



# Le Var

## IDÉES DE...

Sorties, saison, lectures...

## CHEMINS DE TRAVERSE

Sur les traces du patrimoine  
templier varois

## EXPOSITION

L'HDE Var à Draguignan  
présente « La table un art  
français du XVII<sup>e</sup> siècle  
à nos jours »

## VIVRE ICI

Vallée du Gapeau



LE DÉPARTEMENT

# PRÉPAREZ VOTRE SORTIE *en pleine nature*

Téléchargez l'application  
**Sport Nature Var**



- Consultez des randonnées pédestres, équestres, VTT et sites de plongée avec leurs points d'intérêt et leurs photos
- Visualisez la carte du Var avec ses itinéraires de randonnées
- Trouvez une randonnée selon vos envies parmi celles proposées par le Département

# Sommaire

PORTFOLIO > 2 à 7

À LA LOUPE > 8 & 9

IDÉES DE SORTIES > 11 à 13

IDÉES DE SAISON > 14 & 15

IDÉES D'EXPOS > 16

HÔTEL DÉPARTEMENTAL DES EXPOSITIONS DU VAR > 17 à 21

IDÉES DE LECTURES > 22 à 26



## 27

### LE VAR EN TÊTE

TENDANCE / Le couteau d'art en héritage > 28 à 30

PÉPITE / Le Var, premier producteur français de fleurs coupées > 31 à 37

COUP DE CŒUR / Création : composez avec des fleurs varoises > 38 & 39

À LA POINTE / SleA, produits sanitaires naturels > 40 à 42

HISTOIRE D'UN SUCCÈS / Les saveurs provençales de Truc & Co > 43 à 45

## 47

### NUL VAR AILLEURS

VIVRE ICI / Vallée du Gapeau > 48 à 61

PATRIMOINE / La collégiale de Lorgues > 62 à 65

NATUREL ET SENSIBLE / Le lac de Méaulx > 66 à 68

ÇA S'EST PASSÉ / Napoléon dans le Var > 69 à 71



## 73

### VAR HIVER

CHEMINS DE TRAVERSE / Sur les traces des Templiers > 74 à 84

COLLECTION / Le musée du timbre au Luc-en-Provence > 85 & 86

SPORT / La patinoire de La Garde > 87 à 89

ÉVASION / Les étangs de Villepey à Fréjus > 90 & 91

À DÉGUSTER / Les biscuits de Noël > 92 & 93

EN FAMILLE / Spectaculaire franchissement de la Nartuby > 94 & 95

ARTISTE VAROIS / Barre Phillips à Puget-Ville > 96

EN COUVERTURE :  
L'eau du Gapeau



LE DÉPARTEMENT

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

**Directeur de publication :** Marc Giraud - **Coordination éditoriale :** Philippe Voyenne - **Rédaction :** Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chaine - **Photo :** Nicolas Lacroix, Samchedine Damen Debbih

**Maquette :** Isabelle Gilichini, création/réalisation graphique/cartographie/suivi de fabrication ; 4<sup>e</sup> de couverture : Lionel Cartier - **Photogravure :** Graphic Azur

**Impression :** Imaye Graphic, tirage à 160 000 exemplaires - Dépôt légal à parution - N°ISSN : 2273-2659 - Coût de fabrication unitaire 0.54 € TTC

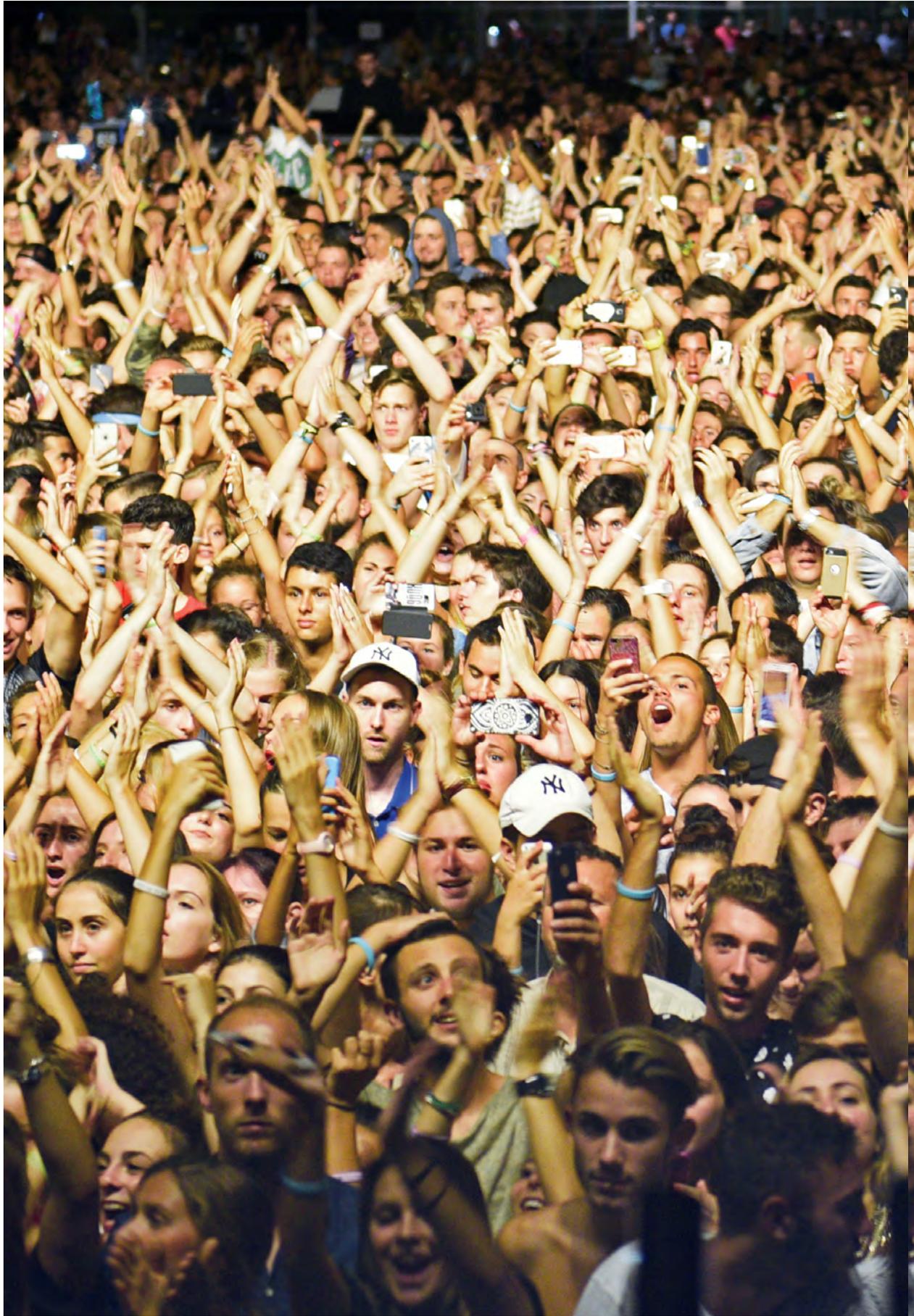
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Direction de la communication - 390 avenue des Lices - CS 41303 - 83076 Toulon Cedex - Site internet : [www.var.fr](http://www.var.fr) - [redaction@var.fr](mailto:redaction@var.fr)



une marque propriété du Département du Var



# Portfolio



Un moment de liesse,  
qui réchauffe la foule.





Un élevage d'alpagas, à l'abri dans une bergerie varoise.



Des marrons grillés, lors de la Fête de la châtaigne à Collobrières.





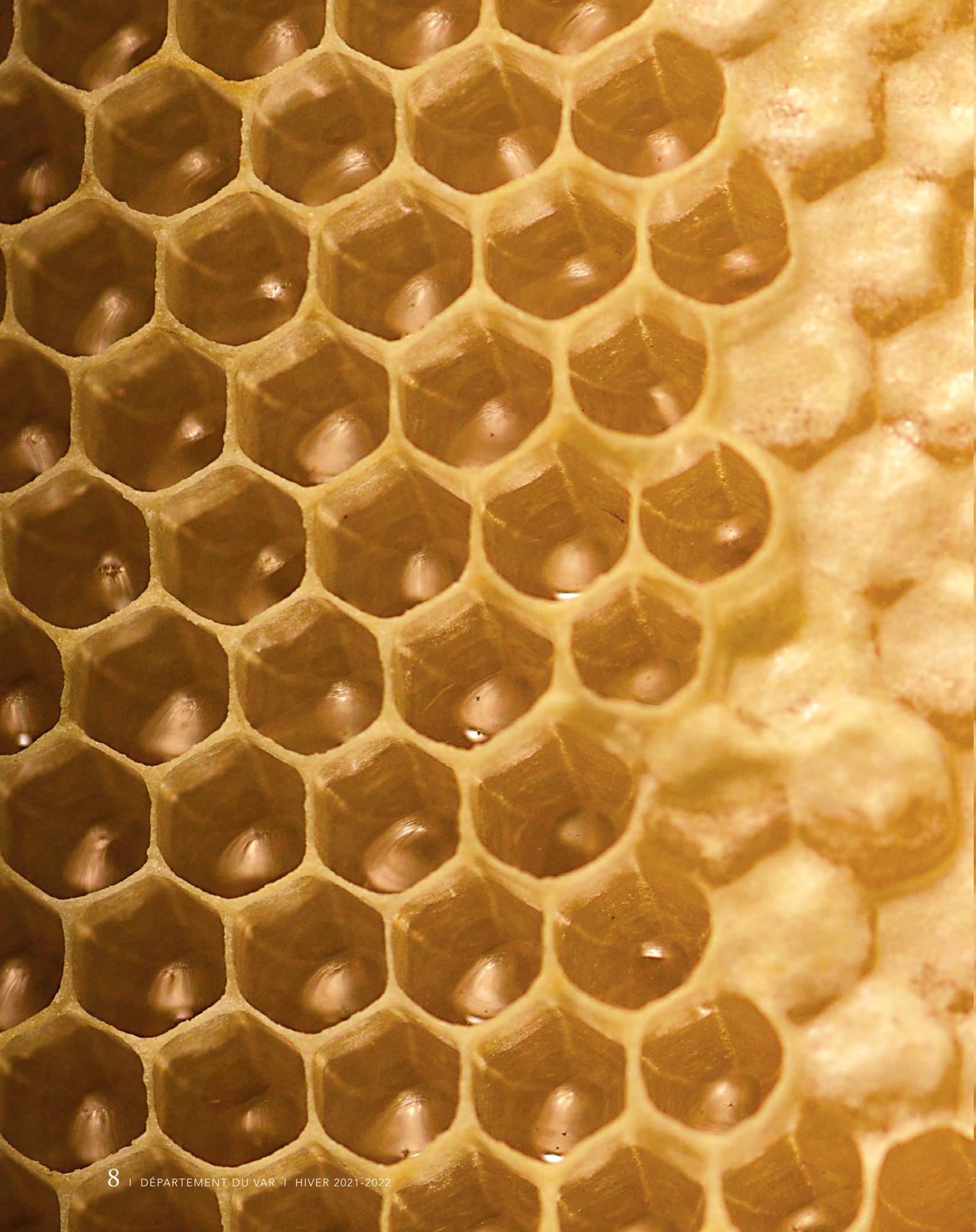
Un four à pain traditionnel, à Bras.

## Chaleur hivernale

Cet hiver, *Le Var* vous apporte de la chaleur. Celle qui réconforte, qui apaise et qui relaxe. Cette chaleur que l'on apprécie tant l'été mais qui, l'hiver se révèle différemment. Dans ce département, ô combien chaleureux, qui a bâti sa renommée avec l'expansion du tourisme hivernal au XIX<sup>e</sup> siècle, les occasions de se réchauffer sont nombreuses. Elles se manifestent dans des moments de liesse, au cœur d'une foule, lors de concerts et autres temps forts culturels. Elles s'apprécient en famille, auprès d'un feu de cheminée, à l'abri du Mistral ou de la neige - parfois.

La chaleur hivernale, dans le Var, c'est aussi celle des fêtes de fin d'année, lorsque les marrons grillés ou le vin chaud se partagent entre amis. C'est celle d'un troupeau dans une bergerie ou d'une charbonnière enfumée, rappelant des pratiques ancestrales chères au patrimoine varois.

La chaleur hivernale, c'est aussi ce magazine et son portfolio, dont la lecture, nous l'espérons, réchauffera votre hiver.



# ALVÉOLES...



## AU CŒUR DE LA RUCHE

Les alvéoles, par leur forme hexagonale, et par leur symétrie parfaite, interpellent autant qu'elles impressionnent. Elles sont le fruit du travail des abeilles bâtisseuses qui extraient la cire de leur abdomen afin de construire ces niches à miel. Totalement autonomes en la matière, les abeilles sont toutefois aidées dans cette tâche par les apiculteurs qui installent dans les ruches des cadres déjà cirés. Cela permet aussi un meilleur rendement de la ruche car pour obtenir 1 kg de cire, les abeilles consomment 10 kg de miel.



## MIEL

Afin d'extraire le miel des cadrans issus des ruches, il faut d'abord enlever l'opercule de cire qui referme les alvéoles une fois celles-ci remplies. Les cadrans sont ensuite placés dans une centrifugeuse qui projette le miel hors des alvéoles. Il peut alors être récolté pour la mise en pot. Miel de châtaignier, miel toutes fleurs, miel de garrigue ou de romarin... Chacun a ses particularités gustatives. Pour être sûr



de sa qualité, privilégiez les pots portant la mention «récolté et mis en pot par l'apiculteur». Il est préconisé de le consommer dans les deux ans suivant la mise en pot mais un bon miel se garde des années.

## ABEILLES

Dans chaque ruche, il y a une reine. «*Les reines, entre elles, ne peuvent pas cohabiter*», explique Frédéric Forton, apiculteur à Carcès. «*Leur rôle principal est de pondre, jusqu'à 500 œufs par jour en hiver et 2 500 au printemps. Cela permet d'avoir des colonies de 15 à 30 000 abeilles par ruche en hiver et de 80 à 120 000 en pleine saison*». La durée de vie d'une reine étant de 2 à 3 ans, elles doivent régulièrement être renouvelées.

[forton-apiculteur-miel-provence.fr](http://forton-apiculteur-miel-provence.fr)



LE DÉPARTEMENT

Recevez  
le magazine

**Le Var** chez vous !



Le Département du Var vous offre la possibilité de vous abonner gratuitement au magazine « Le Var » (2 numéros par an).

Il vous suffit de remplir le formulaire en ligne sur [www.var.fr/mon-abonnement](http://www.var.fr/mon-abonnement) et vous recevrez le prochain numéro du magazine « Le Var » dans votre boîte aux lettres.

## DU PIANO POUR NOËL

► Le 6 décembre à 20 h  
**Four pianos for Christmas**  
Palais Neptune à Toulon

Le Festival de piano de Toulon et de sa région propose, un peu avant les fêtes de fin d'année, une soirée exceptionnelle. Pour cet événement avec le Gershwin Quartet Piano, il a fait appel aux plus grands fabricants de pianos de concert du monde, afin de présenter sur scène un événement unique en première mondiale : les 4 plus grands instruments de scène, les plus belles sonorités, les plus puissants, les plus... uniques ! Steinway & sons, Bechstein, Bösendorfer et Fazioli, chacun a sa sonorité, sa couleur et son caractère magnifiant le jeu du Gershwin Quartet Piano.

De 13,50 € à 26,50 €

Plus d'informations :  
festivalmusiquetoulon.com

Billetterie :  
billetterie@festivalmusiquetoulon.com



© Andreas Zihler



© Sylvain Granjon

## MON AMI LA CLOWNE

► Le 17 décembre à 20 heures  
**Ami-Ami - Salle Gérard Philippe à La Garde**

Du clown moderne à la Tati, au clown plus traditionnel, en passant par des personnages insolites et inclassables, et les clown(e)s au féminin, c'est tout ça l'identité de *Clowns not dead*, festival du Pôle, désormais bien ancré dans la programmation culturelle hivernale varoise. Parmi les 7 spectacles proposés en divers lieux de la Métropole Toulon Provence Méditerranée, *Ami-Ami*, de la compagnie La fille en bleu, met en scène Hélène Ventoura, experte dans l'art du violon, de la comédie et du clown qui a pour grand projet de se faire « ami-ami » avec tout le monde, quitte à inventer n'importe quoi pour arriver à ses fins. Comme multiplier les attentions, se vanter d'un maximum de qualités, paraître la plus aimable et normale possible... Sauf qu'elle va se révéler de plus en plus bizarre, imprévisible, voire inadaptée. De quoi nous surprendre et nous intriguer !

Programmation complète et réservations sur [le-pole.fr](http://le-pole.fr) - De 8 à 12 €.



© Jean-Louis Fernandez

## AU THÉÂTRE AVEC MARIVAUX

► Les 20 et 21 janvier 2022 à 20 h 30

**La seconde surprise de l'amour - Théâtre Liberté à Toulon**

Une marquise et un chevalier sont tous deux totalement imperméables à l'amour. C'est terminé pour eux, ils ont beaucoup aimé (c'était leur première surprise) et la perte de leur amour les a rendus insensibles, fermés. Et pourtant... une seconde surprise advient. Parler est la seule issue à leur enfermement, tout ce qui se dit sans se dire vraiment, tout ce qui est implicite, tout ce qui se dit malgré eux de leurs désirs. Alain Françon a monté les plus grands textes du théâtre classique et il revient avec une des plus belles pièces de Marivaux : *La seconde surprise de l'amour*. Plus d'informations sur [chateauvallon-liberte.fr](http://chateauvallon-liberte.fr) - Tarifs de 5 à 29 €.



© Suzie Guillermit

## UNE RENCONTRE ENTHOUSIASTE

► Le 25 février 2022 à 20 h 30

**Les Doigts de l'Homme et Amélie les crayons  
Théâtre Denis à Hyères-les-Palmiers**

En 2017, Amélie les crayons fait appel à Olivier Kikteff, guitariste fondateur du groupe Les Doigts de l'Homme pour intervenir sur un morceau intitulé *Le bal des vivants*. À ce moment précis, Les Doigts de l'Homme sortent leur septième album, *Le cœur des vivants...* Un vent de réunion souffle sur ces artistes. Sur ce projet commun, Les Doigts de l'Homme proposent des arrangements des chansons d'Amélie les crayons avec cette approche si particulière qui a fait leur réputation. Cette façon de rendre universelle une musique savante, nourrie de tant d'influences et d'ouverture qu'elle finit par venir de nulle part, tout en étant si familière. Une rencontre à la fois improbable et évidente. Une volonté commune de transmettre l'émotion, l'enthousiasme, la joie et l'envie de partager avec le public. Ce concert est proposé par Tandem, scène de musiques actuelles départementales. Tarifs de 12 à 16 €. Renseignements et réservations sur [tandem83.com](http://tandem83.com)

## EN ÉQUILIBRE

► Le 26 février 2022 à 20 h 30

**La chute des anges - Le Carré à Sainte-Maxime**

Survivants d'un monde bouleversé, un groupe d'hommes et de femmes chemine entre ciel et terre... Sont-ils des anges descendus sur Terre ? Des hommes en quête d'un monde meilleur ? Dans cette fiction au ton tragico-comique, dans un univers en clair-obscur, les interprètes s'expriment avec virtuosité au fil des tableaux, virevoltant d'un mât chinois à une poutre aérienne, alternant équilibriste et voltige. Raphaëlle Boitel développe avec *La chute des anges* un langage singulier à la croisée de la danse, du cinéma, du cirque et du théâtre. Un langage qui s'invente à partir des relations subtiles entre les êtres, qu'ils soient réels ou imaginaires. Accessible dès 8 ans. Plus d'informations sur [carre-sainte-maxime.f](http://carre-sainte-maxime.f) Tarifs de 13 à 24 €.



© Manna Levitskaya

## DANSE ET MUSIQUE À L'UNISSON

► Les 4 et 5 mars 2022  
à 20 h

**And so it goes...**  
Châteauvallon à Ollioules

**N**ée en Afrique du Sud où elle a grandi et où elle est devenue danseuse, puis chorégraphe reconnue, Désiré Davids vit et travaille en France, tout en collaborant avec des artistes africains, notamment au Mozambique. Dans *And so it goes...*, pièce pour

quatre danseurs et un musicien, les cultures s'allient et s'élancent, les corps pulsent, éprouvent le rapport des pieds à la terre et le rapport à l'autre, les corps se cherchent et se découvrent, s'équilibrent, ondulent, s'élèvent et se retrouvent. La musique originale, en direct, est l'œuvre de l'un des musiciens les plus talentueux de Maputo, Matchume Zango. Virtuose, il joue de nombreux instruments africains, dont le *chitende* (arc musical) et le *timbila* (xylophone aux lamelles de bois), accompagnant les danseurs au plus près de leurs pulsations.

Plus d'informations et réservations [chateauvallon-liberte.fr](http://chateauvallon-liberte.fr) - De 5 à 24 €.

© Pascale Beroujon



## UNE COMÉDIE MUSICALE

► Les 25, 27 et 29 mars 2022 **South pacific** - Opéra de Toulon

**F**idèle à sa réputation de redonner vie aux plus belles comédies musicales, l'Opéra de Toulon met à son actif une nouvelle création française d'un grand classique de Broadway : *South pacific*. Mis en scène par Olivier Bénézech avec Larry Blank à la direction musicale, Johan Nus, pour la chorégraphie et l'orchestre et le chœur de l'Opéra de Toulon. De 5 à 72 € - [operadetoulon.fr](http://operadetoulon.fr)



© Décor, Llonchiveau Illustration HBogo

## ET AUSSI

### UNE CRÉATION POÉTIQUE

► LE 5 DÉCEMBRE

Théâtre Galli - Sanary-sur-Mer

Petits et grands plongent avec émerveillement dans Le monde de Peter Pan, une création poétique et musicale. Sur scène, 8 comédiens interprètent les personnages de ce monde imaginaire.

De 22 à 33 € - [theatregalli.com](http://theatregalli.com)

### CLICK !

► LES 21, 22 ET 23 DÉC. À 16 H

Théâtre de l'Esplanade  
à Draguignan

La compagnie Skappa ! & Associés, avec son spectacle *Click !*, explore la puissance évocatrice de l'image. Une comédienne-chanteuse accueille les spectateurs-invités dans son salon modestement meublé. Elle n'a qu'à allumer l'abat-jour pour que quelque chose commence, le début d'un voyage poétique et malicieux pour partir loin dans l'espace et le temps. Bizarrement, d'étranges phénomènes se produisent... Par la magie du jeu, du chant et de la parole, *Click !* nous transpose dans le monde de l'illusion. Plus d'informations et réservations [theatresendracenie.com](http://theatresendracenie.com)

À partir de 3 ans - Tarif unique : 5 €.

### UN ROMAN REVISITÉ

► LE 25 JANVIER 2022

Palais des congrès - Saint-Raphaël  
La solidarité, la fraternité et la générosité habitent cette histoire universelle, fidèle à la poésie utopiste de Romain Gary. Émotion et virtuosité caractérisent cette adaptation pour le théâtre, mêlant marionnettes et musiques, de ce roman fraternel, Prix Goncourt en 1975.

De 11 à 27 € - [theatreforum.fr](http://theatreforum.fr)

### UN ENSEMBLE ACCORDÉ

► LE 27 FÉVRIER 2022

La Croisée des arts

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

L'ensemble Des équilibres propose *Cordes pincées, cordes frottées*, un programme pour violon et harpe qui met à l'honneur, avec virtuosité, différents compositeurs.

Tarif : 10 € - [croiseedesarts.com](http://croiseedesarts.com)



« FRENCH 83 »,  
LE COCKTAIL MADE IN VAR

LA RECETTE (POUR 1 VERRE) :

- 3 cl de gin distillé dans le Var
- 7 cl de vin blanc pétillant du Var
- 2 cl de jus de citron caviar
- 2 cl de sirop de sucre

Dans un shaker, versez le gin, le jus de citron caviar et le sirop de sucre. Les ingrédients doivent être frais. Secouez quelques secondes avant de verser le mélange dans un verre à cocktail. Ajoutez-y le vin blanc pétillant. Le French 83 est prêt à être dégusté !  
Avec modération.

**UN PRODUIT : goutez les gins varois\***

Dans le Var, le pays du vin rosé, trois domaines ont lancé une production audacieuse, celle de gin ! Cet alcool, qui fait son retour en force, devient très tendance. De nombreux cocktails voient le jour, comme le French 83. Ainsi, ils sont trois à s'être lancés dans l'aventure : le Domaine de Cantarelle à Brue-Auriac, la Liquoristerie de Provence à Taradeau et le Château Léoube à Bormes-les-Mimosas. Trois gins différents mais aux accents du Sud. Découverte.

Produit à base d'alcool de raisins de Provence et distillé dans un alambic charentais installé au sein du Domaine de Cantarelle, le **Cantarelle Gin de Provence** est un gin authentique, obtenu à partir d'arômes 100 % naturels de baies de genièvre, tilleul, pamplemousse, coriandre et écorces d'orange amère. En résulte, une boisson florale et fruitée, très aromatique. À partir de cette recette, sont réalisées deux « cuvées » : une produite en cuve inox et une seconde version, Exclusive Amphora Aged, vieillie en amphore en terre cuite. « *Ce vieillissement de 6 mois minimum, apporte un patinage et une complexité aromatique exceptionnelle, ainsi qu'une texture plus onctueuse* », soulignent les producteurs. En vente sur [boutique.capwineint.com](http://boutique.capwineint.com). Prix : Cantarelle Gin de Provence 35 € Cantarelle Gin de Provence Exclusive Amphora Aged 54 €

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

Le gin **Poulpe Bleu** offre, quant à lui, des notes presque marines voire iodées. À base de baies de genévrier, sa recette s'agrément de thym, romarin, amande, angélique, criste marine, zestes de citron, coriandre racine d'iris, rose et d'autres ingrédients tenus secrets... Ce gin gourmand se déguste simplement avec des glaçons. Il est produit à Taradeau à La Liquoristerie de Provence, connue pour ses liqueurs et pastis. Elle vient d'ouvrir un musée des spiritueux qui propose un beau parcours sensoriel.

En vente sur [liquoristerie-de-provence.com](http://liquoristerie-de-provence.com)

Prix : 39,90 € la bouteille

Le dernier-né des gins varois est le **Mediterranean Gin by Léoube**. Agrumes, anis, poivre, romarin et olives se mêlent à merveille avec les botaniques typiques du gin, notamment les baies de genévrier, pour donner une boisson douce et même saline. Ce gin est produit en quantités limitées, par le Château Léoube à Bormes-les-Mimosas, avec des essences végétales présentes autour du domaine.

En vente à la boutique du domaine, 2 387, route de Léoube à Bormes-les-Mimosas.

