au programme : marché gourmand, dégustations, démonstrations de cavage et différentes animations.

Le diamant noir à quel prix ?



Produit rare, la truffe peut atteindre un prix au kilo très élevé, entre 500 et 1 000 € en moyenne pour la truffe noire et entre 300 et 500 € pour la truffe d'été et parfois même plus ! C'est une mercuriale qui fixe, chaque semaine, le prix de gros national. Il est défini en fonction de plusieurs critères : l'espèce de la truffe, la loi de l'offre et la demande, et le volume de la production. À Aups, le cours est lié à la production présente sur l'ensemble des marchés du Sud-Est de la France, comme ceux de

Carpentras et Richerenches dans le Vaucluse, qui sont les plus importants du pays. Une détermination du cours qui n'est pas toujours à l'avantage des producteurs varois. Leur exploitation, souvent familiale, offre un rendement moindre que celui des revendeurs sur les marchés de grossistes, qui proposent également à la vente des truffes provenant de l'étranger, notamment d'Espagne.

VERS UNE RECONNAISSANCE DE LA QUALITÉ VAROISE

Face à cette concurrence étrangère de plus en plus accrue et présente dans l'hexagone, le Syndicat des trufficulteurs du Var travaille à l'obtention d'un label de qualité, une Indication géographique protégée (IGP) Truffe de Provence rassemblant cinq départements de la région Sud et la Drôme. Au sein de cette IGP, chaque terroir aura une dénomination géographique. Pour le Var, ce sera la truffe d'Aups. Chacun d'entre eux aura ainsi son propre cours. En plus de garantir une traçabilité pour le consommateur, le label permettra de différencier les truffes provençales des truffes étrangères et de les mettre en valeur. ■



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR LE DOSSIER EN VIDÉO



SAINT-JULIEN-LE-MONTAGNIER

Le village aux 28 hameaux



**Saint-Julien-le-Montagnier
est une merveille varoise à découvrir.
Ce village perché du haut Var ne compte
pas moins de vingt-huit hameaux.
Situés autour de son vieux village,
ils forment un territoire étendu
de plus de 7 588 hectares.
Visite de cette commune aux multiples
facettes, à travers quelques sites phares.**

Situé au nord-ouest du département du Var, en bordure des basses gorges du Verdon et du lac d'Esparron, Saint-Julien-le-Montagnier n'est pas un village comme les autres. Il s'étend sur 76 kilomètres carrés autour d'un village perché médiéval, d'un bourg central - Saint-Pierre - et de vingt-huit hameaux dont l'origine remonte souvent à l'Antiquité. Cette commune, encore largement agricole, caractérisée par une belle plaine à blé, rassemble près de 2 500 habitants. Elle bénéficie également au niveau économique de la dynamique de l'entreprise Cadarache, située tout à côté dans les Bouches-du-Rhône et de son projet Iter. Pour ceux qui souhaitent découvrir le village, son patrimoine et son histoire offrent bien des surprises. Chapelles rurales, fontaines, lavoirs, oratoires, fermes sont disséminés dans les différents hameaux de la commune. Son vieux village, qui date de l'époque médiévale, se dresse sur un éperon rocheux à plus de 583 mètres d'altitude et domine toute la vallée. L'occupation du site est attestée, quant à elle, depuis la fin de la Préhistoire. C'est vraisemblablement la tribu ligurienne des Albicii qui était présente ici. Des traces d'un oppidum lui appartenant sont encore visibles sur l'aire de Gourthane. Aux XII^e et XIII^e siècles, le village a été fortifié avec des pierres extraites du rocher du Montagnier sur lequel il est édifié. Quelques pans des remparts ont été restaurés et offrent une jolie balade autour du village. Les ruines du château féodal sont aussi à découvrir. En serpentant dans les jolies ruelles, vous apercevrez de vieilles maisons de pierres accolées à de belles demeures nobles aux magnifiques portes. Sur l'aire de Gourthane, appelée également l'aire du bout du monde, se dressent la jolie chapelle de l'Annonciade et deux moulins à vent construits en 1635 et 1653. L'un d'entre eux a été restauré et se visite, notamment lors des Journées européennes du patrimoine.

Durant toute l'histoire de la commune, une rivalité entre le village et les hameaux a toujours existé. Sur son piton rocheux, le village est difficile d'accès. L'acheminement de l'eau est très compliqué. Il faut attendre le XX^e siècle pour que l'ensemble de la commune soit alimenté en eau courante. Les habitants délaissent peu à peu le chef-lieu pour s'installer dans les hameaux, plus proches de leurs cultures et des voies de communication. Dès la fin du XIX^e siècle, le déperchement du vieux village commence. Les services et équipements, comme le groupe scolaire ou La Poste, sont déplacés à Saint-Pierre qui devient officiellement le centre administratif en 1929 avec le déménagement de la mairie. Sur le bourg principal, il n'y a pas alors cette architecture concentrique que l'on retrouve généralement dans les villages. Le bourg s'est développé de part et d'autre des axes de circulation qui traversent Saint-Pierre.





En grimpant jusqu'au sommet du village médiéval, vous pourrez visiter l'église romane construite à la fin du XII^e siècle sur les fondations d'une chapelle carolingienne datant du VI^e siècle. Elle est considérée comme un véritable joyau de l'architecture romane provençale et illustre la transition entre art roman primitif et art roman classique. À l'intérieur se trouve un riche mobilier constitué de tableaux, reliquaires, retables et statues. Vingt-quatre objets sont actuellement inscrits au titre des Monuments historiques, dont un maître-autel en bois doré, une poutre de gloire du XVII^e siècle et la cloche, fondue par

Huart en 1726, qui produit un la dièse pur et profond. Une peinture contemporaine monumentale de l'artiste saint-juliennois Yves Conte trône dans l'enceinte de l'église. Même si elle dénote complètement avec le reste de la chapelle, elle n'est ni perturbante ni provocante. Bien au contraire, elle y a trouvé toute sa place. Ses couleurs rappellent celles des vitraux. Autour de l'église, la vue est à couper le souffle. Et c'est en montant en haut du belvédère sur le château d'eau, qu'elle est absolument sensationnelle. Non sans chauvinisme, les habitants

affirment fièrement que par temps très clair on aperçoit pas moins de sept départements ! Une table d'orientation y a été installée dans les années 80. Elle permet de découvrir l'étendue de la commune et de repérer Saint-Pierre, le bourg principal et les différents hameaux.

UNE VISITE DANS L'ATELIER D'YVES CONTE

À 76 ans, Yves Conte est l'artiste de la commune mais aussi en quelque sorte l'enfant du pays. Sa famille est une très vieille famille de Saint-Julien-le-Montagnier. Après des études de droit à Aix-en-Provence, il s'installe, en 1973, dans la maison familiale juste à côté de l'église paroissiale dans le vieux village. Et devient artiste-peintre. Depuis, il n'a plus quitté le village. C'est ici, à ses débuts, qu'il a puisé son inspiration. Depuis, son art a évolué : *« Aujourd'hui, je mixe un peu tout dans mon univers artistique et dans ma façon de peindre, l'histoire de l'art, les images que je vois sur Internet, les photos de magazines ou que je prends avec mon téléphone, l'actualité, ce que je vois à la télévision... je m'essaie à différentes techniques et même à d'autres arts comme la céramique. »* Accueillant et chaleureux, Yves Conte aime recevoir des passionnés d'art comme lui pour leur présenter son travail et échanger avec eux. **N'hésitez pas à le contacter par mail pour toute demande de visite : yves.conte@orange.fr**





À plus de 16 kilomètres de là, soit 30 minutes de voiture ou 35, de vélo, direction Saint-Julien plage, un site incontournable quand on visite Saint-Julien-le-Montagnier. Dans les basses gorges du Verdon, Saint-Julien plage est situé sur la rive varoise du lac d'Esparron. Ce lieu très agréable par beau temps, aussi bien en été qu'en hiver, offre une pause bucolique sur sa plage et ses petites criques. Le cadre naturel est exceptionnel et invite à l'évasion.

Faisant partie du Parc naturel régional du Verdon, la commune a développé avec les équipes du Parc, trois boucles de randonnées classées au Plan départemental des itinéraires de promenade et de randonnée (PDIPR) géré par le Conseil départemental du Var : le village perché de Jean Giono, une balade de 3 km à la découverte du patrimoine vernaculaire récemment restauré, le hameau aux oratoires, un circuit de 13 km qui arpente la plaine de Saint-Julien au départ de Saint-Pierre et conduit au hameau des Rouvières et ses nombreux oratoires et le sentier de l'eau, Le Boisset, une boucle de 12 km qui descend du flanc sud du village à la jolie chapelle de la Trinité, du XII^e siècle.

Sans nul doute que vous vous laisserez séduire par ce village varois atypique à l'instar de Jean Giono qui est tombé amoureux du lieu et qui écrivait du haut de son belvédère : « *Devant moi s'étendait le Haut-Var avec ses déserts et ses châteaux. Il faudra vraiment dessiner un jour la carte des chemins non carrossables à l'usage de vrais curieux. On fait des découvertes à chaque pas. On arrive au sommet d'une colline pour se voir contenu dans un paysage qui ne peut que pousser au bonheur.* » ■



LES MARRONS SCULPTÉS DE GÉRARD ARÈNE

Au hameau des Rouvières, Gérard Arène est un sculpteur un peu spécial. Il utilise des marrons pour réaliser ses œuvres. C'est à 18 ans, après une formation de sculpteur sur bois, qu'il découvre l'art de sculpter les marrons. Cette tradition remonte au XVIII^e siècle à Toulon à l'époque du bagne. Les surveillants demandaient à chaque prisonnier d'avoir un marron sculpté qui le représentait. Sur les chantiers, les bagnards mettaient leur marron dans une boîte ce qui permettait aux surveillants de savoir qui était où, sans savoir lire. « *C'est l'ancêtre de la carte d'identité ou de la pointeuse* », affirme en souriant l'artiste. Il réalise des créations originales et humoristiques. Il sculpte des visages très expressifs, de façon presque caricaturale. Ce sont soit des personnages sortis de son imagination, soit des personnes croisées qui l'inspirent, soit des célébrités. Certains de ses marrons sont exposés au Musée de la miniature à Lyon. Pour tout découvrir de son art, rendez-vous sur gerardarene.livegalerie.com



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE EN VIDÉO

Electric 55 charging, une société branchée

S'il y a dix ans, quand il lance son concept, il est un peu en avance sur son temps, aujourd'hui,

Romain Vincent, créateur d'Electric 55 Charging (E55C), est totalement dans l'air du temps. Cet ancien chef d'agence chez Enedis développe son idée de créer des bornes de recharge pour voitures électriques dès 2013. Il sent à l'époque, autour des enjeux environnementaux, si ce n'est une révolution, qu'une prise de conscience collective est en cours. Il imagine alors ses bornes électriques en mêlant le monde traditionnel de l'électricité à des outils numériques. Son concept est différent notamment pour les collectivités, comme les communes.

« Nous sollicitons principalement les collectivités, les établissements privés aussi. Mais notre domaine de prédilection reste le domaine public, la voirie. Très peu d'acteurs de ce secteur font de la voirie et nous essayons de nous différencier. Voici notre proposition : nous installons à nos frais une infrastructure de recharge pour voitures électriques, nous prenons à notre charge tous les coûts de fonctionnement, que ce soit de maintenance, de pilotage informatique, de raccordement électrique... En échange, nous nous rémunérons lorsque les gens utilisent nos bornes », précise Romain Vincent. Cette solution clé en main est comparable au fonctionnement d'une station-service alors que dans le modèle traditionnel, ce sont les collectivités qui investissent et financent l'infrastructure. « Nous, on la décharge de cette dépense-là, mais aussi de tout le volet problème du quotidien comme la sollicitation des utilisateurs. Nous avons un système de supervision de notre réseau de bornes en temps réel et nous pouvons intervenir dès qu'un problème surgit. Nous supportons donc les risques techniques et économiques ce qui est sécurisant pour nos clients », continue le chef d'entreprise. La seule nécessité pour E55C est d'obtenir de la part de la collectivité, une autorisation d'occupation temporaire du domaine public (AOT). Car c'est principalement sur la voirie, à proximité des places de stationnement que la société souhaite déployer son réseau. « J'ai très vite eu le sentiment qu'il fallait installer des recharges là où les gens se garent habituellement, dans leur quotidien.

Solution d'avenir il y a encore quelques années, la voiture électrique est devenue une réalité actuelle, une des réponses face à la crise de l'énergie.

À La Croix-Valmer, une société visionnaire, Electric 55 Charging (E55C), développe depuis une dizaine d'années des bornes de recharge.



Je reste persuadé que la transition énergétique passera par ça. » Pour justifier son raisonnement, Romain Vincent s'appuie sur des statistiques nationales, calculées en fonction des habitudes de la population : un Français parcourt en moyenne entre 30 et 50 km par jour et, en très large majorité, son véhicule reste stationné au même endroit durant sa journée de travail. C'est pourquoi la stratégie de développement de E55C se concentre largement sur la charge normale, même si la société fait également des bornes de recharge rapide. « Si vous vous garez une heure sur un parking et que vous vous branchez, vous avez votre besoin journalier. La charge rapide est nécessaire pour les longs trajets comme les départs en vacances. Mais au quotidien, je reste persuadé que le marché de masse sera la charge normale avec une adaptation des comportements. Il ne faut pas chercher à reproduire le comportement de la voiture thermique avec la voiture électrique. » La donnée financière va également être prise en compte par les utilisateurs. En moyenne, le prix du kilowattheure (kWh) est cinq fois moins cher pour la charge normale que pour la charge rapide. « Ça va devenir une évidence même si ce n'est pas encore le cas. »

« Voici notre proposition : nous installons à nos frais une infrastructure de recharge pour voitures électriques, nous prenons à notre charge tous les coûts de fonctionnement, de pilotage informatique, de raccordement électrique... »

Romain Vincent,
créateur d'Electric 55 Charging

Aujourd'hui, la société E55C est propriétaire de 350 bornes principalement situées en région Sud et en Île-de-France. « À Paris, nous avons rétrofité des bornes, c'est-à-dire que nous avons récupéré l'ancien réseau Autolib qui ne fonctionnait plus pour mettre nos propres systèmes à l'intérieur des bornes », précise Alicia Miranda, responsable de la communication. De nombreux nouveaux marchés sont en cours de développement, comme en Gironde ou à Tours. L'entreprise supervise également plus de 2 000 bornes de charge rapide pour le compte d'autres sociétés en Europe : « On s'appuie sur un certain nombre de technologies développées en amont pour notre besoin et qu'on commercialise pour des grands comptes. Il y a donc des bornes partout en Europe qui sont pilotées par nos outils informatiques », continue la jeune femme.

Autre caractéristique d'Electric 55 Charging : la société ne propose pas de facturation directe à ses usagers, elle n'a pas de solutions de paiement propres. Chaque utilisateur choisit son opérateur de mobilité qui fournit un badge et/ou une application sur smartphone pour que l'utilisateur puisse activer et payer son plein



d'électricité sur les différents réseaux de bornes.

« Selon l'opérateur choisi, il est possible de payer au temps, au kWh ou avec abonnement. Aujourd'hui, nous facturons, à ces opérateurs, une prestation de charge de l'ordre de 3,50 euros l'heure en 22 kW (recharge accélérée) et 1,50 € de l'heure en 7 kW (recharge normale/lente). L'utilisateur doit ajouter à cela, la prestation de l'opérateur de mobilité », explique Romain Vincent.

La loi prévoit que d'ici à 2025, dans les parkings, une place sur vingt soit équipée d'un point de charge pour voiture électrique. Pour répondre à ce besoin, E55C contribue à la généralisation des bornes de recharge. Une levée de fonds est prévue dans les mois à venir avec pour ambition de déployer 10 000 bornes de recharge en 5 ans. ■ **e55c.com**



LE DÉPARTEMENT



**LE RÉSEAU
DES AMBASSADEURS
DU VAR**

 **VAR
TOURISME**
Agence de Développement Touristique du Var
www.visitvar.fr

Scannez-moi
pour retrouver la liste
des ambassadeurs du Var





SAINT-RAPHAËL

NOËL en lumières

Un vent de magie
et de féerie souffle chaque
année au mois de décembre
sur Saint-Raphaël. Depuis
plus de 20 ans, la ville
se transforme, s'anime,
s'illumine*, scintille
et rayonne.

