

# Le Var

**SUR LA ROUTE**  
nationale 7, un air de vacances

## IDÉES DE...

Saison, sorties, lectures

## ÉVÉNEMENT

Trésors du royaume de Lotharingie,  
l'héritage de Charlemagne à l'HDE Var

## PÉPITE

Le Château de Valbelle



LE DÉPARTEMENT

présente l'exposition

# PLONGÉE SONORE AVEC LES CÉTACÉS



MUSÉUM DÉPARTEMENTAL DU VAR

14 AVRIL > 12 NOVEMBRE 2023

Jardin départemental du Las - TOULON - ENTRÉE GRATUITE - [museum.var.fr](http://museum.var.fr)



# Sommaire



La presqu'île du Capelan à Bandol.

- 3 \_ ÉDITO** Jean-Louis Masson,  
Président du Conseil départemental du Var
- 4 \_ PORTFOLIO** Le Var, une carte postale
- 10 \_ IDÉES D'EXPOSITIONS**
- 11 \_ HÔTEL DÉPARTEMENTAL DES EXPOSITIONS DU VAR**  
Trésors du royaume de Lotharingie,  
l'héritage de Charlemagne
- 16 \_ ÉVASION** Plage de la Garonnette à Sainte-Maxime
- 18 \_ IDÉES DE SAISON**
- 21 \_ IDÉES DE SORTIES**
- 26 \_ IDÉES DE LECTURES**  
La sélection du Prix des lecteurs du Var
- 29 \_ À LA LOUPE...**

## PLEIN VAR

- 34 \_ L'aéroport Toulon Hyères : une infrastructure pilote**
- 37 \_ Marine Tech, toujours plus eau !**
- 39 \_ Le cabinet de curiosités, explorateur de théâtralités**
- 42 \_ Le château de valbelle**
- 48 \_ Louis Gérard,  
le parcours d'un médecin botaniste d'exception**
- 53 \_ Dans la cuisine d'Éric Canino**



Plaque de reliure. Abbatiale des Mages (détail). © Lynn MBK - photo Alain Basset

11



34



## LE DÉPARTEMENT

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

### ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE LE VAR !

Rendez-vous sur [var.fr/mon-abonnement](http://var.fr/mon-abonnement) et recevez-le à domicile.

## Sommaire

# NUL VAR AILLEURS

- 58 \_ L'art du tressage**
- 63 \_ Montmeyan, mont et merveilles**
- 66 \_ La plage de saint-clair**  
version pinceau, version pixels
- 68 \_ La villa Noailles à Hyères-les-Palmiers**  
une belle histoire d'amour(s)
- 72 \_ La cueillette, une tradition partagée**

# ENVIE DE VAR

- 76 \_ sur la route nationale 7 de l'ouest à l'est du Var**
- 88 \_ 4 bonnes raisons de... plonger à l'île Rousse**
- 90 \_ À déguster les tapas varoises**
- 93 \_ L'olivier,**  
l'arbre provençal... venu d'ailleurs
- 97 \_ 24 heures en Lacs et gorges du Verdon**  
avec le réseau Destination Var
- 100 \_ La pêche à la mouche, plongée en pleine nature**
- 102 \_ voyage immersif au Musée d'histoire et d'art**  
de Bormes-les-Mimosas
- 104 \_ Jérémy Liron,**  
portrait d'un artiste inspiré par le Var

Directeur de publication : Jean-Louis Masson  
Rédaction : Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chaine  
Photo : Nicolas Lacroix, Samchedim Damen Debbih  
Maquette : Isabelle Cilichini, création/réalisation graphique/cartographie/suivi de fabrication  
Photogravure : Graphic Azur - Impression : Imaye Graphic, tirage à 210 000 exemplaires - Dépôt légal à parution  
ISSN 2273-2659 (Imprimé) - ISSN 2968-1782 (En ligne) - Coût de fabrication unitaire 0,77€ 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)



**Jean-Louis MASSON**  
Président du Conseil départemental du Var



## Comme un air d'Éden ? Naturellement Var !

■ Une beauté naturelle éblouissante, des terroirs d'exception, une culture de caractère et de générosité, tel est l'héritage aux airs d'Éden des Varois.

Une terre, une mer, des traditions que nous avons le plaisir autant que la charge de cultiver

et de préserver. Cela implique une relation de réciprocité

responsable entre l'être humain et la nature.

Au droit d'en profiter correspond un devoir de sauvegarder. C'est un principe de bon sens salutaire auquel le Département est très attaché.

Dans l'accomplissement de chacune de nos missions de service public de proximité, nous insufflons désormais ce supplément d'âme qui provient de l'ADN de notre territoire.

Vous le ressentirez dans les solidarités du quotidien, les voiries sûres, une culture qui

rayonne, un tourisme dynamique à visage humain, des collèges propres au meilleur apprentissage possible, des actions engagées dédiées aux sports et à la jeunesse, un environnement choyé. Une efficacité journalière, tout en préparant l'avenir des générations futures, c'est naturellement Var ! ■

« Une efficacité journalière, tout en préparant l'avenir des générations futures, c'est naturellement Var ! ».

# édito

# Portfolio



Visiter un village de caractère,  
à l'image de Châteaudouble.



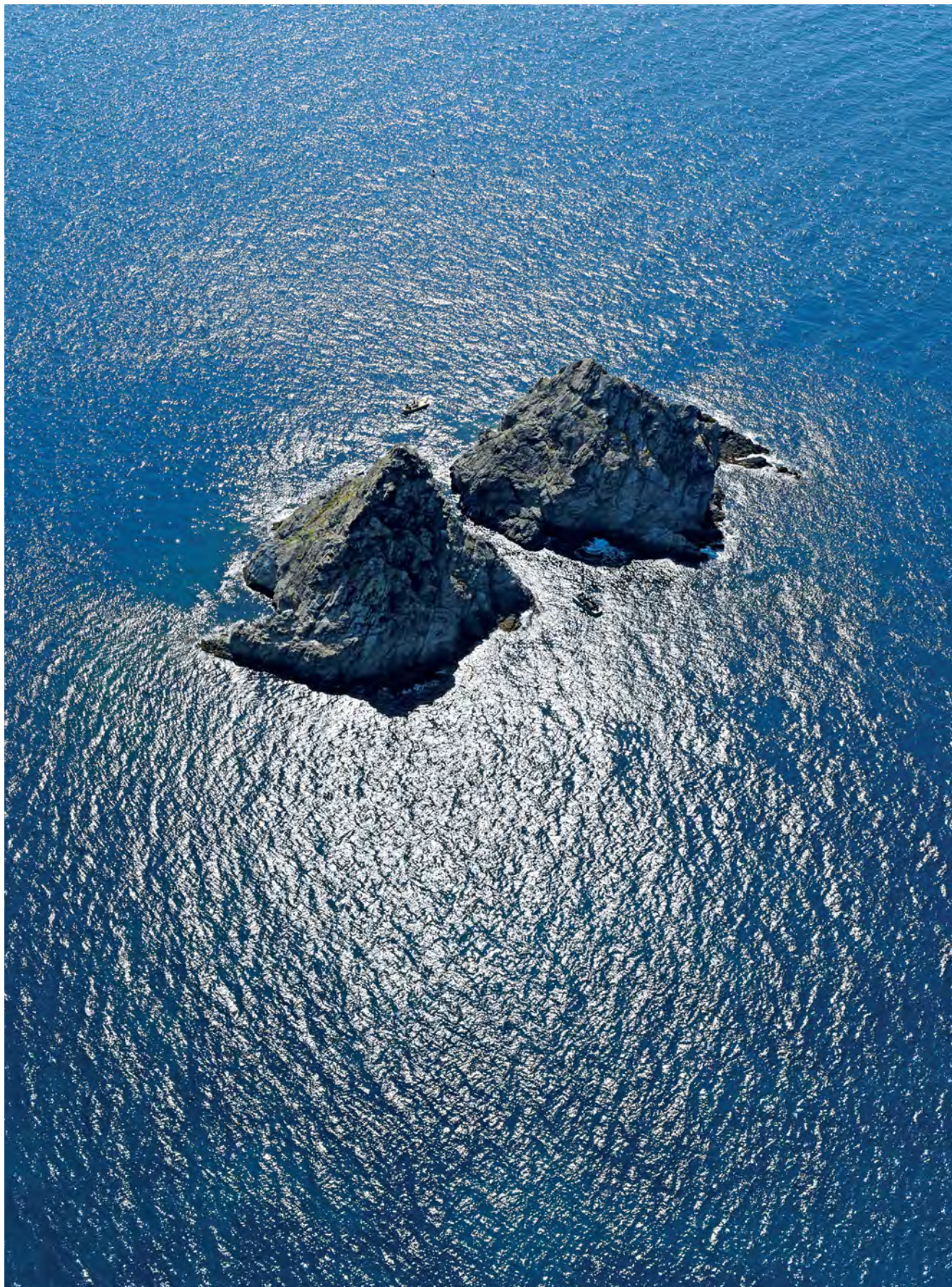


Se rafraîchir au bord du Caramy.





S'engouffrer dans les gorges du Verdon.



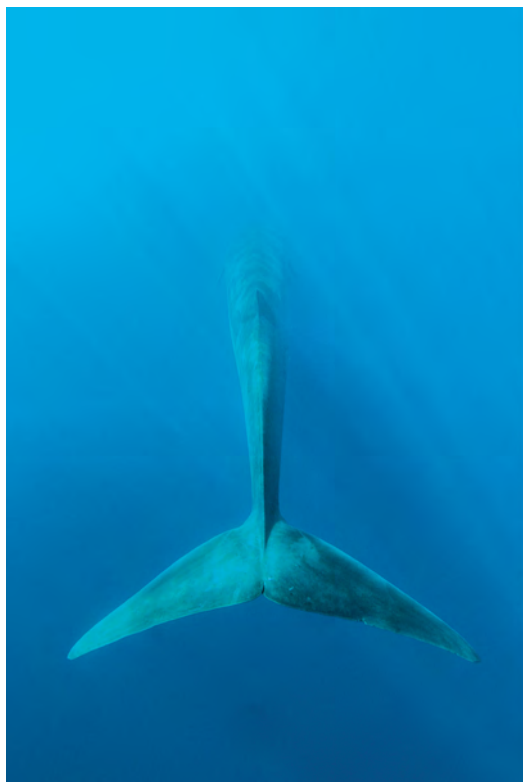
Plonger dans le bleu Méditerranée au pied des Deux Frères à l'est du Cap Sicié à La Seyne-sur-Mer.



S'enivrer des parfums de l'été dans la campagne varoise.

## Le Var, une carte postale

Se rafraîchir au bord d'une rivière, s'engouffrer dans les canyons du Verdon, s'enivrer des parfums de l'été, visiter un village de caractère, plonger dans le bleu méditerranéen... Le Var se vit comme une carte postale. Si ses paysages sont des plus photogéniques, ils sont aussi des plus attractifs. En été, ils dévoilent leurs plus beaux atours. Les Varois comme les visiteurs y trouvent alors leurs petits coins de paradis, des souvenirs, des moments partagés en famille ou entre amis. On pourrait écrire au verso d'une de ces cartes postales : *« Le soleil est au rendez-vous. Les paysages sont à couper le souffle. Les balades dans les villages varois offrent de belles découvertes patrimoniales. On prend le temps de se baigner dans la Méditerranée. Baisers du Var »*. ■



### ■ Plongée sonore avec les cétacés

Jusqu'au 12 novembre 2023 - Muséum départemental du Var - Toulon

Le monde du silence ne serait pas si silencieux ! C'est ce que vous allez découvrir avec *Plongée sonore avec les cétacés*, la nouvelle exposition du Muséum départemental du Var. Clics des cachalots, sifflements des dauphins, chants des baleines... La vie sous-marine en Méditerranée est parsemée d'une multitude de sons, imperceptibles pour l'oreille humaine. Cette balade sonore hors du commun vous est proposée par Pascale Giraudet et Hervé Glotin, chercheurs en bioacoustique à l'université de Toulon et commissaires de l'exposition. De magnifiques clichés grands formats sont également installés dans le Jardin départemental du Las et accompagnent l'exposition, tout comme une programmation culturelle et scientifique, gratuite.

**Muséum départemental du Var**

Jardin départemental du Las - 737, chemin du Jonquet à Toulon - Du mardi au dimanche de 9 h à 18 h  
Entrée libre - [museum.var.fr](http://museum.var.fr) - Tél. +33 4 83 95 44 30.