Plus d'infos au + 33 4 94 64 80 03 ou [boutique@leoube.com](mailto:boutique@leoube.com)

Prix : 50 € la bouteille



© Mireille Toulon



© Mireille Toulon



© Domaine du Rayol

## UN CADEAU : Vol 707, bagagerie de luxe

Mireille Toulon est maroquinère des métiers d'art depuis 2017. Mais dès 2005, elle se lance dans la maroquinerie avec la confection de sacs de plage et cabas en toile. Totalement autodidacte, elle continue ses créations en s'ouvrant à d'autres matières : coton, simili-cuir, cuir... se perfectionne et dépose sa marque Vol 707 en 2014. Aujourd'hui, dans son atelier à Ollioules, elle propose des modèles uniques, faits main, des sacs de luxe aux coutures et détails très soignés. Son matériau de prédilection est le cuir mais elle s'amuse à détourner et à trouver des alternatives aux bâches commerciales qu'elle recycle au gré de son inspiration. « Mon challenge est de prendre cette matière peu noble, du PVC basique, et de la transformer en produit de luxe », sourit la créatrice. Depuis janvier 2021 elle propose de la bagagerie pour homme, des vanitys, pratiques avec deux anses en cuir, légers, au format idéal. « J'ai eu envie d'un nouveau terrain de jeu ! J'ai commencé par faire un 48 heures en toile de bâche. Et ça a fait un tabac ! ». À découvrir en toile naturelle de coton technique ou en bâche publicitaire pour un look plus original ! Vanity en toile naturelle : à partir de 45 €. Vanity en bâche : à partir de 49 €. Sac 48 heures : à partir de de 129 €. Boutique en ligne sur [vol707.fr](http://vol707.fr)

## UNE BALADE : L'odyssée des mimosas

Ils viennent de l'hémisphère sud, d'Australie, d'Afrique, du Chili... 50 espèces différentes de mimosas illuminent, en plein cœur de l'hiver, le Jardin des Méditerranées du Domaine du Rayol au Rayol-Canadel. Ils ont trouvé dans le Var et sur la Côte d'Azur, une terre d'accueil idéale pour s'épanouir. « Rapportés de voyages depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, d'abord pour l'intérêt de leur parfum, puis par curiosité botanique, les mimosas ont conquis nos jardins et espaces littoraux », soulignent les responsables du Domaine du Rayol. Chaque vendredi entre le 4 février et le 4 mars, une visite commentée, L'odyssée des mimosas, est organisée au Jardin des Méditerranées. Labellisée Balade Nature Commentée, elle permet de tout apprendre sur ces rois de la saison hivernale. Elle appartient à la route du mimosa, un voyage parfumé de 130 km sur les traces du mimosa de Bormes-les-Mimosas à Grasse\*. **Domaine du Rayol au Rayol-Canadel. Tous les vendredis du 4 février au 4 mars. Inscription obligatoire sur [www.domaine-du-rayol.org](http://www.domaine-du-rayol.org) ou par téléphone au + 33 4 98 04 44 00. Tarifs : Adulte : 16 € / 6-17 ans : 10 € / Moins de 6 ans : gratuit. Début de la visite à 14 h. Durée : 2 h 30 environ**

\*Lire notre dossier sur le mimosa dans *Le Var* n°6 sur [var.fr](http://var.fr)

**PARTANCE,  
COLLECTION  
D'ART CONTEMPORAIN  
DU DÉPARTEMENT DU VAR**

► **Jusqu'au 8 janvier**  
**Villa Théo, Le Lavandou**

Pour sa nouvelle exposition *Partance*, la Villa Théo, centre d'art au Lavandou, présente une sélection de photographies issues de la Collection d'art contemporain du Département du Var. Sept artistes de renommée internationale sont mis à l'honneur : Gautier Deblonde, Chris Kenny, Béatrice Mermet, Pierryl Peytavi, Jacqueline Salmon, Klavdij Sluban et Massimo Vitali. *Partance* c'est une promesse d'ailleurs, l'évasion, le voyage... Pour Gautier Deblonde, c'est une locomotive abandonnée dans la neige du pôle Nord. Pour Pierryl Peytavi, ce sont les États-Unis et leurs courses de « bagnoles ». Ce sont aussi les plages varoises pour le photographe italien Massimo Vitali ou encore l'arsenal de Toulon et ses navires à quai pour Jacqueline Salmon... « *Toutes les photographies exposées ont en commun la volonté de transcender, de transfigurer le médium et l'expérience du déplacement pour dire quelque chose de profondément personnel* », soulignent les responsables de la Villa Théo.

Villa Théo, 265 avenue Van Rysselberghe au Lavandou - Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h - Entrée libre  
Plus d'infos sur [villa-theo.fr](http://villa-theo.fr)



**COOPÉRATION ENTRE LES ÊTRES VIVANTS**

► **Jusqu'au 22 janvier** - Maison départementale de la nature des 4 Frères, Le Beausset



Quelles interactions existe-t-il entre les différentes espèces du monde vivant ? Comment ces collaborations ont-elles favorisé leur développement ? La Maison départementale de la nature des 4 Frères propose, avec son exposition *Coopération entre les êtres vivants*, de découvrir ces relations qui permettent aux êtres vivants de mieux accéder à la nourriture, se protéger des prédateurs, se reproduire, élever les jeunes ou se développer. Grâce à une scénographie immersive et ludique, les visiteurs plongent littéralement dans ce monde du vivant. Le commissariat de l'exposition a été réalisé par une équipe de scientifiques de l'Institut méditerranéen de biologie et d'écologie et la Maison départementale de la nature des 4 Frères. En marge de l'exposition, différentes animations sont proposées : balades, visites guidées thématiques, spectacles, ateliers.

**Maison départementale de la nature des 4 Frères**  
2 466 chemin de Signes à Ollioules, Le Beausset  
Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h  
et le week-end en fonction de la programmation  
Toute la programmation sur [var.fr](http://var.fr)  
ou sur Facebook @MDN4freres  
ou sur Instagram @mdnquatrefreres

# H D E V A R

## LA TABLE, UN ART FRANÇAIS du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours

17 DÉCEMBRE 2021 > 6 MARS 2022

EXPOSITION D'HIVER  
PROPOSÉE PAR  
LE DÉPARTEMENT DU VAR

- ▶ TABLES SPECTACULAIRES
- ▶ OBJETS DU QUOTIDIEN & OBJETS CÉLÈBRES
- ▶ L'ART PASSE À TABLE



  #hdevar

BILLETTERIE [hdevar.fr](http://hdevar.fr)

Kees Van Dongen - Assiette à dessert : Coq - Porcelaine dure  
Manufacture L. Bernardaud et Cie, Limoges, Entre 1937 et 1947.  
Photo © RMN-Grand Palais (Limoges, musée national Adrien Dubouché) /  
René-Gabriel Ojéda © Van Dongen : © Adagp, Paris, 2021

En partenariat avec le

**MAD**  
MUSÉE DES ARTS  
DÉCORATIFS

**A**rt de vivre à la française par excellence, les arts de la table ont joué au fil des siècles un rôle important dans l'évolution de la société française. Avec sa nouvelle exposition *La table, un art français du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, l'Hôtel départemental des expositions du Var à Draguignan invite les visiteurs – qui sont également, dans leur quotidien, des convives et des dîneurs – à découvrir l'évolution des usages français de la table au cours des cinq derniers siècles. Ils vont pouvoir en comprendre les codes, les rituels et les innovations. Cette exposition se veut « *aussi bien instructive que divertissante* », comme le soulignent les commissaires de l'exposition, Chantal Meslin-Perrier, ancienne directrice du Musée national de porcelaine de Limoges, et Pierre Provoyeur, ancien sous-directeur de la politique des Musées de France, tous deux conservateurs généraux du Patrimoine.

Les usages de table contemporains sont souvent éloignés de ceux des siècles précédents.

De l'Antiquité au XVIII<sup>e</sup> siècle, ils évoluent considérablement. Le repas antique se prend couché et les convives mangent avec leurs doigts. Au Moyen Âge, c'est sur des tranches de pain ou un tranchoir de métal et muni d'un couteau, qu'il se consomme. On ne connaît pas encore la fourchette qui apparaît au XV<sup>e</sup> siècle.

L'apogée de l'évolution se produit en France, sous Louis XIV aux alentours de 1710. Une salle dévolue au repas, la «salle à manger», apparaît dans les maisons vers 1770. En plus de la table, élément central, elle se dote d'objets

décoratifs, d'éclairage et d'ustensiles toujours plus nombreux et sophistiqués. En marge du repas, café, thé et chocolat suscitent la création de formes et d'usages nouveaux. Les vins et les aliments se diversifient. La table dressée «à la française» sert alors de modèle à l'Europe entière jusqu'au Premier Empire.

Le XIX<sup>e</sup> siècle connaît cinq phénomènes majeurs : la naissance de la science gastronomique, le service «à la russe», la présentation des produits des manufactures dès 1804 qui conduit aux Expositions universelles en 1855 et à la concurrence internationale, les progrès faits dans l'agriculture et la cuisine et le développement du restaurant.

Les objets et les usages se multiplient. L'invention du conditionnement frigorifique, les améliorations de l'élevage, de la vinification, la pasteurisation, les importations de denrées d'autres continents continuent de bouleverser la table française jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Cette dernière marque une profonde rupture dans la société et la table en est un signe représentatif. La démocratisation du logement, la généralisation du travail des femmes, les modifications du paraître, le développement du voyage, la raréfaction du service, mais surtout le triomphe de la restauration produisent une table nouvelle. Les anciens rituels des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles disparaissent quasi totalement. Les années 60 voient éclore une nouvelle ère, l'époque du design qui va créer une table contemporaine résolument artistique. Aujourd'hui, la table familiale se banalise au profit de mélanges qui relèvent désormais de la mondialisation. Le parcours chronologique de l'exposition lie les innovations, les formes et les fonctions nouvelles aux découvertes agronomiques, aux progrès techniques et alimentaires, à l'évolution des codes sociaux.

## UN PARCOURS CHRONOLOGIQUE

Décors spectaculaires et objets inédits forment cette seconde exposition proposée par le Département à l'HDE Var.

Au premier étage du bâtiment, c'est la table des XVIII<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècle qui est mise en valeur. Les différents types de pièces présents sur la table de cette époque, sont tous montrés par fonctions : terrines, pots-à-oïlle, écuelles, saucières, assiettes en métal, en faïence mais aussi en porcelaine telles celles du Prince de Rohan, venues du Musée des arts décoratifs de Strasbourg, récipients pour les épices et pour les œufs – dont un rarissime œufrier sorti pour la première fois du Musée de Dijon – pour le beurre, le fromage ou pour le sucre et les desserts.



© Adobe Stock

Le Souper fin - Eau-forte - HELMAN Isidore-Stanislas, d'après Jean-Michel Moreau dit Moreau le Jeune, Paris 1781; PARIS, Bibliothèque Nationale de France

Les surtouts\* accompagnent l'apparition de la terrine et du pot-à-oille et vont occuper le centre de la table. Des pièces remarquables ont été prêtées par le Musée du Louvre et le Musée des Arts Décoratifs pour cette exposition. Un magnifique surtout de bronze doré provient lui, de la collection particulière de la Fondation du château de Hautefort. Deux vitrines sont consacrées aux boissons, eau, vin, thé, café ou chocolat.

Autre élément caractéristique du XVIII<sup>e</sup> siècle, le dressoir. Cet étagement de pièces d'orfèvrerie va très tôt servir de signe de prestige et de fortune pour l'aristocratie et la grande bourgeoisie. Les commissaires ont également recréé, à partir d'une gravure d'après Moreau le Jeune de 1781, le décor entier du repas, depuis le sol et les murs jusqu'à la table, la vaisselle et le surtout - une restitution contemporaine par le sculpteur et marionnettiste Ezequiel Garcia-Romeu - les sièges, le rafraîchissoir à bouteilles et l'éclairage.

L'exposition se poursuit au second étage avec la table du XIX<sup>e</sup> siècle. Le développement du restaurant et les Expositions universelles bouleversent les us et coutumes des repas. Ces événements s'accompagnent de découvertes majeures comme la galvanoplastie, la fabrication industrielle du cristal, la décalcomanie sur porcelaine...

En résulte une production considérable de pièces de vaisselle de formes nouvelles, la multiplication des couverts et des accessoires. La table devient éclectique et s'inspire parfois de l'Asie. Le public peut ici découvrir pour la première fois, douze assiettes de Félix Bracquemond, qui peint sous le nom de Service Parisien, inspirées des estampes japonaises et issues des collections de l'artiste.



*Le Souper fin*

A.P.D.R.

### SURTOUT : LÉDA ET LE CYGNE

Grâce à l'exposition *La table, au art français du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, ce bel objet, la Fontaine de table Lédà et le Cygne, architecture de bois peuplée de personnages en terre de Lorraine, a été complètement restauré.

Une reconstitution en vidéo par Quentin Dufour et Edward Noonan rend la vie à ses jets d'eau, ses bassins et ses murmures, pour bien montrer que le repas est au XVIII<sup>e</sup> siècle un divertissement d'un très grand raffinement.



Terre de Lorraine, bois et métal - Manufacture Cyfflé, Lunéville vers 1765-1780 NANCY, musée Lorrain (inv. ML T-S-118)

© Palais des ducs de Lorraine - Musée Lorrain, Nancy / Photo. Philippe Caron

Autre évolution vers 1870-1880, l'Art nouveau prend possession des arts de la table comme le montre la belle chocolatière de Cardeilhac ou les pièces du surtout d'Agathon Léonard, Le Jeu de l'écharpe. Ce glissement vers l'Art nouveau est également visible avec une nouvelle reconstitution dans cette exposition, une table dressée de douze couverts sur laquelle est posée un splendide surtout de porcelaine blanche en trois pièces garnies de fleurs et de fruits, d'autres assiettes de Félix Bracquemond du service Fleurs et Rubans dont les aquarelles préparatoires sont également montrées et une profusion de verres de Baccarat.

Enfin, la dernière partie de l'exposition, au troisième étage du bâtiment, est consacrée au XX<sup>e</sup> siècle. C'est dans cette salle qu'une autre pièce inédite est présentée au public : un surtout de Christofle dessiné par Louis Süe et André Mare, et ses bouts de table créés par Luc Lanel, conservés depuis 1949 dans les réserves du Musée de Grenoble et remontés grâce au Département et aux Amis du Musée des Années 30 à Boulogne-Billancourt à l'occasion de cette exposition. Art déco et modernisme sont également au cœur de cette dernière partie de l'exposition avec des vitrines d'ébène et d'or, des objets en acier, une vaisselle d'inspiration cubiste... Ici encore, les visiteurs découvrent une table reconstituée, à partir des vestiges du paquebot Normandie conservés par l'Ecomusée de Saint-Nazaire. Le XX<sup>e</sup> siècle est aussi le siècle du renouveau pour la table : de nouveaux lieux sont investis, train, avion ; les designers s'emparent de la décoration de table comme Andrée Putman, Roger Tallon, Garouste et Bonnetti, Olivier Gagnère, François Baucher, Philippe Starck... Des artistes s'emparent du surtout : Martin Szekely, mais aussi Anne et Patrick Poirier dont les Ruines d'Égypte de la Manufacture de Sèvres sont montrées intégralement ou encore Arman et son surtout *As in the sink*, méli-mélo de vaisselle brisée.

Jean Dufy (1888 - 1964) - Tasse et soucoupe, Décor Syringa, galerie Jacques Bailly  
Galerie Jacques Bailly, Jean Dufy, © Adagp, Paris, 2020, Photo Bertrand Michau

Au total, plus de 600 œuvres et objets sont présentés au public et témoignent des manières de table ou encore de l'ambiance du repas propre à chaque époque évoquée.

En tant qu'organisateur de cette belle exposition d'hiver, le Département a engagé des moyens conséquents pour la restauration de nombreuses œuvres présentées.

*\* Surtout : c'est une pièce d'orfèvrerie, le plus fréquemment en console, qui rassemble au centre de la table : salières, boîtes à épices, moutardier, huilier, vinaigrier, sucrier, vases, flambeaux et girandoles. Cette architecture qui accompagne les pièces de vaisselle est parfois conçue par les plus grands orfèvres.*

#### **La table, un art français du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours**

Exposition à découvrir à l'Hôtel départemental des expositions du Var, du 17 décembre au 6 mars. 1, bd Maréchal Foch à Draguignan. Du mardi au dimanche de 10 h à 19 h.  
Plus d'informations et billetterie en ligne sur [hdevar.fr](http://hdevar.fr)



#### **LES COUPS DE COEUR DES COMMISSAIRES DE L'EXPOSITION**

Pour Chantal Meslin-Perrier, il s'agit d'un « petit moutardier qui ressemble à celui qui a été fait pour Mme de Pompadour. C'est en fait une sculpture représentant un petit angelot qui pousse une brouette sur laquelle il y a un petit tonneau. Pourquoi cette représentation ? Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il y a avait des enfants avec leur brouette et leur tonneau qui « criaient la moutarde » dans les rues, pour la vendre ». Pour Pierre Provoyeur, « dans toute exposition, il y a un travail de recherche qui débouche parfois sur la découverte d'objets inédits. Pour ma part, j'ai été très ému de voir sortir des tiroirs des réserves du Musée de Grenoble un surtout d'orfèvrerie de la Maison Christofle, dessiné par deux grands artistes du mouvement Art déco, Louis Süe et André Mare. Ce surtout extraordinaire, qui était là depuis 1949, n'a jamais été dévoilé au public. Grâce à cette exposition et au Département du Var, il a connu une restauration qui lui rend sa splendeur ».

## RENCONTRE AVEC PIERRE PROVOYEUR ET CHANTAL MESLIN-PERRIER

Pierre Provoyeur, conservateur général du patrimoine, ancien sous-directeur de la politique des Musées de France, et Chantal Meslin Perrier, conservatrice générale du patrimoine, ancienne directrice du musée national Adrien Dubouché de Limoges, assurent le commissariat de l'exposition *La table, un art français du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*.

**Pouvez-vous nous donner quelques éléments caractéristiques de la table française ?**

**Chantal Meslin-Perrier :** À partir du XVII<sup>e</sup> siècle, il va y avoir une personnalisation, c'est-à-dire qu'on ne va plus manger à plusieurs sur le même tranchoir, on ne va plus boire à plusieurs dans la même coupe. On va individualiser : chacun va avoir son assiette, sa fourchette. C'est une nouvelle façon de se nourrir. On ne mettra plus les doigts dans le plat (rires). Il va y avoir une autre caractéristique avec les verres par exemple. Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, les verres ne sont pas sur la table. Il faut demander à un valet d'apporter à boire. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les verres vont arriver sur la table et contribuer au décor.

Il y a aussi les ustensiles. Au XVII<sup>e</sup> siècle, vont apparaître les cuillères pour se servir dans les plats. Il va y avoir des cuillères pour servir le sucre, pour servir les olives, une louche pour le potage... On va développer un loisir. Et au XIX<sup>e</sup> siècle, on va montrer qu'on est très bien élevé car on sait se servir d'un couvert à poisson, à huître, d'une cuillère à bonbon, d'un couteau à fromage... Bref on multiplie les ustensiles.

**Pouvez-vous dresser le portrait de la table française ?**

**Pierre Provoyeur :** Contrairement aux idées reçues, la Révolution française n'a pas changé les choses mais c'est plutôt l'industrialisation avec la multiplication des manufactures pour chaque type d'objet. Le XIX<sup>e</sup> siècle, c'est le siècle

*« Au XX<sup>e</sup> siècle, la décoration de table est faite non plus par des décorateurs, mais des architectes, et non plus par des artisans, mais des designers. »*

de l'accélération. Nous sommes passés du néoclassicisme au romantisme et au néogothique. Puis, l'éclectisme a dominé toutes les créations dans les arts décoratifs. Et un beau jour, c'est le japonisme qui est intervenu et qui va expliquer la naissance de l'Art nouveau. Mais l'Art nouveau disparaît très rapidement au profit de l'Art déco. Au XX<sup>e</sup> siècle, commence alors une période totalement révolutionnaire, celle du modernisme ! La décoration de table est faite non plus par des décorateurs, mais des architectes, et non plus par des artisans, mais des designers. L'autre phénomène qui domine les XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, c'est celui du res-

taurant, qui ne va cesser de prendre la place de la table bourgeoise et familiale. Enfin, la dernière transformation qui va changer complètement le rapport à la table, c'est le développement du travail des femmes. La femme n'est plus la ménagère qui nourrit sa famille. Elle a besoin elle aussi d'avoir du temps pour elle et elle le prend sur la tenue de la maison et fatalement sur la préparation du repas.

**Pouvez-vous nous définir l'ambiance du repas au fil des siècles ?**

**P P :** Ce qui caractérise le repas au XVII<sup>e</sup> siècle, c'est le faste !

**C M-P :** Au XVIII<sup>e</sup> siècle, ça sera plutôt la conversation.

**P P :** Au XIX<sup>e</sup> siècle, c'est la présence de l'amphitryon. L'amphitryon, c'est celui qui reçoit.

**C M-P :** Au XIX<sup>e</sup> siècle, ça serait plutôt un moment familial.

**P P :** Et aujourd'hui, il n'y a plus vraiment de caractéristiques. C'est la diversité qui domine : diversité des cuisines, diversité des convives, diversité internationale avec l'invasion des cuisines italienne, chinoise, japonaise...

**Pouvez-vous définir *La table, un art français du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours* en trois mots ?**

**P P & C M-P :** Gourmandise, savoir-vivre et luxe. ■

TOULON

# LA FÊTE DU LIVRE DU VAR

**H**orizons proches et lointains : autour de cette thématique, retenue pour l'édition 2021 de la Fête du livre du Var, le Département propose de relire l'année en cours à travers les yeux des romanciers, essayistes, écrivains pour la jeunesse, illustrateurs ou scénaristes de bandes dessinées. Une façon d'inviter les auteurs à partager leur regard sur les faits de société, parfois lointains, temporellement ou géographiquement, qui nourrissent leur œuvre. Plusieurs rendez-vous sont proposés tout au long du week-end dont de grands entretiens, des tables rondes, des apostrophes littéraires où un auteur et une vingtaine de lecteurs auront un temps privilégié pour dialoguer et des hommages à Marcel Proust, Rimbaud, Camille Moulin et à Camille Saint-Saëns. Des lectures immersives sous casque offrent aux lecteurs une plongée auditive et visuelle dans l'univers d'auteurs présents à la Fête du livre du Var. Des ateliers de création littéraire vont permettre à des écrivains de partager leurs techniques d'écriture et au public de s'essayer à la rédaction d'un texte. Pour la jeunesse, de nombreuses rencontres rythment le week-end, suscitant leur imagination, leur créativité artistique et leur envie de lire. Bien sûr, les des-



**Du 19 au 21 novembre, rendez-vous place d'Armes à Toulon, pour la Fête du livre du Var, organisée par le Département. Après une année blanche, en raison de la pandémie de Covid-19, les lecteurs mais également les 250 auteurs présents sont heureux de renouer avec l'événement littéraire varois, incontournable depuis plus de 20 ans !**

sinateurs de bandes dessinées prendront encore beaucoup de plaisir à dédicacer de façon très personnalisée leurs ouvrages.

Au total, ils seront quelque 250, les 150 écrivains marquants de l'année et une centaine d'auteurs et illustrateurs de bandes dessinées et d'albums jeunesse. Sont annoncés Catherine Cusset, Morgan Sportès, Agnès Michaux, Thomas B. Reverdy, Anna Moï, Valérie Tong Cuong, Jean-Baptiste Andrea, Laurent Petitmangin, Gaël Tchakaloff, Pierre Demarty, Alexis Jenni, Jean Rouaud ainsi que d'autres grands noms de la littérature française. Pour la partie jeunesse, seront présents entre autre, le très récompensé auteur de fantasy adulte David Bry qui participe pour la première fois au rendez-vous varois, la lauréate du prix Libbylit 2021 et Pépite d'or du salon de Montreuil (2020) Bernadette Gervais, Virginie L. Sam et Marie-Anne Abesdris, Marie-Sabine Roger et Lucile Pi-

ketty. Les auteurs de bandes dessinées seront également bien représentés avec notamment Zanzim, récemment primé à Angoulême, Grand Prix RTL de la bande dessinée 2020, Prix Landerneau de la bande dessinée 2020, Prix Wolinski de la bande dessinée du « point » 2020, 1<sup>er</sup> Prix BDstagram



2020 et Grand Prix de la critique ACBD 2021. Il faut noter également la présence de nombreux auteurs étrangers comme Nino Haratischwili, Kate Reed Petty, Anders Holmer ou encore Teresa Valero. Le roman noir et le polar seront à l'honneur avec Éric Garandau, Jérôme Loubry, Karine Giebel, Xavier-Marie Bonnot, Jérémy Fel ou Henri Loevenbruck.

La Fête du livre du Var est aussi l'occasion de remettre le Prix des lecteurs du Var à ses trois lauréats dans les catégories littérature générale, jeunesse et bande dessinée. Chaque année, ce sont les lecteurs eux-mêmes qui votent jusqu'en octobre pour leurs coups de cœur parmi neuf ouvrages sélectionnés avant l'été. Cette année, étaient en lice :

**Pour la catégorie Littérature générale**

*Là où nous dansions* de Judith Perri-gnon, éditions Rivages, *Les danseurs de l'aube* de Marie Charrel, éditions de l'Observatoire, *Des diables et des saints* de Jean-Baptiste Andrea, éditions L'Iconoclaste.

**Pour la catégorie Jeunesse**

*Mon cœur est un petit moteur qui démarre avec de l'amour* d'Alex Cousseau et Charles Dutertre, éditions du Rouergue, *Unique au monde* de Marie-Sabine Roger & Lucile Picketty, éditions Thierry Magnier, *Crocky, féroce visiteur du grand bois* d'Estelle Billon-Spagnol, éditions Grasset.

**Pour la catégorie Bande dessinée**

*Blanc autour* de Wilfrid Lupano et Stéphane Ferte, éditions Dargaud, *Le*

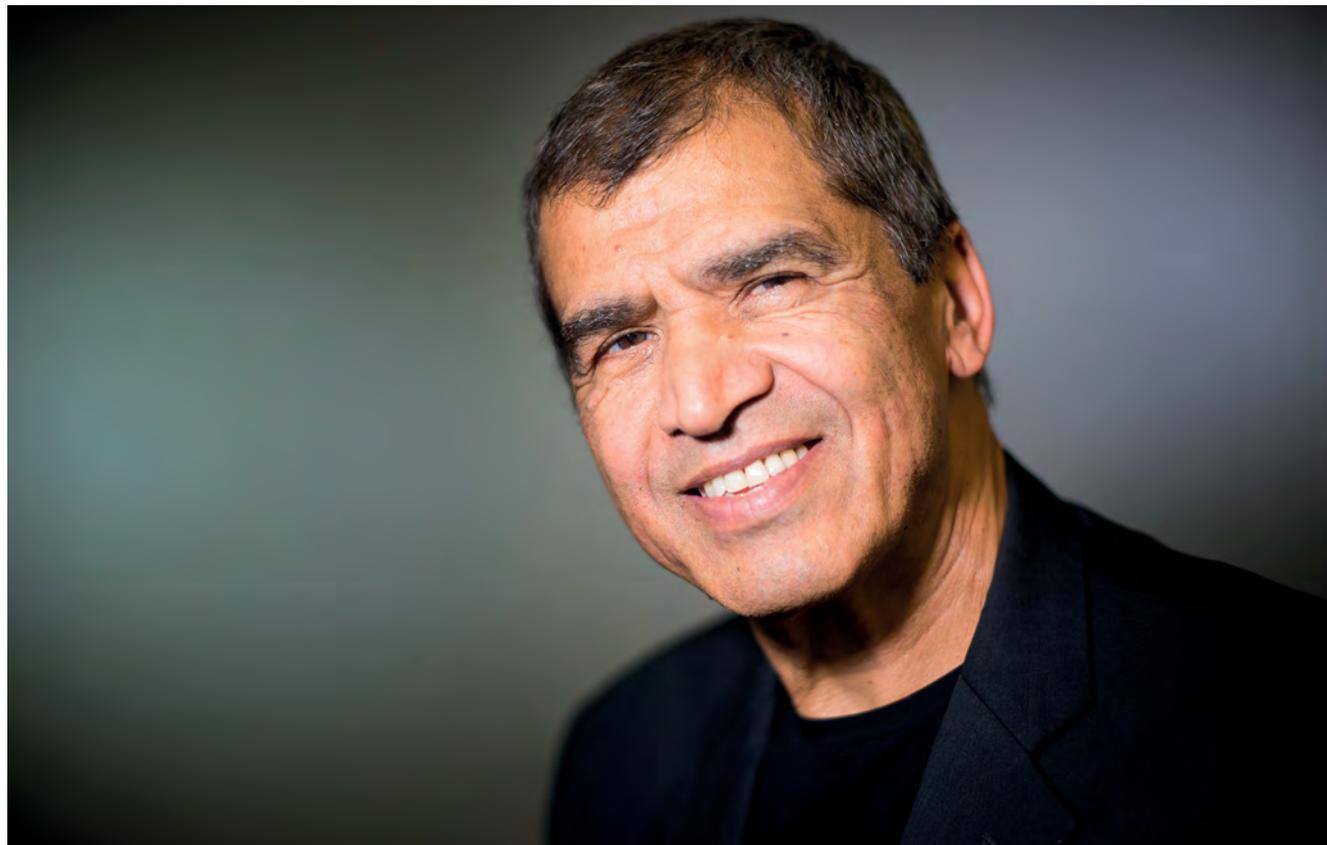
*long des ruines* de Jérémy Perrodeau, éditions 2024, *Le jardin Paris* de Gaëlle Genillier, éditions Delcourt.