© Pascal Borsotto



© Nico Gomez

En Provence, les fêtes calendales revêtent un caractère très spécial. Marquées par les réjouissances de Noël, elles sont rythmées de célébrations, traditions et animations dans tous les villages et dans toutes les villes. Saint-Raphaël s'illustre plus encore et en met plein la vue ! Du 3 décembre 2022 au 2 janvier 2023, elle devient le temps d'un mois la capitale varoise des lumières. Elle se métamorphose littéralement pour offrir à ses habitants et ses visiteurs un kaléidoscope de couleurs, d'étincelles et de scintillements. Un véritable enchantement ! À l'instar de Lyon, c'est une ambiance féérique due à des illuminations magnifiques qui gagne l'ensemble du territoire raphaëlois. Des installations, sculptures et décorations lumineuses associées à l'atmosphère festive des spectacles de rue et déambulations offrent du rêve dès la tombée de la nuit.

Le centre-ville, les places, les monuments, les sites patrimoniaux et les différents quartiers sont mis en valeur par des illuminations à couper le souffle. Et plus particulièrement la Basilique Notre-Dame de la Victoire, qui offre chaque soir un spectacle magnifique. Sa façade prend vie et s'anime en musique grâce à des projections de tableaux de lumières, créés par l'artiste reconnu internationalement, Damien Fontaine qui se définit comme « *un sculpteur de son et de lumière* ». Couleurs et formes créent des mosaïques inattendues. À travers la ville, un parcours lumière permet de découvrir des mises en scènes incroyables et enchantées. Un marché artisanal composé de 35 chalets illuminés propose, en bord de mer, des spécialités culinaires et des idées de cadeaux. Non loin de là, les pointus scintillent et illuminent le Vieux-Port ainsi que le port Santa-Lucia.



© Franck Duval

... Un parcours lumière permet de découvrir des mises en scènes incroyables et enchantées... Un monde lumineux magique est créé avec de nombreuses décorations géantes...

Dans le jardin Bonaparte, un monde lumineux magique est créé avec de nombreuses décorations géantes en forme de maisons en pain d'épices, sucres d'orge et autres éléments festifs. La grande roue, de plus de 30 mètres de hauteur, sublime la nuit de ses lumières et transporte ses passagers au-dessus des toits. Ils peuvent admirer d'en haut, la ville et tous ses décors étincelants. Un manège, une patinoire, des tours de calèche gratuits complètent la panoplie et font le bonheur des enfants, tout comme l'arrivée du

Père Noël qui les comble de joie dans cette atmosphère festive et lumineuse.

Noël à Saint-Raphaël est un rendez-vous à part qui rassemble chaque année de nombreux visiteurs. Cette manifestation sait créer un univers coloré et magique qui fait rayonner le Var. ■

Informations et programme complet
sur saint-raphael.com

* Pour réaliser des économies d'énergie, les décorations sont faites en leds et les illuminations seront éteintes une partie de la nuit.

DANS LA CUISINE du chef étoilé

Jérémy Czaplicki

« **O**n a beau être un très grand chef, si derrière il n'y a pas une équipe qui se met en marche vers l'étoile, on ne peut réussir. » Cette étoile, celle du Michelin, le guide référence, le chef Jérémy Czaplicki la décroche en 2019, presque sans s'y attendre. « J'ai été cueilli par surprise », sourit-il. « C'était une très bonne nouvelle qui a eu un impact très positif, créant un rayonnement pour l'établissement et même la ville. » À la tête du restaurant gastronomique *Les Oliviers* et de toutes les activités de restauration de l'hôtel l'Île rousse à Bandol, il est donc entouré par « une équipe jeune, solide, passionnée et très soudée » envers laquelle il est très reconnaissant. Une brigade qui l'entoure pour proposer des plats à base de produits locaux et en accord avec le lieu où ils sont servis.

« Comme nous sommes à Bandol, face à la baie de Renècros, je fais une cuisine tournée vers l'eau, vers la mer. Mais sans oublier le côté terre, omniprésent avec l'appellation Bandol, bien sûr, mais aussi quantité de bons produits, proposés par des gens passionnés que nous avons la chance d'avoir ici, dans le Var. Un département plein de contrastes, sublime », pour lequel ce natif du Nord, ayant grandi dans le Sud-Ouest, a eu un véritable coup de cœur il y a une dizaine d'années. Pour mieux le connaître, et découvrir son univers culinaire, il nous a ouvert les portes de sa cuisine pour une interview minute et partager une des ses recettes. À déguster sans modération.



L'INTERVIEW MINUTE

Votre plat préféré ?

C'est difficile. J'aime tout. Mais s'il faut n'en choisir qu'un, c'est un tartare de poisson. Avec ce plat, je suis aux anges.

Plutôt salé ou plutôt sucré ?

Plutôt salé même si j'aime aussi beaucoup le sucré comme la tarte au citron.

L'ustensile indispensable en cuisine ?

Le couteau. Sans couteau c'est compliqué. Le couteau, en plus, est un ustensile personnel avec lequel on a un rapport particulier.

L'ingrédient dont vous ne pourriez pas vous passer ?

Ma sauce pickles. C'est une sauce aigre-douce qui remplace un peu le vinaigre dans ma cuisine. Sans elle, il me manquerait quelque chose. Je l'utilise beaucoup.



L'ingrédient que vous détestez ?

Le melon. Je ne le déteste pas mais je bloque un peu sur cet ingrédient. Je n'y arrive pas.

L'odeur que vous préférez ?

Il y a tellement d'odeurs... Quand on entre dans une cuisine, suivant l'heure, les odeurs changent beaucoup. Peut-être celle d'une sauce qui mijote sur le fourneau...

Quel vin pour accompagner votre cuisine ?

Un Bandol forcément. C'est une appellation fantastique. Nous sommes sur une terre de rouge mais avec des rosés de garde et des blancs vifs et minéraux. Les rosés de garde, ou vieillis, je les ai découverts en arrivant dans le Var et je trouve que ce sont des vins très intéressants, très subtils, notamment pour accompagner des poissons.

Si votre cuisine était une chanson... laquelle serait-elle ?

Joker ! Il faudrait que je demande à ma femme, c'est elle qui met la musique à la maison. Au restaurant, je ne cuisine pas en musique.

Quelle devise vous caractérise le plus ?

Vivre les choses pleinement et sans regret. Être soi-même et naturel est important pour moi. On fait simplement de la cuisine.

Si votre cuisine était une œuvre d'art, de quel artiste serait-elle signée ?

Citer un artiste est compliqué. Mais ce serait plutôt une œuvre contemporaine.

Quel chef aimeriez-vous rencontrer ?

Un chef disparu de l'ancienne génération. Un chef emblématique comme Joël Robuchon.

La personnalité pour qui vous aimeriez cuisiner ?

J'ai une passion pour le basket. Donc j'aimerais cuisiner pour de grands joueurs de basket, pour ceux de l'équipe de France par exemple.

Si vous étiez une épice ?

Je dirais le vadouvan. C'est une épice que j'aime beaucoup, assez complexe. Elle reflète bien ma cuisine avec laquelle j'essaie de jouer sur des contrastes.

Le produit varois que vous préférez ?

La tomate. L'été, c'est un produit exceptionnel grâce au terroir grandiose que nous avons dans le Var. C'est un produit qui n'est pas standardisé avec des textures et des saveurs différentes. La tomate est vraiment un ingrédient qui me plaît beaucoup.

Votre madeleine de Proust ?

Les sauces. Je tiens beaucoup à ce que mes équipes réalisent des sauces comme moi j'ai appris à le faire. Cela demande beaucoup de temps, de bons produits, de l'amour... Les sauces sont sublimes et elles subliment les plats. ■



Aiguillettes de loup assaisonnées au caviar Kristal et vinaigrette de haricots coco aux champignons et aux noisettes (pour deux belles assiettes)

300 g de filets de loup* ♦ vinaigre balsamique blanc ♦ miel ♦ citron ♦ haricots coco blancs* ♦ 1 œuf ♦ fleur de sel ♦ noisettes ♦ céréales ♦ huile d'olive ♦ romarin ♦ mûres* ♦ sauce soja ♦ quelques grammes de caviar Kristal ♦ petites pousses de salade* ♦ champignons crus*

* Tous ces ingrédients peuvent être remplacés suivant la saison ou l'arrivage du jour chez votre poissonnier. Le loup par de la daurade ou du rouget, les haricots coco blancs par une autre variété de haricots, les mûres par des prunes ou un autre fruit rouge. Pour les champignons crus, à vous de choisir entre des champignons de Paris, des cèpes ou encore d'autres variétés. Même conseil pour la salade.

1 - Cuire les haricots coco

Après les avoir écosés, mettre les haricots dans un grand volume d'eau et faire cuire durant 1 h à 1 h 30. Les retirer du feu et les laisser dans le bouillon.

2 - Confectionner le crumble aux noisettes

Après avoir monté le blanc d'œuf en neige, y ajouter de la fleur de sel, quelques noisettes concassées et un peu de céréales.

Enfourner pendant 30 min à 150°C.

3 - Élaborer la sauce pickles

Sauce favorite du chef Jérémy Czaplicki, cette sauce pickles est l'ingrédient dont il ne peut se passer. Pour l'élaborer, il faut mélanger du vinaigre balsamique blanc avec une pointe de miel et un zeste d'agrumes.

4 - Concocter la sauce aux haricots

Mixer quelques haricots coco blancs avec un peu d'eau de cuisson, de l'huile d'olive, du romarin, du vinaigre balsamique blanc. La sauce doit être liquide.

5 - Préparer la vinaigrette de mûres

Mixer une poignée de mûres avec un peu d'huile d'olive, de la sauce soja et du vinaigre balsamique blanc.

6 - Faire mariner le loup, les haricots coco blancs et les champignons

Enlever la peau du filet de loup puis le couper en tranches épaisses. Disposer les morceaux dans un plat et les assaisonner avec la sauce pickles, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Au bout de quelques minutes, retourner les morceaux pour que tous les côtés

soient au contact de la marinade. Ajouter quelques cuillères de haricots coco blancs ainsi que les champignons dans la vinaigrette naturelle formée avec le jus du poisson.

7 - Dresser les assiettes

Disposer quelques morceaux de poissons. Les couvrir de sauce aux haricots. Ajouter les champignons et les haricots marinés. Sur le poisson, disposer un peu de crumble aux noisettes puis les pousses de salade. Enfin, agrémenter le tout d'un soupçon de caviar Kristal sur chaque morceau de poisson et d'une pointe de sauce aux mûres.

8 - Déguster



POURRIÈRES

LE MYSTÈRE d'une bataille





Un monument nommé *Trophée de Marius* à la gloire du général romain. Différents écrits mentionnant le village comme lieu de la victoire. Une tradition orale entretenant la légende... Nombreuses sont les raisons permettant d'affirmer que la victoire du général Caius Marius face aux Germains, en 102 avant notre ère, se déroula à Pourrières. Or, l'archéologie reste à ce jour muette. Une histoire surprenante et passionnante.

« Les Teutons, voyant que Marius se tenait toujours tranquille dans son camp, entreprirent de le forcer (...). Le temps que dura leur passage fit surtout connaître combien leur nombre était prodigieux. Ils furent, dit-on, six jours entiers à défiler sans interruption devant les retranchements de Marius (...). Quand ils furent tous passés, et qu'ils eurent pris quelque avance, Marius décampa aussi, et se mit à leur suite. (...) En continuant ainsi leur marche, les deux armées arrivèrent à un lieu qu'on appelle les Eaux de Sextius, d'où il leur restait peu de chemin à faire pour être au pied des Alpes. Ce fut là que Marius résolut de les combattre (...) »*.

Ce texte, écrit au I^{er} siècle après Jésus-Christ, œuvre du philosophe Plutarque (vers 46 après J.-C. - vers 125 après J.-C.), est l'écrit le plus précis faisant mention de la bataille du général Caius Marius et de son armée face à des peuplades germaniques, les Cimbres, les Teutons et les Ambrons, en 102 avant notre ère. C'est même « l'une des meilleures références historiques de la bataille », souligne Patrick Digelmann, archéologue au Service départemental de l'archéologie, spécialiste de l'Antiquité. « Cette biographie de Marius, écrite par Plutarque, nous donne les faits les plus précis. » Elle raconte comment, face à des milliers d'hommes, les troupes du général Caius Marius menèrent une bataille victorieuse. Un triomphe d'autant plus important qu'il intervient après de nombreuses défaites des Romains. En effet, à cette époque-là, les Germains ont plusieurs fois écrasé l'armée romaine dans différents conflits et notamment à Orange, en 105 avant notre ère. Provenant de régions septentrionales, vraisemblablement du Jutland, l'actuel Danemark, ils marchent vers le sud sur la Gaule avant de bifurquer vers l'Espagne. Pour leur faire face et les empêcher de conquérir Rome, Caius Marius, nommé consul, lève une armée et l'entraîne. Quand il se retrouve face aux ennemis, de retour d'Espagne, il est bien décidé à mener bataille afin de stopper leur progression ou du moins la ralentir.

*Plutarque, *Les vies des hommes illustres*, traduction Ricard, Furne et Cie - Librairies-éditeurs, Paris, 1840.

Marius défait les Cimbres - Decamps Alexandre Gabriel (1803-1860)
© RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Franck Raux



Étude pour le Triomphe de Marius
(1867-1868) - Altamura Francesco Saverio (1822-1897)
© Archives Alinari, Florence,
Dist. RMN-Grand Palais / Antonio et Roberto Tartaglione

En bas de page : Estampe de Pierre-Joseph Laurent
Gaillard de Lonjumeau représentant un bas relief
de marbre grec
© Bernard Terlay

QUI ÉTAIT CAÏUS MARIUS ?

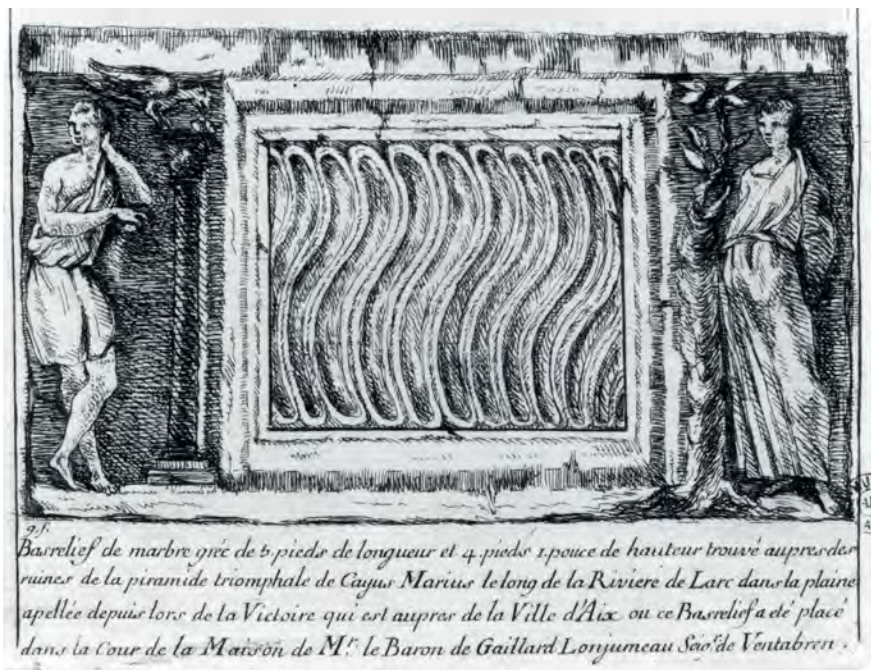
Né vers 157 avant notre ère dans une colonie italienne près d'Arpinum, Caius Marius est élevé dans un milieu modeste. Très jeune, il s'engage dans les légions de Rome puis en politique. Il monte les échelons jusqu'à être élu consul en 107 avant J.-C. Il mène plusieurs batailles dont lui et ses hommes, qu'il a recrutés et formés, sortent victorieux. Après avoir obtenu un septième consulat, il meurt à l'âge de 71 ans, environ en 86 avant notre ère.