### ■ Miserere, le chef-d'œuvre de Georges Rouault

Jusqu'au 17 septembre 2023  
Abbaye de La Celle - La Celle

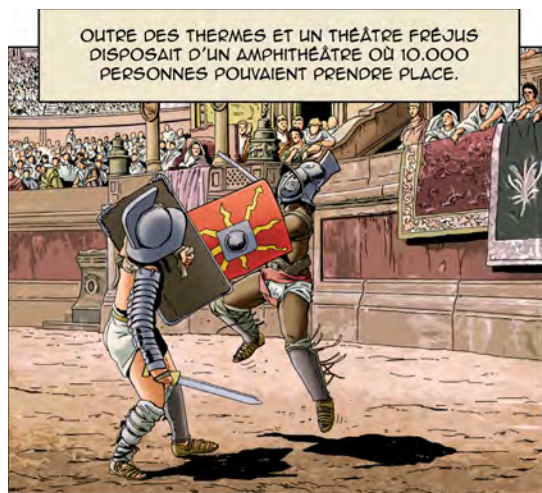
Œuvre capitale de l'artiste Georges Rouault, *Miserere*, un ensemble de 58 gravures, a révélé son talent au monde entier. Jusqu'au 17 septembre, le Département du Var lui consacre une exposition à l'Abbaye de La Celle. Pour Marie-Paule Vial, conservatrice en chef du patrimoine et commissaire de cette exposition « *les noirs profonds de chacune de ces planches, les sujets graves que l'artiste a traités avec une puissance rarement égalée et une profonde humanité, ne pouvaient trouver meilleur écrin que celui que leur offrent les murs de pierre de l'abbaye.* »



© Rouault-Georges - Miserere - 008.111 - Il serait si dur d'aimer ! © ADAP, Paris, 2023

### ■ Le Var en BD, toute une histoire

Jusqu'au 3 novembre 2023  
Archives départementales du Var - Draguignan



*Le Var en BD, toute une histoire* est à découvrir aux Archives départementales du Var à Draguignan jusqu'au 3 novembre. Cette exposition temporaire présente les grandes dates de l'histoire de notre département à travers un regard original, celui de Gilbert Buti, auteur et Jean-Marie Cuzin, dessinateur de la bande dessinée *Le Var, Une terre d'histoire entre Verdon et Méditerranée*, confronté aux documents d'archives. Une exposition insolite qui traverse les cinq grandes périodes historiques, Préhistoire, Antiquité, Moyen Âge, temps modernes et époque contemporaine, et fait découvrir aux visiteurs les temps forts du Var. Un saut dans le temps à découvrir en famille !

**Archives départementales du Var** - Pôle culturel Chabran - 660, av. J. Kennedy à Draguignan  
Du mardi au dimanche de 8 h 30 à 17 h - Entrée libre - [archives.var.fr](http://archives.var.fr) - Tél. + 33 4 83 95 83 83.

#### Abbaye de La Celle

place des Ormeaux à La Celle  
Du mardi au dimanche de 10 h 30 à 18 h 30  
Entrée libre et gratuite - [abbayedelacelle.fr](http://abbayedelacelle.fr)  
Tél. +33 4 98 05 05 05.

En partenariat avec





Reliquaire pour le Saint Clou,  
© Museum am Dom Trier

## « TRÉSORS DU ROYAUME DE LOTHARINGIE, l'héritage de Charlemagne »

La nouvelle exposition d'été proposée par

# le Département du Var

du 1<sup>er</sup> juillet au 8 octobre 2023



Solidus de  
Louis le Pieux,  
© Bibliothèque  
Nationale de  
France

C'est une exposition exceptionnelle. De par son sujet. De par la qualité des œuvres proposées, aussi. *Trésors du royaume de Lotharingie, l'héritage de Charlemagne*, à l'Hôtel départemental des expositions du Var (HDE Var) à Draguignan, est l'événement culturel de l'été dans le Var à ne pas rater. « *Grâce au Conseil départemental du Var, nous y avons rassemblé des œuvres qui ont plus de mille ans, de véritables trésors qu'on ne voit quasiment jamais tellement ils sont rares et précieux* », précise la commissaire d'exposition Isabelle Bardiès-Fronty, conservatrice générale au musée de Cluny, musée national du Moyen Âge. « *Pour les Varoises et les Varois, ce qui pourra être une surprise, c'est de se rendre compte que le royaume de Lothaire, héritage de l'empire de Charlemagne, c'était aussi chez eux* ».

## RENCONTRE AVEC ISABELLE BARDIÈS-FRONTY

commissaire de l'exposition



D'origine toulonnaise, Isabelle Bardiès-Fronty est conservatrice générale au musée de Cluny, musée national du Moyen Âge, et responsable d'enseignement à l'école du Louvre. Elle assure le commissariat de l'exposition *Trésors du royaume de Lotharingie, l'héritage de Charlemagne*.



### Pouvez-vous tout d'abord définir ce qu'est la Lotharingie ?

La Lotharingie est une région qui est presque née de façon posthume. Je m'explique. L'empire de Charlemagne a été hérité par son fils Louis le Pieux. À la mort de ce dernier, ce territoire est partagé en trois royaumes, entre ses trois fils.

Le premier, à l'ouest, va à Charles le Chauve, le second, à l'est, va à Louis II le Germanique. Le territoire du milieu, qui va de la mer du Nord à l'Italie, revient à Lothaire I<sup>er</sup> qui le transmettra lui-même à son descendant Lothaire II.

Il se réduit au cours du temps, grignoté de part et d'autre, jusqu'à se restreindre à une zone entre Metz et Aix-la-Chapelle, une zone entre la Belgique, l'Allemagne et la France qui comprend aussi le Luxembourg. Ce n'est qu'après le décès de Lothaire II que le terme de *Lotharingie* est employé pour désigner ce territoire. C'est donc assez curieux la façon dont le nom de Lotharingie apparaît après la réalité de l'histoire.

C'est de Lothaire que vient la racine de Lorraine, *Lothringen* en allemand.

### Mais alors, concrètement, quel est le lien avec le Var ?

Comme je le disais, le premier royaume, celui de Lothaire I<sup>er</sup>, est exceptionnel. Il s'étend de la mer du Nord à la Méditerranée et englobe donc totalement la Provence.

Concrètement, le Var fait partie de l'empire de Charlemagne puis de la Lotharingie. Il est même dans un positionnement stratégique de l'axe nord-sud de ce territoire.

Portrait dit de Lothaire, © Musée Saint-Remi, Reims

**Que dire du contexte culturel de l'époque ?**

C'est un contexte extraordinaire. Parce qu'au moment où la dynastie carolingienne renverse la dynastie mérovingienne, se joue une forme de retour à l'antique. Il s'exprime politiquement, par le fait que Charlemagne se fait couronner empereur à Rome par le pape. Cet acte politique, de retour à l'idée de l'empire romain, s'accompagne d'un geste artistique.

Il est porté par Charlemagne avec la mise en place d'une organisation d'artistes. Ces derniers sont au cœur du pouvoir, auprès de l'empereur mais aussi dans l'église. Ils sont installés dans les ateliers des églises qu'on appelle des *scriptoria*, le lieu des scribes. Ces endroits sont dédiés à la culture, au partage de la science et des textes religieux mais aussi à l'art.

Les artistes vont faire au plus beau, pour le roi et les hommes d'église.

Ils créent des œuvres qui sont aujourd'hui des trésors.

Ces objets sont d'une rareté absolue.

**La période carolingienne est aussi très marquée par le renouveau des écrits. Quelle place ont les livres dans l'exposition ?**

Tout à fait. On doit d'ailleurs à cette époque l'écriture que nous utilisons toujours, la fameuse minuscule caroline. Cette écriture sublime, très régulière, vous pouvez l'admirer dans les nombreux livres exposés à l'HDDE Var. Car, dans le parcours de l'exposition, une très grande place est réservée aux livres notamment grâce au concours de grandes bibliothèques européennes au premier rang

desquelles la Bibliothèque nationale de France (BNF). Mais aussi la Bibliothèque nationale allemande à Berlin, la Bibliothèque municipale de Lyon, celles de Reims et de Valenciennes ou encore de Vic en Espagne.



Quatuor evangelia, cum prologis (Évangile du chapitre de la cathédrale de Reims) / Évangiles de Saint-Thierry dits d'Hincmar © Bibliothèque de Reims

**Ces ouvrages ne sont donc que rarement montrés ?**

En effet. Il est important de savoir que lorsqu'un livre est exposé, comme ceux qui font partie de l'exposition, il reste ensuite au noir durant trois ans. Cela signifie qu'il ne peut plus être ouvert, ni montré au public. Cela a conditionné certains prêts obtenus pour l'exposition.

**Parmi les œuvres exposées, quel est votre coup de cœur ?**

Le Saint Grégoire du musée de Vienne en Autriche, est à mon sens le chef-d'œuvre de l'exposition. Il écrit sur un lutrin, ce qui relève du sujet de l'exposition. C'est véritablement mon coup de cœur.

Plaque de reliure d'Adalbéron II, © Laurianne Kieffer Musée de La Cour d'Or Eurométropole de Metz



**Combien d'objets sont exposés ?**

Nous avons 125 œuvres dans l'exposition. Cela peut paraître peu, si vous comparez à certaines expositions. Mais c'est en réalité exceptionnel. En effet, si nous avions voulu - et pu - rassembler toutes les œuvres représentatives de cette période, les plus précieuses, nous en aurions eu 200. Ce n'était pas possible. Il y a des trésors qui ne sont jamais montrés.

Saint Grégoire © Kunsthistorisches Museum Wien



## UN PARCOURS HISTORIQUE ET ARTISTIQUE

L'exposition proposée à l'HDE Var cet été convie le visiteur à un voyage dans l'ère carolingienne. « Notre propos s'étend, symboliquement, de l'empire de Charlemagne jusqu'à l'an mille », précise Isabelle Bardiès-Fronty, commissaire de l'exposition. « Une période plus large que celle de la Lotharingie au sens strict, qui dure du Traité de Prüm (855) jusqu'au milieu du X<sup>e</sup> siècle. Mais une période qui a du sens, qui permet d'offrir des passerelles visuelles aux visiteurs et de comprendre la place charnière du monde lotharingien ». En abordant les événements les plus importants ayant rythmé l'histoire de la Lotharingie, l'exposition s'attache à en révéler les courants artistiques. Cette époque, assez méconnue, est en effet très riche culturellement. Et qu'elles soient précieuses ou ordinaires, les œuvres de Lotharingie sont le miroir de la grande créativité de cette période. « L'exposition suit un parcours narratif, dans la logique du plan suggéré par les sept salles des plateaux de l'Hôtel départemental des expositions du Var à Draguignan », ajoute Isabelle Bardiès-Fronty. « La problématique essentielle, la découverte de l'art lotharingien, est complétée par des éclairages sur le contexte artistique des autres royaumes carolingiens, avec une ouverture sur les autres parties du monde en cette fin du premier millénaire ».

Exposition à découvrir à l'Hôtel départemental des expositions du Var (HDE Var), du 1<sup>er</sup> juillet au 8 octobre 2023 - 1, boulevard Maréchal Foch à Draguignan  
Du mardi au dimanche de 10 h à 19 h  
Tarifs et billetterie en ligne sur [hdevar.fr](http://hdevar.fr)



Denier de Charlemagne  
© BNF, Paris 2023

### De Charlemagne au traité de Verdun (768-843)

« En guise d'introduction au contexte artistique de la Lotharingie, le propos s'ouvre avec les principaux jalons historiques de ce qu'il convient d'appeler la Renaissance carolingienne, inaugurée au Palais de Charlemagne, qui, en 800, fut sacré à Rome Empereur », explique Isabelle Bardiès-Fronty, commissaire de l'exposition. « Les œuvres d'art dialoguent avec les pièces historiques afin d'éclairer le visiteur sur la chronologie et l'espace concerné ».



### Au temps de Lothaire I<sup>er</sup> et de ses frères (843-877)

Des plaques de reliures, de magnifiques ouvrages ou encore des diplômes contribuent à saisir la place prédominante de l'éducation et de la culture dans la renaissance carolingienne. « Une comparaison avec des œuvres créées dans la Francie occidentale de Charles le Chauve ou la Francie orientale de Louis II le Germanique permet au visiteur de mesurer l'harmonie de la création carolingienne autour de 850 » et la place prédominante de la Lotharingie dans le courant artistique de l'époque.