Plus de 30 000 visiteurs sont attendus sous le chapiteau installé place d'Armes à Toulon par le Département. Un événement pour toute la famille qui se veut à la fois créatif et convivial. Le vendredi soir, une nocturne à partir de 18 h composée de deux temps proposera un spectacle jeunesse et un concert dessiné.

Cette année, le président est un habitué de la manifestation, Daniel Picouly. L'auteur se dit très honoré de cette proposition qu'il a acceptée avec grand plaisir. ■

# DANIEL PICOULY

*Président de la Fête du livre du Var 2021*



© Astrid di Crollanza

Daniel Picouly s'est imposé en 1996 avec *Le Champ de personne* - Grand prix des lectrices de *Elle*, puis avec *L'enfant léopard* - Prix Renaudot, 1999. Il a publié aux éditions Albin Michel *La nuit de Lampedusa*, *La faute d'orthographe est ma langue maternelle* et *Le cri muet de l'iguane*. Avec *Quatre-vingt-dix secondes*, il a été finaliste du prix Goncourt 2019 et a reçu le prix Nice-Baie-des-Angeles la même année. Son dernier ouvrage *Longtemps je me suis couché de bonheur* est un bel hommage à Marcel Proust.

**Vous êtes cette année le président de la Fête du livre du Var. C'est un événement que vous connaissez bien. Que représente pour vous ce titre après une année 2020 entre parenthèses en raison de la pandémie de Covid-19 ?**

Être président de la Fête du livre du Var 2021 a une double signification pour moi. Tout d'abord, c'est un évé-

nement que j'affectionne particulièrement. J'étais là dès la première édition en 1997. J'ai des souvenirs magnifiques ici. Qu'on me nomme président me fait donc très plaisir, eu égard à l'histoire que j'ai avec cet événement. Et cette année, en 2021, après ce que nous venons de traverser, c'est encore plus fort. Tous ces salons, qui peuvent

se tenir cette année, sont la preuve d'une certaine résistance. Il y a également une attente très forte de la part des auteurs évidemment. Mais on sent également l'attente du public et une sorte de gratitude de sa part de rouvrir les salons, dans des conditions sanitaires respectées, avec ce plaisir d'être ensemble, d'échanger...



Ce que j'aime avec la Fête du livre du Var, c'est qu'en marge de la manifestation, il se passe des choses dans d'autres lieux : dans les bibliothèques, les médiathèques, les collèges... Ce n'est pas simplement un salon de « centre-ville » avec une tente posée au milieu de la ville. C'est plutôt tout ce qu'y s'y passe avant et pendant. Je suis très heureux de participer à cela.

**Vous êtes comme nous venons de le dire un habitué de la Fête varoise. Le Var, est-ce un département que vous connaissez bien ? Quel lien entretenez-vous avec lui ?**

J'ai très régulièrement participé aux Nocturnes littéraires du Var. J'ai découvert des lieux varois magiques, j'ai rencontré des villes et des villages pittoresques. On peut dire que j'ai une certaine intimité avec ce département et ce qu'il s'y passe.

**Qu'attendez-vous de la rencontre avec vos lecteurs à Toulon ?**

Un grand bonheur ! Il y a longtemps qu'on ne s'est pas vu ! Il faut comprendre que le milieu de l'édition et les auteurs ont eu peur. C'est presque miraculeux de voir combien la librairie a résisté. Les libraires se sont mobilisés et se sont adaptés au confinement, une situation exceptionnelle. Beaucoup se posaient la question de l'avenir du livre. Il y avait tellement de discours sur la façon qu'il a d'être dépassé, sur les nou-

veaux moyens numériques d'accéder à l'imaginaire et au divertissement... Et non ! L'industrie du livre a fait quasiment une année record ! Les lecteurs ont peut-être découvert pour la première fois, que leur librairie pouvait disparaître. Ça a provoqué un élan absolument extraordinaire.

**Votre dernier ouvrage, *Longtemps je me suis couché de bonheur*, est un joli clin d'œil à Marcel Proust. Pourquoi ce livre ? Est-ce un livre un peu autobiographique ?**

Oui, ce sont les souvenirs de mes 15 ans. C'est un garçon qui entre dans une librairie et qui tombe amoureux d'une jeune fille, et qui va lire Proust parce qu'elle lit Proust. De là, va naître une passion pour l'auteur, et au-delà, le jeune va s'apercevoir que cet auteur lui donne de l'énergie d'entreprendre les choses, l'autorise à écrire, lui apporte la liberté d'expression, devient un réel moteur. L'ouvrage relate l'histoire d'un jeune qui va devenir écrivain grâce à cette rencontre. J'ai ce sentiment profondément ancré en moi que Proust m'a donné la liberté de faire les choses. Proust me disait : *'N'essaie pas d'être moi, tu n'y arriveras pas. Débrouille-toi avec ta vie et fais quelque chose d'intéressant. Et tu verras bien'*. J'appréhende Proust comme une comédie humaine. J'ai vu des personnages de Proust partout dans ma cité et c'est ça que je raconte aussi dans mon livre.

**Quel est votre processus créatif ? Comment écrivez-vous ?**

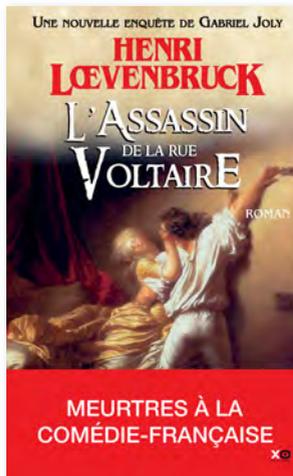
Le processus créatif c'est d'abord se sentir autorisé à créer. Souvent, le plus compliqué par rapport à l'écriture, c'est se sentir le droit d'écrire. Beaucoup de gens pensent que ce n'est pas pour eux, qu'ils font des fautes d'orthographe, de grammaire... Quand vous avez levé cette barrière affective et culturelle, on entre dans la technique. Et ça devient un réel apprentissage, un travail, un art qu'il faut apprendre. Et si le talent et les hasards de la vie se rencontrent, vous ferez peut-être votre chef-d'œuvre. Mais il faut avoir conscience que l'écriture ça s'apprend comme dessiner, peindre, jouer de la musique, danser. Ça se travaille et après on parlera technique.

**Auriez-vous un coup de cœur culturel à partager avec nous ? Un livre, un film, un album de musique...**

Sans hésiter le dernier roman de Louis-Philippe Dalembert, *Milwaukee Blues*. Il est dans la sélection du Goncourt. C'est une merveille !

Daniel Picouly sera en grand entretien lors de la nocturne du vendredi 19 novembre à 18 h et dans une rencontre en hommage à Proust, le samedi 20 novembre à 15 h 30. ■

Le Var vous propose une sélection d'ouvrages parus cette année dont les auteurs sont attendus, du 19 au 21 novembre à Toulon



◀ **L'ASSASSIN DE LA RUE VOLTAIRE** d'Henri Løevenbruck, XO éditions

Troisième volet de la fresque magistrale autour des premiers jours de la Révolution française initiée avec *Le Loup des Cordeliers* et *Le mystère de la Main rouge*, ce polar historique d'Henri Løevenbruck saura captiver ses lecteurs et plonger dans une France secouée par les soubresauts de la Révolution.

▶ **VOUS REPRENDREZ BIEN UN PEU DE MAGIE DE NOËL** de Carène Ponte, Fleuve éditions

Avec cette nouvelle comédie de Noël à glisser sous le sapin, Carène Ponte dévoile ici une de ces histoires empreintes de légèreté et d'humour, même lorsqu'elles portent sur des sujets difficiles. Victoria Delmas, 35 ans, dirige d'une main de fer son agence de publicité. Son quotidien est réglé comme une horloge, aucune place n'est laissée à l'improvisation. Jusqu'à un matin de décembre où sa vie bascule.



▼ **PARMI LES ARBRES, ESSAI DE VIE COMMUNE** d'Alexis Jenni, Actes Sud

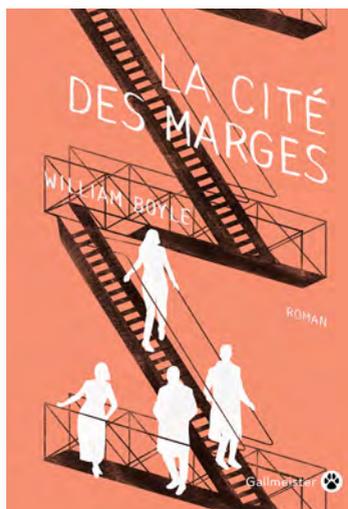
Agrégé de sciences naturelles, Alexis Jenni a commencé sa carrière comme enseignant de sciences avant de se faire connaître du grand public par ses romans. Il allie dans son premier roman, pour lequel il obtient en 2011 le Prix Goncourt, ses deux passions, la science et la littérature. Avec son nouveau livre, il offre



un éloge merveilleux, sensible et complice de ces êtres extraordinaires avec qui nous partageons la Terre, les arbres.

▼ **LA CITÉ DES MARGES** de William Boyle, Gallmeister

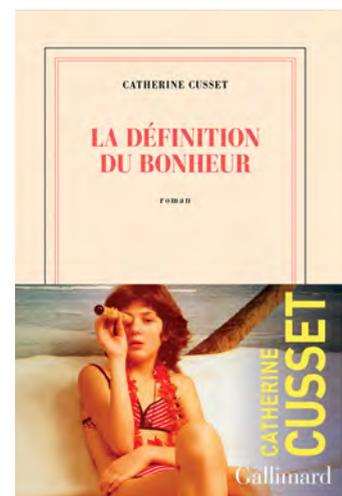
Donnie Parascandolo, ex-flic brutal et corrompu, a certainement du sang sur les mains. Sur son chemin, les gens de son quartier



et les truands locaux dans le Brooklyn des années 90, vont venir mettre quelques obstacles dans sa vie ordinaire. Une fresque enlevée et foisonnante, emplie d'une touchante humanité.

▶ **LA DÉFINITION DU BONHEUR** de Catherine Cusset, Gallimard

Le nouveau roman de Catherine Cusset retrace avec finesse la trajectoire de deux femmes à partir des années 60. L'une habite Paris, l'autre New York. À leur insu, un lien mystérieux les unit. À travers l'entrelacement de leurs destinées, ce roman intense dresse la fresque d'une époque, des années quatre-vingt à nos jours, et interroge le rapport des femmes au corps et au désir, à l'amour, à la maternité, au vieillissement et au bonheur. ■



# LE VAR EN TÊTE



## **TENDANCE**

**Le couteau d'art  
en héritage**

P. 28 à 30

## **PÉPITE**

**Le Var, premier  
producteur français  
de fleurs coupées**

P. 31 à 37

## **COUP DE CŒUR**

**Création : composez  
avec des fleurs  
varoises**

P. 38 & 39

## **À LA POINTE**

**SleA, produits  
sanitaires naturels**

P. 40 à 42

## **HISTOIRE D'UN SUCCÈS**

**Les saveurs  
provençales  
de Truc & Co**

P. 43 à 45

# LE COUTEAU D'ART *en héritage*

Les couteaux d'exception sont de véritables petits objets d'art, des pièces uniques qui se transmettent de génération en génération.

Dans le Var, deux artisans couteliers, Joël Alexanian et Sébastien Aniballe, forgent encore à la main l'acier damas. Une technique de fabrication unique inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de France. Rencontre avec ces deux passionnés.

Installé au Val, l'artisan coutelier forgeron d'art Joël Alexanian, forge en damas toutes les pièces d'un couteau dans son atelier le Foyer ardent. Un travail d'exception digne des plus belles pièces d'orfèvrerie.



Sa spécialité : le travail de l'acier damas à la forge. Son créneau : la personnalisation. Ses couteaux : des pièces uniques et artisanales. Une présentation des plus simples pour un travail des plus complexes. Car, comme le précise Joël Alexanian : « *Forger toutes les pièces d'un couteau est un travail de précision, de patience et enfin de technicité.* »

Pour comprendre son travail, il faut tout d'abord connaître le damas : cet acier feuilleté, né d'un assemblage. Cette technique du damassage « con-

## JOËL ALEXANIAN, *le Foyer ardent*

siste à un assemblage à chaud d'aciers durs et doux, alternés puis étirés, repliés pour obtenir au moins une centaine de couches. Après la mise en forme suivie d'un polissage approfondi, l'objet est immergé dans une solution chimique qui révèle les différents motifs sur sa surface», explique-t-il.

Contrôle de la température, de la pression, du temps de modelage... le couteau en lame damas artisanal est un concentré de savoir-faire, de patience et de passion.

Et de la patience, il en faudra aussi aux futurs acquéreurs : « *Pour les couteaux personnalisés, mon carnet de commandes est plein pour un an* », nous confie l'artisan. Une situation qui l'a poussé à créer une gamme de couteaux signature L'essentiel pour contenter les clients plus impatientes. « *Cette gamme est composée de couteaux qui mesurent, ouvert 19,5 cm et fermé 10,5 cm avec une épaisseur de lame de 3 mm. Munis d'un système à cran forcé, mes couteaux sont tous pliants* ». Pour autant, ils restent,

quand même, des pièces uniques : « *je propose différentes lames en damas inox, carbone...* » Quant aux manches, ils sont aussi travaillés avec des matières nobles. « *Nous utilisons pour ceux en bois, du genévrier cade et de l'olivier. Nous allons les chercher nous-mêmes. Nous proposons d'autres matières comme la nacre, l'ivoire de mammoth ou de phacochère, le bois de fer d'Arizona...* »

Pour le travail de personnalisation, les possibilités sont quasiment infinies. L'artisan étant capable de forger toutes les pièces d'un couteau avant de les assembler. Un travail là encore de précision qu'il effectue avec ses machines anciennes de collection, l'autre passion de Joël Alexanian.

Très prochainement, l'artisan devrait déménager son atelier en centre-ville afin d'avoir un espace plus important pour faire découvrir son savoir-faire d'exception ! ■

Plus d'infos sur [lefoyerardent.com](http://lefoyerardent.com)



# SÉBASTIEN ANIBALLE,

## *Le fil à la patte*

En plein cœur du village de Collobrières, Sébastien Aniballe fait découvrir son métier artisanal, un savoir-faire exceptionnel et rare, la coutellerie d'art. Dans son atelier, Le fil à la patte, il partage sa passion avec enthousiasme et bonne humeur. Rencontre.

« **J'**ai toujours aimé les couteaux. En m'installant, ce que je souhaitais c'est que tout le monde puisse s'acheter une lame de qualité ». C'est avec cet esprit de partage que Sébastien Aniballe a lancé son activité au centre de Collobrières. Cette passion pour les couteaux est née alors qu'il n'a que cinq ans. Son grand-père, maître ébéniste, lui offre son premier couteau, un petit Opinel n°5. Ce n'est pourtant pas cette voie professionnelle qu'il choisit au départ. Après 18 ans en tant que maître d'hôtel dans les plus grands restaurants tropéziens, il décide de changer de vie en se consacrant à sa passion. Avant d'ouvrir son atelier en août 2019, il part se former au centre de formation Couleurs de forge à Pierrelatte dans la Drôme. C'est le maître coutelier reconnu internationalement, Jean-Luc Soubeyras, qui dispense les cours et forme les forgerons. « *En quelques mois, on apprend toute la base du métier de la forge : de la ferronnerie classique aux couteaux* ». Avec son diplôme en poche, le tout jeune forgeron s'installe à Collobrières et ouvre son atelier Le fil à la patte. « *Au départ, je n'avais pas grand-chose à présenter à mes clients. Il a donc fallu que je produise et beaucoup. Car dès que je mets un couteau en vitrine, il part dans la foulée !* », s'amuse-t-il. Il a longuement réfléchi aux couteaux qu'il voulait créer : « *Avant de fabriquer ma propre lame, je n'ai eu que des couteaux de manufacture industrielle. Il me manquait toujours quelque chose. J'ai réellement analysé ce que j'attendais d'un couteau. Et j'ai dessiné la gamme Canis Lupus en référence à ma seconde passion, les loups* ». Cette gamme de couteaux droits, réalisée régulièrement, ne propose pourtant que des pièces uniques et personnalisées. Le choix des matériaux, notamment le bois pour les manches, tout comme le guillochage sur le dos de la lame, font l'unicité de chaque réalisation. Le coutelier propose différentes formes et tailles de couteaux aux



usages variés. « *J'ai envie de pratiquer des tarifs abordables. J'ai des couteaux d'entrée de gamme à 150 €. On reste sur des aciers de haute qualité, chargés en carbone qui s'affutent assez facilement. C'est sûr qu'on ne peut absolument pas rivaliser avec la grande distribution. Mais il faut le savoir, on n'est pas sur le même travail !* » En fonction des matériaux utilisés, du travail sur l'acier, des dimensions, les prix varient et peuvent atteindre plusieurs centaines d'euros pour des pièces d'exception.

Afin de faire découvrir le travail de la forge, du bois et du cuir, Sébastien Aniballe ouvre son atelier à la visite et propose des démonstrations des différentes étapes de fabrication : du choix des matières premières à l'affûtage de la lame. La transmission étant très importante à ses yeux, il propose également des stages de deux à cinq jours, avec un à deux stagiaires maximum : couteaux fixes, damas, couteaux pliants à cran d'arrêt et même de cuir pour les étuis ! Car le forgeron qui aime travailler les matières, fabrique lui-même les étuis de ses couteaux. À l'issue de chaque stage, les élèves repartent avec leur propre couteau !

Attention pour avoir son couteau du Fil à la patte ou s'inscrire à un stage, il faut s'armer de patience. Depuis l'ouverture de son atelier, Sébastien Aniballe a plus de sept mois de délai pour toute commande ou demande de formation. ■

Plus d'infos sur [www.atelieraniballe.com](http://www.atelieraniballe.com)

**LE VAR,**  
*premier producteur  
français de fleurs  
coupées*

Pivoines, anémones, renoncules, tulipes, lysianthus... Dans le Var, plus de 600 variétés de fleurs sont cultivées.

Alliant savoir-faire et climat favorable, le département offre des conditions optimales pour la production horticole et représente le premier producteur de fleurs coupées en France, un vrai jardin sur la Méditerranée.



Avec ses 500 exploitations horticoles localisées sur près de 860 hectares principalement dans les communes de Hyères-les-Palmiers, La Crau, La Londe-les-Maures et Carqueiranne, le Var est sans conteste le département des fleurs. Il se distingue au niveau national et se place au premier rang, avec plus de 100 millions de tiges commercialisées par an. Il fournit plus de 40 % des fleurs coupées vendues en France. Il est également le premier département français en termes de superficie et de nombre d'entreprises horticoles.

L'horticulture est une activité historique sur le territoire varois. La filière génère près de 1 000 emplois directs et dégage un chiffre d'affaires annuel de plus 75 millions d'euros. C'est la seconde production agricole, juste derrière la viticulture. L'ensoleillement naturel du littoral et la clémence de son climat associés à des sols particulièrement fertiles et des eaux d'irrigation de bonne qualité expliquent cette place privilégiée sur le marché national depuis de nombreuses années. Ces facteurs cumulés favorisent aussi une production de qualité. Grâce à leur savoir-faire d'exception et leur professionnalisme, les producteurs varois ont développé une fleur de qualité. Ils se spécialisent dans des cultures spécifiques, parfaitement adaptées au climat méditerranéen pour faire face à une concurrence étrangère de plus en plus menaçante en raison d'une main d'œuvre à bas coûts et de normes environnementales quasi-inexistantes.

Très tôt, les producteurs se sont structurés autour du premier marché français de vente en gros de fleurs coupées, la Sica Marché aux fleurs située à Hyères-les-Palmiers, du groupement de producteurs Phila-Flor pour le conseil technique, de l'association Hyères Hortipole sur le développement de projet et du Syndicat du centre régional d'application et de démonstration horticole (Scradh), pour la recherche appliquée. Ensemble, ils ont développé la marque Hortisud, aujourd'hui reconnue au niveau national et même international. ■

## LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

### ► SICA MARCHÉ AUX FLEURS :

c'est le premier lieu de mise en marché de fleurs coupées en France, le 4<sup>e</sup> en Europe. Plus de 400 producteurs confient la commercialisation de leur production. 300 acheteurs, grossistes, expéditeurs et fleuristes viennent s'y approvisionner et distribuent les fleurs sur l'ensemble du territoire. Les ventes s'effectuent par enchères décroissantes électroniques.

### ► PHILA-FLOR :

c'est un groupement de 140 producteurs de fleurs coupées. Les missions du groupement sont variées : veille et assistance technique, orientation de la production, animation, appui administratif et économique, amélioration et suivi de la qualité. Son laboratoire d'analyses est un outil majeur pour le conseil agronomique aux producteurs.

### ► HYÈRES HORTIPOLE :

c'est l'association qui anime et coordonne le réseau d'entreprises, Florisud. Ce réseau réunit 280 entreprises horticoles, spécialisées dans la fleur coupée, avec pour objectif de développer la compétitivité et l'innovation dans la filière et la communication sur leurs produits.

### ► STATION ASTREDHOR MÉDITERRANÉE DU SYNDICAT DU CENTRE RÉGIONAL D'APPLICATION ET DE DÉMONSTRATION HORTICOLE (SCRADH) :

c'est une station d'expérimentation horticole pour les filières des fleurs et feuillages coupés, la pépinière ornementale et le paysage. Créé en 1984 par 17 organisations agricoles avec le soutien de collectivités locales, le centre est régi par un syndicat professionnel agricole. Ses missions : répondre aux besoins d'innovation des exploitations et leur apporter des références technico-économiques directement applicables.



# LE MARCHÉ AUX FLEURS : *vitrine internationale de la filière horticole varoise*

Chaque lundi, mardi, mercredi et vendredi, le Marché aux fleurs d'Hyères-les-Palmiers est le théâtre d'une véritable course contre la montre. Ici, mieux vaut être bien réveillé, et ce dès 5 h 30 du matin. C'est à ce moment-là que débutent les ventes au cadran, selon un système d'enchères électroniques décroissantes, de la quasi-totalité de la production horticole varoise. 80 % exactement. Face aux trois cadrans de vente, environ 200 acheteurs sont sur le qui-vive pour acquérir les lots convoités. Pivoines, roses, agapanthes, hortensias, glaïeuls, gerberas, lisianthus... Les espèces vendues varient au fil des saisons. Pas la qualité, gage de la réputation de ce lieu. Ici, tout est contrôlé, dès réception des marchandises, la veille après-midi, pour des transactions optimales, satisfaisant autant les producteurs que les acheteurs.

Premier marché de production horticole national, quatrième européen, le Marché aux fleurs d'Hyères-les-Palmiers est une référence. Chaque année, quelque 100 millions de tiges y sont commercialisées avant d'être revendues localement chez des fleuristes mais aussi partout en France et à l'international par des grossistes.



## VENTE AU CADRAN

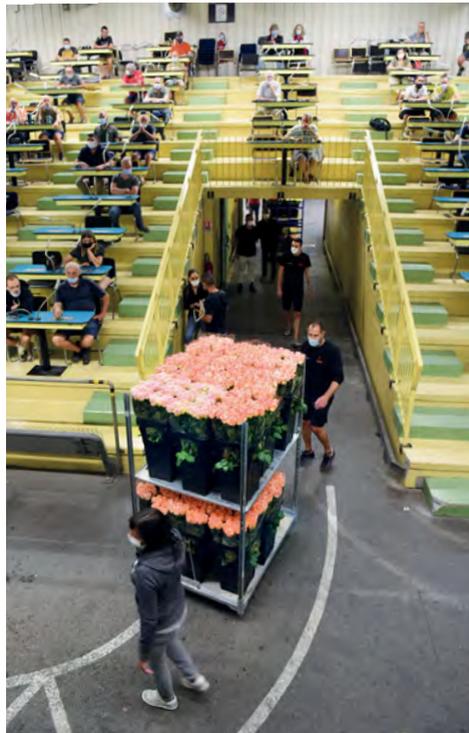
«*Regardez comme c'est beau*», commente l'un des vendeurs, placé en hauteur alors que les chariots de fleurs défilent sous le regard de tous. «*Il m'en reste 5, il m'en reste 4...*». Voilà. En quelques minutes, voire seulement quelques secondes, tous les bacs ont été vendus. La vitesse d'analyse et d'action est primordiale pour réaliser de bonnes affaires. Acheter trop tôt, c'est possiblement acheter trop cher. Acheter trop tard, c'est le risque de rater le produit. «*C'est le vendeur qui fixe l'enchère de base, selon le prix du marché*», explique Gilles Rus, directeur du développement de la Société d'intérêt collectif agricole (Sica) du marché aux fleurs. «*Lorsqu'une vente est conclue, les enchères continuent sans que le prix soit de nouveau fixé au prix du marché. Il repart 20 centimes au-dessus du prix consenti au premier acheteur*». Et c'est ainsi jusqu'au dernier lot vendu. Certaines fleurs sont conditionnées en bacs, d'autres en cartons. Ces informations, comme la référence du producteur, le nombre de bottes ou de tiges par lot mais aussi la variété suivante arrivant à la vente sont inscrites sur chaque cadran. Ainsi, les acquéreurs, installés sur des

pupitres équipés de claviers numériques et de combinés permettant d'entendre les commentaires des vendeurs, suivent trois ventes en même temps, tout en anticipant les trois ventes suivantes.

Il s'agit de fleuristes, de grossistes et expéditeurs qui achètent donc directement pour eux ou pour le compte de clients, par-

tout en France et parfois même à l'étranger. «*La première fois, j'ai fait une erreur de débutant*», rit aujourd'hui Claude Perrin, co-gérant avec son épouse de la société *À nos racines*, à Vallauris dans les Alpes-Maritimes. «*J'ai acheté 50 bacs de pivoines alors que je n'en voulais pas autant ! Il m'a fallu environ deux ans, à raison de deux venues par semaine, pour maîtriser l'outil. Car même si l'ambiance est bonne, qu'on s'entend bien, acheter ici est intense. Il ne faut pas trembler. L'avantage que je trouve à venir dans le Var pour son marché aux fleurs, malgré la route et la fatigue, c'est la qualité. Vous ne pouvez pas savoir à quel point, pour le client, savoir d'où vient le bouquet qu'il achète est important*», complète le fleuriste.

À Hyères-les-Palmiers, tout est contrôlé, tout est numérisé et informatisé. En effet, un système informa-



tique constitué de puces numériques permet de tracer le parcours de chaque chariot, du producteur jusqu'à l'acquéreur. Un système qui a fait ses preuves, garantissant un suivi de A à Z de la marchandise transitant par le marché hyérois. Chaque transaction est immédiatement attribuée à son propriétaire grâce à une carte nominative et électronique permettant de l'identifier. Ensuite, le personnel du Marché aux fleurs sépare les lots que les acheteurs récupèrent une fois les ventes terminées. Ils conditionnent et expédient également les fleurs vendues à des clients connectés à distance. Une possibilité permise par le marché hyérois qui offre un gain de temps et une économie de déplacements à ceux qui l'ont adoptée. Pour les autres, sur place, une fois les ventes conclues, il faut charger les camions. Nombreux sont ceux qui, alors, s'accordent une pause café méritée à la brasserie installée sur place. « *Ici, c'est comme un village* », sourit Gilles Rus. Et, en effet, tout le monde semble se connaître. « *Nous sommes le seul marché de production national et le quatrième européen* », précise-t-il. « *Sur chaque vente, 10 % reviennent à la Sica MAF* ».