Ce qu'il réussit à faire. « Les Romains, s'étant mis à leur poursuite, en tuèrent ou en firent prisonniers plus de cent mille. Devenus maîtres de leurs tentes, de leurs chariots et de tout leur bagage, ils arrêterent, d'un commun consentement, de tout donner à Marius, excepté ce qui aurait été pillé. Quelque magnifique que fut ce présent, il parut encore bien au-dessous du service que ce général venait de rendre à sa patrie en la délivrant d'un si grand danger », relate le texte du philosophe.

Mais où cette rencontre sanglante entre les deux armées s'est donc déroulée ? Parfois appelée bataille de Pourrières, d'autres fois bataille d'Aix, où s'est-elle réellement passée ? Le sol de ce village du haut Var, à la limite du département voisin des Bouches-du-Rhône, a-t-il réellement été le théâtre de ce combat ? « Nous ne sommes pas en capacité de répondre précisément à cette question », indique l'archéologue du Département. « Nous savons que c'était dans la plaine d'Aix-en-Provence. Peut-être de préférence à l'ouest de la ville actuelle. Mais nous ne pouvons aller au-delà dans les affirmations pour l'instant. »

Si Pourrières est citée dans différents écrits comme lieu présumé de ce combat, c'est dû à une « dérive progressive que l'on suit tout au long du XIX^e siècle », écrit l'archéologue Jean-Pierre Brun, professeur au Collège de France, dans *Carte archéologique de la Gaule*, pré-inventaire publié sous la responsabilité de Michel Provost.

« De nombreux érudits ont estimé que le texte de Plutarque permettait de situer le lieu de la bataille dans la haute vallée de l'Arc, sur la commune de Pourrières. Les arguments sont minces : le relief accidenté, la rivière, la présence du 'monument de Marius', voire celle d'un bas-relief représentant des





Ci-contre : Pyramide du Trophée de Marius,
Fonds Bibliothèque Méjanes, Est. C. 11



LA FONTAINE VIEILLE

Située rue Font vieille, la fontaine vieille, inscrite au titre des Monuments historiques depuis 1926, aurait été construite en 1575 avec les pierres du mausolée connu comme édifice à la gloire de Caius Marius. De forme pyramidale, elle est conforme aux représentations de ce dernier. D'abord érigée près du château de Pourrières, elle a été déplacée en 1631 jusqu'à son emplacement actuel. Longtemps, c'était la seule fontaine du village approvisionnant en eau les habitants. À proximité, se trouvait un lavoir couvert.

armes. Le texte de Plutarque indique pourtant clairement que la bataille a eu lieu aux environs immédiats d'Aix, puisque les Ambrons se baignaient dans les eaux chaudes issues de la source Aquae Sextiae lorsque l'armée romaine a fondu sur eux. En réalité, le mystère sur le lieu viendrait de la présence, à Pourrières, d'un monument funéraire considéré dès le XVI^e siècle comme un trophée attestant de la victoire du général romain sur les Germains. Il est représenté sur une eau-forte datée du XVIII^e siècle reproduisant une tenture du château de Pourrières, appartenant alors aux membres de la famille Glandevès, seigneurs des lieux, et aujourd'hui disparue. Sur celle-ci, est clairement dessiné un monument de forme pyramidale aux proportions impressionnantes. Une pyramide nommée *Trophée de Marius*. Or, ce trophée s'est avéré, au fil des recherches, être un monument funéraire, un mausolée de bord de voie à la sortie d'une petite agglomération romaine.

De plan rectangulaire, il mesurait 6,66 mètres sur 5,60 mètres et était situé dans un enclos rectangulaire de 11 mètres sur 12. Au tout début du XX^e siècle, « des fouilles y ont été menées, consistant en des sondages le long du mur d'enceinte et au centre du socle. Le matériel retrouvé se résume à des gravats antiques et quelques céramiques des I^{er} et II^e siècles après J.-C. », écrivait Jean-Pierre Brun dans son ouvrage référence. À proximité, plusieurs tombes ont bien été découvertes et notamment une tête de cuve de sarcophage en marbre décoré de strigiles. Or ce motif en forme de « S » était plutôt utilisé dans la décoration des sarcophages antiques à la fin du II^e voire au début du III^e siècle. Rien ne permettant donc d'attester que la bataille s'est bien produite en ces lieux, au croisement de la route départementale 23 et de la route nationale 7, où sont accessibles et visibles les vestiges de cet édifice classé Monument historique en 1910. Rien, non plus, prouvant qu'il y

avait bien, surmontant la base rectangulaire, un édifice de forme pyramidale dont les pierres, selon la tradition orale, auraient permis, en 1575, d'ériger la fontaine vieille (lire l'encadré). Aujourd'hui, seule une découverte, qui pourrait notamment avoir lieu à l'occasion de fouilles préventives, permettrait d'attester du lieu exact de cet événement historique. « Cela s'est produit à Orange. Lors de fouilles préventives en 2020, les archéologues ont mis au jour plusieurs fosses mêlant des ossements humains à ceux de chevaux, qui permettent de situer précisément le site de la bataille du général Caepio face aux mêmes ennemis des Romains », explique Patrick Digelmann. On pourrait alors mettre un point sur une carte et dire que le triomphe de Caius Marius s'est déroulé à cet endroit précis. Pour le moment le mystère perdure. Toutes les hypothèses sont permises. ■



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE EN VIDÉO

54 _ La lave émaillée
entre les arts du feu
et de la pierre

**59 _ La rue la plus
étroite du monde**
est à Gassin

60 _ La petite rade
de Courdouan,
version pinceau
version pixels

63 _ Jeux olympiques :
le breakin' entre
dans la danse

**66 _ La cathédrale
saint-Léonce**
à Fréjus

70 _ Les lavoirs,
toute une histoire

NUL VAR AILLEURS

Entre les arts du feu et de la pierre, **la lave émaillée**

Elle a l'éclat
de la céramique,
la texture de la pierre,
et est inaltérable :
la lave émaillée
est un matériau
moderne unique,
encore fabriqué
dans le Var.

Un matériau indémorable

C'est un métier aujourd'hui reconnu comme métier d'art, à mi-chemin entre les arts du travail de la pierre et les arts du feu. Le métier d'émailleur sur lave consiste à utiliser la lave des volcans refroidie qui est extraite sous forme de blocs dans des carrières des volcans d'Auvergne. Dans le Var, les émailleurs utilisent la pierre de Volvic. C'est une trachy-andésite de gris homogène qui provient des coulées du Puy de la Nugère : un volcan éteint depuis 11 000 ans. Ces blocs sont découpés sous forme de plaques. Elles sont ensuite façonnées avant d'être émaillées pour être cuites à une température avoisinant les 1 000 °C. Aujourd'hui, cette technique témoigne d'un savoir-faire rare et d'un patrimoine vivant.

Du mobilier design et urbain au plan de travail de cuisine, de salle de bains... La lave émaillée offre un large panel d'applications. Résistante à la chaleur, aux UV du soleil, au gel, imputrescible, hygiénique... Les propriétés de la lave émaillée lui valent d'être encore et toujours un matériau moderne et plébiscité. Dans le Var, deux entreprises détiennent ce savoir-faire rare. Visite.



L'ART DE LA TABLE DESIGN PAR LAVASTONE

Installée depuis plus de 30 ans à Toulon, l'entreprise Lavastone s'est spécialisée dans l'art de la table design et contemporaine, dans l'univers du luxe. À sa tête l'artisan émailleur Bruno Garcia.

Chez Lavastone, on côtoie l'univers du luxe. L'entreprise s'est spécialisée dans l'art de la table design et contemporaine auprès d'une clientèle très haut de gamme. Ses clients, des noms connus dans le monde de la décoration et du design comme Sarah Lavoine, Philippe Starck et aussi des stars comme le groupe de rock U2 pour lequel des tables ont été réalisées pour leur maison à Èze-sur-Mer (Alpes-Maritimes), des hôtels de luxe, des domaines viticoles de renom comme Château La Coste au Puy-Sainte-Réparate. « *Nous exportons dans le monde entier, en Suisse, en Belgique, au Qatar, aux États-Unis depuis 30 ans* », assure Bruno Garcia, chef d'entreprise de Lavastone.

Une expérience qui ne date pas d'hier. Créée en 1970 par Pierre Richard, précurseur et concepteur de grands fours en céramique, Lavastone s'est spécialisée tout de suite dans la lave émaillée.



« J'ai commencé mon métier chez les carreaux Bernard à Apt. Ce sont des carreaux en terre cuite faits main. J'étais émailleur. Puis en 2003, j'ai souhaité partir pour vivre d'autres expériences. Pierre Richard cherchait un émailleur. J'ai été contacté. Et j'y suis resté et j'ai fini par reprendre le flambeau », nous raconte Bruno Garcia, l'émailleur. Pour l'artisan, « la lave émaillée est un matériau moderne qui s'adapte aux tendances en jouant avec la couleur.

Il est aussi exceptionnel par rapport à ses propriétés. Il résiste aux chocs, aux rayures, aux acides, aux chaleurs extrêmes, au gel, et s'intègre parfaitement à tout type d'intérieur ou d'extérieur. Il ne nécessite aucun entretien, de l'eau savonneuse suffit à lui donner son éclat naturel. C'est sans compter son esthétique. Pour moi, c'est un tableau, une création. C'est un décor. » À l'image de cette table basse (voir notre photo) qui illustre bien le travail d'émaillage de l'artisan.



Car, « l'émaillage c'est le cœur de notre métier. Chaque émailleur a ses propres techniques pour faire ressortir la profondeur de la pierre de lave, la matière, les nuances. À l'instar du bois pour lequel on cherche à retrouver le veinage. »



Aujourd'hui, Lavastone propose une gamme de 50 couleurs : « On peut aussi faire de la recherche de couleur », assure-t-il. Mais ne parlez pas de couleur mate à un émailleur de lave. C'est forcément un non-sens. Et une faiblesse aussi. Car c'est un émail qui n'a pas fini de cuire. Donc, forcément plus fragile.

Quant à l'incontournable étape de la cuisson jusqu'à 1 000°C, elle est révélatrice de surprises : « La cuisson s'étend sur deux jours. On enfourne le lundi et on rouvre le four le mercredi. Durant cette étape, l'émail fusionne avec la pierre de lave, ce qui explique la résistance de ce matériau. C'est aussi là que l'on découvre le résultat du travail d'émaillage. C'est une surprise. On peut aussi de nouveau émailler la plaque. Parfois cela est nécessaire selon la couleur attendue. » La cuisson rendant la magie au verre en fusionnant avec la pierre de lave un tressailage apparaît. Ce n'est nullement un défaut mais au contraire un trait de caractère de la lave émaillée.

Aujourd'hui, l'entreprise développe le design de la table basse. « Plus accessible, plus légère et plus pratique, elle se décline en une dizaine de modèles sur notre catalogue. Les piètements sont en acier. Les couleurs sont au choix. Leur prix : à partir de 750 €. » Pour la table haute, « nous travaillons uniquement sur-mesure. C'est un format plus réfléchi. Nous proposons différents types de piètements. Ils peuvent être thermolaqués ou traités antirouille pour l'extérieur. Les dimensions ne peuvent pas excéder 1,4 mètre de large par 3 mètres de long. C'est assez rare que l'on fasse ce type de dimension. C'est une table qui avoisine les 20 000 € ».

La prochaine étape pour Lavastone sera d'intégrer à leur savoir-faire un nouveau métier, celui de la ferronnerie pour répondre au mieux aux attentes de sa clientèle.

Lavastone, 40 rue Grognard à Toulon. Tél. +33 4 89 51 33 76 ou +33 7 86 82 98 46 - lavastone.fr
Uniquement sur rendez-vous.



L'ART DE LA CUISINE ET DE LA SALLE DE BAINS AVEC ALAIN VAGH CÉRAMIQUE

Un large plan de travail coloré, brillant et sans joint, la lave émaillée est un matériau parfait pour personnaliser son intérieur. Labellisée Entreprise du patrimoine vivant, Alain Vagh céramique, installée à Salernes s'est spécialisée dans cette application. Un art mené en famille.

Chez les Vagh, l'art de la céramique est une histoire de famille. De père en fils, ils se sont succédé. D'abord Alain, le père, fondateur de l'entreprise avec sa femme Jacotte puis aujourd'hui ses fils, Vincent pour la terre cuite et les carreaux émaillés et Olivier, pour la lave émaillée. Si la maison Vagh a été créée à la fin des années soixante, depuis le 30 août 2019, elle a reçu le label Entreprise du Patrimoine Vivant*.

Installée à Salernes, depuis les années soixante-dix, l'entreprise familiale a su se réinventer au fil des années. « La lave émaillée est un produit qui a donné un nouveau souffle à Salernes qui a connu des épisodes : d'abord, le travail d'un mono-produit, la tomette en terre cuite, puis dans les années soixante-dix le carrelage émaillé et enfin la lave émaillée au milieu des années quatre-vingt-dix. C'est à chaque fois des produits qui nous ont permis de passer un cap qualitatif, de



* C'est une marque de reconnaissance de l'État, mise en place pour distinguer des entreprises françaises entre autres, et des savoir-faire industriels et artisanaux d'excellence.

nous professionnaliser. Et la lave émaillée nous a tirés vers le haut. C'est un produit haut de gamme de par le savoir-faire. Car il y a un coût de la matière non négligeable, ensuite du matériel spécifique et enfin le travail de la taille de la pierre, qui n'était pas notre cœur de métier en tant que céramiste», explique Vincent Vagh. Un savoir-faire que les Vagh ont acquis grâce à Olivier Vagh. Après avoir travaillé à Paris pendant 15 ans en qualité de tailleur de pierre, il a rejoint depuis 20 ans l'entreprise familiale. L'artisan de nous expliquer : « Chaque pièce, que je réalise, est unique. Elle répond à la fois à l'attente du client par le choix des formes et des couleurs. Et le faïençage apporte aussi une singularité. C'est-à-dire que la surface de l'émail présente des craquelures, qui s'expliquent par le fait que l'émail a un coefficient de dilatation supérieur à celui de la lave. Au refroidissement, la différence de rétraction entraîne l'apparition de ce phénomène de microfissuration. »

La lave émaillée permet d'obtenir de grandes surfaces sans joint. Ce qui n'est pas négligeable pour des plans de travail de cuisine et de salle de bains. « C'est un matériau très hygiénique. Sans compter qu'il ne demande pas d'entretien. Il faut seulement faire attention avec les nouveaux couteaux de cuisine en lame céramique. » Et chez les Vagh, on a de l'expérience pour réaliser des îlots de

1,20 mètre de largeur sur 2,4 mètres de longueur pour une épaisseur de 3 cm. Des plans de travail à travers lesquels, « on réalise des découpes pour les emplacements par exemple de plaques de cuisson, d'éviers, de boutons de commande. Des formes aussi comme des moulures, des bords arrondis, pour les égoûtoirs... » À contrario, sur « de plus petits formats, nous réalisons du carrelage en

lave émaillée. Pour l'extérieur, c'est idéal. Car cela ne gèle pas comme la céramique. On les vend aussi pour réaliser la ligne d'eau dans les piscines», précisent-ils.

Si le matériau est haut de gamme de par le travail de l'artisan, pour les Vagh, « sa mise en œuvre est simplifiée. Pas besoin de paillasse, la lave est un produit autoporté. C'est vrai que c'est plus cher qu'un carrelage en céramique. mais ce n'est pas non plus exponentiel », tient à souligner Vincent Vagh.

Pour encore plus de modernité, une nouvelle gamme avec le magmastone a été lancée. « C'est de la pierre de lave poncée sur laquelle nous avons bouché les pores. On a cette couleur anthracite très foncée avec un effet matière plus présent. »

Il ne reste plus qu'à faire son choix, prendre les mesures pour réaliser des gabarits. ■

Alain vagh céramique, 812, route d'Entrecasteaux à Salernes. Tél. + 33 4 94 70 61 85. alainvagh.fr



MA BELLE TABLE D'ORIENTATION

Sa résistance au gel et la stabilité des couleurs à la lumière du soleil font de la lave émaillée un produit incontournable pour réaliser des tables d'orientation et du mobilier urbain. Dans le Var, elles sont présentes dans différentes communes. À Villecroze, l'entreprise Vagh a réalisé une très belle œuvre. Installée sur la route de Tourtour, elle définit un paysage à 180°. « Pour la réaliser, nous avons fait un prototype sur papier. Nous avons un décorateur avec lequel nous travaillons. Selon le style attendu, il va proposer un projet sur un format A4. Une fois le look validé, on va faire un papier à l'échelle 1. Ensuite, on passe à l'émaillage, ce dessin est reproduit à la main sur la plaque de lave, avant d'être cuite ». Un travail minutieux, pour un décor des plus réalistes pour certains.