Évangiles de Metz © Bibliothèque Nationale de France





Plaque de reliure  
Adoration des Mages.  
© Lyon MBA - photo Alain Bassot

### Vivre en Europe aux IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup> siècles

Cette partie de l'exposition permet aux visiteurs de s'imaginer le quotidien des Carolingiens. « Les nouveautés technologiques ou sociologiques, tels les étriers ou le jeu d'échecs sont mis en avant aux côtés d'objets permettant de mieux comprendre le cadre de vie. Une attention particulière est portée aux résultats archéologiques mis au jour dans le territoire du royaume de Lothaire, dont la Provence », insiste la commissaire de l'exposition.



Gourde (épave d'Agay).  
Collection archéologique du Département du Var

### Splendeurs artistiques au-delà des troubles politiques (936-987)

De très beaux objets permettent ici de témoigner du haut rang artistique tenu par la Lotharingie dont la fin de l'existence coïncide avec la dislocation du monde carolingien. Ils attestent la façon dont le souvenir de cette période riche culturellement et artistiquement est ensuite entretenu tout au long du Moyen Âge.

### Un Empire en miroir (Byzance) La naissance de l'Islam

Un aperçu du monde méditerranéen et des autres systèmes politiques contemporains à la période carolingienne est montré aux visiteurs.

Des œuvres issues des empires byzantins et des royaumes islamiques sont ainsi exposées.



Pièce d'échec en éléphant.  
Avec l'aimable autorisation  
du Ministère de la Culture  
© Musei del Bargello

### Aux marges septentrionales

Dans cette salle, sont abordés les liens avec les autres zones du monde. Y sont révélées aux yeux des visiteurs des pièces venant de différentes cultures en contact avec la Lotharingie. Celles des Scandinaves, des Saxons et des Celtes.



Applique anthropomorphe  
© University Museum of Bergen,  
photo Adnan Icgic

### Splendeurs artistiques de la Lotharingie

Au dernier étage de l'Hôtel départemental des expositions du Var, rayonne l'art en Lotharingie. « Un royaume dans lequel tous les soubresauts politiques n'empêchent pas une forme d'harmonie artistique, perceptible dans des œuvres qui témoignent de l'épanouissement des commandes royales mais aussi abbatiales à la fin du IX<sup>e</sup> siècle et au début du X<sup>e</sup> siècle ». Y est exposé le Saint Grégoire du musée de Vienne en Autriche, le « coup de cœur » de la commissaire d'exposition.

**SAINTE-MAXIME**

# La plage de la Garonnette

C'est la plage la plus à l'est du Golfe de Saint-Tropez ! À Sainte-Maxime, la Garonnette offre, sur plusieurs centaines de mètres, une belle étendue de sable blanc, des eaux turquoise et un magnifique panorama sur l'ensemble du golfe. Paradisiaque et sauvage avec sa pinède en fond, elle séduit de nombreux visiteurs : aussi bien ceux qui aiment le farniente que ceux qui ont envie de partir à l'aventure et pêcher des petits crabes dans les rochers. Si une partie est occupée par des établissements privés, la partie ouest est totalement publique. Elle est aménagée pour rendre la baignade accessible aux personnes à mobilité réduite.





## IDÉES DE SAISON



### ■ Une histoire de biscuits

De la farine, du beurre - « *et pas de margarine !* » - des œufs frais, du sucre en quantité modérée et des pépites de chocolat. Et le tout bio ! Voici de quoi est fait le Saint-Paulois et rien d'autre. Ça se sent quand on goûte ce délicieux biscuit né dans le laboratoire de Marion Philippe à Saint-Paul-en-Forêt. C'est en juillet 2016 qu'elle monte avec sa sœur Laurie, la pâtisserie-biscuiterie Aux Doucesœurs. Ensemble, elles réalisent à la commande toutes sortes de pâtisseries et biscuits que les clients viennent récupérer directement au laboratoire. « *J'aime alterner entre la biscuiterie et la pâtisserie. C'est agréable d'avoir les deux cordes à son arc* », nous confie Marion qui gère aujourd'hui seule l'entreprise, Laurie s'étant spécialisée dans les cours et formations. Depuis le début de l'aventure, elle développe son projet avec des valeurs qui lui sont essentielles : utiliser des ingrédients de base de qualité, bio et d'origine locale si possible, tout faire elle-même - « *ne pas utiliser de préparation toutes faites, comme ça se fait beaucoup aujourd'hui* » - et proposer des produits à prix abordables. Attachée à son territoire, elle a décidé de rendre hommage à sa commune en baptisant un de ses sablés, le Saint-Paulois. « *Je suis allée voir le maire pour savoir si je pouvais utiliser le nom de la ville. Il a accepté avec enthousiasme. J'ai également créé une spécialité pour la Maison du lac de Saint-Cassien, le Saint-Cassien, un petit biscuit au miel qui n'est vendu que là-bas* ».

[auxdouceoeurs.com](http://auxdouceoeurs.com)

Biscuits à partir de 4,5 € le sachet de 100 g.

Pâtisseries à partir de 30 € l'entremet de 4 à 6 parts.



### ■ Le cuir sous toutes ses coutures

Stylisme, maroquinerie, artisanat et art, Manon Seiler navigue entre plusieurs mondes. Cette Varoise a suivi des études en design de produits à Toulon avant de compléter sa formation par un CAP maroquinerie. Car sa passion c'est le cuir : « *C'est ma matière de prédilection. Elle vit et évolue avec le temps. J'aime la multitude de ses textures, des effets, des couleurs...* » Manon commence sa vie professionnelle en tant qu'assistante styliste maroquinerie dans de belles maisons de couture comme Maje. Attirée autant par la création que par la fabrication, elle confectionne très vite ses propres modèles. Le confinement de mars 2020 la pousse à revenir dans le sud : « *C'est ici que je veux être, vivre et créer !* », insiste-t-elle. Elle développe une gamme de sacs originaux qui ont la particularité de n'être produits qu'avec des chutes de cuir. « *J'ai un côté écoresponsable. La mode est une industrie polluante qui peut mettre au pilon des mètres de cuirs. J'essaie d'acheter ces stocks dormants afin de leur donner une seconde vie.* » Aujourd'hui, la créatrice réalise des tableaux de cuirs en s'inspirant souvent des paysages varois : « *J'aime évoquer mon sud dans mes créations et le réinterpréter.* » Travaillés, modelés, les cuirs prennent forme pour donner des œuvres uniques aux couleurs chaleureuses et à la texture agréable. Car l'originalité des tableaux de Manon réside aussi dans le toucher. « *Ce sont des œuvres graphiques, où l'on peut toucher la matière* ». La créatrice propose également de petits objets comme des cadres ou des porte-clés mais toujours au goût du sud, en forme de cigale.

[manonseiler.com](http://manonseiler.com)



© Julien Benhamou

## ■ Le Festival d'été de Châteauvallon à Ollioules

À Ollioules, le festival d'été de Châteauvallon, scène nationale avec le théâtre Liberté soutenue par le Département du Var, est toujours un événement attendu du public. Cette année, du 22 juin au 26 juillet, il ne sera pas déçu : la programmation promet son lot de joies et d'émotions.

La danse est au rendez-vous avec ce qu'elle propose de plus créatif, hétéroclite, diverse. Les 22 et 23 juin, le Nederlands Dans Theater, une des plus grandes compagnies contemporaines au monde, propose un spectacle grandiose composé de deux pièces, *The Big Crying* et *Bedtime Story*. Entre danses et parkour, Antoine Le Menestrel et cinq performeurs offrent, le 30 juin, 50 minutes de poésie avec *Lignes de vie*. « À mains nues et sans matériel, prenant appui sur l'architecture qui les entoure, ils s'affranchissent des déplacements codifiés, et multiplient les figures spectaculaires », expliquent les organisateurs.

Le même soir, la compagnie Accrorap de Kader Attou danse *Prélude*, la création qui ancre l'installation de cette compagnie pionnière de la danse hip hop en France dans notre région. Autre univers le 6 juillet avec *On achève bien les chevaux*, une création de danse théâtre proposée par le Ballet de l'Opéra national du Rhin et la compagnie des Petits Champs. Au total, 32 danseurs et 8 comédiens dans une mise en scène magistrale qui fait revivre les marathons de danse, si populaires dans l'Amérique de 1929.

Pour compléter la programmation, le comédien Alain Fromager, accompagné au tambour par Daniel Laloux, fait redécouvrir les textes de Ghérasim Luca, le 24 juin à partir de 19 h. La soirée se poursuit avec *Le musée des contradictions*, une pièce de théâtre du Collectif Ildi ! eldi, présentée en première à Châteauvallon sur l'alti-plano transformé en théâtre à ciel ouvert.

Temps fort du festival : le ballet équestre *Mozart - Requiem de Bartabas*. Les 19, 21, 22, 23, 25 et 26 juillet, en partenariat avec l'Opéra de Toulon, c'est un spectacle mêlant équitation de tradition française, chorégraphie et musique qui vous est proposé : « *Le célèbre metteur en scène a choisi de sublimer le Requiem de Mozart pour les écuyères et chevaux de l'Académie équestre nationale du domaine de Versailles. L'orchestre et le chœur de l'Opéra de Toulon accompagneront les quatre solistes sous la direction de Nicolas Krüger* », annoncent les équipes de Châteauvallon. Un moment unique comme chacun des spectacles de Bartabas.

**Tarifs : de 5 à 45 €**

Informations et réservations sur [chateauvallon-liberte.fr](http://chateauvallon-liberte.fr)



LE DÉPARTEMENT

présente

# Les Voix Départementales

1<sup>er</sup> juillet / 25 août 2023

21 concerts  
gratuits 21 lieux

**D83**

- LA CELLE • PLAN-D'AUPS  
• LE THORONET
- CAMPS-LA-SOURCE • FLAYOSC  
• LA CADIÈRE-D'AZUR  
• FORCALQUEIRET
- BAGNOLS-EN-FORÊT  
• MOISSAC-BELLEVUE  
• CORRENS • CUERS  
• VINS-SUR-CARAMY
- LES ADRETS-DE-L'ESTEREL
- BESSE-SUR-ISSOLE • SALERNES  
• PLAN-DE-LA-TOUR  
• GINASSERVIS • MONS
- ESPARRON-DE-PALLIÈRES  
• LES ARCS-SUR-ARGENS  
• VARAGES

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





## ■ Les Voix départementales

Initiée en 2016 par le Conseil départemental, acteur majeur de la culture dans le Var, la tournée des Voix départementales offre aux communes varoises, des concerts gratuits, programmés sur les places de village, les théâtres de verdure.

Elle permet au public de découvrir des formations musicales varoises à travers une programmation de grande qualité axée autour des musiques du monde, accessible à tout public. Elle répond ainsi à la volonté du Département du Var d'allier l'accès à la culture partout, pour tous avec la découverte de groupes locaux ou d'artistes d'envergure nationale.



À 21 h, du 1<sup>er</sup> juillet au 25 août 2023, les Voix départementales offrent un beau voyage musical avec ses 21 soirées rythmées aux notes de swing, blues, rock, jazz, mais aussi de musiques latino-cubaine, brésilienne ou de variété internationale...

L'édition 2023 débute le vendredi 1<sup>er</sup> juillet à l'Abbaye de La Celle, puis fera halte dans les communes de Plan-d'Aups, Le Thoronet, Camps-la-Source, Flayosc, La Cadière-d'Azur, Forcalqueiret, Bagnols-en-Forêt, Moissac-Bellevue, Correns, Cuers, Vins-sur-Caramy, Les Adrets-de-l'Estérel, Besse-sur-Issole, Salernes, Le Plan-de-la-Tour, Ginasservis, Mons, Esparron-de-Pallières, Les Arcs-sur-Argens, Varages.

**Swing, blues, rock, jazz, musiques latino-cubaine, brésilienne ou de variété internationale... du 1<sup>er</sup> juillet au 25 août, le Département propose sa tournée estivale de musiques du monde. Pour cette édition 2023, 21 soirées musicales gratuites et sans réservation sont programmées dans 21 communes. Bons concerts !**

# IDÉES DE SORTIES

## LES VOIX DÉPARTEMENTALES : PROGRAMME 2023



© Robert Hlé

Sonia Winterstein Quintet



© JBR

Cosimo blues band

### ► SAMEDI 1<sup>ER</sup> JUILLET À 21 H - LA CELLE

Abbaye de La Celle

**Sonia Winterstein Quintet**

Chant traditionnel Manouche

Sonia WINTERSTEIN (chant)  
Jérôme LEROY (accordéon)  
Jérémy SHACRE (guitare)  
Jean-François MERLIN (contrebasse)  
Piero IANNETTI (batterie)

Chanteuse surprenante, d'origine manouche, Sonia Winterstein nous emmène dans son univers rempli de force et d'émotion. Elle nous livre un concert chaleureux, entourée de ses musiciens choisis parmi les meilleurs guitaristes de musique manouche pour faire découvrir un répertoire des plus touchants !