### SERVICES AUX PRODUCTEURS

Grâce à ce fonctionnement, des investissements sont régulièrement faits afin d'offrir toujours plus de services aux producteurs varois, comme aux acheteurs. Par exemple, cette chaîne de conditionnement de pivoines permettant de trier jusqu'à 6 000 tiges par heure selon leur longueur, le degré d'ouverture de la fleur et d'autres critères encore. « *Lors de la saison des pivoines, ce sont 4 équipes qui se relaient, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7* », ajoute-t-il. « *Cela permet une bonne logistique et un service optimal* ». Mais le soutien à la filière ne s'arrête pas aux 3 hectares de surfaces couvertes du marché. « *Nous avons trois techniciens qui se déplacent sur les exploitations varoises afin d'apporter des conseils aux producteurs... Nos producteurs sont de petits producteurs au niveau international. Ce sont des artisans qui ont besoin d'expertise* ».

Une démarche qualité adoptée depuis plusieurs années, notamment avec la création d'Hortisud, la marque commerciale du marché hyérois (lire pages 36 & 37) qui a permis à la fleur varoise d'affirmer sa bonne réputation sur un marché très concurrentiel. Tous les produits sont soumis à des cahiers des charges précis qui définissent les critères qualitatifs de conditionnement. Pour l'anémone, par exemple, le respect du cahier des charges et son contrôle journalier permettent non seulement de garantir la qualité des produits, mais aussi de standardiser les conditionnements de l'ensemble des producteurs, plus d'une soixantaine, et ainsi adapter le produit aux attentes des marchés internationaux.

Grâce à ces mesures, ces efforts, une montée en gamme a été constatée, offrant une excellente réputation aux productions varoises vendues au Marché aux fleurs.

Très animé dès la mi-février et jusqu'à fin mai, période durant laquelle est réalisé 50 % du chiffre d'affaires, il est ouvert toute l'année. Les fleurs se vendent toute l'année ! Le mercredi est le jour le plus intense, le vendredi est fréquenté surtout par des acheteurs de proximité, tandis que le lundi, beaucoup de grossistes pour la France entière mais aussi l'export fréquentent cette salle de vente. Preuve du dynamisme de la filière horticole varoise. Une filière d'excellence et concurrentielle sur un marché mondialisé. Une filière qui fleure bon le succès. ■

Plus d'informations sur [marcheauxfleurs.fr](http://marcheauxfleurs.fr) ou +33 4 94 12 44 00.



### LA SICA MARCHÉ AUX FLEURS EN CHIFFRES

**1<sup>er</sup>** et seul marché national de production

**4<sup>e</sup>** marché aux fleurs européen

**35** salariés

**3** cadrans de ventes

**1 200** transactions par heure en moyenne

**50** espèces commercialisées

**100 millions** de tiges environ vendues chaque année

**37 millions** de chiffre d'affaires annuel dont

**50 %** réalisés de mi-février à fin mai

**400** producteurs

**250** acheteurs

**3 500** chariots numérisés

# HORTISUD, *une marque de qualité reconnue*

**S**oucieux d'offrir aux fleuristes et aux consommateurs les meilleures fleurs varoises, les producteurs varois se sont engagés, dès la fin des années 1990, dans une démarche de qualité stricte. C'est un engagement pionnier en Europe, soutenu par les collectivités locales dont le Département du Var. *« Il n'y a pas d'obligation de traçabilité des fleurs. Il a fallu que nous réagissions rapidement face au marché étranger qui propose des fleurs de moindre qualité à des prix défiant toute concurrence. Nous voulions que la provenance des fleurs varoises soit clairement visible chez les fleuristes. Et montrer ainsi la qualité supérieure des produits cultivés dans le Var, bien au-dessus des standards habituels »,* nous confie Gilles Rus, directeur du développement de la Sica Marché aux fleurs et responsable de la démarche qualité Hortisud. En créant la marque Hortisud, l'ensemble des professionnels de la fleur coupée varoise a fait valoir son savoir-faire. *« Une démarche qualité est un ensemble d'étapes qui démarre au stade de la production et qui se poursuit jusqu'au client final. Chaque étape, chaque opérateur engage le résultat qui est la satisfaction du consommateur. Chez Hortisud, la qualité on en fait toute une affaire et c'est l'affaire de tous »,* continue Gilles Rus. Hortisud est aujourd'hui la marque commerciale de la Sica Marché aux fleurs. 80 % des volumes qui y sont commercialisés sont des fleurs Hortisud. *« C'est un gage de qualité et un label d'exigence pour*



*nos fleuristes. Des fleuristes qui viennent de la France entière et même de l'étranger pour se fournir en fleurs varoises ». Depuis 2015, cette démarche est certifiée Fleurs de France, label national. Des cahiers des charges extrêmement exigeants ont été rédigés pour chacune des espèces. Le label de qualité garantit le respect du cycle le plus naturel possible de la plante. « Respecter les saisons, c'est respecter le rythme naturel des fleurs.*



*Elles sont ainsi cultivées jusqu'à atteindre la maturité optimale qui assure la meilleure longévité».*

À l'écoute d'un marché en constante évolution, des attentes de leurs clients fleuristes et consommateurs, les producteurs varois s'imposent des règles et adaptent leurs méthodes de travail pour que leurs fleurs répondent aux différentes exigences qualitatives d'Hortisud : exigence esthétique, d'épanouissement et de tenue en vase, mais également environnementales. Car les horticulteurs varois développent, depuis de nombreuses années, des techniques de culture respectueuses de l'environnement comme la protection biologique intégrée, le recyclage des solutions de fertilisation et des gaz de chauffage ou encore l'orientation vers des productions peu consommatrices d'énergie...

Chaque jour, avant les ventes à la Sica Marché aux fleurs, les lots acheminés par les horticulteurs sont contrôlés par des techniciens formés. Ils vérifient les conditionnements, les caractéristiques esthétiques et morphologiques ainsi que l'aspect phytosanitaire. Tout écart à la norme Hortisud est indiqué aux acheteurs. Une salle de test de tenue en vase a également été créée. Elle éprouve la tenue en vase des fleurs. L'objectif est de 7 jours minimum.

18 espèces produites par près de 250 horticulteurs sont labellisées par Hortisud mais également 450 fleuristes sur tout le territoire national. *« Les fleuristes Hortisud bénéficient de campagnes de communication et reçoivent un kit composé d'une vitrophanie, du catalogue des espèces, d'étiquettes ardoises, d'affiches... Le but est de valoriser le travail de toute la filière et d'identifier clairement la provenance des produits Hortisud »*, conclut Gilles Rus.

Ce gage de qualité est également une attente de la part des consommateurs pour qui la traçabilité des produits est devenue aujourd'hui, quasiment indispensable. Comme nous le confie Lauriane Gilet, responsable de Couleurs Fleurs à La Seyne-sur-Mer, *« nos clients apprécient les fleurs du Var. Ce sont de belles fleurs ! On est fiers de les vendre et d'être ambassadeur d'Hortisud »*. Hortisud participe à faire de l'horticulture varoise, une filière d'excellence. ■

**Plus d'informations sur [hortisud.fr](http://hortisud.fr)**

**Tous nos remerciements à Couleur Fleurs de La Seyne-sur-Mer.**

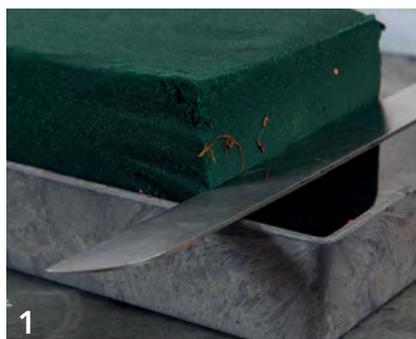
# CRÉATION : *osez composer !*

Réaliser sa propre composition florale pour décorer sa maison. Avec les fleurs du Var, c'est tout à fait possible. Leur gamme variée, leur diversité de formes et de couleurs apporteront sans conteste une touche originale dans votre intérieur. Le Var et la Sica Marché aux fleurs vous proposent de suivre pas à pas ce tutoriel pour un résultat magnifique !



► **Pour les végétaux, vous aurez besoin de :**

10 mini gerberas jaunes mais vous pouvez choisir une autre couleur en fonction de vos envies ! Les producteurs varois proposent une large gamme de couleurs, du blanc au rouge vif, en passant par toute une déclinaison de roses, jaunes, orangés ; 10 agapanthes ; 2 asclepias ; 5 salix tortuosa ; de la mousse plate.



1 Placez la mousse florale dans votre poterie.



2 Piquez dans la mousse les tiges de salix tortuosa



3 Piquez les mini gerberas, en les répartissant bien sur toute la mousse.



4 C'est maintenant au tour des agapanthes d'être placées dans la mousse.

► **Pour le matériel, il vous faudra :** une belle poterie ; 2 blocs de mousse florale.

Bien sûr, comme dans toute création, la fantaisie est de mise et vous pouvez ajouter toutes sortes de décorations de votre choix, pour sublimer votre composition. ■



5 Enfin, terminez avec les asclepias et la mousse plate que vous placez à la base de la composition.



LE VAR EN TÊTE / À LA POINTE

FLASSANS-SUR-ISSOLE

# SleA, *produits sanitaires naturels*





**Ils sont frère et sœur dans la vie personnelle et associés dans la vie professionnelle. Sébastien Baldi et Carine Mastriforti sont les dirigeants des laboratoires SleA, situés à Flassans-sur-Issole, une entreprise en pleine expansion, qui casse les codes en proposant des produits sanitaires 100 % naturels. Une première mondiale !**

**I**mplantés à Flassans-sur-Issole depuis le printemps 2021 dans des locaux de 500 m<sup>2</sup>, les laboratoires SleA sont les seuls au monde à développer un produit de désinfection 100 % naturel. La société fabrique sur place des produits tels que des gels et solutions hydro-alcooliques à base d'ingrédients naturels. Cette innovation mondiale est le fruit d'un travail en collaboration avec le docteur Matthieu Rigaud, médecin urgentiste en première ligne sur le terrain, depuis le début de la crise du coronavirus. Il s'est rapidement intéressé au développement de solutions innovantes qui pourraient aider à la gestion de cette pandémie. C'est ainsi qu'il se rapproche de Sébastien Baldi, car ils ont tous deux un objectif commun : créer un produit 100 %

naturel, vegan et éco-responsable, pour désinfecter en toute sécurité. Ainsi, ils créent Pitoui. Ce produit est désormais sur le marché et est protégé par un brevet international. Ce sont les laboratoires SleA qui en assurent la fabrication en respectant des normes sanitaires très strictes. Cette solution désinfecte à la fois les personnes et les surfaces. Elle peut être utilisée sur toutes les surfaces, sur les vêtements et également directement sur la peau. Elle ne tâche pas et n'est pas corrosive. Pitoui ne contient pas de substances chimiques ou d'alcool de synthèse à la différence avec les autres produits de désinfection. «*Nous avons analysé la formule de l'Organisation mondiale de la santé et on a cassé les codes. En effet, on en a extrait tout ce qui n'était pas bon et*

*on l'a remplacé par des ingrédients naturels. La très grande majorité des gels hydro-alcooliques que l'on trouve dans le commerce et qu'on utilise tous les jours sont issus de l'industrie pétro-chimique*», dénonce Sébastien Baldi, avant d'expliquer : «*Nous, nous avons une double éco-certification. La première concerne les matières premières, la seconde est sur les produits finis. Nous n'utilisons que des ingrédients naturels. Notre principe actif, c'est de l'éthanol. C'est ce qui permet à notre produit d'être virucide, bactéricide et fongicide. Nous avons décidé d'utiliser de l'alcool végétal. Notre éthanol est alors issu de blé, de maïs et de betterave. Nous utilisons également du thé vert pour fabriquer ici à Flassans-sur-Issole, de l'hydrolat de thé vert, ainsi que tout un assemblage de produits qu'on gardera se-*

crets pour ne pas divulguer notre formule. Mais ce que nous pouvons vous assurer c'est que nous ne sommes que sur du végétal. Et nous avons une démarche éco-responsable». Ainsi, à l'exception de l'extraction de l'éthanol, tout est créé ici dans le Var, sous la direction de David Dutriaux, le directeur de la production. Par exemple, le thé vert est séché dans leurs locaux, pour produire l'hydrolat. « On travaille avec trois types de thés que nous importons : vietnamien, japonais et chinois. Le thé vert a énormément de vertus. En premier lieu, c'est un antioxydant. De plus, associé à de la glycérine végétale, il apporte un côté très doux sur les mains ». Et effectivement, quand on teste les produits SleA, il n'y a pas de sensation ou odeur désagréables, que certains gels hydro-alcooliques peuvent dégager. Bien au contraire, la sensation de douceur est très agréable sur les mains. Pitoui propose également la possibilité de désinfection par voie aérienne grâce à un pulvérisateur électrique, imaginé par le docteur Rigaud.

Autre innovation créée par SleA, les portiques de désinfection qui diffusent une fine brume de produits désinfectants. Certains ont déjà été installés dans des Ehpad en France, mais ils ont surtout été vendus à l'étranger. L'entreprise varoise est également prestataire pour d'autres sociétés. Elle élabore et fabrique à leur demande des produits sanitaires naturels adaptés à leurs besoins. « Nous travaillons avec une importante société monégasque qui fabrique des grosses machines qui désinfectent jusqu'à 5 000 m<sup>2</sup> par atomisation. Jusqu'à présent, le responsable de cette boîte utilisait du peroxyde d'hydrogène pur. Mais c'est toxique et cancérigène. On lui a créé un produit sur-mesure ». Les laboratoires SleA proposent également une gamme d'une dizaine de produits de désinfection à 98 % naturels : du gel

hydroalcoolique mais pas seulement, des solutions hydroalcooliques également, mais encore des produits de désinfection par voie aérienne, pour les animaux ou les matériaux... « Nous travaillons dans toute la France avec des Ehpad, des hôpitaux, ou encore des grands groupes comme Auchan. Nous sommes également présents à l'étranger, aux États-Unis, en Australie, au Congo », souligne Carine Mastriforti, chargée de clientèle et de la communication au sein de l'entreprise.

L'ensemble des produits SleA à 100 % ou à 98 % naturels, sont actifs à 99,9 % sur l'ensemble des virus, ébola compris, mais aussi contre les champignons et bactéries. « Nous avons fait faire des analyses par un laboratoire indépendant privé. Nous avons aujourd'hui toutes les normes », annoncent fièrement en chœur le frère et la sœur. En trente secondes, 99,9 % des virus sont éliminés. « Mais attention, si on détruit la souche virale avec nos produits désinfectants, ça ne signifie pas qu'on éradique le virus ! On ne fait pas du curatif. Il faut être très clair là-dessus », insistent-ils.

Il y a plus de 15 ans, c'est dans le domaine de la cosmétique que Sébastien Baldi monte sa première entreprise. Très vite rejoint par sa sœur, ils développent ensemble des produits sanitaires et d'esthétique pour l'onglerie et acquièrent une expertise aujourd'hui reconnue dans le milieu médical. « Ce que j'ai appris en chimie et biochimie à cette époque, nous sert énormément aujourd'hui. Ça nous permet de travailler avec des ingrédients dont je connais parfaitement les vertus », explique le chef d'entreprise.

En 2020, les laboratoires SleA ont produit plus de 120 000 litres de solution hydro-alcoolique, avec un démarrage réel de la production au mois de mai, suite à la crise sanitaire mondiale liée à la Covid-19. « On imagine qu'on va faire en 2021, le double de la production de 2020 ! », affirme Sébastien Baldi.

Fiers de leur ancrage varois, Sébastien Baldi et Carine Mastriforti aiment lier des partenariats avec les acteurs locaux. Ainsi, ils ont soutenu l'édition 2021 de la Foire de Brignoles dont le Département du Var est partenaire, en mettant gratuitement à disposition des organisateurs, des portiques de désinfection, des pistolets de pulvérisation et tous les produits sanitaires fabriqués dans leur structure. Toujours dans ce même esprit de partage, les entrepreneurs ont la fibre humanitaire. Ils projettent d'offrir leurs produits aux pays en voie de développement mais également, de monter une fondation en vue d'aider le secteur médical. ■

#### Tarifs

Gel hydro-alcoolique à 100 % naturel : 2,90 € TTC les 100 ml

Gel hydro-alcoolique à 98 % naturel : 1,90 € TTC les 100 ml

#### Laboratoires SleA

178, route de Besse à Flassans-sur-Issole

[www.slea-shop.fr](http://www.slea-shop.fr)



ESPARRON-DE-PALLIÈRES

# LES SAVEURS PROVENÇALES DE *Truc & Co*

Nature, saveur, bio, Provence : c'est l'esprit de Truc & Co.  
Cette jeune entreprise créée par Élodie Truc à Esparron-de-Pallières,  
est héritière d'un savoir-faire familial :  
la culture des herbes de Provence.





**E**lle ne se destinait pas forcément au métier d'agricultrice. Pour autant, elle a créé son entreprise par choix. C'est sa volonté de reprendre une partie de l'exploitation familiale après une voyage de sept mois en Australie, qui l'a conduite à créer sa propre identité au sein d'une famille de maraîchers et viticulteurs. *« Mes parents ont produit pendant 20 ans des herbes aromatiques pour une coopérative les Aromates de Provence à Trets. C'est un regroupement de producteurs. Mes parents ont participé à sa création. Ils travaillaient des plantes sèches en gros volume »,* raconte Élodie Truc et d'ajouter : *« En reprenant leur exploitation, je voulais créer un modèle différent. Réduire notre exploitation, la convertir en bio, et enfin développer une marque avec des produits qui puissent rentrer plus facilement en magasin. »*

De cette philosophie, Truc & Co est né il y a 5 ans. Et c'est un véritable succès. À Esparron-de-Pallières, de la récolte au séchage en passant par le conditionnement, tout est fait à la main. Sur les huit hectares de l'exploitation, seulement quatre sont exploités en plantes aromatiques, le reste étant destiné à enrichir naturellement le sol. Ce qui permet des rotations de certaines plantes. *« Comme le thym qui après trois ans de coupe nécessite qu'on le déplace. Car la plante se réduit »,* explique Élodie Truc.

Ici pousse du laurier, du romarin, de la sauge, de l'origan, de la sarriette, seul le fenouil est exploité sur une autre parcelle bio, au sol plus adapté... Mais la star reste sans conteste le thym. « *On en récolte huit tonnes par an. Ce qui représente quatre tonnes, une fois séché. C'est notre plus grosse production* », précise-t-elle.

Une belle exploitation, qui donne le meilleur : arômes puissants et saveurs authentiques. Des qualités exceptionnelles qu'Élodie Truc propose dans de très jolies boîtes pour une utilisation facile en cuisine. Sa gamme comprend 3 bouquets garnis : thym, romarin & fenouil, « *le meilleur ami du pêcheur : il se distingue par son petit goût anisé.* » Puis thym, origan & sarriette : « *C'est notre touche dédiée aux saveurs de l'Italie !* » Enfin thym & laurier, l'incontournable de la cuisine française ! Pour les brins et les feuilles, elle commercialise du thym, du romarin, de la sauge, du laurier, du fenouil. Nouveautés 2021, « *nous proposons de l'origan broyé pour mettre sur les pizzas. Et enfin, ce que nous ne faisons pas encore, le mélange herbes de Provence. Un classique composé à proportion égale de 25 % de thym, de romarin, de sarriette, d'origan* », détaille-t-elle. Un jour, le basilic pourrait entrer dans cette composition.

Chaque année, Élodie Truc teste, essaye... « *Cette plante aromatique est difficile à cultiver et à déshydrater. Car la feuille est composée à 80 % d'eau. Comme nous n'avons que l'été pour le faire, la fenêtre est courte pour faire des essais* ». Quant au fenouil, il est aussi au cœur de son attention pour valoriser sa graine. Le persil aussi pourrait passer à la moulinette... Des projets, Élodie Truc n'en manque pas pour développer sa marque et ses produits. Une belle aventure qu'elle a su mettre à son goût. ■

Truc & co - 7 Les Aires à Esparron-de-Pallières  
au + 33 6 28 53 49 82 et sur [www.truc-co.fr](http://www.truc-co.fr)



© Adobe Stock

## LA RECETTE D'ÉLODIE

### Velouté de potimarron aux herbes

4 personnes / Temps de préparation 1 h

Cuisson : 30 min.

#### Ingrédients

1 potimarron, 1 oignon  
25 cl de crème fraîche  
2 gousses d'ail  
2 tranches de pain de mie  
1 bouquet garni bio thym & laurier  
huile d'olive, sel, poivre

#### Préparation

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, la gousse d'ail et le potimarron coupé en dés. Recouvrir avec de l'eau et ajouter le bouquet garni. Une fois cuit, enlever le bouquet garni bio thym & laurier. Puis, retirer et conserver le surplus d'eau à l'aide d'une passoire. Mixer le potimarron, ajouter la crème et petit à petit le surplus d'eau jusqu'à obtenir la texture de son choix ! Préparer dans un bol un fond d'huile et une petite gousse d'ail hachée. Couper 2 tranches de pain de mie en petits dés, les passer sous le grill, juste 1 min, pour les faire croustiller, les sortir et les verser dans la préparation. Mélanger bien pour que les croûtons s'imbibent, passer encore une fois sous le grill pour avoir une belle coloration de vos croûtons ! C'est prêt : bon appétit !



# NUL VAR AILLEURS



**VIVRE ICI**  
**Vallée du Gapeau**  
P. 48 à 61

**PATRIMOINE**  
**La collégiale  
de Lorgues**  
P. 62 à 65

**NATUREL  
ET SENSIBLE**  
**Le lac de Méaulx**  
P. 66 à 68

**ÇA S'EST PASSÉ**  
**Napoléon  
dans le Var**  
P. 69 à 71

# Vallée du GAPEAU

**E**t au milieu coule un fleuve. Un fleuve qui a façonné les paysages, favorisé l'expansion d'activités agricoles et réuni cinq communes autour de son nom. Du nord au sud, Belgentier, Solliès-Toucas, Solliès-Pont, Solliès-Ville et La Farlède composent la Vallée du Gapeau. Elles ont cette eau, bordée d'aulnes, de peupliers ou de mimosas, comme identité commune. Une eau qui fait le trait d'union entre les caractères marqués de ces cinq villages comptabilisant près de 32 000 habitants sur un peu plus de 8 300 hectares.

À l'origine, Solliès-Ville, Solliès-Toucas, Solliès-Pont et La Farlède étaient regroupés, formant le territoire de Solliès. C'est en 1799 qu'elles se séparent en 4 communes distinctes mais toujours réunies par le même art de vivre, partagé avec Belgentier. Typiquement provençales, elles cultivent une authenticité, à deux pas de la Métropole Toulon Provence Méditerranée. Ruelles pavées, patrimoine religieux remarquable, places ombragées, fontaines, marchés... On y apprécie une certaine quiétude, qui a su s'accorder avec la modernité d'événements festifs comme le Festival du château, le développement d'activités commerciales et l'essor du tourisme.

Terre nourricière, propice à l'agriculture grâce à un ensoleillement exceptionnel et des sols riches, la Vallée du Gapeau est particulièrement connue pour sa figue. Cette figue de Solliès, ou violette de Solliès, distinguée par une Appellation d'origine contrôlée (AOC) et fêtée chaque année à la fin du mois d'août. Mais bien d'autres cultures y sont pratiquées sur de nombreuses terres en maraîchage, de grands champs d'oliviers et de magnifiques vignobles. Y sont produits notamment des olives, dont la belgentieroise, elle aussi reconnue par une Appellation d'origine contrôlée (AOC), des vins, essentiellement rosés, dont certains bénéficiant de l'AOC Côtes de Provence, ainsi que des tomates, des artichauts, des blettes, etc.

La Vallée du Gapeau est aussi un territoire où la nature est omniprésente. Porte d'entrée du Parc naturel régional de la Sainte-Baume, dont les communes de Solliès-Toucas et Belgentier font partie, elle compte de nombreux espaces naturels sensibles dont certains tout à fait remarquables tels Les Laures, magnifique oliveraie à l'abri du mont Coudon à La Farlède ou Siou Blanc, à Solliès-Toucas. On y pratique de nombreux sports comme la randonnée, le VTT, le trail, l'équitation, la spéléologie... Dans le respect d'une faune et d'une flore exceptionnelles qui participent à la beauté des paysages de la Vallée du Gapeau.

Dossier réalisé en partenariat avec l'office de tourisme de la Vallée du Gapeau. Plus d'infos sur [valleegapeau-tourisme.fr](http://valleegapeau-tourisme.fr)



►(1) **LE GAPEAU.** Trait d'union entre les cinq communes du territoire, le fleuve le Gapeau traverse chacune d'entre elles. Il leur apporte une fraîcheur appréciée l'été mais aussi une ressource en eau qui a depuis longtemps contribué au développement de l'agriculture sur ces terres

►(2) **LA FIGUE.** La figue est l'emblème de ce territoire. Produit d'excellence reconnu par l'appellation d'origine contrôlée (AOC) «Figue de Solliès», elle est protégée par le Syndicat de défense de la figue de Solliès.

►(3) **LA CHAPELLE SAINTE-CHRISTINE À SOLLIÈS-PONT.** Ouverte uniquement lors des Journées du patrimoine, la chapelle Sainte-Christine mérite tout de même qu'on s'y rende. Sur les hauteurs de Solliès-Pont, elle a la particularité d'être érigée à seulement 50 centimètres d'une autre chapelle, portant le même nom, mais étant située sur la commune du Cuers ! Une curiosité patrimoniale qui vaut le détour.



►(4) **LE CHÂTEAU DE SOLLIÈS-PONT.** Propriété de la commune depuis 1998, le château de Solliès-Pont abrite les services de la mairie et l'office de tourisme intercommunal de la Vallée du Gapeau. Tout autour, un parc arboré et un lac sont propices aux sorties en famille. C'est ici, aussi, que se joue, chaque été, le Festival du château.



►(5) **SIOU BLANC À SOLLIÈS-TOUCAS.** Le plateau de Siou Blanc s'étend sur plus de 2 500 hectares. Accessible depuis Solliès-Toucas, cet espace naturel sensible (ENS) est très prisé des randonneurs et des spéléologues. Tous apprécient ce massif offrant de grandes balades et de magnifiques points de vue.



►(6) **L'ÉGLISE DE BELGENTIER.** L'église Notre-Dame de l'Assomption est remarquable. Datée de 1616, inscrite à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques, elle se compose d'une nef centrale, de deux bas-côtés voûtés d'arêtes et d'une coupole de style Renaissance italienne au-dessus du chœur. Le tout mérite une visite.



►(7) **L'ESPACE NATUREL SENSIBLE DES LAURES À LA FARLÈDE.** L'oliveraie des Laures, propriété du Conseil départemental du Var, est un espace naturel sensible (ENS). Également appelé «Oliveraie royale du Partégal», ce site d'exception compte plus de 300 oliviers dont certains ont plus de 650 ans. Protégés par le mont Coudon, ils ont résisté au gel de 1956.

►(8) **LE CENTRE HISTORIQUE DE SOLLIÈS-VILLE.** Avec ses places ombragées, ses rues pavées et ses façades colorées, Solliès-Ville est un village provençal typique. La visite du centre historique, de l'aire des 4 coins aux ruines du château classées aux Monuments historiques, en passant par l'église Saint-Michel l'Archange, mérite le détour.

►(9) **LE MUSÉE DU VÊTEMENT PROVENÇAL DE SOLLIÈS-VILLE.** Plus de 200 pièces originales, issues de dons de familles du village et des communes alentour composent la collection de ce musée. Installé dans un ancien moulin à huile, il permet la découverte de vêtements typiquement provençaux. Parmi eux, une robe de mariée de couleur vert olive datée de 1890. La coutume voulait alors que la mariée porte cette couleur, symbole d'espérance. Ouvert du mardi au samedi, sur réservation au +33 4 94 33 72 02. La visite guidée est gratuite.



# 5 COMMUNES, 5 visages



## BELGENTIER

Édifié sur les rives du Gapeau, Belgentier marque l'entrée du territoire de la Vallée du Gapeau par le nord. Ce village, à l'atmosphère paisible et pittoresque, est encadré de collines où les oliviers sont rois. Il est dominé à l'ouest par la forêt de Morièrte et au nord-est par la barre de Cuers, ce qui en fait un véritable écrin de verdure. À l'entrée, le beau parc du château Peiresc, un espace naturel sensible du Département, offre aux visiteurs un lieu de détente idéal.