29 centimètres,
c'est la largeur, à son
extrémité la plus exiguë,
de la rue la plus étroite
du monde !
Et elle se trouve à Gassin,
classé parmi les plus
beaux villages de France.

GASSIN

L'Androuno, la rue la plus étroite du monde

C'est devenu une curiosité touristique qui amuse et surprend les visiteurs. L'Androuno à Gassin a été rendue célèbre à l'international au moment où National Geographic lui a décerné le titre de *Rue la plus étroite du monde*. Depuis, les touristes déferlent et veulent tous traverser ce petit passage entre deux maisons. Mais il ne se trouve pas si facilement et son emplacement reste « *un peu secret* », nous confie les anciens du village. Un mystère toutefois rapidement dévoilé en se munissant du plan de la ville et en suivant les conseils des agents de l'office de tourisme ou en jouant aux Secrets de Gassin (lire ci-après).

D'après l'étude des documents anciens de cadastre, cette rue serait datée de la fin du XVIII^e siècle. Le nom d'*Androuno*, pour sa part, n'apparaît pas, dans les écrits, avant le XX^e siècle. Le terme vient du grec andros - *άνδρῶν* - qui signifie l'homme. C'est pourquoi certains, à l'instar du chanoine François Durand ou de Claude-François Achar, le définissent comme une ruelle peu engageante où seul un homme, et non une femme, peut se rendre et éventuellement se cacher. D'autres fonctions, plus ou moins extravagantes, lui sont attribuées. Comme celle de permettre de compter les



moutons en ne permettant le passage que d'un seul animal à la fois ou même d'en faire la sélection en fonction de leur gros-seur. Ce serait aussi le passage pour le ruissellement des eaux de pluie lors d'un fort orage. Autre hypothèse, celle d'être un obstacle à l'arrivée d'hommes en arme. Son utilité reste encore une énigme. Pour autant, cette rue présente tout le charme pittoresque de ce village perché aux multiples ruelles pavées. De nombreuses autres villes dans le monde revendiquent le titre de *Rue la plus étroite du monde* et il n'est pas rare de voir des représentants de ces villes avec des mètres pour vérifier les 29 centimètres de largeur. ■

LES SECRETS DE GASSIN

C'est un jeu de piste gratuit proposé par la Ville de Gassin. Il est destiné aux 6-14 ans mais aussi aux familles. Il consiste en une série d'étapes signalées sur un plan dont l'*Androuno*. À chaque étape, il y a un indice à trouver ; il faudra ensuite reporter l'indice sur les grilles de fin pour trouver les secrets de Gassin. Rébus, questions d'observation ou de déduction, points à relier, documents à étudier : des énigmes de tout type attendent les joueurs.

TOULON

La petite rade version pinceau version pixels

1882-2022. 140 années séparent

Petite rade de Toulon, œuvre de Vincent Courdouan, paysagiste du XIX^e siècle et le cliché pris pour le magazine *Le Var*. Une mise en perspective, depuis le même point de vue, comme un clin d'œil au travail de l'artiste.

Peintre de marine, chef de file de l'école toulonnaise, Vincent Courdouan s'est attaché, tout au long de sa carrière, à fidèlement représenter les paysages provençaux. Toulon, en particulier, et sa rade, « *un de ses sujets de prédilection* », précise Brigitte Gaillard, conservateur en chef des musées de la Ville de Toulon, spécialiste des paysages du XIX^e siècle et des paysagistes de l'école provençale. « *Ce tableau, Petite rade de Toulon, offre un panorama complet du site vu depuis La Seyne-sur-Mer, avec la Tour royale, l'ancien magasin à poudre, le Mourillon, etc. C'est comme une carte postale.* » Certains de ces éléments ont aujourd'hui disparu, laissant place à de nouveaux comme les parcs à huîtres et des immeubles modernes. Peinte en 1882, à la fin de sa carrière, cette huile sur toile est très représentative de l'œuvre de l'artiste toulonnais puisqu'il y reprend son schéma de composition favori : personnages au premier plan et vue à l'infini occupée majoritairement par le ciel. Elle est à découvrir au Musée d'Art de Toulon. ■

Petite rade de Toulon,
1882. Huile sur toile - 20x48 cm - Legs Latil, 1929
© Aleksander Rabczuk
Musée d'Art de Toulon.







**La chaîne  YouTube
Département du Var**

ABONNEZ-VOUS !

**Des nouvelles
du Département**

**Des reportages
sur le Var**

**L'agenda
du week-end**



JO 2024 : le breakin' entre dans la danse

Le breakin', appelé également breakdance ou break, est né dans les années 70 à New York.

Discipline très populaire en France depuis plus de 30 ans, elle intègre les Jeux olympiques de Paris en 2024. Dans le Var, un prodige de 15 ans, Enzo De Giovanni, est le plus jeune membre de l'équipe nationale. Il vient de remporter le titre de champion de France en moins de 16 ans et est en lice pour les JO !

Nouveauté explosive aux JO 2024 à Paris : le breakin', danse urbaine acrobatique, fait son apparition en tant que sport additionnel à l'instar de l'escalade, du surf et du skateboard qui ont rejoint l'aventure olympique en 2020 à Tokyo. C'est une belle reconnaissance pour une discipline qui allie performance physique et créativité artistique. Les JO vont lui apporter une notoriété auprès du grand public.



© Mousse De Giovanni

Cette danse très visuelle a vu le jour dans le Bronx des années 70. Tout d'abord, dans la rue puis dans les salles de danse, les plateaux télévisés et les scènes de théâtre. Des compétitions, appelées battles, sont organisées. Très vite popularisé, le break traverse le monde et arrive au début des années 80 dans l'hexagone où il connaît un succès fulgurant. Jusqu'à être reconnu sport de haut niveau en 2019.

De nombreux danseurs et crews (équipes) français ont marqué l'histoire mondiale du breakin'. Le Var occupe une place particulière dans le développement du break français. Kamel Loudjertli, fondateur avec son frère Adel du collectif varois South Style, nous confie que *« dans les années 90, le théâtre de Châteauvallon, qui était une scène nationale pour la danse, a joué un grand rôle pour la danse hip hop en général et le break en particulier. Des danseurs des quatre coins de la France, et même des étrangers, se retrouvaient ici pour suivre des masterclasses données par les pionniers de la discipline. Ils nous ont transmis les vraies bases ainsi que l'esprit et les valeurs de cette culture : partage, respect, solidarité, tolérance. »*

Des stages ont été organisés ce qui a créé une vraie dynamique dans le Var, notam-

ment dans l'ouest Var, à La Seyne-sur-Mer ou Toulon.

South Style, implanté depuis plus de 20 ans entre Bandol et La Seyne-sur-Mer et coaché par Kamel Loudjertli, fait partie des meilleures équipes au niveau national. Des danseurs professionnels, qui poursuivent aujourd'hui des carrières sur la scène nationale voire internationale, en sont issus. C'est aussi ici qu'est formé Enzo De Giovanni, 15 ans et déjà une vraie pépite de la discipline. Le 12 juin 2022, à Bordeaux, ce jeune Toulonnais est sacré champion de France dans la catégorie des moins de 16 ans. Il fait partie des 161 jeunes champions varois récompensés par le Conseil départemental du Var lors de la Soirée des champions organisée le 2 décembre 2022. Depuis deux ans, Enzo est inscrit sur la liste ministérielle des sportifs de haut niveau. Il est également le plus jeune danseur de l'équipe de France. *« C'est la réalisation d'un rêve. Depuis que j'ai commencé le break à 6 ans, j'ai énormément travaillé pour en arriver là. Je me suis entraîné et continue à m'entraîner plusieurs heures par semaine, en faisant souvent de nombreux sacrifices. Mais ça en vaut la peine »,* nous confie le jeune sportif.

« C'est la réalisation d'un rêve. Depuis que j'ai commencé le break à 6 ans, j'ai énormément travaillé pour en arriver là. Je me suis entraîné et continue à m'entraîner plusieurs heures par semaine, en faisant souvent de nombreux sacrifices. Mais ça en vaut la peine. »

**« Kamel,
mon coach,
je lui dois tout !
Il m'a tout appris,
en danse bien
sûr mais pas
seulement.
Il m'a poussé à
croire en moi et à
prendre confiance
dans ma vie
de tous les jours. »**

« Kamel, mon coach, je lui dois tout ! Il m'a tout appris, en danse bien sûr mais pas seulement. Il m'a poussé à croire en moi et à prendre confiance dans ma vie de tous les jours. » Pour l'entraîneur, « un bboy - un danseur de break - comme Enzo est l'aboutissement de tout ce qui a pu nous être donné culturellement, ici dans le Var ». Car pour lui, la transmission et la pédagogie sont une source d'épanouissement, qui va au-delà de la simple sphère sportive. « Il y a une vraie responsabilité sociale et morale de prendre en charge des jeunes danseurs et de les amener au haut niveau. J'ai eu la chance d'avoir des structures fortes autour de moi, comme le centre culturel Tisot à La Seyne-sur-Mer ou l'association Étoiles 2 Rue à Bandol. J'ai pu travailler et m'améliorer, pour réussir à former des danseurs de la qualité d'Enzo. » Un danseur qui espère défendre les couleurs de la France en août 2024, sur la place de la Concorde à Paris lors des JO. ■



© Alysia Fort

COMMENT VONT SE DÉROULER LES ÉPREUVES DE BREAK AUX JO DE PARIS ?

Les épreuves de breakin' de Paris 2024 se dérouleront les 9 et 10 août, dans un véritable parc urbain temporaire en plein cœur de Paris, à la Concorde.

Deux épreuves individuelles sont au programme : une féminine et une masculine. Les danseurs s'affrontent lors de battles. Chacun danse tour à tour, répondant au passage précédent. Un jury, composé de professionnels et personnalités de la discipline, juge et attribue son vote au danseur qu'il a estimé le meilleur. Sont pris en compte : la technique, la maîtrise des mouvements, la musicalité, le charisme, l'originalité et la créativité.



© Mase De Giovanni



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE EN VIDÉO

FRÉJUS

CANONIQUE cathédrale

Classée au titre des Monuments historiques depuis 1862, la cathédrale Saint-Léonce est un édifice remarquable au cœur du groupe épiscopal de Fréjus. Elle est caractérisée par deux nefs principales qui autrefois étaient deux églises distinctes et se démarque par un mobilier et des éléments de décors conservés intacts depuis plusieurs siècles.

Depuis la place Formigé, à Fréjus, plusieurs siècles d'histoire s'offrent aux yeux de tous. Ils se lisent à travers un ensemble de bâtiments formant le groupe épiscopal. La cathédrale Saint-Léonce de Fréjus, cocathédrale du diocèse Fréjus-Toulon, en fait partie.

C'est une cathédrale double, originellement constituée de deux églises aujourd'hui considérées comme des nefs. « À l'époque médiévale, elles étaient totalement séparées. Chacune des églises avait sa fonction, son public », explique Jérémy Haverbeque, guide-conférencier à l'office de tourisme de Fréjus. « La nef Notre-Dame, la principale, la plus massive, la plus grande, la plus travaillée, était celle de l'évêque. La nef Saint-Étienne, plus basse de plafond, plus étroite, plus sombre, a d'abord été construite pour accueillir les chanoines avant d'être consacrée aux paroissiens. » Accolées l'une à l'autre, elles ne datent pas de la même époque.

La première remonte au V^e siècle. Dès cette période, Fréjus est le lieu de vie d'une importante communauté chrétienne qui s'étioffe au rythme des baptêmes pratiqués dans le baptistère paléochrétien faisant face à l'église. « C'est l'élément le plus ancien du groupe épiscopal, un des mieux conservés en France », précise le guide-conférencier. « Il est situé à l'extérieur de l'église, ce qui témoigne de son ancienneté. À cette époque, il était interdit de pénétrer dans ce lieu de culte sans avoir été précédemment baptisé. Il y avait un cheminement. » La seconde n'est bâtie qu'au XI^e siècle, afin d'accueillir les chanoines, ces ecclésiastiques au service de la cathédrale et de l'évêché.



Parmi les trésors architecturaux et éléments de décors remarquables : un autel pentapode surmonté d'un retable dédié à Sainte Marguerite.

QU'EST-CE QU'UNE COCATHÉDRALE ?

Dans l'Église catholique, le terme de cocathédrale est donné à titre honorifique à une église qui n'est pas, ou plus, le siège d'un diocèse. Concernant la cathédrale Saint-Léonce de Fréjus, elle est considérée comme cocathédrale du diocèse de Fréjus-Toulon depuis 1958, date à laquelle le siège de l'évêché a été transféré de Fréjus à Toulon.







LE GROUPE ÉPISCOPAL

Le groupe épiscopal de Fréjus est un ensemble bâti classé à l'inventaire des Monuments historiques en 1862. Il comprend la cathédrale Saint-Léonce et son cloître, le baptistère et le palais épiscopal abritant désormais l'Hôtel de ville de Fréjus. Si la façade principale de ce dernier, donnant sur la place Formigé, a totalement été reconstruite au XIX^e siècle dans un style néo-classique, des éléments plus anciens sont toujours visibles côté est du bâtiment. Il suffit de se rendre dans la rue du Beausset pour deviner l'ancien emplacement de l'entrée du palais et admirer l'appareil à bossage constituant les larges murs de l'édifice, typiques de l'architecture de défense à l'époque médiévale. Bâtiment incontournable du groupe épiscopal, le cloître de la cathédrale a été érigé en pierres taillées dans les grès polychromes de l'Estérel ou prélevées sur les monuments antiques de la cité, au XIII^e siècle.

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. Enfin, l'élément le plus ancien de cet ensemble est le baptistère paléochrétien daté du V^e siècle. En grande partie restauré au XX^e siècle, il a toutefois conservé son architecture d'origine avec sa cuve ou piscine baptismale en son centre. D'une profondeur d'1,40 mètre, elle permettait aux adultes de s'y immerger entièrement afin de recevoir le baptême.

religieux qui, chaque année lors des bravades de Fréjus, est commémoré et remercié par la population car c'est lui qui, au XV^e siècle, aurait libéré la ville de la peste.

Plus récent mais tout aussi intéressant, l'orgue de la cathédrale Saint-Léonce est composé de 18 essences de bois différentes. Façonné par le facteur d'orgue Quoirin installé dans le Vaucluse, il est venu s'ajouter au décor en 1991. Il constitue une raison supplémentaire de franchir les portes de cette cathédrale. ■

Ces derniers fréquentent quotidiennement l'église Notre-Dame qui, face à l'augmentation du nombre de fidèles, devient trop étroite pour contenir tous ceux qui souhaitent assister au culte. Le clergé décide alors d'édifier une seconde église, dédiée aux serviteurs de l'évêque, qui sera, deux siècles plus tard, complétée par le cloître.

Ce n'est qu'au XIII^e siècle, que les deux espaces sont unifiés, à l'occasion d'importants travaux dans l'église Notre-Dame. La taille de celle-ci est doublée et son plafond relevé. De style roman à son origine, elle devient gothique. C'est à ce moment-là qu'est édifiée la tour du clocher dont la toiture de forme conique aux couleurs jaune et vert s'aperçoit de loin. Dans le chœur de l'église, dont l'architecture est conservée, sont ajoutées au XV^e siècle des stalles en bois de noyer entourant la cathèdre, le siège de l'évêque. Toujours visibles, elles font partie des nombreux trésors conservés au fil des siècles dans cet édifice religieux classé Monument historique depuis 1862. Un des plus anciens est l'autel pentapode, daté du X^e siècle, qui était vraisemblablement utilisé pour le service de la messe avant d'être déplacé dans l'une des chapelles latérales du monument. Il est surmonté d'un retable lui aussi remarquable. Dédié à Sainte Marguerite, ce tableau en seize scénettes est l'œuvre de Jacques Durandi, un peintre niçois du XV^e siècle. Dans la chapelle voisine, appelée chapelle des Âmes du purgatoire, se trouve le buste reliquaire de Saint-François de Paule. C'est ce re-

L'office de tourisme de Fréjus
propose des visites guidées.