### ► MARDI 4 JUILLET À 21 H - PLAN-D'AUPS

Halle de la maison de pays

**"Mediterraneo" - Mediterraneo**

Musiques et voix de la Méditerranée

Didier FRANCIOSI (chant, guitare)  
Jean-Pierre FARAGONI (chant, guitare)  
Stéphanie VALENTIN (violon)  
Blaise GOMEZ (percussions, guitare)  
Pierre CAMMAS (piano)

Mediterraneo offre en partage une soirée festive aux couleurs de la Méditerranée en réunissant des musiciens d'univers différents du bassin méditerranéen.

### ► JEUDI 6 JUILLET À 21 H - LE THORONET

Place Sadi Carnot

**"Cosimo Blues Band" - The Blues Kickers**

Jump blues, swing, oldies

Claude GIOVANELLA (contrebasse)  
Marcel ROCHE (batterie)  
Olivier DEBOURREZ (trombone)  
Pascal AIGNAN (saxophone)  
Pascal COSIMO (guitare, chant)

Le jump blues est un mélange de blues, de jazz, de swing, de boogie, où les cuivres ont un rôle essentiel. Ce style influencera inexorablement le rock'n'roll des années 50 et le rhythm & blues des années 60. The blues kickers : c'est tout ça, avec en plus une guitare bien bluesy.

### ► LUNDI 10 JUILLET À 21 H - CAMPS-LA-SOURCE

Place du Ménage

**"Couleurs latines" - Makuza**

Musique latine

Célia SEMPERE (chant, percussions)  
Julien OSTY (basse électrique, contrebasse)  
Rudy PICCINELLI (percussions, chœurs)  
Julien ORSINI (guitare, percussions, chœurs)  
Olivier DEBOURREZ (trombone)

Avec Makuza, on voyage à travers les jungles d'Amazonie, les rues de Cuba, les plages du Brésil mais aussi le sud de la France avec des compositions originales teintées de rythmes afro-caribéens.

### ► MERCREDI 12 JUILLET À 21 H - FLAYOSC

Place du 8 mai 1945

**"Cosimo blues band" - Cosimo Blues Band**

Rhythm & blues, country, oldies, rock'n'roll

Claude GIOVANELLA (basse, contrebasse)  
Olivier INGARGIOLA (batterie)  
Christian PITON (harmonica)  
Pascal COSIMO (guitare, chant)

Depuis 2000, ce quartet affiche toujours la même passion. Il fait découvrir des morceaux originaux et redécouvrir d'incontournables standards aux influences diverses : Chicago, Texan, Mississippi, Roots, Jump blues swing... et bien sûr l'intemporel rock'n'roll !

### ► MERCREDI 19 JUILLET À 21 H - LA CADIÈRE-D'AZUR

Théâtre de plein air

**"Le Chant de la Louisiane" - Bâton Rouge**

Jazz New Orléans

Olivier LABROT (trompette)  
Olivier DEBOURREZ (trombone)  
Thierry DURIEUX (banjo)  
Serge BAUDRY (tuba)  
Sylvain THEROND (clarinette) ou Charlene FERNANDEZ (chant)

Cette formation propose un répertoire de Jazz New Orleans en interprétant les titres incontournables de l'époque : Sidney Bechet, Louis Armstrong parmi tant d'autres...

### ► VENDREDI 21 JUILLET À 21 H - FORCALQUEIRET

Place de la République

**"On ressemble à Mayol" - Guinguette Hot Club**

Chansons françaises et musiques du monde

Olivier TOUSSAINT (chant, guitare, banjo)  
Sébastien TORA (chant, guitare, basse)  
Lison STEGER (chant, guitare, basse, ukulélé)  
Marion LAURENT (chant, guitare, ukulélé)  
Elina RODEVIC (violon)  
Virginie DANG (flûte traversière, cornemuse)

Ce collectif de musiciens toulonnais s'empare du fameux « Répertoire Mayol », à l'occasion des 80 ans de la disparition de Félix Mayol, et vous invite à un spectacle musical dans une formule à six têtes, en chansons (et anecdotes) connues et moins connues passées au lustre des musiques du monde.

### ► LUNDI 24 JUILLET À 21 H - BAGNOLS-EN-FORÊT

Place de l'Église

**"Sambadaora" - Sambadaora Quintet**

Musique du Brésil, samba

Sylvia AUCLAIR (chant, surdo) - Wim WELKER (guitare 7 cordes)  
Emile MELENCHON (cavaquinho) - Olivier BOYER (percussions)  
Raphaël ILLES (saxophone, flûte)

Ce quintet réunit des musiciens passionnés par la samba, qui se retrouvent autour d'arrangements personnels de cette musique si vibrante. Il s'inspire de la tradition des rodas de sambas de Rio de Janeiro, où se côtoient les mélodies des premiers sambistes des années 30 et les chansons aux accents plus modernes. Dans un répertoire aussi vaste, ces musiciens ont choisi les chansons qui les touchent, par leur rythme, leur texte ou leur mélodie.

### ► MERCREDI 26 JUILLET À 21 H - MOISSAC-BELLEVUE

Parvis salle polyvalente de la Combe

**"Suzy Swing Sisters show" - Suzy Swing Sisters**

Swing/jazz, Pop, Vintage

Cécile SCOTT (chant mezzo) - Laetitia MOSCA (chant alto)  
Marine GESTIN (chant soprano) - Cathy ESCOFFIER (piano)  
Romuald LO PINTO (batterie)

Ces trois chanteuses professionnelles varoises vous offrent un spectacle tout public pour chanter et danser : découvrez les plus grands tubes internationaux revisités avec des chorégraphies et des costumes rétro.





Sambadaora quintet



Andrea Caparros Quintet

## ► VENDREDI 28 JUILLET À 21 H - CORRENS

Théâtre de Verdure  
**"Mississippi Blues" - The Po' Boys**  
 Blues festif traditionnel

Poupa CLAUDIO (chant, guitare)  
 Elie COQUARD (harmonica)  
 Pierre DIEZ (basse)  
 Nicolas MOURARET (batterie, chant)

Ce groupe trace son sillage sur les eaux tumultueuses du delta du Mississippi. Laissez-vous embarquer par ce blues plus vivant et sauvage, c'est justement ce qui fait la richesse et la beauté de leur blues.

## ► LUNDI 31 JUILLET À 21 H - CUERS

Place Charles Mostacchi  
**"Boa Noite" - Trio Combo Brazil**  
 Brazil electro, samba/funk

Wallace NEGÃO (chant, cavaquinho)  
 Pierre SIBILLE (claviers, harmonica, vocal)  
 Jessy RAKOTOMANGA (batterie, samples, vocal)  
 Christophe MONTEIRO (percussions, vocal)

Wallace Negão est chanteur, spécialiste des rythmes traditionnels brésiliens et en particulier de la samba qu'il honore à merveille porté par son cavaquinho. Aux claviers et à l'harmonica, Pierre Sibille, féru de blues, de jazz et soul donne une dimension très groove à l'ensemble.

## ► MERCREDI 2 AOÛT À 21 H - VINS-SUR-CARAMY

Place Charles Mostacchi  
**"Walkin the blues" - The Blue mama's**  
 Blues, jazz, groove

Solange TESSIER, Tess (chant)  
 Loïc FAUCHE (orgue Hammond)  
 Jean-Philippe SEMPÈRE (guitare)  
 Claude TYRIFAY (sax ténor)  
 Piero IANNETTI (batterie)

Solange Tessier, appelée Tess, propose un répertoire axé autour du blues, du jazz. Elle rend ici hommage à ses chanteuses de prédilection : Bessie Smith, Billie Holiday, Ella Fitzgerald... Entourée de musiciens de qualité, elle vous invite à partager un spectacle blues et jazz riche en émotions.

## ► VENDREDI 4 AOÛT À 21 H - LES ADRETS-DE-L'ESTÉREL

Placette du Jeu de boules  
**"California Dreaming" - The BZZZ**  
 Folk Pop Rock 60's / 70's

Caroline INDJEIN (basse, chant)  
 Fabrice DELLA GLORIA (guitare, chant)  
 Alexandre INDJEIN (batterie, chant)

Le temps d'un concert, ce trio vous fera revivre les plus grands hits internationaux des années 60 et 70 : The Beatles, The Beach Boys, The Rolling Stones, Cat Stevens... Il vous transportera à travers une génération musicale inoubliable.

## ► LUNDI 7 AOÛT À 21 H - BESSE-SUR-ISSOLE

Parking du Pradon  
**"Le Groove s'habille en Nana" - What Elle's**  
 Pop, Funk, Rhythm & Blues, Jazz, World Music

Andrea CAPARROS (chant, piano)  
 Stéphanie CADIÈRE (direction musicale, saxophone baryton)  
 Véronique MULA (saxophone Alto)  
 Céline CARRIER (trompette)  
 Jenna BERSEZ (trombone)  
 Elizabeth COSENTINO (batterie)

Ce sextet est composé exclusivement de femmes, toutes générations confondues, réunies par le jazz pour faire vivre une musique intemporelle, avec talent, swing et générosité.

C'est un spectacle à leur image, ouvert, complice et chaleureux qui invite tous les publics à un grand voyage autour de styles très différents sans ne jamais rien sacrifier à l'exigence artistique.

## ► MERCREDI 9 AOÛT À 21 H - SALERNES

Le cours Théodore Bouge  
**"Au détour du monde" - Tres Hombres**  
 Variété internationale réarrangée en world musique

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

Avec la fraîcheur d'une formule acoustique, ce groupe propose un répertoire de reprises transportées dans un univers « World Music », et interprétées avec une bonne humeur contagieuse. Ils revisitent avec groove et humour, les standards français et internationaux qu'ils truffent d'accents de musique des Balkans, de musique latino, ou encore de musique des Caraïbes.



What Elle's



Bâton Rouge  
 The BZZZ



© DR

## IDÉES DE SORTIES



Cécile Messyasz chante Michel Petrucciani

► **VENDREDI 11 AOÛT À 21 H - PLAN-DE-LA-TOUR**  
Place Foch  
"Cécile Messyasz chante Michel Petrucciani"  
Cécile Messyasz Quintet  
Jazz

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

Du professionnalisme, de la musicalité et beaucoup de charme, Cécile Messyasz chante des textes qu'elle a créés sur les musiques de l'un des plus grands pianistes de jazz régional, Michel Petrucciani. Un pur moment de jazz !

► **LUNDI 14 AOÛT À 21 H - GINASSERVIS**  
Place du Docteur Richaud  
"Gemma & the Driver" - Gemma and The Driver  
Jazzy pop groovy glamour

Gemma DRIVER (chant, ukulélé, percussions)  
Cédric PSAÏLA (chœurs, guitare)

Un duo bilingue qui décoiffe en acoustique à coups de guitare et ukulélé, d'humour so british et de folie bien française... Emmené par Gemma, troublante diva anglaise native de Winchester, ciras-sienne, danseuse professionnelle et championne sportive, le duo festif et déjanté arpente les scènes françaises avec un spectacle très vivant 100 % création.

► **JEUDI 17 AOÛT À 21 H - MONS**  
Place Saint-Sébastien  
"Voyage au Brésil" avec Andréa Caparros Quintet  
Jazz brésilien

Andrea CAPARROS (claviers, voix)  
Emile MELENCHON (guitare et cavaquinho)  
Arnaud PACINI (basse)  
Jessy RAKOTOMANGA (batterie)  
Julien PEYRONNIN (percussions brésiliennes)

La musique d'Andrea est mêlée aux reflets de ses origines. D'une mère brésilienne et d'un père musicien de jazz, c'est tout naturellement qu'elle colore sa musique avec ces influences. Sincère et juste, la voix d'Andrea s'entremêle à la générosité de ses musiciens laissant place à leurs talents d'improvisateurs d'instant et d'instinct. Ces musiciens atypiques avouent leur amour pour une musique acoustique, d'émotion, sans artifices, et mettent en œuvre leurs virtuosités au service de l'inspiration.