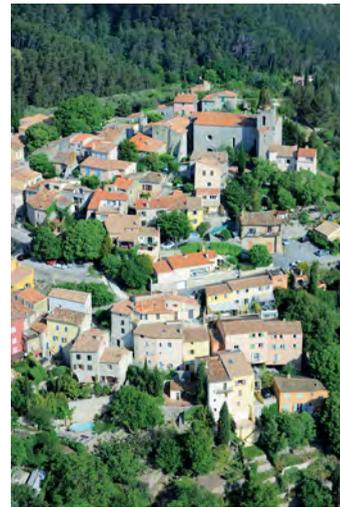


## SOLLIÈS-TOUCAS

Placettes ombragées, petites ruelles, fontaines anciennes, platanes séculaires... Solliès-Toucas a conservé tout son charme d'antan. À l'origine, ce petit village assurait la défense de la vallée du Gapeau. On trouve encore des traces de cette époque : l'oppidum de Castellas. Le plateau de Siou Blanc, situé tout à côté, offre de belles randonnées à faire à pied, à vélo ou à cheval.

## SOLLIÈS-VILLE

Contrairement à ce que son nom laisse entendre, Solliès-Ville n'est pas une ville mais plutôt un magnifique village perché en pleine nature, à l'environnement calme. C'est la commune historique de la Vallée du Gapeau. À l'origine, il n'existe qu'un seul Solliès. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le territoire va être séparé en quatre communes : Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Solliès-Pont et Solliès-Farlède, qui devient La Farlède en 1880.



## LA FARLÈDE

Située au pied du Mont Coudon, La Farlède est un village à l'identité provençale bien ancrée, réputé pour son activité agricole. C'est la porte d'entrée par le sud de la Vallée du Gapeau. En périphérie, une zone d'entreprises est en pleine expansion, ce qui apporte à la commune un dynamisme économique. La source du Réganas, le second cours d'eau qui, avec le Gapeau, traverse la ville, alimente le vieux moulin à huile.





**SOLLIÈS-PONT**

Solliès-Pont, premier producteur national de figes violettes, est considéré comme étant la capitale de la figue. Cette ville doit son nom au pont qui enjambe le Gapeau et

autour duquel les premières habitations se sont installées au Moyen Âge. Aujourd’hui, avec ses parcs, son magnifique château, sa place principale et ses belles fontaines, elle a su conserver en son cœur de village, une identité typique. Tout autour, se développent les axes routiers et une zone d’activités.



# TERRE *de nature*

Dans la Vallée du Gapeau, la nature verdoyante est présente partout, notamment grâce au fleuve côtier éponyme, qui traverse la vallée. Ce territoire se caractérise par une mosaïque de paysages. Parcs et espaces naturels protégés se succèdent sur les cinq communes du territoire.

## LE GAPEAU

Le Gapeau prend sa source à Signes à 315 mètres d'altitude et traverse toute la vallée, à qui il a donné son nom, pour se jeter dans la Méditerranée à Hyères-les-Palmiers. C'est autour de lui que s'est construit ce territoire, c'est lui qui en a façonné l'identité. Ainsi, les eaux du Gapeau et les canaux des arrosants toujours en activité, ont permis le développement, au fil des siècles, d'activités agricoles et industrielles. L'arboriculture avec la figue bien entendu, mais auparavant la cerise ou la pêche, trouve ici un terroir privilégié, tout comme la viticulture. Au niveau industriel, la force motrice des eaux du fleuve permet le fonctionnement de plusieurs moulins. En 1840, la Vallée du Gapeau compte 11 moulins à eau, 9 à huile et 3 à plâtre. L'eau est également utilisée par des tanneries, des filatures et des papeteries. Peu à peu, les industries disparaissent en raison de la pollution qu'elles génèrent dans le Gapeau. Aujourd'hui, il en reste quelques vestiges comme le moulin du Partégal à La Farlède. Le Gapeau est aussi un lieu de rendez-vous privilégié pour les pêcheurs de truites. Les berges du fleuve permettent également des promenades familiales magnifiques où se mêlent fraîcheur et verdure.

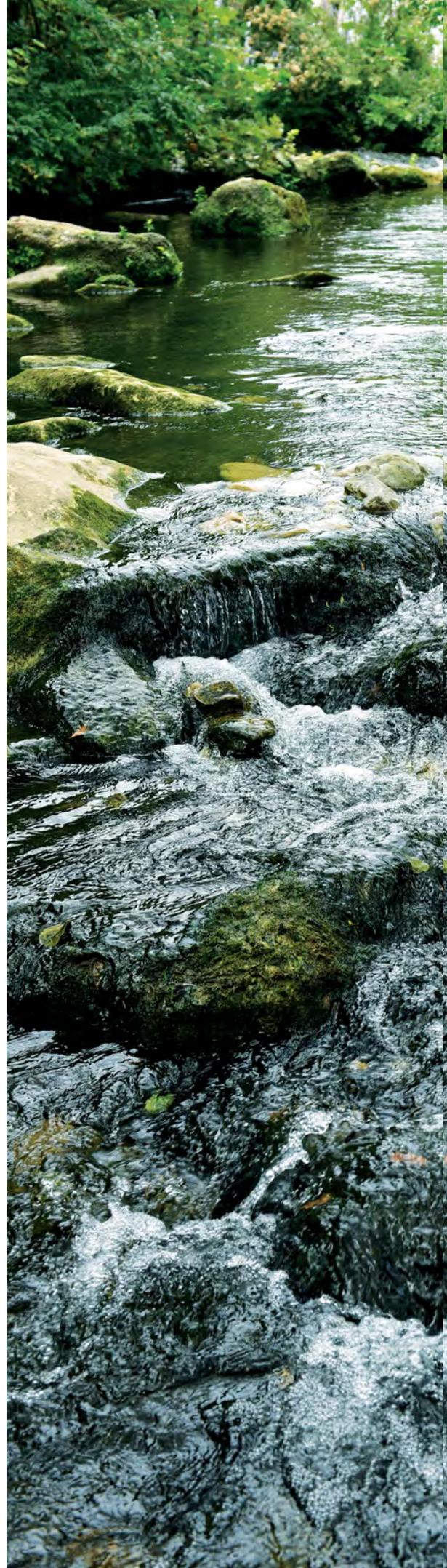
L'office de tourisme de la Vallée du Gapeau organise régulièrement des visites guidées autour du Gapeau.



## BIENVENUE DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL (PNR) DE LA SAINTE-BAUME

Le PNR de la Sainte-Baume a été créé le 20 décembre 2017. Parmi les 28 communes adhérentes, Belgentier et Solliès-Toucas en constituent la porte d'entrée sud-est. Protéger et valoriser le patrimoine environnemental, culturel et spirituel que constitue la Sainte-Baume sont les objectifs majeurs de la création de cette structure.

Des sorties sont proposées par le Parc naturel régional de la Sainte-Baume. Elles permettent de découvrir toutes ses facettes. Le programme est disponible à l'office de tourisme de la Vallée du Gapeau. Plus d'infos sur [pnr-saintebaume.fr](http://pnr-saintebaume.fr)



## LES PARCS ET JARDINS, DES ESCALES CALMES ET VERDOYANTES

Des parcs et jardins, répartis sur les cinq communes de la Vallée du Gapeau, offrent à leurs visiteurs des moments de détente et d'évasion.

À Solliès-Toucas, le Jardin du Gaou accueille les familles sur ses différentes aires de jeux pour enfants. À Belgentier, le Parc Peiresc, un espace naturel sensible du Département, abrite une magnifique collection d'arbres et de fleurs. L'agencement de ce jardin a servi de modèle pour l'orangerie du château de Versailles. Situé en plein centre du village, ce parc de 2,5 hectares est conçu pour l'accueil du public avec ses aires de jeux, ses terrains de pétanque, ses équipements de fitness et ses tables de pique-nique. Le jardin Pagès à La Farlède apporte une touche d'exotisme au territoire. Ses palmiers, sa végétation luxuriante et son bassin aux nénuphars forment un décor paisible. Inauguré le 25 septembre 2019, le parc Marie Astoin à Solliès-Pont propose différents espaces de loisirs pour les enfants, un skate-parc, des équipements de fitness, un parcours de santé, une piste de pump-track et une tyrolienne. Le parc du Château (notre photo ci-dessus) dégage une toute autre atmosphère. Chênes verts, micocouliers, pins d'Alep, dattiers des Canaries, cocotiers du Chili ont été plantés au XIX<sup>e</sup> siècle. Un lac, en plein cœur du parc, a été creusé dans le grès et accueille des canards, pour le plus grand plaisir des plus jeunes promeneurs. Disséminées un peu partout, des sculptures monumentales de l'artiste Rosa Gilissen-Vanmarcke\* trônent ici et apportent un côté contemporain. **Plus d'infos sur [valleegapeau-tourisme.fr](http://valleegapeau-tourisme.fr)** \* lire aussi notre article en page 59



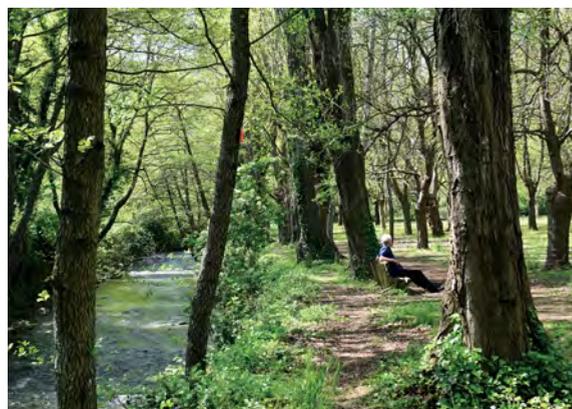
## DE BELLES RANDONNÉES À SOLLIÈS-TOUCAS ET BELGENTIER

Au départ des communes de Solliès-Toucas et Belgentier, il est possible d'effectuer de belles randonnées pédestres, VTT ou à cheval, notamment hors saison estivale. À partir de Solliès-Toucas, le plateau de Siou Blanc offre des sentiers de découverte magnifiques, comme le circuit du Cyclopius qui permet de découvrir des avens allant jusqu'à 370 mètres de profondeur. Autres randonnées, le circuit de La Lébrière, celui des Marquants, des Charbonnières, des Bergeries, de l'entour de Siou Blanc. Ne manquez pas la balade de 5 km qui conduit au fameux rocher en forme d'éléphant. Un incontournable du territoire. Sur Belgentier, passe le GR9, ce grand sentier de randonnée qui relie le Jura au Var. L'emprunter emmène aux Aiguilles de Valbelle, une merveille minérale.



## LES ESPACES NATURELS SENSIBLES (ENS) DÉPARTEMENTAUX

Les Laures à la Farlède, Peiresc à Belgentier, Siou Blanc à Solliès-Toucas sont les principaux espaces naturels sensibles (ENS) appartenant au Département. Se promener sur l'un de ces sites est l'assurance de belles balades au plus près de la nature. L'olivieraie des Laures ou oliveraie royale du Partégal est sans doute la plus belle du département de par son étendue et son âge : certains arbres ont plus de 650 ans ! Elle se visite comme une exposition de sculptures multicentennaires. On compte plus de 300 oliviers sur ce site d'exception. Le parc Peiresc à Belgentier est un parc public ouvert à tous (lire plus haut). Siou Blanc, dont une petite partie se situe sur la commune de Solliès-Toucas, est le plus vaste ENS varois avec ses 2 500 hectares. Sur le territoire, d'autres sites, de plus petites tailles, font également partie des 244 ENS du Département : Camp Long et Les Esclaouveoux à Belgentier, Le Ruscas et Notre-Dame à Solliès-Pont. Ce sont des sites d'utilité fonctionnelle. Moins orientés vers l'accueil du public, ils sont à protéger en raison de leur importance écologique. **Pour en savoir plus sur les ENS varois, téléchargez la brochure Les Espaces naturels sensibles du Département sur [var.fr](http://var.fr)**





# TERRE *d'agriculture et de saveurs*

Des vignobles aux vergers, en passant par les oliveraies et les plaines dédiées au maraîchage, les agriculteurs de la Vallée du Gapeau savent tirer le meilleur de cette terre.

Une terre nourricière qui offre d'excellentes matières premières permettant aussi la confection de succulents produits finis.

## LA FIGUE DE SOLLIÈS, EMBLÈME DU TERRITOIRE

Récoltée du 15 août au 15 novembre, la figue de Solliès, également appelée la violette, la bourjassotte, la barnissotte, la noire ou encore la Parisienne, est un véritable emblème pour la vallée du Gapeau. Produite dans les cinq communes qui composent le territoire, sa culture remonte au Moyen Âge. Depuis 1961, une coopérative, Copsol Fruit, a permis de structurer la filière et de regrouper de nombreux producteurs. Elle a obtenu, associée au Syndicat de défense de la figue, et avec le soutien du Département, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Figue de Solliès, en 2006, transformée en appellation d'origine protégée (AOP) en 2011. La production actuelle de figues représente près de 1 500 tonnes soit 75 % du total national.



## LES MARCHÉS

- ▶ **BELGENTIER**  
- Marché provençal, lundi et samedi place Édouard Granet.
- ▶ **SOLLIÈS-TOUCAS**  
- Marché provençal, le samedi matin, en centre-ville.
- ▶ **SOLLIÈS-PONT**  
- Marché provençal, le mercredi matin, en centre-ville.
- ▶ **LA FARLÈDE**  
- Marché provençal, le mardi matin, place de la Liberté  
- Marché des producteurs bios de La Cerise, le troisième dimanche du mois, de 9 h à 14 h, place de la Capelle.

## MARAÎCHAGE : LA VENTE DIRECTE FAIT RECETTE

Depuis 2012, le magasin Trucco propose, en vente directe, la production familiale. Des fruits et légumes cultivés sur 25 hectares de terres situés à Solliès-Toucas. Le tout de façon biologique - sauf pour les cerises en saison. « Nous utilisons déjà peu de produits chimiques et il nous est apparu essentiel de franchir un pas supplémentaire dans une démarche vertueuse pour notre santé, celle de nos salariés et de nos clients, le bien-être de notre voisinage et la préservation de l'environnement », justifie Pierre Trucco, co-dirigeant de l'entreprise avec son cousin David. Ici, les stars de l'hiver sont les courges - butternut, spaghetti, longue, etc. - et les choux, qu'ils soient frisés, rouges, blancs ou verts !

Domaine Trucco, RD 554, 1 293 Les Turrettes à Solliès-Toucas.

Tél. +33 4 94 28 92 51.

Plus d'informations sur la page Facebook @domaine.trucco



## L'OLIVE DÉVOILE TOUTES SES SAVEURS

Véritable institution dans le village, la coopérative oléicole de Belgentier est la seule, dans le Var, à produire des olives de table. Il s'agit essentiellement de lucques, de picholines et de belgentières destinées à être dégustées à l'apéritif ou dans des préparations culinaires à base d'olives. « Nous tenons à cette particularité qui fait notre renommée dans le Var et plus loin », indique Hélène Ledoux, première femme présidente de la coopérative. « Pour cela, pour trouver des producteurs qui nous confient leur récolte, nous nous battons tous les jours. Dans les années 80, la confiserie concernait 300 tonnes d'olives. Désormais, c'est plutôt 2 à 3 tonnes ». Près de 500 coopérateurs sont fidèles au moulin de Belgentier qui produit aussi de l'huile, une au goût subtil et l'autre en Appellation d'origine contrôlée (AOC), non filtrée.

Dans la Vallée du Gapeau, deux moulins privés sont également en activité et proposent des visites guidées. Tous deux situés à La Farlède, ils accueillent des propriétaires récoltants venant de tout le département. « Beaucoup d'entre eux nous font confiance depuis plusieurs générations », précise Cathy Guiol, propriétaire, avec son mari André, du moulin Guiol dans le centre de la commune. « Trois à cinq kilos d'olives à maturité suffisent pour la mise en commun. C'est à partir de 200 kilos qu'une trituration à façon est possible ».

Au moulin du Partégat, la visite est labellisée Qualité tourisme. Elle permet de découvrir un moulin du XIV<sup>e</sup> siècle.

## ET AUSSI

### Des guimauves au miel

Apiculteur depuis 1995, Jean-Yves Perez est à la tête de la Miellerie Solliès depuis 1999.

Il y exploite son savoir-faire acquis pendant des années en tant que chef de cuisine afin

de confectionner de succulentes gourmandises à base de miel. Des bonbons, du nougat mais aussi des guimauves, sa spécialité. Une recette qui a nécessité de nombreux essais avant la version finale, délicieuse. Elle se découvre directement sur l'exploitation, à Solliès-Ville.

Paquet de guimauves à 4,50 €. Vente directe sur l'exploitation, 4 280, chemin de Sauvebonne à Solliès-Ville, tous les jours de 17 h à 19 h.



### Du nougat varois

L'entreprise Teisseire est une des plus vieilles du Var. Créée en 1830, elle perdure depuis 6 générations autour de son produit phare : le nougat. Qu'il soit blanc ou noir, il est confectionné de façon artisanale, à Solliès-Pont. « Le nougat noir est vraiment le nougat traditionnel de Provence », commente Patrice Teisseire, le dirigeant de l'entreprise.

« Nous proposons aussi une large gamme de chocolats composés de ganaches à la menthe, à la vanille, à la poire... » D'excellents produits qui se goûtent d'abord avec les yeux avant de conquérir les papilles. Nougat blanc ou noir à partir de 3,60 € les 100 grammes. Vente directe : 820, chemin de la Tour à Solliès-Pont nougat-teisseire.fr



# TERRE *de sports et de loisirs*

La Vallée du Gapeau est un territoire où le sport et les loisirs ont toute leur place. Des rives du fleuve aux sentiers du massif de Siou Blanc, les offres sont diverses. Pêche, spéléologie, VTT, rugby, trail ou encore accrobranche... On s'en donne à cœur joie !

## LE DOMAINE ET L'ECOPARK LA CASTILLE

Chaque samedi, c'est le lieu de rencontre des joggers. Le domaine La Castille, avec ses 200 hectares de nature dont de nombreux sentiers le long des vignes, est leur paradis. Un paradis préservé, mais qui reste ouvert à un large public, dans le respect de certaines règles. « *La Castille est une fondation d'utilité publique destinée à la formation des prêtres* », précise Alain Molinari, son secrétaire général. « *Le domaine viticole qui s'y trouve est au service de cette fondation* ». Afin de garantir la tranquillité des séminaristes et de la communauté de sœurs qui vivent sur place, des mesures restrictives ont été prises récemment. « *Nous faisons face à trop d'incivilités mais ne souhaitons pas fermer les portes du domaine* », ajoute-t-il. « *Désormais, des gardes assermentés surveillent l'entrée du domaine où les chiens et les pique-niques sont interdits* ». Ceux qui souhaitent s'y balader restent les bienvenus. Aucune restriction, non plus, pour les amateurs d'accrobranche. Au cœur du domaine, dans une forêt de platanes, se trouve en effet l'Eco-



Park La Castille. Exploité par une société privée, il propose dix parcours avec des niveaux de difficultés croissants. « *Chacun d'eux comporte une tyrolienne* », détaille David Heraud, directeur d'exploitation. « *Situés entre 2 et 27 mètres de haut, ils sont tous assez sportifs, avec des ateliers variés qui évoluent chaque année* ». Il faut avoir 5 ans et mesurer au moins 1,10 mètre pour s'y aventurer. Les plus petits disposent d'un parc de jeux adapté. De quoi passer une agréable journée en famille. Accès au domaine gratuit mais réglementé. Tarifs de l'EcoPark : entre 13 et 22 € pour 3 heures d'activité. Accès au miniparc dès 2 ans, 6 €. Ouvert du début des vacances de février à la fin des vacances de la Toussaint [ecopark-adventures.com](http://ecopark-adventures.com)

## PÊCHER EN EAU DOUCE

Truites, carpes, chevesnes... Différentes espèces de poissons se pêchent tout au long de l'année sur les rives du Gapeau. Pour découvrir cette activité ou se former à différentes pratiques, il est possible de faire appel à un guide comme Michaël Martin, fondateur de Latitude pêche, qui connaît le coin comme sa poche. Attention, la pêche est une activité réglementée. Plus de renseignements sur le site de la Fédération de pêche du Var : [pechevar.fr](http://pechevar.fr) Pour des initiations dès 7 ans : [latitudepeche.com](http://latitudepeche.com)



## S'INITIER AU BASEBALL AVEC LES RENARDS DE LA VALLÉE

D'abord créé à Belgentier avant de poursuivre ses activités à Solliès-Toucas, le club de baseball Les renards de la vallée est indissociable de ce territoire. Il fédère près de 150 licenciés et de nombreux bénévoles autour de ce sport originaire des États-Unis. « Lorsque j'ai fondé le club, j'avais envie de faire découvrir cette pratique au plus grand nombre », se souvient Vincent Bidaut, le président. « Une dynamique s'est rapidement installée et nous a permis d'obtenir, à Solliès-Toucas, le premier terrain de baseball du Var ». Sur cet espace de jeu grand comme deux terrains de rugby, les joueurs s'entraînent de façon assidue leur permettant d'obtenir de bons résultats. « Certains de nos jeunes ont gagné leur place en équipe de France des moins de 12 ans et une joueuse faisait partie de la sélection ayant gagné le championnat d'Europe des moins de 16 ans ». Participer à de nombreux tournois et compétitions permet aussi aux jeunes de voyager. Canada, République Tchèque, Belgique... « C'est super de pouvoir découvrir d'autres pays grâce à un sport », se réjouit Aaron, 9 ans. Grâce au baseball, les joueurs apprennent aussi à se concentrer, mieux communiquer, gagnent en habileté, en coordination et en stratégie. Les grands aussi ! Une section loisirs est ouverte à tous les adultes, même débutants, tous les mercredis de 19 h à 21 h.

lesrenards.fr



## LE JARDIN DES 4 SAISONS

Les enfants adorent ce lieu. Qu'ils y viennent avec leurs parents, pour l'anniversaire d'un copain, avec l'école ou le centre de loisirs, ils apprécient toujours leur visite au Jardin des 4 saisons. C'est Catherine Treton qui, en 2011, après avoir été chercheuse au CNRS, puis professeur de collège, crée cette structure associative. Sur le terrain familial d'1,5 hectare, en partie cultivé par sa sœur, elle commence à installer divers ateliers, tous en lien avec la nature alentour et les ressources disponibles sur place. Graines, semis,

vers de terre... Tout est prétexte à sensibiliser les enfants - et les grands - à l'environnement. « J'ai pensé les ateliers afin qu'ils puissent s'adapter aux différents publics que je reçois », précise-t-elle. « En fonction des enfants, qu'ils aient deux ans et demi ou 17 ans, j'adapte mon discours. Avec pour fil conducteur l'autonomie et l'apprentissage, le tout en s'amusant ». Une façon de faire qui séduit. Cet hiver, des ateliers pour fabriquer des bougies en cire d'abeille et des décorations de Noël avec la flore du jardin sont proposés. Le jardin des 4 saisons - 7, impasse des Pachiquous à Solliès-Pont. Tél. + 33 6 35 20 47 04. Différents tarifs sont appliqués selon les activités. Plus d'informations [jardindes4saisons.com](http://jardindes4saisons.com)

## ET AUSSI

### Se dépasser à rollers, en trottinette...

Plusieurs équipements sportifs sont accessibles toute l'année dans les communes de la Vallée du Gapeau. Parmi eux, le pump-track de Solliès-Pont, pour les amateurs de challenges à vélo ou trottinette, permet de réaliser des sauts et circuits. À La Farlède, l'espace glisse et multisports offre diverses infrastructures pour les pratiquants de rollers et skateboard notamment.

### S'évader à cheval ou en VTT

Plusieurs circuits, notamment dans la commune de Solliès-Toucas, permettent de s'évader dans des lieux naturels exceptionnels. Au cœur de forêts ou sur des massifs, ils sont accessibles, suivant l'itinéraire choisi, à VTT ou à cheval. Circuit des Marquands, des Charbonnières ou encore des Bergeries... Ils proposent des distances et dénivellés variés et sont tous balisés.

### Découvrir la spéléologie

Le plateau de Siou Blanc, en partie situé dans la Vallée du Gapeau, est une référence pour les spéléologues. Plus de 1 000 avens y sont recensés, offrant un fabuleux terrain de jeux aux personnes initiées comme à celles qui souhaitent découvrir cette pratique accompagnée d'un guide. Dépassement de soi garanti !

# TERRE *de patrimoine et de culture*

Patrimoine, histoire et culture se conjuguent au pluriel sur la Vallée du Gapeau. De beaux édifices historiques côtoient des infrastructures culturelles modernes. Des artistes ont élu domicile sur le territoire où ils trouvent ici une belle inspiration.

Les ruines du château de Solliès-Ville et le château des Forbin à Solliès-Pont - qui ne se visite que lors des Journées du Patrimoine - sont une illustration du riche patrimoine historique du territoire. C'est en 1468 que Palamède de Forbin, seigneur de Solliès, achète le château de Solliès-Pont et son terroir. Il va connaître une grande histoire avec les rois Charles IX en 1564 et Louis XIV en 1660 qui y séjournent. Les Forbin-Solliès, co-seigneurs de la communauté en sont propriétaires jusqu'à la Révolution. En 1792, il est pillé et incendié. Les comtes de Saporta, héritiers des Forbin, le restaurent en 1880 et le vendent en 1913 à Lucien Fontaine qui aménage le domaine en exploitation agricole. Le docteur Henry Aubin l'achète en 1956 pour établir une clinique neuropsychiatrique infantile. Le château et son parc deviennent propriétés de la Ville en 1998. Les églises des trois Solliès ont aussi des merveilles à faire découvrir. Par exemple, le grand orgue Joseph Callinet de l'église Saint-Jean-Baptiste à Solliès-Pont. Cet instrument remarquable a été construit par Joseph Callinet de Rouffach en 1846.



Classé Monument historique depuis 1984, il a été restauré de 2009 à 2011 par les ateliers de Pascal Quoirin. Il se compose de 21 jeux répartis sur deux claviers et un pédalier de 30 notes. L'église Saint-Michel Archange a été



construite entre la fin du XI<sup>e</sup> siècle et le début du XII<sup>e</sup> siècle. Avec ses influences gothiques, cette église romane attire le regard et abrite un des plus anciens buffets d'orgue de France, daté de 1499. Son campanile est une véritable œuvre d'art. La chapelle Saint-Louis à Valaury à Solliès-Toucas a été édifée en hommage au passage du Roi Soleil dans la Vallée du Gapeau lors de son voyage en Provence. Notre-Dame de l'Assomption, église du XVII<sup>e</sup> siècle à Belgentier (notre photo ci-contre), est remarquable elle aussi, grâce à son dôme typique de la Renaissance italienne. Elle est classée à l'inventaire des Monuments historiques.

À découvrir également sur le territoire, les musées Jean Aicard, consacré à l'auteur de Maurin des Maures, et du costume provençal, dans un ancien moulin à huile datant de 1772, à Solliès-Ville. Des visites guidées gratuites sont organisées par la commune.

## ROSA GILISSEN-VANMARCKE ET SES SCULPTURES MONUMENTALES

C'est l'artiste du territoire ! Rosa Gilissen-Vanmarcke, sculptrice d'origine flamande, s'est installée dans la Vallée du Gapeau, d'abord à Belgentier puis à Solliès-Pont, après 33 ans en Allemagne. Cette artiste de talent a enseigné pendant 15 ans à l'Institut d'histoire de l'art de Bonn et a exposé à travers le monde. Aujourd'hui, c'est dans le Var qu'elle puise son inspiration. « *J'ai toujours été attirée par le sud de la France, son soleil, sa lumière* », nous confie-t-elle. Avec de la céramique, du bronze, du béton, du métal soudé, elle réalise des sculptures, souvent monumentales. Le point central de son œuvre est le corps féminin qu'elle sculpte sous différents aspects, entre réalité et abstrait. La Vallée du Gapeau et ses habitants semblent être tombés amoureux de son travail. Une vingtaine de ses œuvres trônent fièrement dans le parc du château de Solliès-Pont. Et pour partager au mieux son art, Rosa Gilissen-Van organise régulièrement des stages de sculpture, ouverts à tous.