Plus d'informations au +33 4 94 51 83 83
ou sur frejus.fr



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE EN VIDÉO

Les lavoirs, toute une histoire

Le magazine *Le Var* vous propose, à travers des images d'archives, vieilles photographies et cartes postales de porter un regard sur son passé. Dans ce numéro, coup d'œil dans le rétro à la découverte des lavoirs. À la fois lieux de corvée et de sociabilité.



Emile Houllenne, à Grasse



590. LA CRAU (Var) - Le Lavoir



211 - Toulon. - Les Blanchisseuses.

Ces cartes postales sont conservées aux Archives départementales du Var à Draguignan. Elles représentent les lavoirs de Bras, La Crau, Draguignan et de la place Saint-Vincent à Toulon.

C'est avec l'apparition des premières réglementations sur l'hygiène publique, vers 1850 sous Napoléon III, que naissent les lavoirs. Il n'est alors plus question de laver son linge au bord de la rivière ou dans une fontaine ! Cette tâche ménagère, réservée aux femmes, se déroule désormais au lavoir.

Dans le Var, de nombreuses communes profitent d'une subvention accordée pour la construction de ces équipements. Au cœur des villages ou parfois en périphérie, leur emplacement est vraisemblablement lié à la source qui les alimente. Souvent couverts, ils sont pour la plupart munis de deux bassins, l'un pour le lavage, l'autre pour le rinçage. S'y retrouvent pour la *bugade* - la grande lessive en provençal -, les lavandières, accompagnées de leurs enfants. Pendant un siècle environ, ils font office de lieu de rendez-vous, de sociabilité, où les femmes, malgré la corvée qui les attend, ont plaisir à s'y retrouver pour discuter. Ils sont progressivement abandonnés avec l'apparition de la machine à laver le linge qui petit à petit équipe tous les foyers.

Mais dans le Var, nombreux sont les lavoirs qui ont été conservés voire restaurés. Ils constituent un patrimoine témoin de l'histoire locale. ■



Draguignan

- Draguignan - Le Lavoir de Capesse



ENVIE DE VAR

74 _ sur la route
du patrimoine
industriel varois

86 _ 4 bonnes
raisons de...
randonner
au mont Lachens

88 _ La Maison
du patrimoine
à Ollioules

90 _ Au circuit
Paul Ricard,
les enfants
prennent
le volant

91 _ Les oreillettes
de mamie
Charlotte

93 _ 24 heures
en Dracénie
Provence
Verdon
avec le réseau
Destination Var

96 _ La Foire
de Brignoles,
souvenirs
et petites
histoires



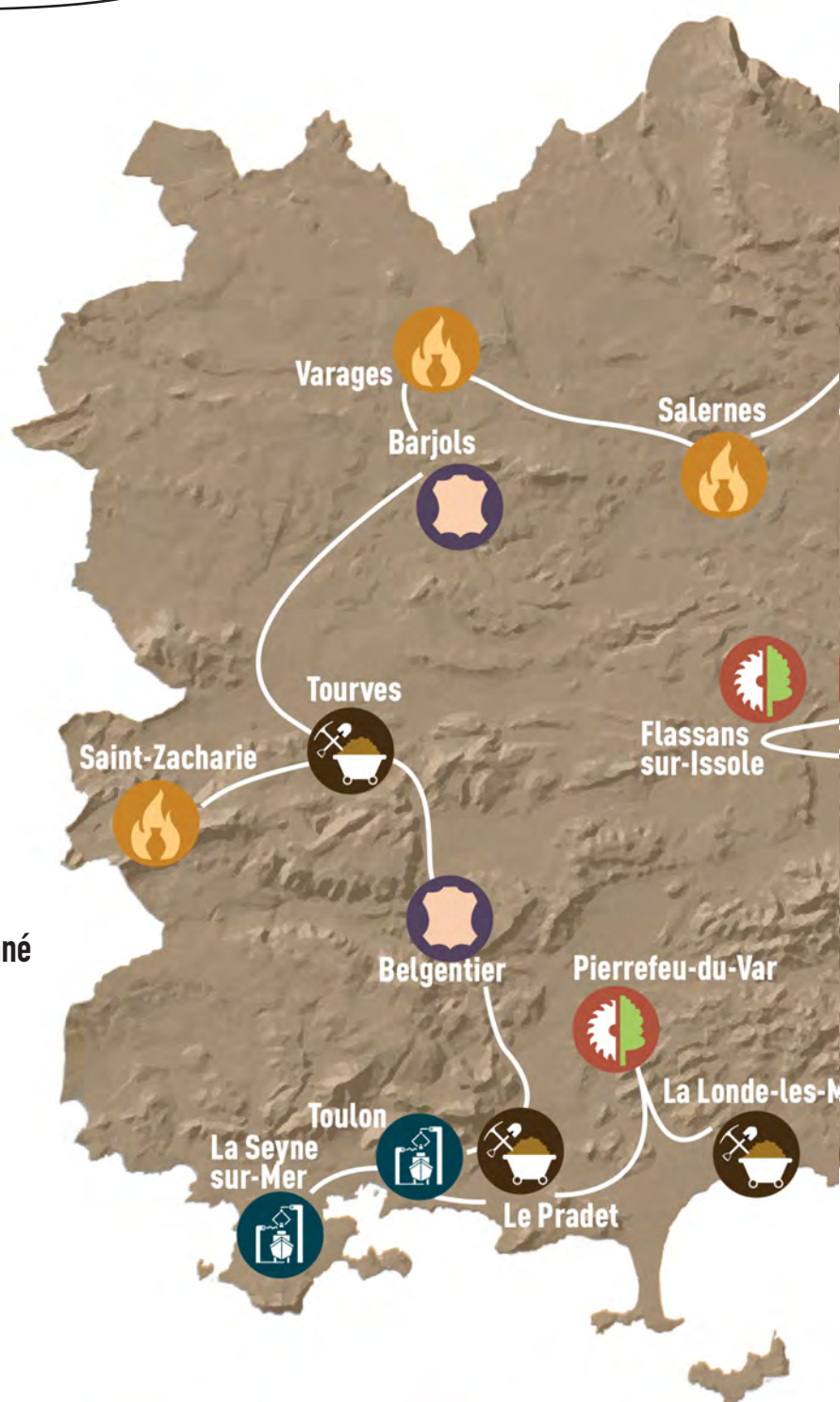
Sur la route du

patrimoine industriel varois

La bouchonnerie à Pierrefeu-du-Var,
les chantiers navals à La Seyne-sur-Mer,
les fours à céramique à Saint-Zacharie,
la mine du Cap Garonne au Pradet,
les tanneries à Barjols...

À travers ces lieux, se dévoilent le savoir-faire
de milliers d'ouvriers, des évolutions techniques
et l'histoire de certains territoires,
du littoral au haut Var. Ces sites ont parfois façonné
le paysage varois. Réhabilités ou transformés,
ils se laissent découvrir, en libre accès ou
à l'occasion d'une visite guidée.

À travers une sélection de lieux emblématiques,
le magazine *Le Var* vous invite sur la route
du patrimoine industriel varois.



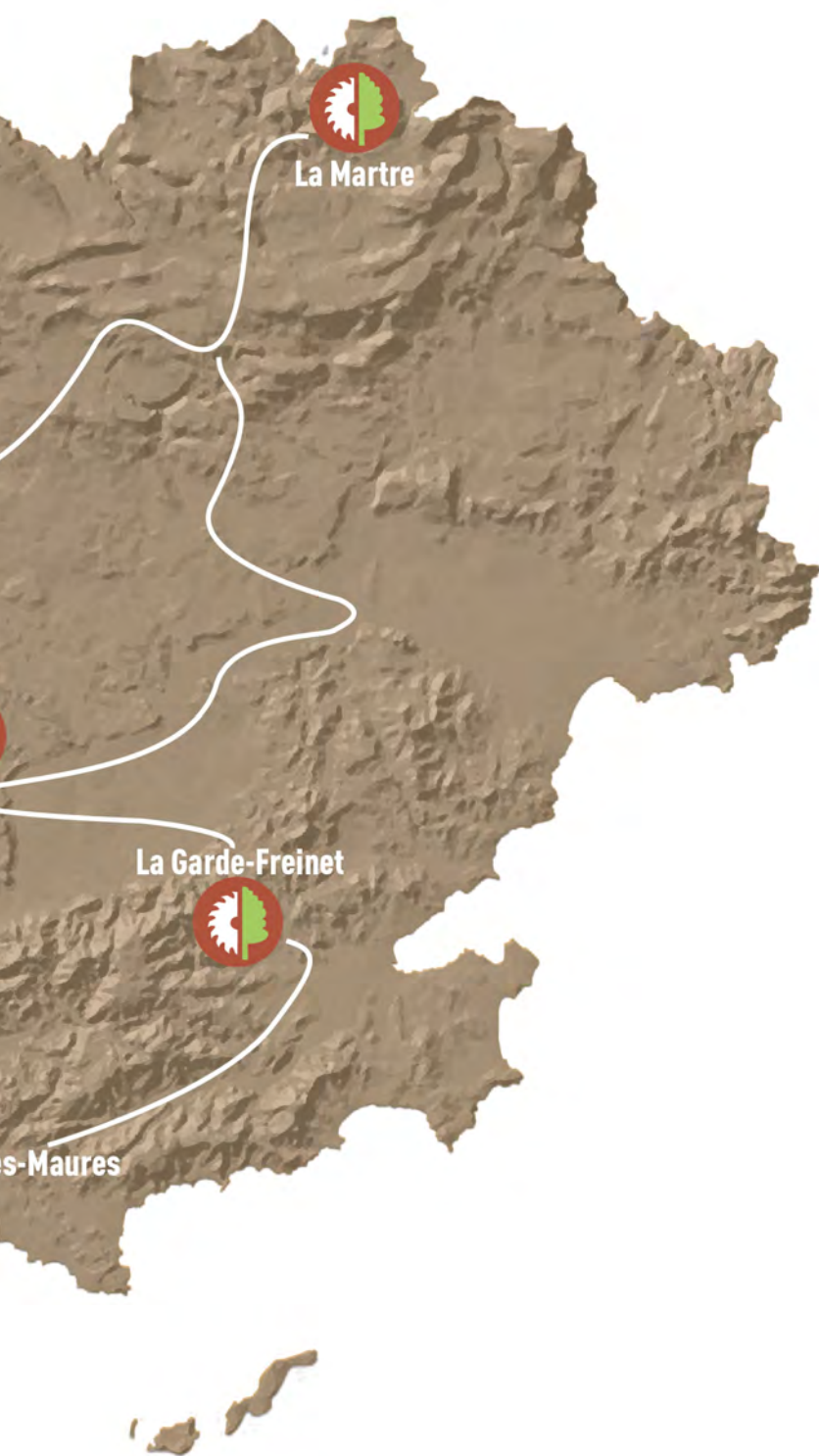
Chantiers navals



Fours à céramique



Tanneries



Exploitation forestière



Mines



LA SEYNE-SUR-MER

Les chantiers navals



Depuis son inauguration en janvier 2006, on l'appelle le parc de la Navale, en mémoire des chantiers navals qui occupaient ses 35 hectares du XIX^e siècle jusqu'à sa fermeture en 1989. De cette activité il ne reste que deux monuments sur le site, le pont levant par lequel les matériaux étaient acheminés par train et la porte principale par où entraient les travailleurs. Bienvenue sur le chemin de la mémoire d'un site industriel majeur.

En 150 ans, 1 444 navires ont été construits sur les chantiers navals de La Seyne-sur-Mer. Mais pas que. Par leur maîtrise technologique, les Forges et chantiers de la Méditerranée fabriquaient de nombreuses machines à vapeur pour l'Arsenal de Toulon, du matériel et des engins de travaux publics, utilisés entre autres pour le percement du canal de Suez. Durant les deux conflits mondiaux, ils se sont affairés à construire des chars. Puis, anéantis lors de la Seconde Guerre mondiale, ils se relèveront en se réinventant et en poursuivant la diversification de leur production avec des équipements de pointe civils et militaires, usine d'incinération, centrale solaire, escalators, tubes lance-missiles... Dans les années 70, les activités terrestres sont séparées des activités navales. Si l'activité navale a été stoppée par la fermeture des chantiers en 1989, l'activité terrestre perdure et déménage sur le site de Brégaillon à La Seyne-sur-Mer, avec les Constructions navales et industrielles de la Méditerranée (CNIM), un équipementier et ensemblier industriel de dimension internationale dans les domaines de l'énergie, de la défense et des hautes technologies.

LE PONT LEVANT

Mis en service en 1920 jusqu'en 1986, avec ses 44 mètres de haut et ses 515 tonnes, le pont levant est l'un des deux derniers symboles du passé industriel des chantiers navals de La Seyne-sur-Mer. Inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques en qualité de patrimoine industriel depuis 1987, il est désormais un belvédère panoramique à 360°.

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



90 minutes pour lever et descendre ce monument en acier riveté. Une fois abaissé à l'horizontale, grâce à un contrepoids de 270 tonnes qui en assurait l'équilibre, le train pouvait traverser le port. Un train composé « *au plus fort de l'activité des chantiers, de 80 wagons* », se souvenait Maurice Sylva un des derniers conducteurs à l'avoir emprunté. « *Une locomotive à l'avant le tirait et une à l'arrière le poussait. Nous faisons jusqu'à 3 aller-retours par jour* ». Le pont s'abaissera une dernière fois le 2 octobre 1986, trois ans avant la fermeture définitive des chantiers.

Après deux ans de travaux en 2009, la structure renaît offrant à l'ancien site des chantiers devenu un grand parc paysager un point de vue sur la rade remarquable. La restauration complète de la structure métallique, pour un montant de 3,5 millions d'euros est effectuée en position verticale. L'installation d'un escalier et d'un ascenseur le rendent accessible et permettent d'atteindre, au premier étage, la machinerie encore visible et un belvédère à près de 42 mètres de haut.

Belvédère du pont levant ouvert du mardi au dimanche de 9 h à 13 h et de 13 h 45 à 16 h 45. Entrée gratuite.

LA PORTE PRINCIPALE

Avec sa dernière restauration effectuée à l'identique, cet arc de pierres blanches et de briques roses a retrouvé en 2005 sa vocation initiale d'accès au site devenu un espace dédié à la mémoire et aux loisirs, le parc de la Navale. Construite en 1862, elle reste pour la ville un des bâtiments les plus emblématiques du patrimoine industriel seynois, d'autant qu'elle est la seule des six portes encore présentes sur le site. Dès le XIX^e siècle, la porte s'ouvre sur la voie ferrée sur laquelle on achemine depuis le pont levant, le fer et l'acier et les matériaux dont s'approvisionnent les différents ateliers, les aires d'assemblage, de préfabrication et le bassin de construction des méthaniers. Attenante à l'école d'apprentissage sur sa gauche et à l'infirmerie et au service de sécurité à sa droite, elle est le centre névralgique du site. Sur deux étages, elle accueille d'abord le siège de la direction avant de déménager dans une autre porte d'entrée appelée « la rotonde ». Jusqu'à 12 000 personnes la franchissent quotidiennement pour rejoindre ou quitter leur poste de travail. À pied, à vélo, puis en cyclomoteur, à moto... C'est une véritable marée humaine qui la traverse aux heures de pointe. Elle est aussi la porte d'entrée d'un chemin dédié à la mémoire de ce site naval et industriel.

L'association Pour un centre de ressources sur la construction navale (CRCN) tient une permanence le vendredi matin de 9 h 30 à 12 h dans la Maison du patrimoine, place Bourradet à La Seyne-sur-Mer.
www.crcn-laseyne.ouvaton.org - Les amis du Laborieux au + 33 7 49 83 97 25.



ET AUSSI...