Gemma & the Driver

► **LUNDI 21 AOÛT À 21 H - ESPARRON-DE-PALLIÈRES**  
Boulodrome  
"The Space-show acoustic" - The Spacesheeps  
Pop, Rock, Variété internationale

Amandine HAUDECOUR (chant Lead)  
Yann NAVUEC (saxophone)  
Thomas LORMAILLE (guitare Lead, chant, chœurs)  
Renald VILLECHENOUX (basse) - Lilian MANTEAUX (batterie)

Ce groupe local, issu du conservatoire de Toulon Provence Méditerranée en musiques actuelles, propose une formation composée de cinq musiciens dont un saxophone. Cette soirée s'annonce feu-trée, avec des morceaux réarrangés pour sublimer le rendu des instruments acoustiques.

► **MERCREDI 23 AOÛT À 21 H - LES ARCS-SUR-ARGENS**  
Place du Général de Gaulle  
"Les grandes Voix de la Soul et du Rythm'n Blues"  
Black-out Quintet  
Jazz

Nicole LISE (chant) - Marc BELLION (batterie, chœurs)  
Andrea CAPARROS (clavier, chœurs)  
Arnaud PACINI (basse)  
Emile MELENCHON (guitare, chœurs)

Ce quintet accompagne la diva Nicole Lise pour rendre hommage aux grandes voix féminines de la soul et du R&B. Nicole Lise incarne toutes les qualités nécessaires à l'interprétation de ce répertoire qui fait voyager dans le temps. D'Aretha Franklin à Beyoncé en passant par Chaka Khan, Erykah Badu et bien d'autres. Une soirée remplie d'énergie communicative !

► **VENDREDI 25 AOÛT À 21 H - VARAGES**  
Parc de l'enclos  
"L'amour dans tous ses états" - Jorge so Jazz  
Jazz

Floriane JOURDAIN (chant)  
David DUPEYRE (guitare)  
Fabien GIACCHI (contrebasse)  
Stéphane KARA (batterie)

Floriane Jourdain, chanteuse-comédienne à la voix intensément jazz, délicatement posée, nous transporte de New York à Saint-Germain en revisitant les standards de jazz. Entre swing, balades et bossa nova, la complicité du duo qu'elle forme avec le guitariste David Dupeyre, la voix de Floriane Jourdain ne laisse pas indifférent. Accompagnés de Fabien Giacchi à la contrebasse et Stéphane Kara à la batterie, ce quartet propose une soirée pleine d'émotions.

## ■ VAR OPÉRA, UNE NOUVELLE TOURNÉE LYRIQUE

Le Département a souhaité, cette année, initier avec l'Opéra de Toulon, une tournée de jeunes talents lyriques. Un ensemble de trois jeunes chanteurs et chanteuses et d'une pianiste propose un programme qui associe des extraits des plus grands ouvrages du répertoire d'opéra (*Carmen*, *Les Noces de Figaro*, *Roméo et Juliette*) mais aussi des pièces issues du répertoire de la mélodie française (*Les Chemins de l'amour*, *Youka!*).



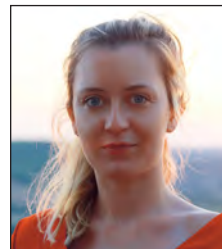
Maud Le Bourdonnec, piano



Martin Quéval, baryton-basse



Leire Viscarret, mezzo-soprano



Charlotte Bozzi, soprano

Cet événement a été imaginé pour offrir au public varois, une parenthèse d'émotion, de partage et d'enchantement ouverte à tous.

**Rendez-vous à La Roquebrussanne**  
le jeudi 29 juin, place de la Loube.

**Solliès-Pont, lundi 3 juillet**, cour du château  
et **Tourtour, le vendredi 7 juillet**, théâtre de verdure.

Retrouvez le programme détaillé sur [var.fr](http://var.fr)

# ■ L'été dans les Maisons départementales de la nature

## MAISON DÉPARTEMENTALE DES 4 FRÈRES AU BEAUSSET

### Jeu de piste sur les plantes aux mille vertus

Jusqu'au 28 juillet 2023\* du lundi au vendredi de 9 h à 17 h

Munis d'une carte, partez à la recherche des 7 balises cachées sur le site, et répondez aux questions à thème sur les plantes aux mille vertus. Comment y participer ? Tout simplement en vous rendant à l'accueil de la Maison départementale de la nature où les consignes et le matériel vous seront donnés. Le parcours a été défini pour une durée d'une heure à faire en famille ou entre amis. Cette animation est aussi accessible aux personnes à mobilité réduite grâce au prêt de joëlette. Renseignements au +33 4 94 05 33 90.



### Connaissez-vous les mouches à miel et autres butineurs ?

Samedi 17 juin 2023\* - Départ à 10 h et 14 h - durée 2 h 30

Rendez-vous avec les abeilles, mouches, papillons et autres pollinisateurs pour apprendre à les reconnaître et, pourquoi pas, les attirer au jardin. C'est essentiel au maintien de la biodiversité végétale qui accompagne l'homme depuis des milliers d'années.

Maison départementale des 4 frères - 2466, chemin de Signes  
Le Beausset - Tél. +33 4 94 05 33 90. [facebook.com/MDN4freres](https://www.facebook.com/MDN4freres)

\*L'accès à Maison départementale de la nature des 4 frères, qui se situe dans le massif forestier des Monts toulonnais, est interdit au public sur décision préfectorale, les jours de risque incendie (couleur rouge). Une information est publiée chaque jour, avant 19 h, pour la journée du lendemain, sur le site internet : [risque-prevention-incendie.fr/var](http://risque-prevention-incendie.fr/var)

## L'ÉCOFERME DÉPARTEMENTALE DE LA BARRE À TOULON

Situé à l'est de Toulon sur un Espace naturel sensible de 2 hectares, ce site ouvert en 2000 est dédié à la sensibilisation pour la protection de la faune et de la flore urbaines. L'écoferme abrite une bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle entourée de 4 grands espaces : la ferme, les jardins des découvertes, les jardins de liberté et les jardins à cultiver.

**Visite des jardins et de la ferme** en accès libre et gratuit du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h, sans interruption (fermeture les jours fériés).

### Les mercredis nature & lecture

à 14 h 30 ateliers créatifs ou découverte  
sur inscription uniquement à [edlabarre@var.fr](mailto:edlabarre@var.fr)

Le 14 juin - « Lasagnes » en ville : ou comment créer un jardin en espace urbain.

Le 21 juin - Les auxiliaires du jardin : les précieux collaborateurs du jardinier.

Le 28 juin - L'orchestre au jardin : à la recherche d'indices des musiciennes.

**Les projections nocturnes du vendredi** de 18 h à 23 h 30 - programmation sur [var.fr](http://var.fr)

Écoferme de la Barre - 55, rue Georges Leygues (suivre avenue Forbin)  
Quartier La Palasse à Toulon. Tél. + 33 4 98 00 95 70 – [Edlabarre@var.fr](mailto:Edlabarre@var.fr)



# Participez au Prix des lecteurs du Var !

**C**réé en 2005 par le Département, c'est l'un des rares prix littéraires à être décerné par les lecteurs eux-mêmes. Composé de trois catégories, il couronne des ouvrages en langue française publiés dans l'année ou l'année précédente, en littérature générale, roman jeunesse et bande-dessinée.

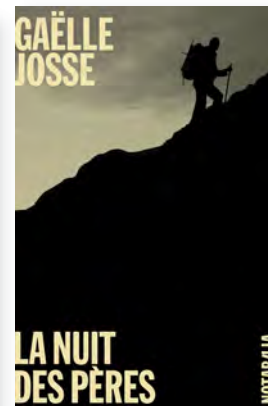
Vous avez jusqu'au 14 octobre 2023 pour lire et choisir vos livres préférés parmi la sélection proposée par la Médiathèque départementale du Var. Le Prix des lecteurs du Var a pour objectifs de favoriser la lecture et de faire découvrir des auteurs, à tous, petits et grands.

Pour participer, vous pouvez déposer votre bulletin dans l'une des bibliothèques ou médiathèques varoises partenaires ou voter par voie électronique en vous rendant directement sur var.fr

Afin de faire découvrir la sélection au plus grand nombre, le Département organise des animations gratuites : ateliers artistiques, spectacles jeune public, lectures... Le Prix des lecteurs du Var 2023 sera remis pendant la Fête du livre du Var qui se tiendra sur la place d'Armes à Toulon les 17, 18 et 19 novembre 2023.



## La sélection 2023



### ■ Littérature générale

#### ► *L'inventeur* de Miguel Bonnefoy - Éditions Payot & Rivages

Voici l'extraordinaire destin d'Augustin Mouchot, fils de serrurier, professeur de mathématiques, et surtout savant méconnu au génie incompris. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il invente la première machine à énergie solaire qu'il surnomme *Octave*. Machine qui partira vite aux oubliettes car elle n'est pas de taille à lutter contre le dieu charbon. Le jeune écrivain, Miguel Bonnefoy, avec son écriture savoureuse et ses talents de conteur, offre avec son dernier ouvrage, une ode au génie humain et à la science en racontant les aventures et mésaventures de cet homme dont le « *visage n'est sur aucun tableau, sur aucune gravure, dans aucun livre d'histoire* ».

#### ► *Le bureau d'éclaircissement des destins* de Gaëlle Nohant - Éditions Grasset

Puissant, intense et sensible. Le livre de Gaëlle Nohant, *Le bureau d'éclaircissement des destins*, plonge ses lecteurs au cœur de l'International Tracing Service, le centre de documentation, d'information et de recherche sur la Shoah et la persécution nazie, basé à Bad Arolsen, en Allemagne, depuis 1948. C'est ici que travaille Irène depuis plus de 30 ans. Son travail hors du commun va finir par prendre toute la place dans sa vie. Elle s'engage totalement dans la nouvelle mission qui lui est confiée : restituer les milliers d'objets dont le centre a hérité à la libération des camps, aux descendants de leurs propriétaires.

#### ► *La nuit des pères* de Gaëlle Josse - Éditions noir sur blanc

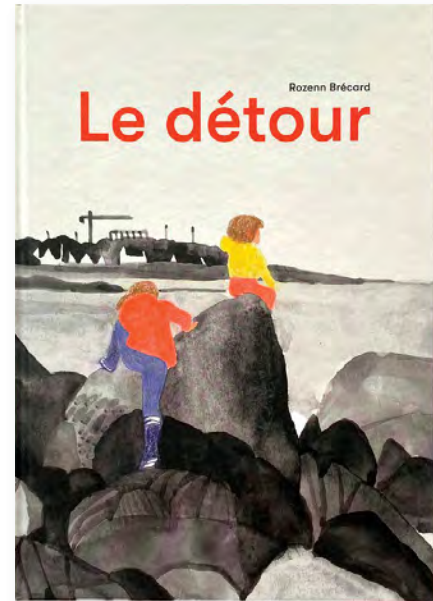
Avec *La nuit des pères*, son 8<sup>e</sup> roman, Gaëlle Josse livre un texte bouleversant autour d'une histoire familiale. Tel un huis clos entre un père, son fils et sa fille, ce livre revient sur les blessures des enfants devenus adultes. « *Tu ne seras jamais aimée de personne. Tu m'as dit ça, un jour, mon père. Tu vas rater ta vie. Tu m'as dit ça, aussi. De toutes mes forces, j'ai voulu faire mentir ta malédiction.* » Comment réussir à se construire avec de telles paroles ? Et comment pardonner, des années après, à ce père destructeur, si difficile à aimer, mais aujourd'hui malade.

## ■ Jeunesse

### ► *Le détour* de Rozenn Brécard - Éditions La partie

À partir de 5 ans

Un matin, un frère et une sœur ratent leur car. C'est le début de l'aventure : aujourd'hui, c'est décidé, ils ne vont pas à l'école. Ils vont plutôt faire l'école buissonnière et s'emparer d'une barque pour traverser un bras de mer, fureter dans un entrepôt portuaire, escalader une falaise, se baigner dans la mer glacée... Mais surtout, ils vont marcher et se perdre. Cette journée va souder la relation des deux enfants. Ce joli livre de Rozenn Brécard est une bouffée d'air. Il interroge également sur la liberté laissée aux enfants.



### ► *Le Livre bleu* de Albertine et Germano Zullo - Éditions La joie de lire

À partir de 5 ans

*Le Livre bleu* est le nouvel album du duo suisse Albertine et Germano Zullo. Cette histoire tendre et profonde célèbre la lecture à l'heure du coucher, l'histoire que les parents lisent ou racontent à leur enfant sur le bord du lit. *Le Livre bleu*, c'est le livre préféré de Séraphine quand vient le moment de lire une histoire avant de se coucher : un livre toujours rassurant et qui vous emmène doucement dans les rêves de la nuit. C'est Papa qui en a commencé la lecture, et en quelques pages, les voilà déjà partis pour l'aventure, à travers champs, en direction d'une jungle tropicale. C'est là que la mère prend le relais pour raconter la suite de l'histoire.