Plus de renseignements  
au + 33 7 78 70 39 51.



## UN ÉCOMUSÉE VIRTUEL

Pour en savoir plus sur l'histoire et le patrimoine, rendez-vous sur le site Internet de l'écomusée de la Vallée du Gapeau. Cette association, créée en 1999 par des amoureux du territoire, met en valeur toutes les facettes de la Vallée du Gapeau. « *Nous nous intéressons au passé, au présent et au futur de nos cinq communes* », présente Pascal Grué, président de la structure. « *C'est en quelque sorte un musée numérique et interactif mais surtout un passeur de mémoire. Chaque année, nous travaillons sur un thème précis que nous développons et vulgarisons auprès du grand public, soit sous la forme de conférences, d'expositions et de sorties, ou de publications depuis la crise sanitaire* ». L'écomusée travaille en partenariat avec les villes mais aussi avec les structures culturelles. Cette année, c'est un travail autour des portes qui est réalisé par les membres de l'écomusée.



ecomuseegapeau.org



## LA MÉDIATHÈQUE DE LA FARLÈDE

Eurêka ! c'est le nom de la dynamique médiathèque de La Farlède. Construite en 2008 en plein cœur de la ville, elle propose tout au long de l'année de nombreuses animations, autour de thématiques choisies : spectacles, jeux pour enfants, fête de la science, temps forts consacrés au conte ou à la poésie... C'est un lieu vivant, fréquenté par les habitants du territoire et au-delà. Les gens viennent de Pierrefeu, de Cuers, de La Crau... pour participer aux manifestations organisées. Son bâtiment réalisé tout en bois interpelle et ajoute de la chaleur à ce lieu de convivialité. Elle comprend sept espaces : un coin enfants, une salle ados, un espace internet, un salon de la presse et des beaux livres, une section adultes, un secteur multimédia et une salle Cinexpo. 32 000 documents dont 27 000 livres et des CD et DVD sont accessibles. Ouvert le mardi de 14 h à 18 h, le mercredi et vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le jeudi de 16 h à 18 h et le samedi de 10 h à 16 h. Médiathèque Eurêka !

Tél. +33 4 94 20 77 30 - [mediatheque@lafarlede.fr](mailto:mediatheque@lafarlede.fr)

## LA SALLE DES FÊTES DE SOLLIÈS-PONT

C'est en 1955 que des habitants de Solliès-Pont décident de construire, de leurs mains, une salle des fêtes. Ils choisissent l'emplacement d'un ancien entrepôt de l'usine de bouchons, au centre du village, rue Lucien Simon. Plus de soixante ans après, la salle des fêtes communale a été totalement rénovée. Inaugurée le 11 janvier 2020, c'est aujourd'hui une salle de spectacles moderne, qui peut accueillir jusqu'à 497 personnes. Si, en raison de la crise sanitaire, elle n'a pas encore pu être exploitée au maximum de ses possibilités, c'est désormais chose faite. Une programmation pour les fêtes de fin d'année avec un spectacle de Noël pour les enfants, des bals et des manifestations organisées par les associations de la ville, est en cours d'élaboration.

Plus d'infos sur [ville-sollies-pont.fr](http://ville-sollies-pont.fr)



# TERRE *de festivals et fêtes traditionnelles*



Musique classique, jazz, variétés, spectacles vivants, fêtes votives ou traditionnelles, foires...

Toute l'année, la Vallée du Gapeau s'anime grâce à des festivités ancrées dans le territoire. Coup de projecteur.

## MARCHÉ ARTISANAL ET MÉDIÉVAL DE NOËL À LA FARLÈDE

Oyez, oyez, braves gens, damoiselles et damoiseaux ! Les 11 et 12 décembre, en attendant les fêtes de fin d'année, replongez dans l'univers d'un village médiéval. La Farlède se transforme et fait revivre l'atmosphère du Moyen Âge en Provence. Plus de 90 exposants, des artisans comme des forgerons, des souffleurs de verres, des tailleurs sur bois, des couteliers, etc. exposent leurs produits et font découvrir leur savoir-faire ancestral. Des animations avec des troupes médiévales et des vikings, des ateliers divers et des activités pour les enfants sont également au programme. Une ferme pédagogique est installée mais aussi une cavalerie, des calèches et des poneys. Temps fort de ce week-end festif : l'arrivée du Père Noël à 17 h le dimanche.

Une belle façon d'attendre Noël !

Plus d'infos auprès du Comité des fêtes, organisateur de l'événement, au +33 6 33 71 15 42 ou [coflafarlede@gmail.com](mailto:coflafarlede@gmail.com)

© Ville de La Farlède

## FESTIVAL DE MUSIQUE AU CHÂTEAU DE SOLLIÈS-PONT

Sous la direction artistique de l'Opéra de Toulon, le Festival de musique au château de Solliès-Pont propose des soirées de musique classique dans la cour du château de Forbin. C'est l'orchestre symphonique toulonnais qui est généralement programmé dans ce cadre enchanteur. Une soirée est consacrée à de jeunes artistes français, lauréats de concours nationaux et internationaux. Pendant quatre jours, l'émotion est chaque soir au rendez-vous, devant un public conquis. Plus d'infos sur [operadetoulon.fr](http://operadetoulon.fr).



© Serge Georges Allégre

## FESTIVAL DE LA BD DE SOLLIÈS-VILLE

C'est un festival varois incontournable ! Fin août à Solliès-Ville, la bande dessinée est à l'honneur. Dans cette petite commune, c'est une belle manifestation qui a gagné, au fil des éditions, ses lettres de noblesse jusqu'à accueillir 25 000 spectateurs sur trois jours. Créé en 1989 par l'association A.L.I.E.N, le festival rassemble, chaque année dans une ambiance festive et conviviale, le monde de la BD dans toute sa diversité. Au programme : séances de dédicaces, expositions, lectures, spectacles, tables rondes, masterclass, projections, stages, ateliers... Toutes les animations proposées sont gratuites. Des invités prestigieux ont répondu présent à l'invitation des organisateurs de l'événement : Charles Berbérian, François Boucq, Jean-C. Denis, Mœbius, Frank Margerin, Gradimir Smudja, Tardi, Hermann, Enki Bilal, Tardi, Joost Swarte, Lorenzo Mattotti ou encore Art Spiegelman. Au total, plus de 250 artistes ont été séduits par l'atmosphère joyeuse de cette manifestation de qualité.

Plus d'infos sur [festivalbd.com](http://festivalbd.com)



© P. Orsini

## FESTIVAL DU CHÂTEAU DE SOLLIÈS-PONT

Chaque été, durant quatre soirées du mois de juillet, Solliès-Pont vit au rythme des concerts du Festival du château. Concerts de variétés, de rock, de rap, comédies musicales et humour se succèdent lors de ce temps fort varois. Des grands noms de la chanson et des comiques de renommée nationale ont foulé les planches de la scène installée devant le château. C'est un lieu de spectacle atypique qui séduit les artistes autant que les spectateurs qui sont jusqu'à 8 000 par concert ! Au fil des années, de nombreuses têtes d'affiche ont participé à ce bel événement. On peut notamment citer Toto, Alpha Blondy, Michel Polnareff, Vanessa Paradis, Thomas Dutronc, Mika, Julien Doré, Gad Elmaleh, Florence Foresti et plus récemment, Vianney, Jean-Louis Aubert... Le 29 juillet prochain, Gims est d'ores et déjà annoncé. Son concert était programmé en 2020 mais en raison de la pandémie de Covid-19, il a été reporté en 2022. Les réservations sont déjà ouvertes !

Plus d'infos sur la page facebook du festival @festivalduchateau



## FÊTE DE LA FIGUE À SOLLIÈS-PONT

Depuis 1997, la figue de Solliès est fêtée chaque année le dernier week-end du mois d'août. La commune de Solliès-Pont accueille près de 20 000 visiteurs à cette occasion, faisant de la Fête de la figue, l'une des plus importantes fêtes du terroir de la région ! La manifestation débute dès le vendredi soir avec un grand repas 100 % à la figue, concocté par quatre grands chefs. 1 000 couverts sont servis sur la place principale de la ville. En raison de la crise sanitaire, en 2021, le repas ne s'est pas déroulé sur place mais les plats étaient à emporter. Cela n'a pas empêché son succès ! Le lendemain, le samedi matin, le grand marché *Tout sur la figue* investit le cœur de ville, avec tous les producteurs locaux présents. Ils déclinent la figue dans tous ses états - fraîche, en confit, sèche, en glace, en jus... - et proposent des dégustations. De nombreux artisans sont également de la fête. Au total, plus de 150 stands sont proposés aux visiteurs ainsi que des animations tout au long du week-end. Des animations traditionnelles, comme des concerts, des spectacles, des visites guidées des champs de figuiers, mais aussi plus insolites comme l'élection du plus beau bébé figue ! Le dimanche, place à la cérémonie de bénédiction des confréries et l'intronisation des nouveaux chevaliers. Un défilé est aussi organisé dans les rues de la ville. Une belle fête gourmande ! Plus d'infos sur [fetedelafigue.fr](http://fetedelafigue.fr)

## LORGUES

# MAJESTUEUSE

## *collégiale*

**Grandiose. Impressionnante. Monumentale. Les adjectifs pour décrire la collégiale Saint-Martin de Lorgues sont nombreux. Construite au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, classée à l'inventaire des Monuments historiques depuis le 10 avril 1997, elle est le deuxième plus grand édifice religieux du Var. Une rénovation récente a permis de lui redonner toute sa splendeur.**

**E**lle s'impose, se signale. La collégiale Saint-Martin de Lorgues est monumentale. 56,5 mètres de longueur, 31 mètres de largeur et 22,5 mètres de hauteur pour la nef centrale : ses dimensions le prouvent. Et c'est dans ce but-là, celui d'être vue, et reconnue, qu'elle a été érigée.

*« L'histoire de la collégiale est parallèle à celle de Lorgues et à l'expansion démographique de la commune »,* indique Sabine Grouiller, présidente de l'association des Amis de Saint-Ferréol et du vieux Lorgues (lire ci-après). *« Au XVII<sup>e</sup> siècle, la ville s'est énormément développée. On comptait, selon les registres baptismaux, 3 000 âmes de communion ».* En cette période, l'église de Lorgues, située dans la vieille ville, à l'intérieur des remparts, s'avère alors trop petite. De plus, le temps l'a abîmée. Elle est en mauvais état. La population, qui commence à s'installer au-delà des remparts, fréquente de plus en plus la chapelle Notre-Dame de Beauvoir, plus excentrée du centre-ville. Plus grande et en meilleur état que la vieille église, elle reste néanmoins toujours insuffisamment vaste pour accueillir la totalité des fidèles.

C'est dans ce contexte-là, dans les années 1690, que monseigneur de Fleury, évêque de Fréjus, visite les chanoines de Lorgues. Il assiste à des querelles de paroissiens souhaitant assister à la messe et s'insurge de cette situation. Et c'est à son initiative, proposant un financement à part égale entre l'évêché, le collège de chanoines et la population lorguaise, qu'est prise la décision de construire un nouvel édifice religieux.





« Lorgues était une ville franche, avec un statut spécial vis-à-vis de son autorité de tutelle, le Comté de Provence. Elle avait un viguier, qui levait lui-même les impôts à reverser, ce qui lui conférait une certaine autonomie et une fierté », ajoute la guide.

Ses habitants, à travers la construction de ce futur édifice religieux, ont la volonté de montrer l'importance de la commune. Ils font appel à l'architecte Verrier, d'Aix-en-Provence, qui signera les plans de la collégiale. La commande est claire : l'édifice doit être à la hauteur de la renommée de Lorgues. Il doit être grand, majestueux.

Or, très rapidement, des divergences apparaissent entre la population et l'architecte. Ce dernier est remplacé par le Toulonnais Pomet qui reprend les plans d'origine en y ajoutant sa touche personnelle. Les travaux commencent enfin, en 1704, en lieu et place de la chapelle Notre-Dame de Beauvoir et sur un axe nord-sud, à l'encontre de l'orientation traditionnelle des édifices religieux, plutôt orientés ouest-est. Il lui faudra 25 années pour mener à terme la construction de l'ouvrage, luttant contre des difficultés techniques compliquant la maîtrise d'œuvre et des mésententes avec la population concernant certaines dépenses.

## L'ASSOCIATION DES AMIS DE SAINT-FERRÉOL ET DU VIEUX LORGUES

L'association des Amis de Saint-Ferréol et du vieux Lorgues, qui fêtera ses 50 ans en 2022, contribue à la préservation du patrimoine local. « Nous nous chargeons de la restauration de certains bâtis ou œuvres historiques », précise la présidente, Sabine Grouiller. « Et nous proposons des visites guidées, comme celle de la vieille-ville, permettant aux personnes intéressées de découvrir avec un autre regard la commune ». Parmi les projets développés par les membres de l'association : un parcours autonome grâce à des QR codes aux endroits les plus remarquables de Lorgues. Plus d'informations sur [lorgues-patrimoine.fr](http://lorgues-patrimoine.fr) ou par mail [assoasfvl@gmail.com](mailto:assoasfvl@gmail.com)  
Tél. +33 6 12 89 43 51.





La chaire en chêne, élément de décor remarquable de la collégiale.

En 1729, la collégiale ouvre ses portes aux paroissiens. Mais si le bâti extérieur est grandiose, il n'en est pas de même pour l'intérieur, vide. La construction a mobilisé beaucoup d'argent. Les caisses sont vides. Lorguais et Lorguais s'arment alors de patience et d'astuces afin de meubler leur nouveau lieu de culte. Le maître autel, par exemple, est acheté d'occasion aux Observantins de Marseille. En marbre polychrome, il s'intègre pourtant parfaitement à l'architecture de la collégiale et sera miraculeusement sauvé des dommages causés par la Révolution française en 1789. Tout comme les 24 stalles du chœur, prévues pour les 24 chanoines qui administraient la paroisse. Parmi les autres éléments de décors remarquables de la collégiale Saint-Martin, la chaire, en chêne, est ornée des statues de Saint-Martin et de Saint-Ferréol, les deux protecteurs de la commune.



Le maître autel, de par son style baroque et la finesse de ses sculptures, est un des bijoux de l'édifice.

## UNE RÉNOVATION DE TAILLE

Mais le cachet de la collégiale ne suffit pas à gommer ses malfaçons et défauts de structure, notamment dus à des économies sur les matériaux, lors de la construction, et à son emplacement, sur une place inclinée. Quelques travaux sont entrepris dans les années 70 sans éviter une fermeture de l'édifice, en 2011, après l'effondrement d'une des pierres de voûtes. La commune, avec l'aide du Département, notamment, entreprend alors de grands travaux de rénovation permettant de consolider l'édifice. Le chantier, mobilisant 4 M€, dura cinq ans, de 2014 à 2018. La collégiale de Lorgues est de nouveau ouverte à tous, paroissiens comme amateurs d'architecture, depuis Noël 2018. ■

NUL VAR AILLEURS / NATUREL ET SENSIBLE

FAYENCE, SAINT-PAUL-EN-FORÊT, SEILLANS

# LE LAC DE MÉAULX



En plein cœur du massif forestier de la Colle du Rouet, l'espace naturel sensible (ENS) du lac de Méaulx est le dernier-né des Cœurs de nature départementaux. Situé à cheval sur les communes de Fayence, Saint-Paul-en-Forêt et Seillans, il couvre une superficie de près de 97 hectares. Ce véritable joyau naturel est à découvrir en famille grâce à une belle balade qui fait le tour du lac.

**A**utour du lac de Méaulx, le Département du Var vient de devenir propriétaire d'un bel espace naturel sensible de 97 hectares environ. Il se compose de trois parties en pleine forêt, une à Fayence, l'autre à Saint-Paul-en-Forêt et la dernière à Seillans. C'est un beau site sur lequel il est très agréable de se promener et de pique-niquer. Un large sentier sans difficulté permet de faire le tour du lac à pied, mais également à vélo et même à cheval. Cette balade de huit kilomètres offre de nombreux points de vue sur le lac et permet d'observer la vie de la faune et la flore, abondantes ici.

## UNE RÉSERVE D'EAU CONTRE LES INCENDIES

Ce lac artificiel a été créé en 1981 sur le Riou de Méaulx, un affluent de l'Endre. C'est une retenue d'eau à deux branches, en forme de V, d'une capacité de 755 000 m<sup>3</sup> et de 18,6 m de hauteur maximum. Il sert comme réserve d'eau pour la protection contre les incendies. Il est retenu par un petit barrage en terre. Au fil des ans, une activité de pêche s'y est développée. En 2006, suite à des fuites observées à l'aval du barrage, le lac doit être vidé et des travaux de confortement et de mise aux normes, réalisés, avant de pouvoir le remettre en eau. En raison des délais administratifs, des différentes études, des recherches de financement et des procédures d'appels d'offres, les travaux ne débutent pas avant 2012 pour s'achever en 2018. Entre autres travaux, une tour en béton armé et une passerelle métallique ont été construites pour faciliter la vidange en cas de problème. Malgré leur aspect industriel, ces dernières ne dénaturent en rien l'environnement et les paysages autour du lac.



## UNE BIODIVERSITÉ ABONDANTE

Ces paysages, avec de grandes variétés de formes et de couleurs, sont notamment remarquables en raison des contrastes créés par les différents milieux présents. En effet, se marient ici les milieux terrestres et aquatiques. C'est un lieu où la vie explose ! Une impressionnante biodiversité se développe avec toute la faune et la flore adaptées à l'un ou l'autre des milieux mais également celles adaptées à l'un et l'autre.

Autour du lac, de magnifiques forêts de chênes, cèdres, aulnes et pins offrent aux visiteurs des espaces ombragés. Des zones de maquis et garrigue en lisière de forêts sont formées par la végétation méditerranéenne typique. Des ripisylves se sont créées sur les berges, mais aussi des prairies humides à l'amont du lac.

Au niveau faune, plusieurs espèces bénéficient d'une protection nationale totale. Ainsi, il n'est pas rare de voir dans les petites mares autour du barrage des cistudes d'Europe. Cette tortue d'eau douce est l'unique espèce française. Les batraciens trouvent aussi, sur cet espace, un habitat de choix à l'image de la grenouille agile, présente en périphérie du site au niveau de l'Endre, du crapaud calamite et de la salamandre tachetée, dont les zones de reproduction se situent au niveau des petits ruisseaux qui alimentent le barrage. La tortue d'Hermann est également observable sur cet ENS. En étant discret et attentif, on peut y découvrir des couleuvres vipérines et de Montpellier, des lézards verts occidentaux et des murailles, et des orvets fragiles. Les insectes sont aussi bien présents et plus particulièrement diverses sortes de papillons. Les chauve-souris - petit murin, murin de Bechstein, minioptère de Schreibers... - affectionnent le site où elles peuvent nicher en forêt et chasser facilement. Enfin, de très nombreux oiseaux sauvages fréquentent les lieux tout au long de l'année. C'est un site de repos pour les oiseaux migrants. ■

Pour profiter au maximum de cet espace naturel sensible lors d'une belle journée en famille, des tables de pique-nique sont installées.

L'accès se fait par la route départementale (RD) 562, à 1,7 km au sud-ouest de Brovès-en-Seillans à Seillans.

## LES ESPACES NATURELS SENSIBLES (ENS)

Les ENS sont acquis par le Département pour leurs richesses écologiques grâce à la Taxe d'aménagement des espaces naturels (TAENS), perçue sur les permis de construire. 244 sites naturels soit plus de 13 600 hectares constituent le patrimoine ENS du Département.

## LES CŒURS DE NATURE DÉPARTEMENTAUX

Les cœurs de nature départementaux sont des espaces naturels sensibles (ENS) remarquables qui présentent des intérêts majeurs pour le territoire par la richesse de leur patrimoine naturel, paysager ou de fréquentation. Ce sont les vitrines de la politique du Département en matière d'espaces naturels sensibles. Ces sites affichent des potentialités pédagogiques ou écotouristiques.

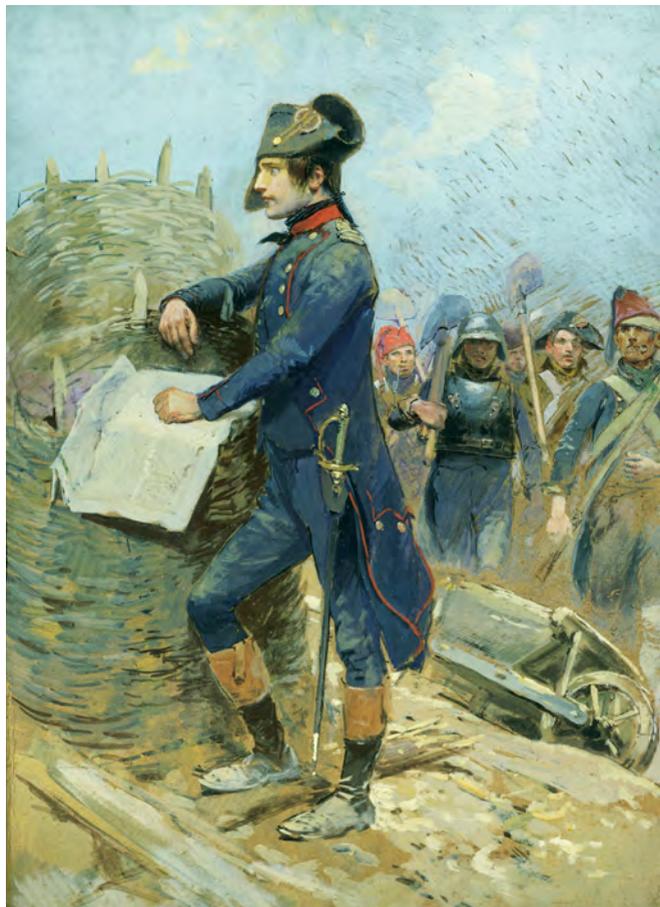
## QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR VISITER CE SITE

Attention, même si la randonnée est facile d'accès, veillez à bien vous chausser. Le lac n'est pas ouvert à la baignade ni aux activités nautiques. Seule la pêche est autorisée avec une carte de pêche en cours de validité. Ne pas venir en période de crue, en raison de nombreux passages à gué. Ne pas descendre sur les rives du lac.



Pour beaucoup, la première rencontre entre Napoléon et le Var se passe en 1793 lors du siège de Toulon. En réalité, elle remonte à 15 ans en arrière, en 1778. Son père, Charles Bonaparte, en tant que juriste et député pour la noblesse de Corse, va tisser un important réseau grâce à ses nombreuses visites à Versailles. Il va obtenir des bourses d'études pour ses deux fils aînés, dont Napoléon, le second. C'est ainsi, qu'avant de rejoindre le collège d'Autun, le père et ses deux garçons débarquent à Toulon. Cette première rencontre est furtive.

En 1793, c'est la seconde fois que Toulon et Napoléon se rencontrent. Tout d'abord, en juin, sa famille débarque de Corse à Toulon, suite à une brouille avec le dirigeant de l'île, Pascal Paoli. Il l'installe à La Valette-du-Var au 23, rue du Champ de Verdun. Une plaque commémorative est aujourd'hui installée sur la façade. Lui, séjourne à Hyères-les-Palmiers. À cette époque, la ville de Toulon est prise par les royalistes. Elle échappe au gouvernement révolutionnaire. Les royalistes livrent la ville aux Britanniques. C'est dans ce contexte que Napoléon Bonaparte va se retrouver, à partir de l'automne, impliqué dans le siège de Toulon. C'est lui qui dirige l'artillerie



Bonaparte au siège de Toulon, 1793 de Jean-Baptiste Edouard. Photo © Paris - Musée de l'Armée, Dist. RMN-Grand Palais / image musée de l'Armée

# NAPOLÉON *dans le Var*

**De son premier voyage sur le continent en 1778 au départ de la Belle Poule en 1840, l'histoire de Napoléon Bonaparte est intimement liée au Var. Notre département est le théâtre de plusieurs grandes étapes de sa vie qui marqueront l'histoire.**

depuis La Seyne-sur-Mer et Ollioules. Il va fournir les plans qui vont permettre la reconquête du port et chasser les Anglais en décembre 1793. « On considère que c'est l'acte fondateur de son destin en France. À partir de là, sa carrière va

sous la Tour royale, un campement accueille 40 000 soldats », explique Etienne Mironneau, médiateur culturel au Musée national de la Marine à Toulon, chargé de la visite Napoléon Bonaparte, la Marine et Toulon.

*prendre un nouvel envol. C'est ainsi que dès le départ, le Var est associé à l'existence de Napoléon», souligne Jacques-Olivier Boudon, professeur d'histoire contemporaine à la faculté des Lettres de Sorbonne Université et directeur du Centre d'Histoire du XIX<sup>e</sup> siècle. De même, pour Jean-Baptiste Renucci, responsable de l'antenne régionale du Souvenir napoléonien, « c'est le début d'une carrière militaire fulgurante ».*

D'autres événements vont jouer le même rôle. En 1796, le général Bonaparte réunit à Toulon, non loin de l'actuelle porte d'Italie, une armée à la demande du Directoire. Elle part vaincre les Piémontais et les Autrichiens en Italie du Nord. C'est encore à Toulon, en 1798, que le plus important convoi de la campagne d'Égypte va s'organiser. « Il faut imaginer dans la rade de Toulon des centaines de navires militaires et civils qui vont embarquer nourriture, chevaux, soldats et canons pour toute une campagne. C'est une immense armada qui se réunit ici. Au Mourillon,



Napoléon au siège de Toulon en 1793. Archives départementales du Var.

Au-delà de l'intérêt militaire qui consiste à casser l'hégémonie anglaise en mer, cette campagne se double d'un intérêt scientifique et humaniste. Il s'agit d'amener en Égypte, la République et la science des Lumières. « *De jeunes scientifiques de l'école française vont accompagner Napoléon dans cette aventure. Les 400 bateaux de la conquête d'Égypte ne sont pas tous à Toulon* », nuance Jacques-Olivier Boudon, « *toutefois, le navire amiral, L'Orient, part de Toulon. C'est à son bord que Napoléon embarque* ».

C'est encore dans le Var, qu'il va revenir après un an passé en Égypte. « *On discute beaucoup pour savoir si c'est à Saint-Raphaël ou à Fréjus. Les deux communes se disputent le lieu de retour en 1799. En tout état de cause, c'est encore dans le Var qu'il revient* », continue l'historien. Le 9 octobre 1799, le général Bonaparte, arrive à Saint-Raphaël ou à Fréjus, à bord de la frégate la Muiron en provenance d'Alexandrie. Plus tard, le 28 avril 1814, Napoléon I<sup>er</sup> embarque du port raphaëlois pour l'île d'Elbe. Il restera exilé près de trois cents jours.

Enfin, nous pouvons encore citer le retour des cendres de Napoléon en

France. Le 7 juillet 1840, la frégate la Belle Poule, commandée par le prince de Joinville, fils du roi Louis-Philippe, appareille de Toulon pour chercher à Sainte-Hélène les cendres de l'empereur Napoléon I<sup>er</sup> que La Grande-Bretagne accepte de restituer. Un certain nombre d'événements font que Napoléon est personnellement lié au département varois, et notamment au début de sa vie.