■ À 1 km, le remorqueur le Laborieux à côté du musée Balaguier à La Seyne-sur-Mer

Installé sur cales à côté du musée Balaguier sur la corniche de Tamaris, le remorqueur le Laborieux est assurément le dernier vestige visible réalisé par l'atelier des apprentis des chantiers navals à La Seyne-sur-Mer. Une association de passionnés, les amis du Laborieux, travaille depuis le printemps 2021 à sa réhabilitation. Véritable mascotte du chantier, « *ce bateau a servi à tout. Il a même transporté depuis Toulon les artistes qui venaient donner des concerts à La Seyne-sur-Mer, comme Johnny Hallyday* », se souviennent les anciens. « *Il marchait à la cloche, un coup en avant, deux en arrière* ». Si aujourd'hui on ne l'entend plus dans le port, il pourrait retourner sur son site de construction, une fois rénové. Enfin, c'est le plus grand désir de ceux qui travaillent à sa restauration.

■ À 10 km, la maquette de l'Éclaireur au musée national de la Marine à Toulon

Parallèlement à la construction de l'Éclaireur, les Forges et chantiers de la Méditerranée élaborent une maquette aux finitions très détaillées. L'objectif d'une telle œuvre est de présenter et mettre en avant l'ingéniosité et l'innovation technologique dont fait preuve le chantier naval varois depuis 1855. Les modélistes du chantier ont volontairement décomposé la coque de l'Éclaireur. Cette maquette, désormais objet d'art, est dans sa conception un véritable catalogue montrant l'avancée technologique des Forges et chantiers de Méditerranée. Si bien qu'une fois construite, elle fut envoyée à Paris où elle participa à l'Exposition universelle de 1878. La présentation de l'Éclaireur vaut aux Forges et chantiers de Méditerranée d'être à nouveau inscrits au tableau d'honneur. Elle fait aujourd'hui partie des œuvres majeures, présentées au Musée national de la Marine de Toulon.
Musée national de la Marine de Toulon, place Monsenergue, quai de Norfolk Toulon.
Les dimensions de la maquette :
H. 72 cm, l 45 cm, L 149 cm, échelle 1/50

SAINT-ZACHARIE

Les fours à céramique



Ils se dressent, imposants et fiers, en plein centre de Saint-Zacharie. Quatre anciens fours à céramique sont les derniers vestiges d'un important site industriel, la Grande usine comme les habitants de l'époque l'appelaient, qui se tenait ici au début du XX^e siècle. Tout au long de l'histoire de la ville, la céramique a occupé une place importante.

C'est à la présence de l'Huveaune et de gisements d'argile que l'on doit le développement de la céramique sur le territoire communal. Des fouilles archéologiques permettent d'attester de la fabrication de terres cuites depuis le Néolithique. Une industrie qui prend réellement son essor au XVII^e siècle et qui va connaître son âge d'or au XIX^e et au début du XX^e siècle. À cette époque, elle est la principale ressource économique de la ville et fait vivre des centaines de familles. « *On comptera jusqu'à 24 ateliers et usines à Saint-Zacharie* », affirme Jean-Claude Haingue, président de l'association Rencontres de Mémoires, spécialisée dans l'histoire et le patrimoine de la commune. Dans les premières années du XX^e siècle, la Grande usine voit le jour sous l'impulsion de Marius Couissinier. C'est la plus grande et la plus mécanisée unité de fabrication de céramiques de la ville. Elle concurrence celles de Marseille. Sur plus de 32 hectares, de nombreux aménagements tels que des bassins malaxeurs pour la préparation de l'argile, des espaces dédiés à la fabrication, des zones de séchage et de stockage et des fours permettent de produire principalement des matériaux de construction - briques creuses, carreaux et plinthes émaillés... Quatre fours massifs sont installés au sud de l'usine. « *Cette localisation est parfaitement logique. La cuisson constitue la phase finale du processus de fabrication des objets en céramique* », explique le spécialiste de l'histoire locale. De plus de 5 mètres de haut, 7 de large et entre 7 et 8,65 de long, ils sont constitués d'un assemblage de

pierres calcaires locales liées avec un mortier de ciment. Un cerclage en acier de plusieurs rangées verticales et horizontales vient renforcer la construction, soumise à une chaleur extrême pouvant aller jusqu'à 1 200 °C. Ce sont des fours à feu discontinu ce qui signifie « *qu'après chaque cuisson, ils sont éteints. Ils présentent alors le lourd désavantage de perdre la chaleur conservée par les parois et les produits cuits. De plus, leur fonctionnement nécessite une main d'œuvre importante et donc onéreuse* », continue Jean-Claude Haingue. Rapidement, entre les deux guerres mondiales, la direction décide d'arrêter la cuisson dans les grands

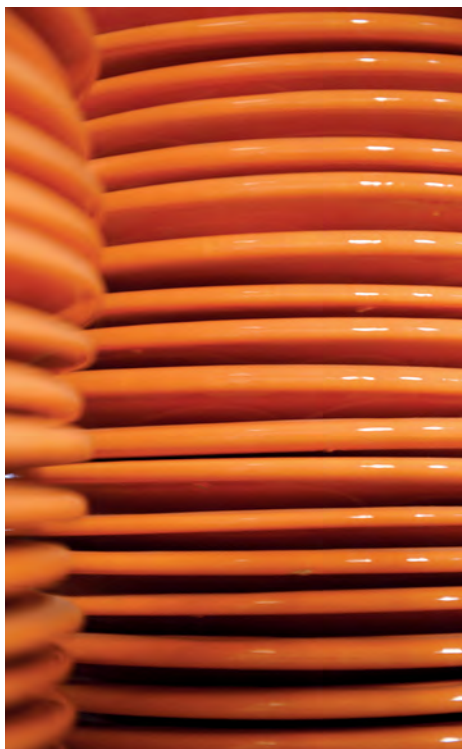


fours et en installe à chaleur continue, dans un autre lieu de l'usine. Conservés, les quatre magnifiques fours ne vont servir alors que de zone de stockage jusqu'à la fin de l'activité en 1939. Aujourd'hui, ils sont l'unique témoignage du passé industriel de Saint-Zacharie. Ils ont été restaurés en 2011 afin de faire vivre ce patrimoine exceptionnel. Deux d'entre eux sont ouverts à la visite sur demande auprès de l'office municipal de la culture. Un projet est également en cours de développement afin de proposer des expositions artistiques à l'intérieur de ce site. **Plus d'informations auprès de l'office municipal de la culture au + 33 4 42 32 63 28.**

ET AUSSI...

■ À 40 km, la faïencerie de Varages

Depuis 1695, le village de Varages est le pays de la faïence. Cette industrie se développe pleinement au cours du XVIII^e siècle. La Révolution française, l'apparition de la porcelaine, et la concurrence du Nord portent un coup à la faïencerie de Varages. Pour survivre, les faïenciers s'adaptent et se consacrent à une faïence non décorée, donc moins chère. Aujourd'hui, la production de faïence à Varages se perpétue avec, d'un côté, la manufacture reprise par une Scop formée d'anciens salariés, et de l'autre, les artisans faïenciers qui mettent à l'honneur une production de qualité, renouant avec la tradition passée. Pour en savoir plus sur la faïence à Varages, rendez-vous au Musée de la faïence. Installé dans une ancienne maison de maître, ce musée expose la production faïencière de Varages de la fin du XVII^e siècle à nos jours. Plus de 250 m² vous permettent de découvrir les techniques de fabrication ainsi qu'une collection de 1 000 pièces. varages.com



■ À 65 km, Terra Rossa, la maison de la céramique architecturale à Salernes

Depuis le XIX^e siècle, Salernes vit au rythme des usines de fabrication de céramique. La production, d'abord artisanale, s'industrialise petit à petit. Et les tomettes de Salernes, des carreaux hexagonaux, font rapidement la réputation du village. Au début du XX^e siècle, la production est florissante. Le village compte 53 fabriques en 1913 et près de 1 200 ouvriers réalisent jusqu'à 60 millions de pièces par an. Après guerre, la production s'essouffle et décline. L'histoire de ce savoir-faire, devenu au fil du temps, ancestral, est mise à l'honneur depuis 2009 à Terra Rossa, la maison de la céramique architecturale. Sur 3 000 m², dans une dizaine de salles d'exposition, toute la chaîne de fabrication de la céramique est retracée. C'est l'architecte de renommée mondiale Jean-Michel Wilmotte qui a conçu le musée autour d'une ancienne fabrique de tomettes qui fonctionnait jusque dans les années 80. terrarossasalernes.fr

BARJOLS

Les tanneries



Au XIX^e siècle, alors que le département du Var compte environ 200 tanneries, 30 d'entre-elles sont situées à Barjols. Cette commune vit alors au rythme des usines qui, chaque jour, traitent les peaux de bovins pour les rendre imputrescibles.

De l'eau et des chênes. Il n'en fallait pas plus pour que Barjols devienne, durant plusieurs siècles, la « capitale » varoise des tanneries. De l'eau, notamment celle de la rivière Fauvery et du ruisseau des Écrevisses, permettant de faire tremper les peaux et de faire fonctionner les machines. Du chêne, vert ou blanc, dont les ta-

nins extraits par broyage de leurs écorces, sont utilisés pour transformer les peaux putrescibles en cuir. Ainsi, dès le XVI^e siècle, Barjols dispose de bacs à tannage permettant la métamorphose des peaux. Ils sont situés dans le quartier du Réal où ils ont été découverts et mis en valeur dans les années 80.

Un siècle plus tard, en 1608, ouvre la première véritable tannerie du village qui sera aussi la dernière à fermer ses portes. C'est la tannerie Vaillant, du nom de son créateur qui, sous Henri IV, profite d'un avantage fiscal pour implanter cette activité dans le village varois. Transmise de génération en génération, elle reste aux mains de la même famille jusqu'au début des années 80 et son arrêt définitif. Elle était alors la dernière en activité sur près de trente tanneries que comptait Barjols au XIX^e siècle. Nous sommes, à ce moment-là, à l'apogée de cette industrie qui, bien qu'étendue à l'ensemble du Var où 200 tanneries sont recensées, concentre une bonne partie de son activité dans ce village. Ici, une vingtaine de moulins à tan broient l'écorce du chêne dont les tanins sont indispensables au tannage des peaux. Ces dernières arrivent à Barjols de Marseille directement par le train. Puis, une fois transformées, repartent de la même manière partout en France, notamment pour être utilisées dans les usines de confection de chaussures.

Le tannage ainsi effectué est un procédé long de plusieurs mois. Au tout début des années 1900, il est réduit à quelques semaines grâce à l'arrivée sur le marché de nouveaux extraits tannants exotiques, puis à seulement 24 heures avec les sels de chrome introduits dans les tanneries après la Seconde Guerre mondiale.

Malgré leur adaptation aux nouvelles technologies, les usines barjolaïses peinent à maintenir leur place de leader sur un marché de plus en plus concurrentiel, en France, mais aussi à l'étranger. Alors que pour perdurer il faudrait qu'elles orientent leur activité vers les cuirs luxueux, elles se heurtent à un inconvénient majeur : l'eau issue des rivières et ruisseaux ayant permis leur développement est bien trop calcaire pour traiter la peau de vachette, plus délicate que les peaux jusque-là transformées en cuir à Barjols.

Des tanneries Vaillant, Plauchud et Fassy, les trois dernières ayant fermé leurs portes - et bien que certains bâtiments aient été démantelés et détruits - reste un patrimoine industriel cher à l'histoire locale. Si l'odeur des peaux et les sonneries appelant les salariés à l'usine ont disparu, les immeubles, eux, sont toujours là. D'extérieur, ils ont conservé leur allure originelle. À l'intérieur, ils ont en partie été réhabilités, à la fois en logements et en une quinzaine d'ateliers d'artistes. Y sont installés des peintres, des sculpteurs, des plasticiens, des céramistes... Pour la plupart ouverts toute l'année, ils permettent une visite sous un autre regard de ces locaux industriels.

**Plus de renseignements auprès de l'office de tourisme de Barjols
au + 33 4 94 77 20 01.**



ET AUSSI...

■ À 50 km, à Belgentier, une activité qui a perduré jusqu'en 1999

Tout comme à Barjols, c'est au XVI^e siècle que remontent les plus anciennes archives faisant référence à des tanneries dans la commune de Belgentier. « *Au début du XIX^e siècle, il y avait dix tanneries et sept moulins à tan à Belgentier* », précise Christophe Aquadro, professeur de collège, ayant fait de nombreuses recherches sur le sujet. « *Dans toute*

la vallée du Gapeau, il y avait aussi des papeteries qui utilisaient la carnasse, c'est-à-dire les résidus de tannerie après le nettoyage des chairs, comme liant dans la fabrication de papier. » Ces industries s'étaient implantées dans le secteur afin d'utiliser l'eau du Gapeau comme force motrice mais aussi comme matière première.

Une des plus connues, la tannerie Arnaud, fonctionna jusqu'en 1999 malgré le déclin de l'activité dès la fin du XIX^e siècle. En 1936, elle comptait encore 37 salariés et était alors le premier employeur de la commune. Durant ses dernières années d'activité, elle s'était reconvertie dans la fabrication de semelles orthopédiques. Dans le village, quelques bâtiments ayant accueilli les tanneries sont encore visibles, notamment celui situé en centre-ville transformé en partie en école communale.



© Archives départementales du Var

BELGENTIER — Tannerie Arnaud

LE PRADET

La mine de Cap Garonne



60 ans, de 1857 à 1917, c'est la durée de vie de la mine de Cap Garonne au Pradet. Cette petite exploitation a permis l'extraction de 25 000 tonnes de cuivre. Aujourd'hui, le musée de la mine de Cap Garonne rend hommage à cette histoire industrielle de la commune.

Ce serait une légende aurifère qui aurait permis de mettre au jour un gisement de cuivre au Pradet, sur le site de Cap Garonne. En 1610, un potier aurait trouvé sur ce lieu, une pierre jaune. Il pense que c'est de l'or et propage l'information. Des négociants viennent de toute la région. À défaut d'or, ils trouvent une très belle couche de cuivre vert. C'est en 1857 que la mine commence à être exploitée. Une cinquantaine de mineurs travaillent ici jusqu'en 1917. C'est une main-d'œuvre, essentiellement italienne car bon marché, qui accomplit quotidiennement l'extraction du cuivre. Les mineurs travaillent quatorze heures par jour sans protection et dans des conditions difficiles. Par équipe de trois, ils effectuent le travail à la main. Ils utilisent des barres à mine, des masses et de l'explosif comme de la poudre noire, ainsi que des chariots tirés par des ânes. La mine étant assez petite - 6 hectares -, elle a un fonctionnement très simple et il n'y a aucune mécanisation. Une fois extrait, le minerai est envoyé au Pays de Galles pour être traité. Ce qui est très coûteux. Peu rentable et souvent mal gérée, la mine passe entre les mains de nombreux concessionnaires. Au début du XX^e siècle, les grands gisements mondiaux de cuivre commencent à être découverts. La mine de Cap Garonne n'est plus assez lucrative et elle est



abandonnée en 1917. En 60 ans d'existence, près de 25 000 tonnes de cuivre ont été prélevées.

En 1994, en lieu et place, est inauguré le musée de la mine de Cap Garonne. La visite mène en plein cœur de la terre jusqu'à 40 mètres de profondeur. Les galeries souterraines se découvrent ainsi que le quotidien des mineurs. Des documents et objets d'époque et des automates permettent de reconstituer les scènes d'autrefois. L'histoire de la roche est également au centre de ce musée. Car Cap Garonne est mondialement connu et reconnu pour ses minéraux exceptionnels.

Azurites et malachites font la renommée du site et seize minéraux ont été découverts pour la première fois au monde ici, comme la pradetite ou la capgaronnite. Une collection de plus de 600 minéraux est ainsi exposée dans la seconde partie du musée.

Ouvert de 14 h à 17 h, du mardi au dimanche.

Tarifs : adultes 7 €, de 6 à 18 ans 4,50 €, - de 6 ans gratuit.

Visite guidée 2 € en plus. www.mine-capgaronne.fr



©Musée de la Mine de Cap Garonne

ET AUSSI...

■ À 20 km, les mines de l'Argentière à La Londe-les-Maures

Il y a plus d'un siècle, sur la plage de l'Argentière à La Londe-les-Maures, le paysage était bien différent. À la fin du XIX^e siècle, la plus productive exploitation minière de zinc d'Europe était installée ici, sur 6 000 m², du haut de la colline à la plage. Plus de 1 000 ouvriers y travaillaient alors.