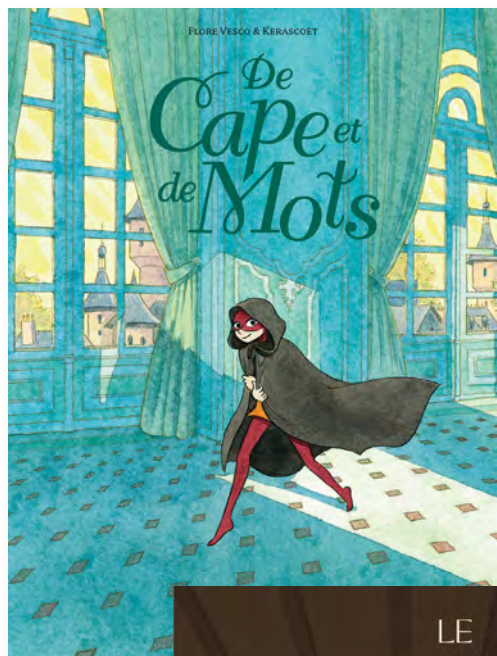


### ► *Au début* de Ramona Bădescu et Julia Spiers - Éditions Les Grandes Personnes

À partir de 5 ans

*Au début* propose de remonter le temps. L'histoire se déroule sur une période de soixante-huit ans. Lors de la première lecture, on peut être dérouté par le temps qui remonte de 2020 à 1952, mais la beauté du récit prend tout son sens lorsque l'on recommence l'histoire par la fin : de 1952 à 2020... la construction habile de l'histoire lui permet d'être lue à l'endroit comme à l'envers. L'album explore les thèmes de la famille, de la nature, du temps et des générations qui passent. Ramona Bădescu et Julia Spiers ont collaboré pour la première fois ensemble pour créer cet ouvrage atypique à la fois doux et poétique.

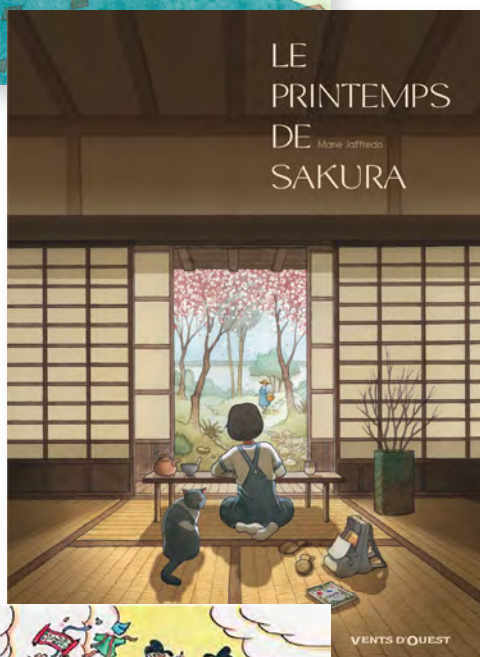




## ■ Bande dessinée

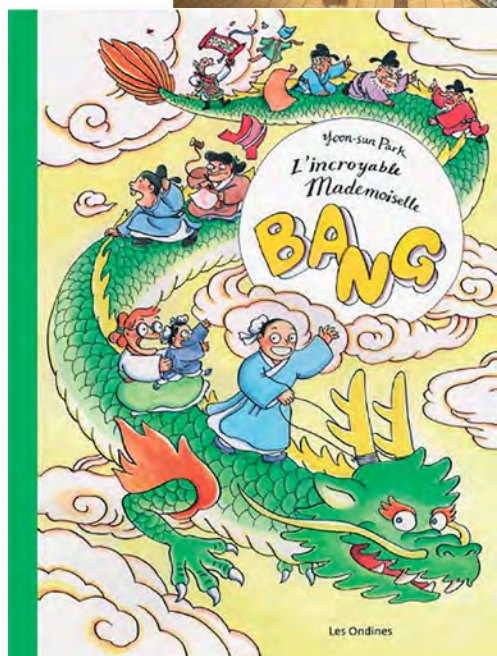
### ► *De cape et de mots* de Flore Vesco et Kerascoët - Éditions Dargaud

Humour et malice sont au rendez-vous avec cette bande dessinée. Serine, en dépit de la volonté de sa mère, refuse de se marier. Mais pour sortir ses frères de la pauvreté, elle doit agir. Sa décision est prise : elle sera demoiselle de compagnie ! La tâche s'annonce difficile : la reine est capricieuse, antipathique, et renvoie ses demoiselles aussi souvent qu'elle change de perruque. Mais Serine ne manque pas d'audace et, tour à tour, par maladresse ou génie, se fait une place. Elle découvre alors la face cachée de la cour : les manigances, l'hypocrisie et les intrigues... et tente de déjouer un complot.



### ► *Le Printemps de Sakura* de Marie Jaffredo - Éditions Glénat

Avec ce roman graphique, Marie Jaffredo offre une histoire émouvante et des aquarelles sensibles. Sakura, 8 ans, vit à Tokyo. Depuis le décès de sa maman quelques années plus tôt, elle a perdu goût à la vie. Obligé de s'absenter, son papa décide de la confier à sa grand-mère japonaise. Mais les premiers moments avec cette aïeule vivant de façon traditionnelle au rythme de la nature, plongent l'enfant dans un désarroi encore plus grand ! Pourtant, contre toute attente, ce séjour va profondément transformer Sakura... Le temps d'un printemps auprès de Masumi, aussi douce que joyeuse, la fillette découvre en elle des ressources insoupçonnées, lui permettant de dépasser le drame et de s'ouvrir de nouveau à la vie et à sa culture japonaise.



### ► *L'incroyable mademoiselle Bang !* de Yoon-sun Park - Éditions Dupuis

Avec cet album, Yoon-sun Park adapte, avec humour et pertinence, un roman coréen du XIX<sup>e</sup> siècle. Les Bang, un couple de personnes âgées, attendent enfin leur premier enfant. Persuadés qu'il s'agit d'un garçon, ils laissent leur servante lui préparer des habits de garçon. Mais voilà qu'arrive une petite fille, Mademoiselle Bang... La petite a du caractère, et décide de s'habiller comme un garçon, mais aussi de ne rien se refuser des privilèges réservés à ce sexe dans la société médiévale d'alors ! Mademoiselle Bang sera donc aventurier, général, vagabond, en un mot : libre !

**À la loupe...**



# ...la cigale

**De la famille des cicadidae** regroupant des insectes de l'ordre des hémiptères, plus connus sous le nom de cigales, l'espèce la plus courante en Provence est la Cigale grise (*Cicada orni*) qui mesure environ 3 à 4 centimètres et reste la plus bruyante de toutes. Elle dispose d'un excellent camouflage, mais se reconnaît aux onze points noirs qu'elle est la seule à aligner sur les nervures le long de ses ailes antérieures. Elle se nourrit de sève, en piquant les jeunes rameaux des arbres avec leur long rostre, véritable seringue-suçoir.



Collection sous vitre montrant la diversité des espèces de la Collection Favard au Muséum départemental du Var.

## **Insecte le plus bruyant du monde,**

jusqu'à 90 décibels, capable de se faire entendre par les femelles jusqu'à près d'un kilomètre, la cigale est en fait un ténor, voire un baryton-ventriloque : car seuls les mâles possèdent des organes chanteurs. Il s'agit en fait de deux « cymbales » chitineuses et ridées, situées aux côtés de l'abdomen près du thorax, plus ou moins masquées par un opercule.

C'est un muscle puissant qui fait crisser une cymbale contre l'autre, au rythme infernal de 300 à 900 va-et-vient par seconde. La cigale est capable de moduler la puissance et surtout le rythme de sa « cymbalisation ». Ainsi, l'émission la plus fréquente est celle de l'appel nuptial que le mâle lance en continu, en attendant la venue d'une femelle envoûtée par la sérénade. L'arrivée des heures chaudes de la journée donne ensuite le signal du concert, dès 8 h 30 pour certaines espèces jusque très tard dans la soirée.



**Une double vie !** La cigale passe d'une vie larvaire souterraine longue et discrète à une vie aérienne courte et bruyante. Accrochée à des brindilles, après avoir éclos de son œuf, durant l'été, une minuscule larvule blanchâtre de 1,5 mm de long descend aussitôt de son perchoir pour s'enfouir dans le sol. Aveugle, cette larve effectue des transformations successives.



Deux à six années plus tard, elle accomplit une nouvelle métamorphose tout en s'approchant de la surface du sol. Les premières chaleurs estivales arrivées, la nymphe sort de terre et se hisse à l'aide de ses griffes sur le premier support venu... L'insecte se gonfle d'air pour faire céder son scaphandre larvaire. Le dos de la combinaison se déchire et libère une jeune cigale verte. Sorties de terre avec les chaleurs de la mi-juin, les cigales ont une vie aérienne courte entre deux à trois semaines. Le temps de l'accouplement pour assurer au plus vite la descendance. ■

Cigale plébéienne ou Grande cigale commune, de son nom scientifique *Lyristes plebejus* (Scopoli, 1763) (Cicadidae).



# PLEIN VAR

**34 \_ L'aéroport  
Toulon Hyères :  
une infrastructure  
pilote**

**37 \_ Marine Tech,  
toujours plus eau**

**39 \_ Le cabinet  
de curiosités,  
explorateur  
de théâtralités**

**42 \_ Le château  
de Valbelle**

**48 \_ Louis Gérard,  
le parcours  
d'un médecin  
botaniste  
d'exception**

**53 \_ Dans la cuisine de  
Éric Canino**



HYÈRES-LES-PALMIERS

# AÉROPORT TOULON HYÈRES : une infrastructure pilote





© Aéroport Toulon Hyères

## L'aéroport Toulon Hyères fait partie des 70 équipements exploités par le groupe Vinci Airports à travers le monde. Présenté comme une infrastructure aéroportuaire à taille humaine, il dispose de services de grande qualité qui lui permettent de faire rayonner le Var en France et en Europe.

**P**remier département touristique de France en termes de nuitées, le Var est fréquenté chaque année par des millions de touristes, français et étrangers. Et pour nombre d'entre eux, c'est avec une vue splendide sur le littoral, les îles d'Or et la Méditerranée, depuis le hublot d'un avion, qu'un premier contact est noué. « *La situation géographique de l'aéroport est un atout majeur* », sourit Basma Jarbouai, directrice de l'aéroport situé dans la zone du Palyvestre à Hyères-les-Palmiers.

*« En atterrissant ici, les passagers sont tout de suite en vacances. La déconnexion est immédiate »*. Infrastructure indispensable aux touristes qui se rendent dans le Var, l'aéroport l'est tout autant pour les Varoises et les Varois qui voyagent, pour leurs loisirs ou pour affaires.

En 2023, onze destinations sont desservies, opérées par les compagnies aériennes Transavia, EasyJet et Air Corsica. Depuis et vers Londres Gatwick, Rotterdam, Brest, Bordeaux mais aussi Ajaccio ou Bastia en Corse... Les vols sont stratégiquement programmés, en fonction d'études marketing, d'études touristiques notamment réalisées avec Var Tourisme, agence de développement touristique départementale, ou encore d'événements nationaux et internationaux.

*« Par exemple, cette année, une rotation supplémentaire a été mise en place avec Londres en raison de la Coupe du monde de rugby en France »*, explique la directrice. *« Les vols vers Paris Orly, eux, sont positionnés le matin et le soir, facilitant les déplacements liés au travail »*.

Simplifier les déplacements des voyageurs est un des objectifs de l'aéroport Toulon Hyères, défini par sa directrice comme un « *équipement à taille humaine* ». De l'arrivée au terminal, jusqu'à l'embarquement, les services offerts sont optimisés.

### 5 GRANDES DATES

**1925.**

Création du centre d'aviation maritime du Palyvestre.

**1967.**

Premier vol civil régulier avec Air Inter qui inaugure la ligne Toulon Hyères-Lyon.

**1981.**

Le millionième passager transite par l'aéroport.

**2015.**

Vinci Airports devient concessionnaire de l'aéroport Toulon Hyères.

**2023.**

Une nouvelle ligne vers Bordeaux est inaugurée. En tout onze destinations sont accessibles depuis l'aéroport varois.