Bonaparte haranguant l'armée avant la bataille des Pyramides, 21 juillet 1798. Gros Antoine-Jean, Baron (1771-1835). Photo ©RMN-Grand Palais (Château de Versailles) / Daniel Arnaudet / Jean Schormans



## ANIMATIONS PROPOSÉES DANS LE VAR POUR LE BICENTENAIRE DE LA MORT DE NAPOLÉON

► **Au musée national de la Marine à Toulon**, des visites guidées Napoléon Bonaparte, Toulon et la Méditerranée sont organisées. Réservations obligatoires au +33 4 22 42 02 01 ou sur [toulon@musee-marine.fr](mailto:toulon@musee-marine.fr)  
Tarif : 3,50 € - Durée : 1 h 30

► **Au fort Napoléon à La Seyne-sur-Mer**, l'exposition du bicentenaire du fort rappelle et confirme l'intérêt stratégique de ce lieu, pour la défense de la ville de Toulon. Jusqu'à la fin du mois de septembre 2022. Entrée libre

► **Au musée archéologique de Saint-Raphaël**, jusqu'au printemps 2022, une salle est consacrée à Napoléon et son retour d'Égypte ainsi qu'aux savants qui l'ont accompagné. Ouvert du mardi après-midi au samedi matin 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h.  
Infos au +33 4 94 19 25 75; Entrée libre

► **Au musée de la marine à la citadelle de Saint-Tropez**, l'exposition Ils criaient : Vive l'empereur ! propose de découvrir des fragments de vie de soldats et de marins du Premier Empire originaires de la presqu'île et du golfe de Saint-Tropez. Jusqu'au 28 novembre. Ouvert tous les jours de 10 h à 17 h 30. Infos au +33 4 94 55 90 30 ou [citadelle@ville-sainttropez.fr](mailto:citadelle@ville-sainttropez.fr) - Entrée : 4 €



« Ceci s'explique de manière très simple », ajoute Jacques-Olivier Boudon. « Toulon est l'un des principaux ports par lequel on arrive de Corse. Jusqu'à sa prise de pouvoir, son axe de déplacement sera la Méditerranée, le sud-est de la France, Paris ».

Au-delà de ces événements, comme souligne l'historien, Napoléon et le Var c'est aussi un certain nombre de mesures qu'il décide au cours de son règne. « Par exemple, sa décision de ne pas attribuer la préfecture du Var à Toulon, alors la plus importante ville du département, mais à Draguignan. C'est lié directement au fait que Toulon a été une ville royaliste. Pour la punir, Napoléon va installer la préfecture à Draguignan ». Napoléon décidera également de réarmer un certain nombre de forts et d'édifices militaires comme le fort de Brégançon et la citadelle de Saint-Tropez. C'est lui qui ordonne aussi la construction du fort Napoléon à La Seyne-sur-Mer en se rappelant de la position stratégique de la colline du Caire, sur laquelle le fort est érigé.

En effet, c'est de cette colline, qu'il a affiné ses plans lors du siège de Toulon en 1793.

### LE FORT NAPOLÉON À LA SEYNE-SUR-MER

L'édification du fort Napoléon a été ordonnée par Napoléon I<sup>er</sup> en 1808. Elle s'achève en 1821. C'est lui qui va choisir les plans mais ne les dessine pas. En effet, « il s'appuie sur les travaux de fonctionnaires de l'arsenal de Toulon qui avaient, dès 1794, commencé à réfléchir à une fortification. La construction débute en 1811 et s'achève en 1821. Au départ, elle n'était prévue que pour 2 ans. Mais le chantier va durer 10 années. Et Napoléon ne connaîtra jamais le lieu », souligne Jean-Christophe Vila, responsable du fort.

Le modèle du fort Napoléon est unique. Il a été inscrit au titre des Monuments historiques en 2019. « Il est organisé autour d'une cour centrale, et comporte des casernes ca-

mes. En terrasse, une batterie développée sur l'étendue de l'ouvrage permet les tirs dans toutes les directions. Le chantier commence en mai 1811 d'après le projet de Jean-François Sorbier, directeur de fortifications de Toulon. En juillet 1812, un projet complémentaire est établi pour l'entrée du fort qui se fera par un passage voûté précédé d'un pont-levis. Le fort Napoléon, conçu comme un prototype, est l'unique exemple construit de redoute-modèle n°2, ouvrage mis au point dans le cadre d'un programme normalisé de fortification du littoral de l'Empire ».

Aujourd'hui, le fort est situé en plein espace boisé, un espace naturel sensible (ENS) appartenant au Département du Var. Il est ouvert à la visite. ■

#### Fort Napoléon

Chemin Marc Sangnier

La Seyne-sur-Mer

Ouvert du mercredi au samedi

de 15 h à 18 h. Plus d'infos

au + 33 4 94 30 42 80



# VAR HIVER



**CHEMINS  
DE TRAVERSE**  
Sur les traces  
des Templiers  
P. 74 à 84

**COLLECTION**  
Le musée du timbre  
au Luc-en-Provence  
P. 85 & 86

**SPORT**  
La patinoire  
de La Garde  
P. 87 à 89

**ÉVASION**  
Les étangs  
de Villepey à Fréjus  
P. 90 & 91

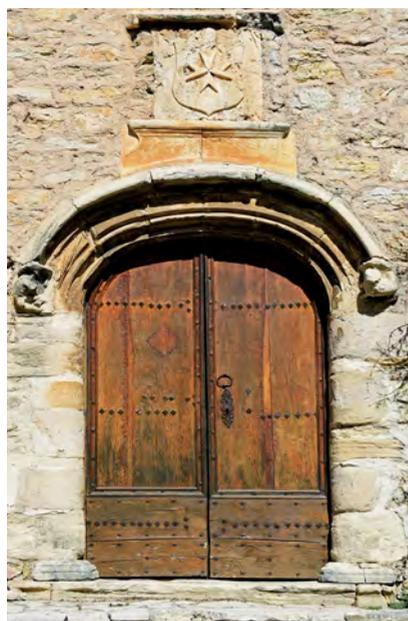
**À DÉGUSTER**  
Les biscuits de Noël  
P. 92 & 93

**EN FAMILLE**  
Spectaculaire  
franchissement  
de la Nartuby  
P. 94 & 95

**ARTISTE VAROIS**  
Barre Phillips  
à Puget-Ville  
P. 96



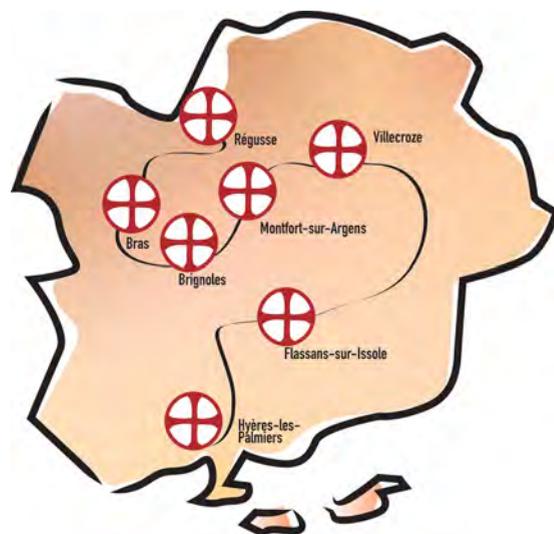
# SUR LES TRACES *des Templiers*



Fondé par Hugues de Payns au Moyen Âge, reconnu officiellement en 1129 lors du concile de Troyes, l'ordre du Temple est à la fois religieux et militaire. Pendant deux siècles, jusqu'à l'arrestation de tous ses membres sur ordre de Philippe le Bel, l'ordre des Templiers attira des hommes en nombre, appelés frères ou compagnons,

réunis par la chevalerie et le service du Christ. Il accumula aussi de généreuses donations, lui permettant d'établir des commanderies. En Occident, c'était souvent des exploitations agricoles, s'étendant sur plusieurs hectares, comprenant bergerie, dortoir et chapelle.

Dans le Var, des vestiges de ces commanderies templières ont résisté au temps. Le magazine *Le Var* vous propose, à travers une sélection de lieux emblématiques, de découvrir ce patrimoine, sur les traces des Templiers dans le Var.



## L'INTERVIEW

### « Le Temple constitue le premier exemple d'ordre religieux dont la vocation est militaire »



**Damien CARRAZ**, professeur d'histoire médiévale à l'Université Toulouse 2-Jean Jaurès, travaille sur l'ordre du Temple depuis ses « *premiers pas de chercheur* ». Après avoir étudié la chapelle et la commanderie d'Avignon dans le cadre d'une maîtrise d'histoire et d'archéologie à l'Université de Provence, en 1994, les ordres militaires ne l'ont plus quitté. Dans le cadre de ses recherches, il utilise « *les riches archives de ces ordres pour mettre en exergue des phénomènes plus larges que la seule histoire des commanderies : les structures de l'aristocratie, les rapports de domination, la spiritualité, les sociétés urbaines, les manières d'habiter, le marché de la terre, l'esprit de croisade...* ».

Des recherches qui portent sur le Midi et plus particulièrement sur la Provence, entre les XII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles.

#### Pouvez-vous tout d'abord expliquer ce qu'est l'ordre du Temple ?

À l'origine, autour des années 1120, il s'agit d'un regroupement de chevaliers laïques organisés en confrérie autour de l'église du Saint-Sépulcre de Jérusalem. Ces quelques chevaliers issus du royaume de France se donnent pour mission de protéger les pèlerins de Terre Sainte. Une telle initiative s'inscrit tout à fait dans l'esprit du temps : dans une démarche pénitentielle et dans le contexte d'ouverture de l'Occident, pullulent les initiatives laïques liées à l'assistance, à la charité ou même à la défense des églises. Ce qui est nouveau, c'est que la confrérie réunie par le chevalier Hugues de Payns se transforme rapidement - dès le concile de Troyes en 1129 - en ordre religieux doté d'une règle et de privilèges accordés par la papauté. Face aux besoins en combattants des États latins d'Orient, la vocation militaire des Templiers - comme, très bientôt, celle des Hospitaliers de Saint-Jean - s'affirme également. Là est la nouveauté car le Temple constitue le premier exemple d'ordre religieux dont la vocation est militaire : les frères de l'ordre portent les armes et peuvent tuer l'ennemi sans perdre leur âme.

#### Est-ce que « le Var » tient une place importante ou particulière dans l'histoire des Templiers ?

Déjà, vous avez raison d'écrire « le Var » entre guillemets car cette entité administrative n'a aucune réalité au Moyen Âge. Cet espace se trouve alors dans le comté de Provence et c'est donc à cette échelle qu'il faut raisonner. La Provence est avec la Champagne, la Catalogne ou le Portugal, l'une des régions les plus précocement investies par l'ordre du Temple à l'échelle de l'Occident. Cette attractivité s'explique par l'ouverture de la région sur la Méditerranée, l'implication de l'aristocratie locale dans la première croisade mais aussi par les liens établis avec le front de la reconquête en péninsule ibérique – notamment par le biais de la dynastie comtale de Provence issue de la maison de Barcelone.

#### Quand et comment se sont établis dans le Var les premiers représentants de l'ordre du Temple ?

Les premières maisons, à Hyères et à Ruou, durent être fondées dans les années 1150, soit peu de temps après les premières implantations provençales – à Saint-Paul-Trois-Châteaux, Richerenches, Arles – qui remontent aux années 1130. À partir de l'approbation officielle de l'ordre en 1129, Hugues de Payns a envoyé des frères un peu partout pour obtenir des soutiens et fonder les premières maisons. C'est probablement en faisant route vers la Catalogne que quelques frères s'arrêtèrent en Provence où ils furent accueillis favorablement, à la fois par certains évêques et par des familles chevaleresques locales. Les premiers confièrent en général une chapelle dans leur diocèse tandis que les seconds offrirent aux Templiers leurs premiers biens fonciers. C'est à partir de ces noyaux que les frères établirent leurs premières maisons. Ce schéma se vérifie dans le Var comme dans le reste de la Provence.

## Quelles sont les principales maisons ou commanderies dans Le Var ?

Les principales maisons - dans leur ordre d'apparition dans les sources - sont Ruou, Hyères, Saint-Maurice de Régusse (à partir des années 1160), Toulon et Bras (pas mentionnées avant les années 1220) et enfin Peirasson, plus mal documentée encore. Il est à noter que la conservation des archives est très inégale d'un lieu à l'autre. La maison sans conteste la mieux documentée, à la fois par les sources écrites et par les vestiges matériels, est celle de Ruou, sur la commune de Villecroze. En revanche, des implantations comme Hyères ou Toulon, qui devaient pourtant être assez importantes, sont très mal connues. Dans le « Var », l'ordre fut favorisé par de vieilles familles - comme les Blacas d'Aups, Castellane, Fos, Chateaufort... -, par une modeste aristocratie souvent associée dans le système de la coseigneurie (comme à Toulon) et par les autorités ecclésiastiques comme l'évêque de Fréjus. Enfin, il faut souligner l'appui des comtes de Provence qui soutinrent les acquisitions de l'ordre par des privilèges et firent eux-mêmes quelques donations, comme des droits sur le village fortifié de Montfort en 1207.

Les vestiges les plus significatifs se trouvent à Hyères et à Ruou. Il faut, en tous les cas, se méfier des attributions fantaisistes ou des confusions assez fréquentes avec l'ordre de l'Hôpital - la jolie chapelle de Comps-sur-Artuby, par exemple, n'est pas templière.

## Comment étaient-elles organisées ?

Une commanderie était une petite structure qui ressemblait davantage à un prieuré qu'à un grand monastère. Une commanderie importante comme Ruou pouvait abriter une communauté d'une quinzaine de frères, mais beaucoup de maisons rurales modestes n'abritaient guère plus de 3 ou 5 frères. On y trouvait un commandeur entouré de quelques frères que distinguait une certaine hiérarchie de fonctions - chapelain, trésorier, sous-commandeur... Enfin, une telle communauté religieuse agrégeait volontiers des hommes et des femmes extérieurs à l'ordre, liés par des formes d'association spirituelle (donats, confrères et consœurs) ou salariés (bergers, manouvriers, servantes...). Au total, une commanderie, à la campagne comme en ville, était un lieu de vie et de production autour duquel pouvaient graviter des dizaines d'individus et de familles laïques liés à l'ordre à des degrés divers.

## Les archives font aussi état d'annexes aux maisons précitées. Quel était leur rôle ?

En effet, chaque commanderie se dotait d'un certain nombre de maisons annexes afin de gérer les biens fonciers ou bien l'activité d'élevage. Les Templiers organisèrent ainsi à partir de Ruou, une dizaine de relais établis aussi bien dans des bourgs comme Lorgues, des castra comme Montfort ou bien le long des parcours pour le bétail vers la vallée de l'Argens. Il est à noter que, s'il a été consacré par l'historiographie, le terme de « commanderie » est très rare dans les textes médiévaux. Le plus souvent, ceux-ci parlent indistinctement de *domus Templi* (maison du Temple) et c'est la présence d'un commandeur qui permet de déduire le statut de telle ou telle implantation.

## Comment les Templiers parvenaient-ils à étendre leurs domaines de la sorte ?

De manière générale, les Templiers ont reçu beaucoup de donations de la part de l'ensemble du spectre social des propriétaires fonciers. Ils reçurent des terres de toutes sortes - déjà exploitées ou à mettre en valeur - mais aussi des droits d'exploitation (pâtures, pêche...), des dîmes, parfois des chevaux... Mais on remarque que, très vite, les différentes commanderies furent en capacité financière d'investir et donc d'acheter terres et droits d'usage.

## Y-a-t-il une particularité dans le Var en lien avec l'ordre du Temple ?

Oui, le « Var » pourrait en quelque sorte s'enorgueillir de l'une des toutes premières mentions de l'ordre du Temple en Occident. En effet, en 1124 (soit très peu de temps après la fondation de la confrérie à Jérusalem), on voit un chevalier laïc, Guillaume de Poitiers, remettre aux moines de Saint-Victor de Marseille l'église Saint-Barthélemy de Paleyson, sur le territoire de Roquebrune. Or, cette session fut effectuée au nom des chevaliers du Temple. Cela ne signifie pas pour autant que les Templiers étaient déjà implantés dans ce secteur à cette date. Au contraire, si ces derniers se dessaisissent de cette église, c'est faute de frères pour pouvoir la gérer sur place. Mais cela signifie que dans ce territoire provençal, l'écho de la fondation d'une confrérie chevaleresque à Jérusalem était déjà suffisamment fort pour susciter un intérêt très précoce. ■

## VILLECROZE

LA COMMANDERIE *du Ruou*

## LA CHAPELLE RESTAURÉE

« Lorsque je suis venue ici pour la première fois, la chapelle était en ruines. Ce n'était plus qu'un tas de caillou à ciel ouvert », témoigne Anny Courtade, propriétaire de ce vaste domaine de 330 hectares. « Je l'ai découverte grâce à un ami qui a évoqué ce lieu alors que nous discutons autour d'un café. Nous avons pris la voiture et nous nous y sommes rendus. En voyant cette chapelle, happée par la sérénité des lieux, subjuguée par l'endroit, j'ai ressenti comme un devoir de m'en occuper. Je ne savais pas que ça allait me mener sur un aussi vaste projet ». Elle prend alors la décision de confier la restauration de la chapelle, inscrite à l'Inventaire des Monuments historiques, à son ami, l'architecte Jean-Michel Wilmotte. Les volumes sont conservés, un toit ultra-moderne reconstitué, permettant de préserver la fabuleuse acoustique des lieux. L'autel et les bancs en inox, les portes et les vitraux ultra-modernes, rompent avec la pierre originelle. Le tout se marie à merveille.

« Je suis toujours émue quand je viens ici », ajoute Anny Courtade. « Le partage et la transmission sont pour moi importants. C'est pourquoi lorsque la Dracénie Provence Verdon agglomération m'en a fait la demande, j'ai accepté d'organiser des visites pour les Journées du patrimoine ». Une occasion unique, chaque année, de visiter ces vestiges templiers.

C'est un patrimoine exceptionnel. Située sur un domaine privé\*, ouverte seulement à l'occasion des Journées du patrimoine, la commanderie du Ruou est un témoignage aussi rare que précieux de la présence templière dans le Var. Les chevaliers de l'ordre s'y installèrent au milieu du XII<sup>e</sup> siècle. En effet, une charte de 1155 fait mention du Ruou et de l'accord donné aux représentants de l'ordre du Temple de s'implanter sur ces terres et d'y prendre bois, eaux et pierres. Ils y construisent un vaste domaine composé d'un lieu de culte, d'un bassin, d'un logis, d'une bergerie et d'un réfectoire notamment. « Ruou fournit l'exemple d'une commanderie rurale type composée à la fois de bâtiments agricoles, d'espaces résidentiels et d'une chapelle à l'architecture simple et tout à fait représentative », précise Damien Carraz, professeur d'histoire médiévale. « Le tout était apparemment circonscrit par une clôture comportant une tour et quelques éléments de fortification ».

Cette place forte n'avait pas été choisie par hasard. Elle offrait avant tout une vue dégagée au loin mais aussi de nombreuses matières premières dont l'eau, issue du ruisseau le Ruou et de la résurgence de nombreuses sources, afin d'irriguer les cultures. L'expansion de la commanderie s'accélère à la fin du XII<sup>e</sup> siècle et au début du XIII<sup>e</sup> jusqu'à accueillir une quinzaine de frères.

La chapelle, restaurée (lire ci-contre), est particulièrement remarquable. De style roman, possédant une nef unique et une abside en cul de four, elle est typique des coutumes architecturales templières. Dans le chœur, des vestiges de fresques de l'époque templière à la chaux impressionnent. Elles représenteraient la Vierge et le Christ ainsi qu'un abbé et un évêque, en partie centrale. Le bâtiment en bordure nord de la cour accueillait une bergerie, qui servait de dortoir et de réfectoire. Long de 22 mètres, il possède des murs à l'épaisseur impressionnante : 1,90 mètre ! Parmi les vestiges, le bassin jouxtant la chapelle est encore bien visible. En contrebas de la chapelle, se trouvent également les traces d'une tour, ainsi que d'un four à pain, situé en cet endroit afin d'être accessible aux gens du village sans que ces derniers ne pénètrent dans la commanderie. Un accès limité qui demeure aujourd'hui, nécessaire à la préservation de ce lieu chargé d'histoire. ■

\*La commanderie du Ruou est située sur un domaine strictement privé sur lequel il est interdit de pénétrer sans autorisation.



## BRIGNOLES

# LA FERME TEMPLIÈRE

## *de Saint-Christophe*



C'est un lieu solennel où seuls des chants grégoriens ponctués de messes en latin viennent interrompre le silence. Aujourd'hui propriété de l'association Monastère Saint-Benoît, la chapelle Saint-Christophe est fréquentée quotidiennement par trois moines bénédictins. Ils entretiennent cet édifice religieux et les bâtiments qui l'entourent, autrefois propriété des Templiers.

« L'église a été bâtie par une famille de Rians, avant d'être donnée à l'Abbaye de Saint-Victor en 1025 puis transférée aux Templiers environ 100 ans plus tard », raconte Don Alcuin, le père prieur. « Même si nous n'avons que très peu de sources sur leur vie en ces lieux, nous savons qu'ils les agrandirent, bâtissant ici la commanderie de Brignoles ». L'emplacement est stratégique. Il est situé au carrefour de grands axes de circulation, nord-sud et est-ouest, et à proximité de la voie aurélienne. D'ailleurs, si la chapelle porte le nom de Saint-Christophe, saint-patron des voyageurs, c'est qu'elle a toujours accueilli des pèlerins. Notamment ceux en route vers la Terre Sainte, à l'époque des Templiers. On peut y voir encore des croix templières, gravées dans la pierre.

Accolé à la chapelle, un grand logis faisant encore aujourd'hui office de dortoir et de réfectoire permettait la vie en communauté. La commanderie comprenait également deux cours, délimités par des murs d'enceinte ainsi que des bâtiments agricoles dont ne subsistent aujourd'hui que des ruines. Les membres de l'ordre des Templiers cultivaient ici les terres irriguées par le Caramy. Ils pratiquaient aussi l'élevage.

« Nous avons effectué un diagnostic du domaine et établi la liste des travaux les plus urgents à effectuer », indique le père prieur. « Pour cela, nous travaillons avec un architecte du patrimoine car une partie de l'édifice est inscrite à l'inventaire des Monuments historiques ».

Perpétuant la vocation première du site, celle de l'accueil, les moines du monastère Saint-Benoît, se consacrant chaque jour à des travaux manuels, agricoles et intellectuels, ouvrent leurs portes à quiconque souhaite venir ici se recueillir, se ressourcer. Toutes les messes sont accessibles ainsi qu'une partie des jardins. ■

Monastère Saint-Benoît, 4 763, route Théodore Linari à Brignoles.  
[monsaterebrignoles.org](http://monsaterebrignoles.org) - [contact@monasterebrignoles.org](mailto:contact@monasterebrignoles.org)





## BRAS

LA CHAPELLE *Notre-Dame de Bethléem*

De la commanderie templière de Bras, attestée dès les années 1220, ne subsiste que la chapelle Notre-Dame de Bethléem, construite entre 1220 et 1225. De style roman provençal, avec une nef unique composée de deux travées et terminée par une belle abside en cul-de-four, elle a été magnifiquement restaurée par la municipalité dans les années 2000.

Inscrite à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1957, elle était alors dans un très mauvais état. La rénovation de la chapelle Notre-Dame de Bethléem, dont le titre, lié au culte marial et à la Terre Sainte, et l'orientation, avec un chœur tourné plein est, sont typiques des Templiers, a permis de révéler ses trésors. Elle regorge, en effet, de détails architecturaux qui méritent la visite, comme sa toiture en lauzes ou ses deux clochets. Une meurtrière sur la paroi est, ainsi qu'un oculus au sud, sont disposés de telle sorte que le soleil, en se levant puis se couchant à chaque équinoxe, éclaire l'autel de pierre, dans le chœur de la chapelle. Des croix de consécration, de couleur rouge, sont encore visibles à l'intérieur.



Sur le mur ouest, on devine une ouverture aujourd'hui obstruée. C'était l'ancienne tribune des commandeurs s'étant succédé à Bras, à la tête d'une vaste propriété.

La commanderie templière de Bras était, jusqu'à la dissolution de l'ordre, un important établissement agricole, entourée d'une aire de battage, de maisons, granges et moulins.

Son emprise était celle de l'actuel quartier de l'Hôpital où certaines pierres et caves de propriétés privées conservent la trace de la vie templière à Bras. ■

La chapelle se visite gratuitement et librement, sur simple demande auprès de la mairie de Bras.  
Tél. + 33 4 94 37 23 40.

## RÉGUSSE

LES VESTIGES *d'un village templier*

Bâti sur un piton rocheux, Régusse est un ancien village templier. Au XII<sup>e</sup> siècle, l'ordre est en effet le premier possesseur de la terre régussoise et y construit un château. Après la confiscation des biens des Templiers, la seigneurie de Régusse passe dans le domaine royal, puis est cédée dix ans plus tard aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Elle passera ensuite entre les mains de différentes familles.



Le village possède encore quelques vestiges templiers comme ceux de la forteresse, encore visibles dans la partie nord du village. À l'angle de la rue des Castellane et de la place de l'Horloge, se situe la porte du château des Templiers. L'enceinte fortifiée est toujours clairement visible en lisière du village. Quant à l'église, elle a conservé sur son maître-autel une croix qui rappelle celle des Templiers.

Non loin de Régusse, dans la vallée du Verdon, était situé l'un des plus grands domaines templiers de Provence, la commanderie Saint-Maurice. Elle était habitée par une dizaine de frères qui exploitaient de vastes terres agricoles. ■

## MONTFORT-SUR-ARGENS

LE CHÂTEAU *de l'ordre du Temple*

Aujourd'hui propriété privée, visible uniquement de l'extérieur, le château de Montfort-sur-Argens demeure un élément fort du patrimoine du village et de l'histoire templière en Provence. Cédés par Alphonse II d'Aragon, le château et les terres de Montfort-sur-Argens deviennent la propriété des Templiers en 1207. Ces derniers

transforment alors le bâti existant en une forteresse à l'architecture sobre et fonctionnelle. Le bâtiment central, composé de trois étages, est entouré de deux tours carrées. L'intérieur se compose de chambres, pièces à usage de cellier et salle capitulaire ainsi que de plusieurs salles voûtées en sous-sol.

Après la disparition de l'ordre du Temple, les biens sont donnés aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. En 1793, le château est transformé en prison révolutionnaire. Les façades et les toitures sont inscrites à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques. ■





## HYÈRES-LES-PALMIERS

LA TOUR *templière*

“**À** Hyères, la tour encore en élévation abritait à la fois la chapelle conventuelle et une salle d'apparat (aula). Aujourd'hui isolée, elle faisait partie d'un ensemble de bâtiments probablement enfermés derrière une enceinte, le tout pouvant jouer le rôle de poste de défense avancé de la ville”, précise Damien Carraz. « Les rares textes conservés laissent deviner une configuration semblable dans un autre port, celui de Toulon, où les installations de l'ordre avaient un accès à la rade ».

La commanderie s'étendait vraisemblablement sur une vaste propriété comprenant des bâtiments agricoles (grange, bergerie), un édifice religieux et des espaces résidentiels. Le tout circonscrit par une clôture et quelques éléments de fortification. L'équie aux Hospitaliers après l'arrestation des Templiers, la tour est ensuite vendue à la commune, en 1673 qui, dans la deuxième moitié du XIII<sup>e</sup> siècle la transforme en halle de marché puis en Hôtel de ville jusqu'en 1913. Dans les années 90, une importante restauration permet à la tour, située place Massillon, de retrouver une partie de ses volumes originels. Aujourd'hui, des expositions y sont organisées.

De son passé médiéval, la tour a conservé des meurtrières percées en différents endroits dans les façades. Monter au sommet de la tour, comme les Templiers montaient sur la terrasse de défense, permet toujours d'apprécier une vue sur l'ensemble de la ville, jusqu'à la Méditerranée. ■

## FLASSANS-SUR-ISSOLE

LE DOMAINE DE PEYRASSOL,  
*ancienne commanderie*

**C'**est sur les terres d'une ancienne commanderie templière que le domaine viticole de Peyrassol s'étend. Alors appelée Peirasson, cette maison de l'ordre du Temple était située en pleine campagne, sur l'actuel territoire de Flassans-sur-Issole et jusqu'à Bessur-Issole. Il s'agissait de mille hectares de terres sur lesquelles étaient déjà cultivées des vignes. Bois, garrigues et pâtures étaient aussi exploités par les frères templiers.