© La Londe-les-Maures

Bien qu'intense, l'activité minière a cependant été de courte durée. Elle commence à ralentir à partir de 1900. En 1908, la mine de l'Argentière ferme mais une usine, filiale des usines Schneider du Creusot, s'installe non loin de là, pérennisant l'activité industrielle et l'emploi. Aujourd'hui, il ne reste que peu de vestiges de ce passé industriel. Des cartes postales, photos et archives permettent de reconstituer le décor de la fin du XIX^e siècle. En 2000, une galerie de 90 mètres de longueur a été mise en sécurité. Elle n'est accessible qu'en visite guidée. Grâce à l'application Archistoire, disponible sur smartphone, les secrets de cette période historique de La Londe-les-Maures se dévoilent en version virtuelle. Une balade de 90 minutes entraîne les visiteurs à la découverte de 11 sites incontournables comme la mine de la plage de l'Argentière, la promenade des Annamites, la cité des Bormettes, l'usine Schneider... mpmtourisme.com

■ À 52 km, le musée des Gueules rouges à Tourves

Pendant près d'un siècle, dans le centre Var, aux alentours de Brignoles, les mines de bauxite ont fortement marqué l'histoire du territoire. Mécanos, géomètres, boiseurs, contremaîtres... Les Gueules rouges, les anciens mineurs de bauxite, ont fortement marqué l'économie varoise. De la fin des années 1870 à la fin des années 1980, le Var a constitué le principal gisement de bauxite français et a tenu le rôle de leader mondial pendant plusieurs dizaines d'années. Minerai de base de l'aluminium, la bauxite devient l'or de la Provence. C'est la concurrence internationale qui mettra un terme au bassin minier varois. Ouvert en 2012, le musée des Gueules rouges à Tourves retrace cette histoire des mines de bauxite en Provence. Sur 1 300 m², à travers une scénographie moderne, ludique et didactique, une collection de 1 000 objets, des documents d'archives, une galerie entièrement reconstruite, différentes salles d'exposition, des bornes ludiques, les visiteurs plongent au cœur de la vie et du travail des mineurs. museedesgueulesrouges.fr

PIERREFEU-DU-VAR

La bouchonnerie



© Mairie de Pierrefeu-du-Var

Dans le Var, les suberaies sont abondantes, notamment dans le massif des Maures. Pourtant, ce n'est qu'au début du XIX^e siècle qu'y démarre l'exploitation du liège. Des usines sont alors créées puis se multiplient, favorisées par l'arrivée du chemin de fer qui facilite le transport de la matière première puis des produits manufacturés. En 1860, 141 fabriques sont recensées.

À Pierrefeu-du-Var, plusieurs artisans bouchonniers travaillent le liège dans divers ateliers dont le plus grand, celui fondé en 1866 par Daniel Ravel. Après la Première Guerre mondiale, ils laissent place à la Société des établissements Favre frères, Carrassan frères, Daniel Ravel et P. Voungny. Une société anonyme au capital de 2 100 000 francs qui « *a pour objet la vente du liège brut et la fabrication des bouchons et de tous articles en liège* ». Dans les années 1915-1920, elle emploie, à Pierrefeu-du-Var mais aussi dans ses succursales de Gonfaron et Roquebrune-sur-Argens, jusqu'à 200 ouvriers et ouvrières produisant 200 millions de bouchons par an. Pour parvenir à un tel volume, les usines sont équipées de 500 machines permettant la réalisation de toutes les étapes de transformation du liège en bouchons. Les lièges « *sont déchargés dans la réserve en plein air de la route de Hyères à Cuers, distante de 90 mètres des usines et à 20 mètres de niveau en dessous des bâtiments de travail. Cette distance est franchie par un téliféri système Caretti de Milan permettant le ravitaillement de l'usine* », indique un document d'archives sur l'usine conservé par le service Culture de la municipalité. « *Le liège*

Si aujourd'hui plus qu'une seule entreprise exploite encore le liège dans le Var, au XIX^e siècle, elles étaient nombreuses à le faire. Parmi les acteurs de cette activité industrielle liée à l'exploitation forestière, l'usine à bouchons à Pierrefeu-du-Var était l'une des plus grandes et des plus réputées. Une partie de ses bâtiments ont été conservés et transformés en lieu culturel.



y arrive (...). Après bouillage, il est mis pour le planchage dans les caves à lièges. Le liège y est ensuite pris par les tireuses en bandes, couteaux circulaires pour couper les lièges en bandes. [Elles] passent ensuite aux coupeuses en carrés (...). Les carrés passent aux tourneuses, tours (...) qui transforment ces cubes en bouchons soit coniques soit cylindriques. Les bouchons sont alors faits mais ils sortent salis par ces diverses manipulations, il faut leur redonner leur couleur naturelle par le lavage. » Plusieurs étapes sont encore nécessaires avant de commercialiser les bouchons : séchage, triage, calibrage, comptage.

Mais l'âge d'or ne dure que peu de temps. Face à la concurrence ibérique, les usines varoises, malgré leur savoir-faire et l'importation de lièges venus d'Algérie notamment, peinent à se démarquer. Celle de Pierrefeu-du-Var ne fait pas exception. Affaiblie par un incendie qui la détruit aux deux-tiers en août 1950, elle ferme ses portes en 1970.

Dans les années 90, l'usine est transformée par la municipalité en deux salles polyvalentes et des espaces dédiés à la culture et à la jeunesse. Devenue L'Espace Bouchonnerie, elle fait partie du patrimoine pierrefeucain et plus largement, du patrimoine industriel varois. ■

ET AUSSI...

■ **À 23 km**, la dernière exploitation varoise de liège est à Flassans-sur-Issole



Dans le Var, seule l'entreprise Lièges Junqué, à Flassans-sur-Issole, exploite encore cette ressource. Il s'agit d'un atelier familial où sont confectionnés des bouchons spéciaux, des coussins, objets de décoration mais aussi des granulés de liège pour les matériaux d'isolation. « *Nous sommes certainement les derniers, en France, à fabriquer des bouchons* », commente un des membres de la famille Junqué. Il est possible de visiter l'atelier sur demande au +33 4 94 69 71 16. liege-junque.com

■ **À 38 km**, tout savoir du chêne-liège et son écorce à La Garde-Freinet



Le Conservatoire du patrimoine du Freinet est une association unique dans le Var, dédiée à la valorisation et à la préservation de La Garde-Freinet et plus largement, du massif des Maures. Afin de faire connaître un patrimoine à la fois architectural, naturel et artisanal, il organise tout au long de l'année des stages, ateliers et visites. Il dispose aussi de trois expositions permanentes dont une dédiée à la levée de liège. Des panneaux explicatifs, photographies, témoignages et outils liés à cette activité permettent de la découvrir. Conservatoire du Patrimoine, chapelle Saint-Jean à La Garde-Freinet - Tél. +33 4 94 43 08 57.

■ **À 100 km**, les vestiges de la scierie du mont Brouis à La Martre



À La Martre, tout près de l'Artuby, se trouvent les vestiges d'une ancienne scierie. Témoin d'une autre activité industrielle liée à l'exploitation des forêts varoises, elle aurait fonctionné de la fin du XVI^e siècle jusqu'au milieu du XX^e siècle. Peu d'archives existent à son sujet mais, sur place, un panneau explicatif et quelques outils anciens sont exposés. « *On aperçoit encore des vestiges, notamment le canal, long de 290 mètres. Il alimentait la scierie en eau dont la propulsion se faisait essentiellement à l'origine grâce au charbon. Le charbon utilisé était surtout issu de la combustion de bois, plusieurs charbonnières fonctionnant près de la scierie* », explique Paul Vautel, auteur de l'ouvrage *Haut pays, Balades dans le temps*. La scierie exploitait le bois de la forêt du Brouis, toute proche. Leurs exploitants en avaient même l'exclusivité.



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR LE DOSSIER EN VIDÉO

4 bonnes raisons de... randonner au mont Lachens

Au départ de La Bastide, la randonnée intitulée « Le toit du Var » permet d'accéder au sommet du mont Lachens, le point culminant du département. À plus de 1 700 mètres d'altitude, à cheval sur les communes de La Bastide, Mons et La Roque-Esclapon, le panorama est grandiose, de la mer Méditerranée aux Alpes.



UN ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE À RETROUVER SUR sportnaturevar.fr

Le Département du Var a créé le site internet sportnaturevar.fr et l'application pour tablettes et smartphones Sport Nature Var, sur lesquels sont disponibles plus de 100 offres de sorties en plein air (randonnée, VTT, plongée, équitation, etc.).

En s'y connectant, il est possible de trouver, d'un simple clic, une activité sportive, sur le territoire de son choix, dont celle intitulée « Le toit du Var ». Il vous suffit de télécharger la fiche de cette randonnée pour en découvrir l'itinéraire détaillé.

Départ depuis l'aire du haut village à La Bastide.

Niveau : difficile.

Distance totale : 12 km.

Dénivelé : 800 mètres.

Temps : environ 4 heures.

Balisage bleu.



1

contempler le panorama

Avec ses 1 715 mètres d'altitude, le mont Lachens est le plus haut des monts varois. Et qui dit plus haut sommet du Var dit panorama à couper le souffle. Une table d'orientation permet de contempler les paysages s'étendant au loin, jusqu'à la mer Méditerranée, les Alpes et le Mercantour. Depuis 2012, une partie de ce site fait partie des 244 Espaces naturels sensibles du Département du Var.



2 Apprécier la neige varoise

Dans le Var, la neige est rare. Mais s'il est un endroit souvent enneigé, c'est bien le mont Lachens. D'ailleurs, certaines personnes aguerries peuvent emprunter cet itinéraire pour le terminer

en raquettes à neige. Dans les années 60, une station de ski, « Varneige », avait été installée au mont Lachens. Elle est depuis fermée et démantelée.

3 Apercevoir des rapaces

Aigle royal et vautour fauve sont parmi les espèces fréquemment observées dans le ciel au-dessus du mont Lachens. Véritable temple de

la biodiversité, le sommet varois accueille d'autres animaux comme la mésange noire, le chevreuil ou le coucou gris.

Du côté de la flore, chardon aux ânes, euphorbe épineuse ou encore gagée de Burnat sont observables suivant les saisons.



4 visiter La Bastide



C'est à La Bastide que se trouve le point de départ et d'arrivée de cette randonnée. L'occasion de s'attarder dans ce charmant village varois, de découvrir ses ruelles et ses lavoirs et de visiter son église Sainte-Madeleine. Deux-cents habitants y vivent à l'année. On y trouve notamment une boulangerie, un hôtel-restaurant et un Bistrot de pays. ■



OLLIOULES

Le patrimoine à sa maison

Rendez-vous au 20, rue Gambetta dans le centre ancien d'Ollioules pour visiter la Maison du patrimoine métropolitain. Depuis 2020, ce magnifique hôtel particulier du XVII^e siècle met en valeur le patrimoine passé et présent des 12 communes de la Métropole toulonnaise.

Avec ses 477 m² d'espaces d'exposition répartis sur 7 salles et 4 étages, ses 80 gypseries exceptionnelles, son escalier monumental à balustres, la Maison du patrimoine à Ollioules est un lieu à visiter, à admirer, à adorer. En famille, avec des amis, seul... Une heure et demie vous sera nécessaire pour découvrir, souvent de façon étonnante, les sept salles d'exposition qui ont chacune une thématique différente autour du patrimoine passé et contemporain des douze communes de la Métropole Toulon Provence Méditerranée (MTPM). Originalité : la visite démarre au 4^e étage pour se terminer au rez-de-chaussée. Ce qui permet d'admirer le bel hôtel particulier du XVII^e siècle dans lequel le musée a été installé. Visible depuis la rue, la façade, sobre et élégante, cache un fabuleux trésor architectural orné de remarquables décors en gypseries et d'une succession de voûtes d'arêtes d'époque Renaissance, parfaitement restaurées. Inscrit à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1998, ce bâtiment fait partie des vingt Demeures élégantes de la commune. « *Il n'y a pas beaucoup de patrimoine du XVII^e siècle dans la métropole. Mais dans l'enceinte de la cité médiévale d'Ollioules, on compte une vingtaine d'hôtels particuliers de ce siècle-là. En 1632, un certain Melchior Martinenq, avocat et époux d'une jeune ollioulaise issue de la bourgeoisie, va acquérir cet hôtel particulier. Puis, il va y avoir une succession de propriétaires. Ça reste la maison aux grands mystères. On ne connaît ni l'architecte, ni le gypier - celui qui a réalisé les décors en plâtre, les gypseries. C'est un exemple exceptionnel de la Renaissance française* », explique Sylvie Brunati Abad, directrice de la Maison du patrimoine et responsable du service patrimoine de la Métropole toulonnaise. Tous les décors sont classés au titre des Monuments historiques depuis 2000. « *La pièce maîtresse du décor, c'est le magnifique escalier à balustres orné de gypseries exceptionnelles. Cette demeure possède d'autres éléments d'ornementation typiques de la Renaissance : putti, guirlandes, animaux fabuleux, atlantes, frises végétales rappelant les palais vénitiens* », continue Sylvie Brunati Abad.

Dans ce cadre architectural remarquable, réhabilité à l'identique grâce à des travaux financés avec le partenariat du Département, le parcours muséal créé est à la fois didactique, ludique et interactif. Les nouvelles technologies sont utilisées pour ajouter une plus-value aux très belles collections. « *Entre réel et virtuel, la visite présente entre autres des pièces de collection, des maquettes 3D, des vidéos, des écrans interactifs, des portraits parlants, des éditions originales de livres rares, de correspondance, de manuscrits et d'illustrations...* », précise la directrice qui a imaginé en partie la scénographie du musée et rassemblé les collections. De quoi susciter la curiosité et l'intérêt de tous les publics.





C'est une salle consacrée à la Commedia dell'arte qui ouvre le bal. *« Le XVII^e siècle est le siècle du bouillonnement artistique. Il m'a semblé important de le représenter sous la forme d'une scénette de théâtre »*, explique-t-elle. Les visiteurs deviennent des spectateurs et assistent à une mini comédie burlesque, sous la forme impressionnante de théâtre d'hologrammes. Le second espace est consacré aux gypseries. *« La finesse et le raffinement des sculptures sur plâtre de cet hôtel sont dignes des plus beaux ensembles provençaux »*, souligne fièrement la directrice. Ces décors sont constitués de têtes d'animaux, d'angelots, de clés de voûte, de clés pendantes, et même d'imposantes têtes d'empereurs romains (César, Auguste, Néron, Vitellius, Vespasien...). Dans cet atelier, tous les secrets de ce savoir-faire exceptionnel sont expliqués aux visiteurs. Puis, direction le cabinet de curiosités qui propose une plongée dans un univers insolite et mystérieux. *« On peut toucher à tout, ouvrir les tiroirs, manipuler les objets... »* Autre thématique abordée : les épopées avec la salle suivante qui permet de découvrir, de l'Antiquité à nos jours, celles qui ont marqué le territoire. Changement total d'ambiance avec un espace consacré à l'agriculture et aux filières emblématiques du Var comme la viticulture, l'oléiculture, l'horticulture. Dans l'avant-dernière salle, c'est la Belle Époque et le phénomène de la villégiature qui sont mis à l'honneur. Enfin, la dernière partie de l'exposition est dédiée aux découvertes et expériences fascinantes de personnages historiques illustres racontées comme un carnet de voyage numérique.



Pour compléter l'expérience, les visioguides offrent des contenus supplémentaires, vidéos, interviews, images, qui plaisent beaucoup aux familles. Les visites commentées rencontrent elles-aussi un franc succès : *« Elles représentent 80 % de nos visites. Les gens ont besoin du contact avec nos médiateurs culturels. Ils sont à la recherche d'anecdotes sur le contenu historique. »*

Tout au long de l'année, en lien avec les thématiques proposées, sont également organisés des conférences et des ateliers pédagogiques avec des métiers d'art comme des ateliers poterie, sculpture, tapisserie, chantournage, dessin, caricature, bijoux... ■

La Maison du patrimoine

20, rue Gambetta - Ollioules - Tél. + 33 4 94 93 37 30 - Ouvert du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30.

Tarifs : 4 € - Tarif réduit : 3 € - Gratuit pour les - de 12 ans accompagnés d'un adulte - Visite guidée : 7 €



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'ARTICLE EN VIDÉO



Emma Touloumbadjian, 12 ans, Volant d'or, conduit en utilisant des techniques de pilote professionnel.