© Aéroport Toulon Hyères

Pour s'y rendre ou en repartir, 1 500 places de parking sont disponibles, six sociétés proposent des locations de voiture et il est aussi possible de prendre le bus, via le réseau Mistral. À l'intérieur, le temps d'attente est limité, ce qui évite le stress habituel lié à l'enregistrement des bagages. Un coin famille a même été aménagé pour faire patienter les enfants avec des jeux. Des petits riens qui ont séduit, en 2022, 428 000 voyageurs.

Du côté du terminal affaires, l'activité, bien que confidentielle, n'est pas des moindres. L'an passé, 5 500 mouvements y ont été enregistrés. Des personnalités voyageant en jet privé et appréciant autant la discrétion du personnel que les services spécifiques qui leur sont proposés.

Pour conserver ce haut niveau de prestation, et accompagner le développement de l'infrastructure, Vinci Airports a lancé, fin 2019, un important programme de travaux. Durant plus d'un an, le chantier - pour un montant total de 27,5 M€ - a permis la rénovation des pistes et des chemins de roulement, la réfection du balisage aéronautique et des travaux de mise en conformité de la plateforme. ■

## UN AÉROPORT MIXTE...



L'aéroport Toulon Hyères, exploité depuis le 1<sup>er</sup> avril 2015 par Vinci Airports dans le cadre d'une concession de 25 ans, est à la fois civil et militaire. « Cela signifie que nous avons un contrat avec la base aéronavale avec laquelle nous travaillons », explique Basma Jarbouai. « Ils nous fournissent contrôleurs aériens et agents de sécurité et utilisent nos infrastructures et nos pistes. Mais en toutes circonstances, c'est la sécurité qui prime et donc l'activité de la Marine nationale qui est prioritaire ».

## ... ET VERTUEUX

Depuis janvier 2023, l'aéroport Toulon Hyères offre aux compagnies aériennes la possibilité de ravitailler leurs appareils avec des biocarburants durables. Produits à partir d'huiles de cuisson usagées, ils permettent de réduire d'environ 80 % les émissions de CO<sub>2</sub>.

« Cette nouvelle offre de biocarburants aériens durables avec un engin 100 % électrique démontre une fois de plus l'engagement de Vinci Airports en faveur de la décarbonation du transport aérien que nous mettons pleinement en œuvre ici à l'aéroport de Toulon Hyères », explique sa directrice. Installation de pompes à chaleur, remplacement des ampoules par des leds, investissement dans des engins et matériels de pistes 100 % électriques... « Nous faisons le pari d'être l'un des premiers aéroports européens affichant zéro émission de carbone dès la fin de l'année 2023 ».





## SIX-FOURS-LES-PLAGES

# Marine Tech, toujours plus eau !

**Créée en 2014, l'entreprise varoise Marine Tech est à la pointe dans des dispositifs dédiés à la production d'eau potable, à la lutte anti-pollution et à la conception de drones. Son expertise est reconnue internationalement.**

**C**hez Marine Tech, protection environnementale et transition écologique ne sont pas de simples expressions. « *Nous baignons dedans avant même que ces concepts soient à la mode* », affirme Thierry Carlin, président directeur général de cette entreprise basée à Six-Fours-les-Plages. « *Dans notre ADN, et dans le développement de nos projets, il y a toujours la volonté de contribuer à faire quelque chose de positif* ». Pour la nature. Et pour l'homme. Ainsi, depuis sa création en 2014, l'entreprise de pointe varoise déploie son savoir et sa technicité dans des procédés dédiés à la production d'eau potable, à la lutte anti-pollution et à la conception de drones, notamment pour la reconnaissance marine. « *Ce sont nos trois métiers* », précise le PDG qui a quitté la société Vinci pour se lancer dans l'aventure Marine Tech. « *J'avais le sentiment que les brevets dont j'étais coauteur avaient besoin d'une entité plus agile pour se développer. Alors j'ai pris mon courage à deux mains et j'ai opéré un changement de structure organisationnelle* ».

Grâce à la recherche et au développement, l'entreprise conceptualise et fabrique des outils novateurs dans chacun de ses domaines de compétence. Concernant la lutte anti-pollution, son *Notil* est une référence. Il équipe déjà plusieurs bases de lutte anti-pollution à travers le monde dont celles de la Marine nationale française. Si, récemment, cet outil a été acheté par le Maroc pour agir contre des pollutions végétales, c'est le plus souvent contre les marées noires qu'il est exploité. « *Neuf fois sur dix, en cas de catastrophe pétrolière, le Notil aide à lutter contre la propagation des substances chimiques* », ajoute M. Carlin. « *Concrètement, c'est une époussette géante pouvant prendre dans son filet jusqu'à dix tonnes de matière* ».



**« Nous ne faisons qu'imiter ce que la Terre fait depuis plusieurs millions d'années. En reproduisant un phénomène naturel dans une sphère. »**

**Thierry Carlin,**  
président directeur  
général de Marine Tech

Sur le volet eau potable, sa plus belle réussite est son système *Helio* commercialisé dès cette année partout dans le monde à travers une filiale nommée HelioWater. Économique - il est vendu entre 5 000 € et 7 000 € pour une durée de vie de 30 ans -, efficace et rapide à installer, il peut fournir jusqu'à dix litres d'eau potable par jour. « *C'est un système 100 % autonome fonctionnant uniquement avec l'énergie solaire* », explique l'entrepreneur, fier de son invention fabriquée dans le Var. « *Grâce au processus de distillation, l'eau à traiter, à l'origine impropre à la consommation comme l'eau de mer, est chauffée par le rayonnement solaire direct et réfléchi. Elle s'évapore et se condense dans la sphère. La température élevée à l'intérieur détruit les germes et bactéries. L'eau pure est ensuite recueillie ou stockée dans le module et la reminéralisation est réalisée par le système lui-même* ».

## imiter les phénomènes naturels

« *Nous ne faisons qu'imiter ce que la Terre fait depuis plusieurs millions d'années. En reproduisant un phénomène naturel dans une sphère* », ajoute-t-il. Une façon de réfléchir et d'agir qui est à l'origine de la nouvelle innovation de Marine Tech en matière de conception de drones. Appelée *Manta*, sa toute dernière invention a été élaborée grâce à des partenariats académiques notamment avec l'université de Toulon et le Centre national de recherche scientifique (CNRS). Grâce à sa structure en composé de fibres, aluminium et titane, ce drone est pensé pour se mouvoir dans l'eau jusqu'à 6 000 mètres de profondeur.

Équipé d'une multitude de capteurs, télécommandé et programmable, il est capable de filmer, analyser et cartographier les fonds marins. En phase de développement, il pourrait avoir de nombreuses utilités comme celle de vérifier l'état des réseaux de télécommunication installés dans les profondeurs ou encore d'aller récupérer une boîte noire en cas de crash aéronautique. « *Historiquement, les drones nous servaient à aller chercher les sources d'eau douce sous la mer... Désormais, ils ont bien d'autres usages* ». Et ils permettent à Marine Tech de voir toujours plus haut ! Reconnue internationalement, l'expertise de l'entreprise en matière environnementale attire les jeunes générations, qui rejoignent le navire par conviction. « *C'est ma plus belle récompense* », sourit Thierry Carlin. ■

marinetech.fr



LA GARDE

# Le cabinet de curiosités, explorateur de théâtralités

Faire coexister des objets théâtraux divers, variés, hétéroclites, complémentaires ou pas... Voici l'objectif défendu par Guillaume Cantillon, créateur et directeur artistique de la compagnie de théâtre varoise *Le cabinet de curiosités*, en résidence à La Garde. Rencontre.



**D'**après le dictionnaire Larousse, le cabinet de curiosités se définit comme un « lieu accueillant une collection personnelle d'objets singuliers de diverses provenances, relatifs au passé, à l'histoire naturelle, à la science ou à l'art. » En montant sa compagnie en 2009, Guillaume Cantillon avait cette idée en tête : faire cohabiter des choses qui n'ont rien à voir les unes avec les autres. « *Un coup je vais monter une pièce contemporaine, un coup on va écrire un spectacle, un coup on va jouer un classique* », lance ce passionné de théâtre, acteur, metteur en scène, directeur artistique. Le Cabinet de curiosités lui va comme un gant ! Cette compagnie représente un prolongement de lui, il y a mis tellement d'envies et de désirs. En 2010, il répond à un appel d'offres de la Ville de La Garde qui cherche une compagnie de théâtre pour une résidence permanente au théâtre du Rocher. Il y répond et est sélectionné. Depuis, *Le Cabinet de curiosités* est installé dans la commune et y propose, chaque année, une nouvelle création. Il est également soutenu depuis de nombreuses années par le Département



© Fabien Rigal

**« La langue est tellement belle, c'est un grand poème dramatique. C'est du théâtre mais c'est aussi du poème, même si ça parle de choses violentes. On n'a pas envie de faire de fioritures avec ce si beau texte. »**

**Guillaume Cantillon,**  
directeur artistique de la compagnie  
*Le cabinet de curiosité*

du Var. Un soutien essentiel qui lui offre l'opportunité de se produire plus régulièrement et de monter plusieurs spectacles. En plus de Guillaume Cantillon, trois autres acteurs forment le noyau dur du groupe : Marie Blondel, Alexandre Dufour et Stéphane Bault. Aujourd'hui, avec près d'une quinzaine de pièces à son répertoire, la compagnie reste toujours en quête d'exploration. Une exploration artistique, créative, singulière, centrée autour du texte. « *Je mets toujours le texte en avant. C'est pour moi la chose la plus importante. Le faire entendre dans toute sa complexité, sa beauté, sa poésie* », insiste Guillaume Cantillon.

*Mort le soleil* est le nouveau projet du *Cabinet de curiosités*. Il est proposé au Festival off d'Avignon cet été et sera joué en octobre au théâtre du Rocher à La Garde.

C'est un poème, un monologue écrit par Gwendoline Soublin et joué par Guillaume Cantillon. Ce texte, un *poèmologue* comme aiment le définir les deux artistes, s'est nourri, pendant plus d'un an, des conversations entre eux sur le féminisme, #metoo et par réaction sur la crise de la masculinité qui a fait naître une mouvance radicale les MGTOW, les Incels. « *Ce sont des communautés nord-américaines qui prônent, via les réseaux sociaux, la haine des femmes. Ils vont jusqu'à commettre des féminicides. Des notes d'Europol disent que des mouvements similaires sont à surveiller en Europe. Des hommes se radicalisent et on craindrait des actes violents de leur part* ». Face à ce constat, Guillaume Cantillon a voulu transposer le sujet en France. Ensemble, ils ont travaillé sur une fiction : un jeune homme de 17 ans commet l'irréparable. Il est endoctriné et tire sur des femmes. Il prend 30 ans de prison. Le texte démarre une heure avant sa sortie de détention. « *C'est une introspection. L'homme explique ce qui a conduit à ce qu'il en soit là* ». Au-delà de cette thématique, la pièce aborde le fait divers et le passage à l'acte : « *Que se passe-t-il à ce moment-là ? Quand on est encore dans la normalité et que tout à coup, on bascule de l'autre côté. Par quoi est-on traversé ?* », s'interroge le metteur en scène. Et plus loin encore, il se demande comment on peut se construire quand on entre en prison à 17 ans et qu'on en ressort à 47 ? « *Sur quelle expérience de vie s'appuie-t-on pour retourner dans la vie normale ? Est-ce qu'on se penche sur ce qu'on a fait ? Est-ce qu'on reste avec les mêmes convictions pendant 30 ans ? Et surtout, est-ce qu'on a la légitimité pour continuer à vivre une vie normale en ayant purgé sa peine ?* ».