Malgré les nombreuses évocations de cette période au sein du domaine, comme des croix templières sur les cuves en inox, ne subsistent aujourd'hui que très peu de traces de cette période médiévale. Seule une cave voûtée, en pierres, daterait de cette époque. ■





## LE LUC-EN-PROVENCE

# HISTOIRE(S) *de timbres*

À l'heure des courriels, des textos, des messages vocaux et vidéos... les lettres d'amour, celles dont on parfumait l'enveloppe, les cartes postales ensoleillées ou les messages d'amitié secrets scellés par un tampon encreur semblent bien désuets. Et le timbre, alors indispensable pour faire parvenir ces courriers, n'est plus guère utilisé, désormais bien souvent remplacé par la 5G.

Qu'à cela ne tienne. Si les timbres n'ont plus vraiment la cote, cela ne les empêche pas d'être parfois très bien cotés. Objets de collection, de convoitise pour les philatélistes les plus chevronnés, ils peuvent se négocier à des prix allant jusqu'à plusieurs milliers d'euros pour les plus rares. Dans le Var, ils se découvrent, gratuitement, au Musée municipal du timbre au Luc-en-Provence.

Dans cet ancien moulin à huile reconverti, l'histoire du timbre se raconte à l'envi. Comment le timbre est-il né ?

**Le Musée municipal du timbre, au Luc-en-Provence, veille sur une collection exceptionnelle. Elle se découvre en visitant l'exposition permanente autour de la philatélie mais aussi lors d'événements temporaires.**

Comment a-t-il évolué ? De quelle façon est-il imprimé ? Quels sont les éléments qui font sa rareté ? Sa valeur ? *« Grâce aux panneaux explicatifs de l'exposition permanente, la visite peut se faire en autonomie. Toutefois, si les personnes découvrant le musée nous sollicitent, nous les accompagnons. Nous nous adaptons le plus possible à chaque personne qui entre*

*ici* », indique Valérie Boudin-Dussol, cheffe du Pôle valorisation du patrimoine et vie locale. La visite est alors agrémentée d'anecdotes et enrichie de détails, de précisions. *« En devenant municipale, le musée s'est ouvert au plus grand nombre. Notre but est de vulgariser un maximum nos connaissances du timbre, pour les ouvrir à un large public ».*

Des cérés, les premiers timbres français, aux différentes représentations de Marianne, en passant par d'innombrables séries sur l'art, le sport, les paysages, les moyens de transport... mais aussi des timbres-poste neufs, d'autres oblitérés, des timbres-taxes, des enveloppes « premier jour », des timbres « premiers jours d'émission »... La collection préservée ici est inestimable.

Composée de plusieurs milliers de timbres, elle est issue d'un fonds constitué par une association de philatélistes dans les années 80 puis transmis à la municipalité en 2015. Pour la faire découvrir au plus grand nombre, l'équipe du



musée ne ménage pas ses efforts. « *Beaucoup d'animations sont proposées afin de rendre attrayant ce lieu et sa collection* », précise la responsable. « *Sur demande, nous élaborons un escape game au sein du musée. En fin d'année, nous travaillons beaucoup avec les écoliers, à qui nous proposons une initiation à l'art postal* ».

L'exposition temporaire, quant à elle, change tous les deux mois. Le patrimoine ferroviaire, les papillons, le monde des enfants, la haute couture... Les thématiques choisies sont très variées.

« *Pour nous, c'est une façon intéressante de présenter la collection* », ajoute Catherine Cornard, aux côtés de Luana Meaglia, deux guides passionnées. « *Le timbre est un instrument pédagogique exceptionnel* ». À travers différentes histoires, c'est la grande histoire, de France et du monde, qui est explorée. Celle du Var, aussi, avec quelques timbres mettant en valeur le patrimoine départemental : Port-Cros, les gorges du Verdon ou encore l'Abbaye du Thoronet. ■

#### Musée municipal du timbre,

Moulin du Ravelet, 3 bis rue du Ravelet  
au Luc-en-Provence. Tél. +33 4 94 39 04 54  
musee-timbres@mairie-luc.fr

Du 1<sup>er</sup> septembre au 30 juin, ouvert  
du mercredi au vendredi, de 9 h à 12 h et de  
13 h 30 à 17 h 30. Du 1<sup>er</sup> juillet au 29 août,  
du mercredi au vendredi, de 9 h à 12 h et de  
14 h à 18 h ainsi que le samedi de 9 h à 12 h  
et de 14 h à 17 h. Entrée gratuite.

Visite dans le respect des mesures sanitaires  
en vigueur.

#### L'ATELIER DU GRAVEUR

Dans la salle d'exposition, est reconstitué l'atelier du graveur Albert Decaris, don de sa famille au musée. Albert Decaris, qui séjournait régulièrement au Revest-les-Eaux dans le Var, est célèbre pour avoir créé le timbre à l'effigie du coq gaulois, également appelé Coq de Decaris. Ce timbre, de 1962, destiné à un usage courant, a été imprimé en très grande quantité. Son auteur est à l'origine de plus de 500 timbres essentiellement destinés à un affranchissement pour la France métropolitaine.

#### À L'ORIGINE DU TIMBRE...

C'est une banale histoire d'amour, au Royaume-Uni, au XIX<sup>e</sup> siècle, entre un jeune homme et une jeune femme. Une histoire qui aurait dû rester secrète mais qui est devenue connue de tous les philatélistes. La jeune femme est serveuse dans une auberge et pour lui donner rendez-vous, son amoureux lui fait parvenir des courriers codés. À l'époque, c'est le destinataire qui paie le coût postal, à livraison. Or, grâce à un système de symboles dessinés sur l'enveloppe, les amoureux s'affranchissent de ce paiement, réussissant, en un coup d'œil à déchiffrer le message transmis. Le facteur repartant alors avec la lettre, sans être payé. Témoin de la scène, entre le facteur et la serveuse refusant son courrier, Rowland Hill propose de s'acquitter de la somme afin que la jeune femme puisse garder la lettre. Lui avouant le stratagème mis au point avec son amoureux, elle lui donnera, malgré elle, l'idée du timbre, tel que nous le connaissons encore aujourd'hui, payé par l'expéditeur.

#### QUAND LES DÉFAUTS DEVIENNENT DES QUALITÉS...

On pourrait croire que plus un timbre est intact, plus sa valeur est importante. Or, parfois, des défauts de fabrication créent la rareté d'un timbre et augmentent alors sa cote sur le marché. Parmi les aléas de fabrication, les variétés des planches sont les plus recherchées. Elles affectent tout un tirage ou une fraction de celui-ci. Les collectionneurs affectionnent aussi les variétés de teintes, les variétés de piquages ou encore les variétés d'impressions, ces dernières étant les plus courantes.



LA GARDE

# ENEZ GLISSER

# *à nouveau !*



Infrastructure incontournable et unique dans le Var depuis 1968, la patinoire de La Garde a rouvert ses portes en octobre après d'importants travaux. Et ceci pour le plus grand plaisir des pratiquants, occasionnels ou passionnés. Retour sur cette rénovation attendue par de nombreux Varois.

**11** juillet 2016 : coup de tonnerre sur les sports de glace varois ! La patinoire de La Garde, la seule du département et la plus ancienne de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, doit fermer en urgence. La raison : un risque majeur d'effondrement de la charpente. Cinq années plus tard, dont deux consacrées à d'importants travaux, la structure a repris vie et retrouvé son public. « *Il y avait une forte attente de la part des usagers, et notamment des clubs sportifs. Ces clubs ont été obligés, pendant cinq ans, de s'entraîner à la patinoire de Marseille ou même, pour certains, de renoncer complètement à leurs activités. Ils sont vraiment heureux de retrouver ce site et les entraînements réguliers qui vont leur permettre de regagner leur place au plus haut niveau, après ces cinq saisons difficiles* », précise Jean-Éric Lodevic, président du Syndicat intercommunal pour le maintien de la pratique des sports de glace, propriétaire de la patinoire. Ce syndicat, qui regroupe quatre communes, La Garde, Toulon, Le Pradet et Le Revest-les-Eaux, est chargé de la gestion de la patinoire. Depuis l'annonce des travaux et surtout depuis sa réouverture, un réel dynamisme se ressent autour de la structure gardéenne et de ses clubs sportifs : les Boucaniers, hockey club de l'aire toulonnaise, Silver skate patinage artistique, et un club de hockey loisirs. Le président de la Fédération française de hockey sur glace, Luc Tardif, en visite à La Garde en juillet dernier, s'est dit « bluffé » par le résultat final des travaux réalisés. Lancés en juillet 2019, ces travaux, d'un montant de 6,5 millions d'euros dont 650 000 € du Département, permettent d'offrir au public une toute nouvelle infrastructure. « *En dehors de la piste et des quatre murs extérieurs, tout a été repensé !* », souligne Pascale Birotteu, l'architecte en charge du projet,



## EN CHIFFRES

**3 000 m<sup>2</sup> :**

la superficie totale du complexe

**1 800 m<sup>2</sup> :**

la superficie de la piste

**1 700 :**

la capacité de personnes pouvant être accueillies

**1 200 :**

le nombre de personnes pouvant être installées en tribunes

**6,5 millions d'€ :**

le montant des travaux

avant de détailler la nature du programme : « *nous avons travaillé en équipe avec deux ingénieurs structure, un ingénieur fluides et, bien entendu, un ingénieur bois qui a permis de redimensionner toute la charpente. Nous avons aussi rencontré les clubs sportifs et nous avons pris en considération leurs besoins. Notre premier challenge a été de limiter le montant des travaux. L'équipe a une conscience environnementale, et nous avons gardé tout ce*

*que nous pouvions pour éviter de créer du déchet et de consommer à nouveau de la ressource. Nous avons donc réutilisé de nombreux matériaux et notamment tous les bétons. Il a fallu alors renforcer les structures. En revanche, nous avons été obligés de remplacer à 100 % les bois. Nous avons dû également déshumidifier la patinoire. C'est ce problème d'humidité qui avait abîmé les bois. Second challenge : rendre la patinoire étanche pour qu'elle consomme moins d'énergie. Nous avons mis un groupe froid environnemental à base de CO<sub>2</sub>. Contrairement aux idées reçues, le CO<sub>2</sub> est le gaz le moins polluant en termes d'installation frigorifique. Ceci nous a permis d'être éligible à des aides pour les économies*

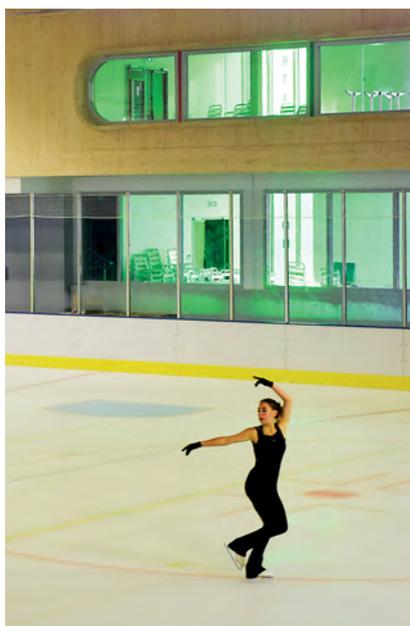
*d'énergie. Enfin, nous avons recréé des volumes en utilisant notre matériau de prédilection, le bois. Et pour ne pas gêner le voisinage, des pièges à son ont été installés. Au niveau du parti pris architectural, nous avons développé notre projet autour du fait que c'est, ici, une patinoire olympique. On a décliné les couleurs des anneaux olympiques un peu partout, sur les portes, la façade, les gradins... »* Aujourd'hui, la patinoire de La Garde répond à toutes les normes en vigueur, et notamment en termes d'accessibilité. L'ensemble du complexe est accessible aux personnes à mobilité réduite, y compris dans la pratique des sports de glace. De nombreux aménagements ont été réalisés, du matériel spécifique, comme des



luges PMR, a été acheté spécialement pour que les personnes en fauteuil roulant puissent également patiner, la rampe d'accessibilité a été totalement refaite et un ascenseur a été installé. « On a tout fait afin d'accueillir un public le plus large et diversifié possible », annonce fièrement Jean-Éric Lodevic. La structure est aussi équipée d'hébergements pour quarante personnes, d'une salle de réception avec un coin cuisine, qui servira lors des compétitions, de carré VIP, et d'un snack avec vue sur la piste mais aussi d'une salle pour les séminaires et des vestiaires totalement modernisés.

Ici, petits et grands se retrouvent enfin pour partager des moments de glisse mais aussi de convivialité et de bonne humeur. Des événements en tout genre vont être programmés toute l'année. « Nous pouvons recevoir n'importe quel type de manifestations : une réception privée, un séminaire, les comités d'entreprise, les anniversaires d'enfants... Nous souhaitons aussi faire pro-

fiter les scolaires de notre infrastructure. Nous avons déjà de nombreuses réservations pour l'année scolaire en cours et même la prochaine ». Bien entendu, les compétitions sportives de grande envergure vont également pouvoir se tenir à la patinoire. Une tribune pour



les juges arbitres a été installée. « Nous avons déjà des contacts pour accueillir des compétitions nationales voire internationales de hockey et de patinage, pour que la patinoire de La Garde retrouve toute sa place ». Les manifestations artistiques de qualité seront très prochainement également au rendez-vous. De nombreux Varois se souviennent avec émotion, du passage à La Garde du spectacle *Holiday on ice*, mais aussi du gala de l'équipe de France de patinage artistique en 2015, avec notamment, les champions du monde Gabriella Papadakis et Guillaume Cizeron. L'objectif est bien de renouer avec l'organisation de ces événements de grande renommée.

Depuis le 20 octobre, la patinoire de La Garde est ouverte sept jours sur sept de 8 h 30 à minuit. ■

**Patinoire de La Garde**  
382, avenue Abel Gance



FRÉJUS

# LES ÉTANGS DE VILLEPEY



Rencontre entre eau douce et eau marine, les étangs de Villepey à Fréjus sont exceptionnels à bien des égards. Propriété du Conservatoire du littoral, ce site de 272 hectares a été aménagé pour le public. Il présente toute une mosaïque de milieux - étangs, lagunes, prairies humides, ripisylves, dunes, pinèdes... - proposant des paysages magnifiques en toutes saisons. Cette diversité offre une biodiversité remarquable et notamment de nombreuses plantes pour beaucoup protégées. Mais c'est au niveau ornithologique que le site se distingue avec plus de 220 espèces d'oiseaux recensées. Vous pouvez aussi rencontrer des reptiles, des amphibiens, des poissons, des petits mammifères...

Des observatoires et des passerelles ont été installés pour admirer la riche faune présente ici, sans la perturber. Une randonnée, facile et familiale, permet de faire le tour des étangs en 2 heures de marche. L'accès se fait par l'avenue de la Corniche d'Azur (D559) à Saint-Aygulf sur la commune de Fréjus, en se garant sur le parking de la plage des Esclamandes.

# LES BISCUITS *de Noël*

Activité autant créative que culinaire, la conception de biscuits de Noël se pratique en famille, chaque hiver. Une tradition qui se partage de génération en génération autour d'une recette pouvant s'adapter aux goûts de chacun. Au sucre vanillé, à la cannelle, aux épices, décorés de sucre glace... Les possibilités sont multiples et toutes délicieuses !

## LES INGRÉDIENTS

500 grammes de beurre ramolli  
400 grammes de sucre en poudre  
4 œufs  
800 grammes de farine environ



## LA RECETTE DE TANTE MARTHE (POUR 150 BISCUITS ENVIRON)

1. Préchauffer le four à 225 degrés.
2. Mélanger le beurre, le sucre en poudre, les œufs et 500 grammes de farine dans un saladier.
3. Travailler la pâte à la main.
4. Ajouter progressivement de la farine jusqu'à obtenir une pâte moins collante.
5. Une fois la pâte prête, la diviser en plusieurs boules qui seront étalées progressivement sur un plan de travail fariné.
6. Découper des biscuits à l'aide d'emportes-pièces sur la thématique de Noël (sapins, bonhommes de neige, étoiles, etc.).
7. Disposer les biscuits façonnés sur une plaque allant au four.
8. Enfournier 10 minutes. Vérifiez la coloration des biscuits puis retirez-les du four.
9. Pendant que la première fournée cuit, rassembler le reste de pâte afin de refaire une boule et de confectionner de nouveaux biscuits.



## LES VARIANTES

- **Décliner les saveurs.** Cette recette peut se décliner de bien des façons. Pour une version simple, ajouter 2 sachets de sucre vanillé. Pour une version à la cannelle ou à l'anis, incorporer les épices à la pâte (quantité à discrétion).

- **Décorer ses biscuits.** Afin de décorer vos biscuits, il est nécessaire de préparer un glaçage. Pour cela, mélanger dans un récipient 200 grammes de sucre glace, un blanc d'œuf et un demi jus de citron. Une fois le glaçage prêt, vous pouvez y incorporer du colorant alimentaire afin d'obtenir la teinte souhaitée.

Il faut attendre que les biscuits soient à température ambiante avant de leur appliquer une couche de glaçage, à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille.





TRANS-EN-PROVENCE

**SPECTACULAIRE  
FRANCHISSEMENT**

*de la Vartuby*



**La boucle du calant, longeant la Nartuby, permet une découverte du village de Trans-en-Provence. Entre nature et patrimoine, elle a pour point d'orgue la traversée d'une passerelle himalayenne de 70 mètres de long et de 30 mètres de haut offrant une vue imprenable sur la rivière et ses cascades.**

**C'**est une balade interactive, au cœur du village de Trans-en-Provence. Baptisée *La boucle du calant*, elle a été aménagée par l'agglomération Dracénie Provence Verdon avec, pour point d'orgue, une passerelle himalayenne permettant le franchissement de la Nartuby.

Mais avant d'y parvenir, il faut se rendre au centre du village, tout près de l'hôtel de ville, où se situe le départ du circuit. Grâce au panneau interactif signalant la balade, et à tous ceux installés le long de l'itinéraire, il est possible de découvrir l'histoire du village de Trans-en-Provence, de manière très didactique. En effet, chacun d'eux propose l'accès à des contenus vidéos enrichis grâce à la *Near field communication* (NFC ou communication en champ proche) dont sont équipés les smartphones récents ou à des QR Codes. En prenant le temps de les visionner - il s'agit de formats courts accessibles aux enfants mais toujours pertinents pour les adultes -, la balade, en plus d'être accessible et agréable, se révèle instructive ! En effet, ces panneaux et les vidéos qui y sont associées éclairent les marcheurs sur l'histoire du village, la façon dont il a été construit, d'abord en rive gauche de la Nartuby, dès l'an 1000, puis en rive droite, comment cette rivière a été utilisée, au fil des siècles, pour l'agriculture et l'industrie... Ils attirent aussi le regard sur certains éléments du patrimoine bâti comme des anciens moulins des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles.

Ainsi bien informés, enfants et adultes s'intéressent différemment aux paysages qui se déploient sous leurs yeux. Et bercés par le son du cours d'eau, émerveillés par la beauté des cascades, ils cheminent sur un sentier bordé de figuiers puis d'oliviers. Apparaît alors le dernier-né des six ponts permettant la traversée de la Nartuby. Résolument moderne, tout en béton et câbles porteurs, il s'agit d'un pont suspendu, de type passerelle himalayenne. Et avec ses 70 mètres de longueur, 30 mètres de hauteur, 2 portiques de 5 mètres de haut de 750 kg chacun, il impressionne ! Le traverser offre une expérience multiple avec une vue exceptionnelle sur les cascades de Trans-en-Provence. Un franchissement spectaculaire de la Nartuby.

La balade se poursuit ensuite sur un sentier permettant de regagner le centre du village. Une balade très accessible, à apprécier en famille. ■

Accès gratuit. L'itinéraire, sur 1,7 kilomètre, est accessible aux enfants, même en poussettes. Pour apprécier au mieux la balade, munissez-vous d'un smartphone ou d'une tablette afin d'accéder aux contenus numériques accessibles le long du parcours. Plus d'informations sur [tourisme-dracenie.com](http://tourisme-dracenie.com)

## PUGET-VILLE

## BARRE PHILLIPS

Un Américain à Puget-Ville ! Le saviez-vous ? Barre Phillips, ce célèbre contrebassiste californien, est installé à Puget-Ville depuis 1973. Il vient de fêter ses 87 printemps et a passé la plus grande partie de sa vie en terre varoise.

Après quelques années à New York, le musicien de jazz se rend en Europe pour une tournée de concerts. À Londres d'abord, où il restera quelques mois, puis à Paris et à Marseille où il travaillera pendant un an au théâtre de La Criée. Avec celle qui partagera sa vie, ils se sentent bien dans le sud de la France : « *le climat y est plus californien* », nous confie le jazzman né à San Francisco. C'est alors qu'on lui parle de ruines à Puget-Ville, la chapelle Sainte-Philomène. Avec son épouse, ils partent découvrir les lieux et en tombent littéralement amoureux. En échange de la rénovation de la maison attenante à la chapelle, le couple peut y vivre. « *Nous avons vécu ici pendant 45 ans. Nous étions émerveillés par ce lieu magique et inspirant* ».

Le musicien, devenu une pointure internationale, parcourt, tout au long de son impressionnante carrière, de nombreux pays, « *partout en Europe, au Japon, aux États-Unis, en Amérique du sud* ». Il joue avec de grands noms comme George Russell, Archie Shepp, John Stevens, Evan Parker, et tellement d'autres. Il compose de nombreuses musiques pour le théâtre mais aussi pour le cinéma ou encore la chorégraphe Carolyn Carlson.

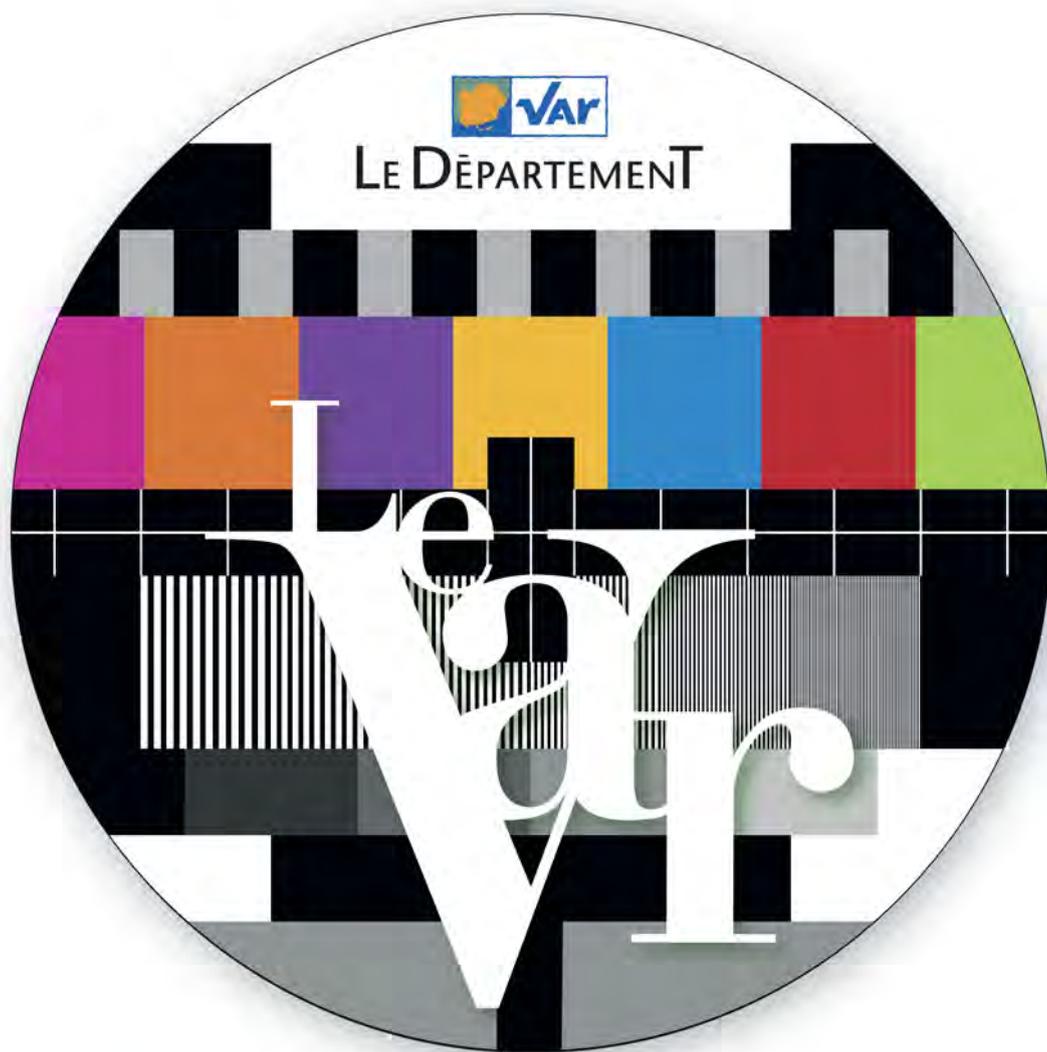


Mais il revient toujours dans son sanctuaire varois, à Puget-Ville. C'est ici qu'il se sent le mieux et que son inspiration se développe. Peu à peu, il découvre l'univers des musiques improvisées. Un univers que Barre Phillips explore depuis et qui le passionne : « *La musique improvisée permet d'apporter sa connaissance et ses expériences musicales à d'autres musiciens. Il s'agit de se réunir sans décider de ce qu'on va interpréter, et de jouer à l'oreille, sans partition. C'est une musique de processus. Ce n'est pas une musique de produit mais plutôt de la recherche et de la création* », nous explique-t-il. Au début des années 2000, il développe sur sa commune de Puget-Ville des projets autour de

ce style musical. Il arrive à créer un rendez-vous régulier et fait venir dans le Var, des musiciens du monde entier. « *Ça permet de créer une pause dans leur tournée internationale, une halte agréable entre Nice et Marseille avec un bon piano* », sourit-il. Il monte aussi des stages et des conventions, qui ont encore lieu aujourd'hui. En 2007, avec l'envie de transmettre et de partager son art, il crée Emir, l'Ensemble de musique improvisée en résidence. Ce collectif rassemble 8 musiciens dont l'objectif est la création musicale contemporaine improvisée et expérimentale. Ils travaillent actuellement à leur dernier projet, *La ligne rouge*, qui met en relation la création sonore et les espaces naturels. En partant d'un constat géologique, la présence d'une ligne de grès rouge

entre Cannes dans les Alpes-Maritimes et Toulon, ils ont décidé de s'appuyer sur les paysages et la physiologie des lieux, pour créer, comme une résidence d'artistes itinérante. Dans plusieurs lieux, ils ont proposé toutes sortes d'expériences : concerts, performances sonores et visuelles, promenades musicales... Un beau projet mené par Barre Phillips qui définit la musique comme étant « *les ondes produites par un échange entre musiciens et avec le public. Elles donnent des informations psychologiques, émotionnelles, c'est une communication entre les gens, non verbale, symbolique mais réelle et puissante* ». ■

[barrephillips-emir.org](http://barrephillips-emir.org)



# **ABONNEZ -VOUS à la chaîne YouTube du Département du Var**

**Des nouvelles  
du Département**

**Des reportages  
sur le Var**

**L'agenda  
du week-end**

Hôtel Départemental des Expositions du Var

EXPOSITION

# La table un art français

du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours



**17 DÉCEMBRE 2021 > 6 MARS 2022**

Mardi > dimanche de 10 h à 19 h - Draguignan

Direction de la communication du Conseil départemental du Var - Pôle création graphique  
Kees Van Dongen - Assiette à dessert - Coq - Porcelaine dure - Manufacture L. Bernaud et Cie, Limoges, Encre 1937 et 1947  
Photo © Héli-Grati Palais (Limoges, musée national Adrien Dubouché) / Henri-Claude Ojeda - vs. Van Dongen - © Adagg, Paris, 2021

[hdevar.fr](http://hdevar.fr)

  
LE DÉPARTEMENT

en partenariat avec le  
MUSÉE  
DES ARTS  
DÉCORATIFS 