LE CASTELLET

Au volant, comme un grand !

Sur le circuit Paul Ricard au Castellet, dès 7 ans, les enfants peuvent conduire des Smart City, des Mini Cooper, des Porsche Carrera, des Bentley Turbo, des BMW 6.45... Une expérience unique et inoubliable à découvrir avec la structure Com1Grand.

Et si c'était possible de prendre le volant d'une vraie voiture à 7 ans ? C'est le rêve de nombreux enfants. Com1Grand sur le circuit Paul Ricard au Castellet le réalise ! Cette école de pilotage permet aux jeunes de 7 à 18 ans de conduire les mêmes véhicules que les adultes. Sur une piste qui leur est dédiée, ils sont initiés à la conduite et aux techniques de pilotage. Chaque année, ils sont nombreux à prendre le volant d'une des vingt voitures qui constituent la flotte de Com1Grand : Smart, Mini, BMW, Porsche...

« L'objectif est de leur transmettre le goût de la

conduite pour en faire, plus tard, des usagers de la route confiants, prudents, capables de maîtriser tout type de véhicule », expliquent les responsables. Les voitures ne sont pas bridées et dès la première minute de cours, les jeunes conducteurs sont derrière le volant. Il n'y a pas de cours théorique ni de baptême sur le siège passager : « Nous avons une approche ludo-pédagogique. Le maître mot reste le plaisir. Nous abordons la théorie en même temps que la mise en pratique. Et très vite, ils maîtrisent les voitures, quels que soient leur gabarit et leur puissance. Tous nos moniteurs sont diplômés. Les enfants sont très vite responsabilisés et comprennent qu'ils ne sont pas dans un manège. Plus ils grandissent, plus ils ont des voitures puissantes. Bien sûr, nous avons des équipements spécifiques pour s'adapter à leur morphologie. » Le volet sécurité routière est également très important.

Leçons découverte, cours particuliers, stages... Tout est possible afin de s'adapter au mieux au niveau et aux envies de chacun. Un livret de formation est remis à chaque session. Il permet de suivre l'évolution de l'élève si ce dernier revient. En validant des compétences, l'enfant peut recevoir un volant de bronze, d'argent ou d'or. « C'est le même principe qu'en ski. C'est très motivant pour les jeunes qui aiment le challenge ! Et pour ceux qui préfèrent le côté loisir, il n'y a pas de pression. Notre objectif c'est qu'ils repartent avec le sourire et des souvenirs en tête. » Et c'est le cas à chaque fois ! ■

kom1gran.fr Tarifs de 89 € à 289 € selon la formule choisie (leçons, stages).



Les oreillettes de mamie Charlotte

Beignets croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, saupoudrés d'un voile de sucre glace vanillé, les oreillettes subliment les tables festives que ce soit pour les fêtes de fin d'année ou Mardi gras. Faciles à déguster, leur préparation est assez longue. Alors aux fourneaux !

INGRÉDIENTS

500 g de farine
100 g de beurre
4 œufs
50 g de sucre
5 cl de rhum ou de vanille liquide
ou de fleur d'oranger
5 cl d'eau si besoin
1 l d'huile de friture
1 pincée de sel
Sucre glace
Sucre vanillé

PRÉPARATION

Mélanger à la main ou à l'aide d'un robot avec l'ustensile feuille, la farine avec le sucre et le sel. Faire un puits, ajouter le beurre, les œufs et le parfum (rhum, vanille ou fleur d'oranger). Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Si la pâte est trop sèche ajouter un peu d'eau. La pâte doit être souple mais pas élastique. Former une boule, la couvrir et laisser reposer pendant au moins une heure.

Diviser le pâton en trois ou quatre morceaux.

À l'aide d'une machine à pâte ou d'un simple rouleau à pâtisserie étaler finement sur un plan de travail fariné.

Avec une roulette crantée, découper des formes différentes. Pour les plus traditionnelles, des losanges incisés au milieu. Les téméraires pourront également faire des ganses pour cela passer une des pointes de la pâte à travers l'incision. Puis les déposer sur du papier cuisson. Renouveler cette étape tant qu'il y a de la pâte. Cette opération est assurément la plus longue. Mais c'est aussi celle-là qui donnera la forme des oreillettes après la cuisson.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et mettre deux ou trois morceaux de pâte à frire.

Égoutter les oreillettes dans un premier temps dans une passoire puis sur du papier absorbant. Enfin, les disposer sur un plat, saupoudrer de sucre glace aromatisé au sucre vanillé.



OREILLETES, MERVEILLES, BUGNES...

Oreillettes en Provence, merveilles à Bordeaux et bugnes à Lyon.

Si les deux premières sont sensiblement les mêmes variétés de beignets croustillants et aérés, la troisième est plus moelleuse. Les oreillettes porteraient leur nom en raison de leur forme, qui rappelle l'organe humain impliqué dans l'audition. Car si aujourd'hui on les trouve le plus souvent en forme de losange ou en carré, historiquement, elles ont également été fabriquées en forme de demi-cercle. ■





en Dracénie Provence Verdon

Parmi toutes les expériences proposées sur l'ensemble des 23 communes de la Dracénie Provence Verdon, certaines sont assurées par des professionnels du secteur ayant rejoint le réseau Destination Var, le réseau des ambassadeurs du Var. Durant 24 heures en Dracénie Provence Verdon, le magazine *Le Var* vous invite à la rencontre de quelques-uns d'entre eux.



 **10H**

POUR BIEN COMMENCER...

La pico-brasserie Bozzzale à Figanières

La journée commence à Figanières, dans une pico-brasserie. Ce terme, qui désigne le plus petit niveau de l'échelle commerciale dans le milieu brassicole, sied à merveille à la brasserie Bozzzale et son concepteur, Olivier Dauphin.

Autodidacte, il a eu plusieurs vies avant de se lancer à temps plein dans le brassage.

« Comme un boulanger qui vend ses baguettes, je fais un produit de proximité », sourit-il.

Dans sa brasserie, installée dans les anciens bains-douches communaux, ou dans sa boutique, à quelques mètres de là, il accueille toutes



les personnes désireuses de découvrir son savoir-faire et de goûter à des bières « aromatiques et gourmandes ».

Visite guidée de la brasserie le samedi matin sur réservation.

Boutique ouverte le mardi et le samedi de 9 h à 13 h.

Bières à 3 € la bouteille.

Renseignements et réservations
bozzzale.fr

De Figanières à Flayosc,
30 minutes de trajet

 **12H 30**
À TABLE !

Déjeuner à L'Oustaou à Flayosc

Pour le déjeuner, direction Flayosc, chez Pauline Le Gal et Clément Euvard, propriétaires du restaurant L'Oustaou. Ce couple généreux forme un duo complémentaire. En salle, Pauline sert avec le sourire les mets confectionnés avec soin par le chef, Clément, maître-restaurateur. C'est à deux qu'ils élaborent la carte, en fonction de la saisonnalité des produits. Entre tradition et modernité, ils font redécouvrir des plats parfois oubliés comme la noix de ris de veau ou le lièvre à la royale et découvrir de nouvelles saveurs.



Des recettes qui s'apprécient autant le midi, sur la terrasse ensoleillée que le soir, dans l'ambiance chaleureuse du restaurant.

Restaurant L'Oustaou,
5, place Joseph Brémond à Flayosc.
Ouvert du jeudi au lundi, midi et soir.
Fermé le dimanche soir.
Réservations au +33 4 94 70 42 69.

De Flayosc
à Saint-Antonin-du-Var,
30 minutes de trajet

 **14H 30**
UN PEU DE SPORT...

Un tour de vélo avec Natur'évasion à Saint-Antonin-du-Var

Après le repas, quoi de mieux qu'une activité sportive pour digérer ? Avec Natur'évasion, il est possible de louer des vélos avec ou sans assistance électrique, à la demi-journée. L'occasion, par exemple, au départ de Saint-Antonin-du-Var, de rejoindre le village de Salernes via l'Eurovélo 8, piste cyclable aménagée par le Département.



D'autres itinéraires vous sont proposés par Jean-Claude, Sabine ou Robin Fichera, qui travaillent en famille dans cette entreprise spécialiste des loisirs de plein air depuis plus de 30 ans. À travers les pratiques proposées tout au long de l'année, comme le vélo mais aussi le kayak ou l'escalade, ils ont à cœur de promouvoir le Var.

À partir de 17 € la location de vélo adulte pour la demi-journée, 38 € pour un vélo électrique.
Tarifs et réservations
[sur naturevasion.com](http://naturevasion.com)

17H

UN PETIT VERRE ?

Dégustation de vins au château Mentone à Saint-Antonin-du-Var

Avant de rendre vos vélos, n'hésitez pas à faire une halte au Château Mentone, situé à Saint-Antonin-du-Var sur le trajet du retour. Sur ce domaine de 170 hectares, dont 30 sont consacrés à la vigne, différentes expériences œnotouristiques sont proposées.

Parmi elles, une initiation à la dégustation permettant de découvrir le domaine et ses cuvées. Des vins biologiques, rosés, rouges ou blancs, élaborés sur place.



Propriété de la famille Caille depuis 2003, le Château Mentone propose aussi des gîtes et chambres d'hôtes ainsi qu'une ferme-auberge labellisée *Bienvenue à la ferme* où plus de 50 % des mets proposés sont produits sur place.

Dégustation au caveau de vente gratuite. Initiation à la dégustation avec visite du domaine à partir de 10€.

Plus de renseignements sur chateamentone.com

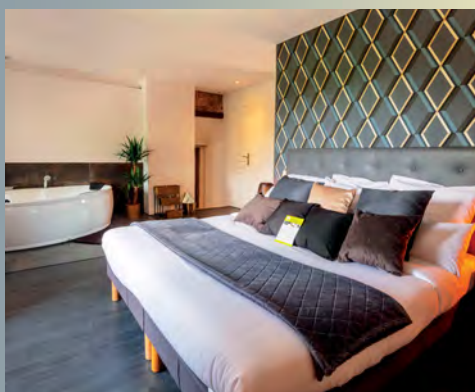
De Saint-Antonin-du-Var
aux Arcs-sur-Argens,
30 minutes de trajet

20H

REPOS !

Dîner et nuit au château d'Argens aux Arcs-sur-Argens

C'est au Château d'Argens que se poursuit l'expérience Destination Var en Dracénie Provence Verdon. Situé sur les hauteurs des Arcs-sur-Argens, dans le quartier médiéval si emblématique du Parage, cet hôtel-restaurant est, depuis février 2021, la propriété de Daphnée Godin et Filipe Gomes. Le couple a rénové les chambres dans un style contemporain.



Côté table, c'est le chef Patrick Rivière qui propose une cuisine gastronomique d'inspiration provençale.

Menus à 49€ et 79€.

Chambres selon période.

Réservations sur chateaudargens.com



Liste complète des membres
du réseau Destination Var sur visitvar.fr

Des Arcs-sur-Argens
à Bargème,
1 heure de trajet

10H

DE L'ART AVANT LE DÉPART

Visite de l'atelier d'Elsa sculpteur à Bargème

Ces 24 heures en Dracénie Provence Verdon se terminent à Bargème, chez Elsa.

Cette artiste sculpte l'ardoise depuis plus de 25 ans. « *Je n'ai pas choisi cette matière, elle est venue me chercher* », témoigne-t-elle.

Sur ce matériau brut, elle imprime sa marque. Des fleurs et des feuilles le plus souvent. Très graphiquement.

Certaines de ses œuvres sont monumentales, comme deux d'entre elles exposées à Bargème.

D'autres, plus minimalistes, mais tout autant poétiques. On aime les contempler dans une des pièces de sa maison, consacrée aux expositions.



Elsa y reçoit avec le sourire pour parler de son métier, de sa passion, et du Var, aussi, qu'elle affectionne tout particulièrement et aime à faire connaître.

Il est préférable d'appeler

au +33 7 62 62 19 23

ou d'envoyer un courriel à

elsasculpteur@gmail.com

avant sa venue à l'atelier-galerie.

Plus d'informations sur

elsa-sculpteur.com ■

La Foire de Brignoles, souvenirs et petites histoires

Si la Foire de Brignoles est née en 1921, elle n'en avait à l'époque ni le nom ni la forme actuelle. Comme nous l'explique Maurice Martin, bénévole depuis 1995 et secrétaire général depuis 2002, « *c'était au départ une exposition assez modeste de produits du terroir, notamment de vins. Le premier concours viticole a d'ailleurs été créé à ce moment-là. Les autres ont suivi avec le temps* ». Ce n'est qu'à partir de 1963 que la foire prend un véritable statut juridique sous la forme d'une association loi 1901, autour d'un comité d'organisation d'une trentaine de bénévoles. Mais dès sa création, l'événement suscite auprès des habitants de la commune, un fort sentiment de fierté et d'appartenance. « *Pour tout Brignolais, la foire est une institution. Elle fait briller notre ville depuis plus de 100 ans ! C'est une manifestation vraiment particulière qui nous lie au-delà des dissensions politiques et autres* », confie le bénévole. « *On l'aime tous. On y vient depuis tout petit. Je me revois en train de découvrir avec émerveillement les hot-dogs... J'y ai mes premiers souvenirs d'adolescent. Et les commerçants de la ville jouaient tous le jeu et repeignaient leur façade pour accueillir les visiteurs qui allaient déferler sur Brignoles. C'était un événement de grande ampleur !* » En 1947, le Président de la République, Vincent Auriol, est venu en personne inaugurer la manifestation phare du territoire. Au fil des ans, c'est devenu la plus importante foire agricole de la région, ce qu'elle reste encore de nos jours. Et particularité assez incroyable pour un événement de cette ampleur, qui accueille chaque année plus de 50 000 personnes : son comité d'organisation n'est constitué que de bénévoles. Et ce, depuis 1921 ! « *C'est parti d'un sentiment d'union, on voulait faire quelque chose pour Brignoles, quelque chose qui nous plaisait pour mettre en lumière la ville. On continue à faire ça pour le plaisir* », explique non sans fierté Maurice Martin. Ce comité est composé de Brignolais, souvent de naissance, amoureux



Les Brignolais ont pour la Foire de Brignoles un attachement tout particulier. Elle fait partie de l'histoire de la ville. Maurice Martin vit avec la foire depuis toujours. Aujourd'hui secrétaire général du comité d'organisation, il nous livre ses souvenirs.

de leur territoire. Il n'existe pas réellement de continuité familiale en son sein. Sauf pour la famille Martin : « *L'histoire a commencé avec mon oncle, commissaire général de la foire, et mon père, ancien agriculteur, qui était, lui, au jury du concours de volailles. Puis je suis entré en tant que bénévole en 1995. Mon frère a suivi quelques années plus tard et est devenu président. Il est encore aujourd'hui président d'honneur. Et maintenant moi, je suis secrétaire général. C'est vrai qu'il y a une certaine lignée familiale ! Mais ce n'est pas la généralité.* » Car pour devenir bénévole et participer à l'organisation, ce n'est pas si simple. N'entre pas qui veut ! Il faut être coopté par deux parrains déjà titulaires d'un poste, puis la demande doit être validée par le conseil d'administration. Le bénévolat demande beaucoup d'engagement et même de sacrifices. Certains n'hésitent pas à prendre des congés le temps de la foire. « *Qui n'a pas entendu : tu préfères la foire à moi ?* », sourit Maurice Martin. Pour sa

part, il a résolu le problème : son épouse participe aussi à l'événement sur le stand de la Croix rouge. Le couple, comme l'ensemble des bénévoles de la foire, sont à la tâche pour la prochaine édition qui se tiendra du 15 au 23 avril 2023. ■



LE DÉPARTEMENT

**Abonnez-vous
au magazine !**

**Le
Var**



Le Département du Var
vous offre la possibilité
de recevoir gratuitement
dans votre boîte aux lettres
le magazine « Le Var »
(2 numéros par an).

Il vous suffit de remplir
le formulaire en ligne sur
www.var.fr/mon-abonnement

La
fabuleuse
histoire
des **JOUETS**
de la Préhistoire à nos jours



Hôtel Départemental des Expositions du Var
2 DÉCEMBRE 2022 > 12 FÉVRIER 2023 - DRAGUIGNAN

Billetterie
hdevar.fr