Ce sont toutes ces interrogations qui sont abordées dans cette création. Pour la mettre en scène, Guillaume Cantillon souhaite de la simplicité. Dans l'interprétation bien sûr mais aussi dans la scénographie. Il a com-



mencé à répéter seul afin de s'approprié au maximum le texte, la langue écrite par Gwendoline. « *La langue est tellement belle, c'est un grand poème dramatique. C'est du théâtre mais c'est aussi du poème, même si ça parle de choses violentes. On n'a pas envie de faire de fioritures avec ce si beau texte* », souligne l'acteur avec beaucoup de sensibilité. C'est dans un espace assez petit, pour créer une certaine intimité avec les spectateurs, sur un sol à peine surélevé que l'acteur délivre le texte. Le scénographe Jean-François Garraud et le créateur son, Zidane Bousouf travaillent de concert pour habiller le spectacle de lumières et de sons. Des effets de lumières rendent l'atmosphère encore plus feutrée pour accueillir les confidences de cet homme. De même au niveau sonore, tout est organisé pour ancrer le public dans la création. « *Car le son c'est très important : comment habiller un espace de manière sonore, comment trouver le juste endroit pour insérer de la musique car c'est un texte assez dense.* » Tout a été pensé en harmonie avec les envies de Guillaume Cantillon. Une résidence en mai à Châteauvallon a permis de valider la scénographie. Puis les lieux et temps de travail ont été multipliés afin de proposer au public du festival d'Avignon, une création qui livre « *la vision d'une humanité brute* », nous confie cet amoureux des arts et des mots pour qui le théâtre est un espace de liberté où il peut se raconter même dans les mots d'un autre. ■

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



© Geoffrey Fagès

2017. *1918, l'homme qui titubait dans la guerre*. Théâtre du Rocher



© Geoffrey Fagès

2016. *Les inassouvis*. Théâtre du Rocher



© Geoffrey Fagès

2012. *Le projet ennui*. Théâtre du Rocher

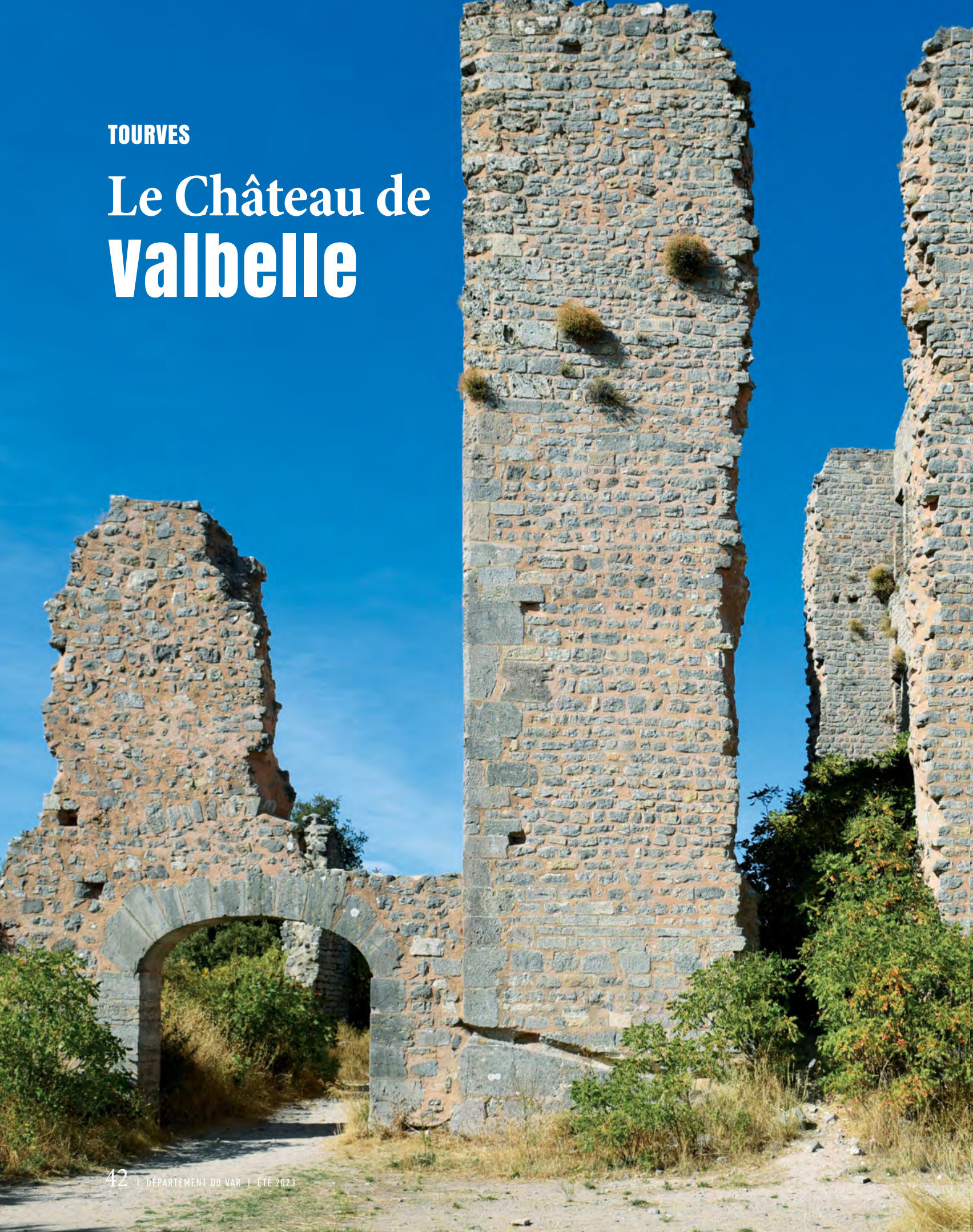
2015. *Noces de sang*. Théâtre Liberté



© Geoffrey Fagès

TOURVES

# Le Château de Valbelle





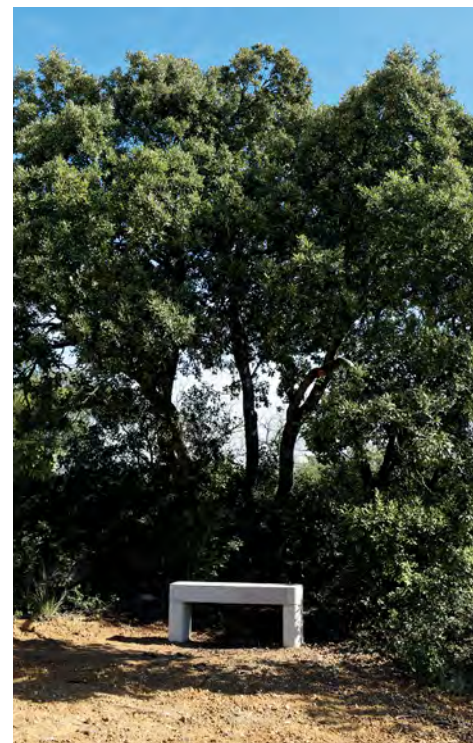
**Venez marcher sur les traces de Joseph-Alphonse Omer de Valbelle, comte de Tourves et visiter le Château de Valbelle, un Espace naturel sensible dont une partie appartient au Département du Var. Réhabilité quasi-totalement, ce site mérite d'être découvert tout comme les multiples vies qu'il a connues.**

**A**cquis par le Département en 1987, l'Espace naturel sensible le Château de Valbelle à Tourves vient de faire peau neuve. Sur 5,3 hectares, le Conseil départemental du Var a investi 1,5 M€ pour révéler à tous, les trésors historiques, patrimoniaux et naturels de ce site. Il a été inauguré le 10 mai dernier par Jean-Louis Masson, président du Département du Var. Insolite et singulier. Le Château de Valbelle l'est assurément. Tout comme son propriétaire du XVIII<sup>e</sup> siècle, le comte Joseph-Alphonse Omer de Valbelle, qui, depuis qu'il en a hérité de son frère en 1766, n'a de cesse de le magnifier jusqu'à sa mort. Ainsi, il transforme, avec l'aide de l'architecte Vallon, le modeste château médiéval, une tour fortifiée ayant appartenu à Jeanne des Baux, reine de Naples, en une riche demeure. Il y organise des fêtes fastueuses où se retrouvent toute la noblesse provençale mais aussi les plus grands artistes et penseurs des Lumières, Diderot, Voltaire, la Clairon, Houdon... Le comte veut en faire un temple des arts, du bon goût et du luxe, un petit Versailles provençal. Mirabeau a même décrit le lieu comme « *une cour d'amour présidée par le plus magnifique seigneur de la Provence* ». Le parc qui entoure le château est considéré à l'époque comme l'un des plus beaux de la région. Il est composé de deux parties. Dans la première, un jardin à la française s'étend devant le château ; avec ses grandes allées et ses symétries. La seconde est caractérisée par son jardin à l'anglaise sur une colline boisée et dans lequel des essences rares et exotiques s'épanouissent aux côtés des végétaux locaux. De nombreuses statues, une volière, une laiterie et des fabriques, dont un obélisque et une pyramide - en raison de l'admiration que voue le comte à l'Égypte -, ornent le jardin. En cette fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les parcs à fabriques se développent en Angleterre, en Allemagne puis dans le nord de la France. Celui de Valbelle représente une exception dans le sud, avec le parc du château de Pompignan, entre Toulouse et Montauban et Saint-Marc Jaumegarde près d'Aix-en-Provence, ce qui lui apporte encore plus de valeur. En 1776, la façade est du château est agrémentée d'une colonnade de style grec devant laquelle se jouent des pièces de théâtre. Des écuries, d'une grande richesse, ont également été installées. À la mort de Joseph-Alphonse Omer de Valbelle, en 1778, le château passe quelques temps entre les mains des Castellane.

À la Révolution française, il est saisi comme bien d'émigré. Il est transformé en hôpital en 1792 puis en garnison avant d'être laissé à l'abandon. Le mobilier est vendu aux enchères et dispersé. Certaines pièces disparaissent, d'autres sont installées dans le village, comme la fontaine de la place de la mairie. Le parc perd peu à peu de sa splendeur. La propriété est allotie et permet aux paysans de disposer de quelques ares de terrain pour cultiver fruits et légumes.

**Les ruines du Château de Valbelle** appartiennent à la commune de Tourves.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le château comprenait une soixantaine de pièces. C'était l'un des plus majestueux et somptueux de Provence.



Dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, Tourves devient, grâce au chemin de fer, un lieu central dans l'acheminement de la bauxite, exploitée à Mazaugues, vers les usines de transformation. Mais le jardin du Château de Valbelle représente un obstacle pour faire transiter les wagonnets aériens. Le parc est alors terrassé afin de creuser un sillon pour permettre ce transport de la bauxite. Aujourd'hui, des dépôts, tombés des wagons, sont encore observables au fond du sillon. Ils sont le témoin du passé industriel du site. À partir de 1953 et l'arrêt de l'exploitation de la bauxite, la nature reprend ses droits et dissimule peu à peu les vestiges de ce riche passé. Les ruines du château et son parc sont classés Monuments historiques durant le XX<sup>e</sup> siècle, en 1921 et 1967, puis inscrits en 2003.

Propriétaire d'une partie des lieux, le Département vient d'achever des travaux de réhabilitation de cet Espace naturel sensible.

L'aménagement réalisé s'est appuyé sur des recherches historiques et archéologiques et a permis de renouer avec les différentes vies du site. C'est un véritable parcours initiatique qui est proposé aux visiteurs. Ils découvrent divers éléments emblématiques restaurés comme la pyramide, l'escalier monumental, un jardin à la française ou encore la calade menant au château depuis le village. La végétation naturelle du site, comme les chênes blancs et verts et les érables de Montpellier ou encore les mousses, lichens et fougères, a été préservée et même mise en valeur. La palette végétale a été enrichie d'arbres et arbustes, frênes à fleurs ou arbres à perruques résistants au froid et à la sécheresse. Pour faire référence à l'appropriation du site par les paysans de la commune à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, des oliviers, amandiers et jujubiers ont été replantés. Une passerelle d'aspect industriel surplombe le sillon creusé pour le transport des wagonnets de bauxite.

Au fil des saisons, les visiteurs déambulent dans un décor changeant rappelant la vocation première du lieu. Des bains de soleil, des tables et des bancs leur permettent de flâner et de profiter au maximum de ce magnifique espace protégé. ■



**L'obélisque.** En 1772, en hommage à son aïeul maternel, Joseph-Alphonse Omer de Valbelle fait ériger sur sa propriété un obélisque de 24 mètres de hauteur, réplique de celui de Sextius à Rome.

**La colonnade.** Comme l'obélisque, les ruines du château et les écuries, la colonnade est située sur la partie communale du site. Elle est constituée de sept loges. C'est ici que se jouaient au XVIII<sup>e</sup> siècle des pièces de théâtre.





**L'allée centrale.**

Une grande allée relie le château à la pyramide. Elle a été tracée en sable et chaux avec des bordures de pierre.



#### **Le jardin à la française**

Au pied du château a été redessiné un jardin régulier selon le plan original. C'est un jardin à la française avec des bordures végétales et des parterres fleuris au centre.

#### **La végétation naturelle du site**

Chênes blancs et verts, érables de Montpellier ou encore mousses, lichens et fougères, ont été préservés et mis en valeur.

#### **La passerelle**

Au-dessus du sillon creusé au début du XX<sup>e</sup> siècle pour faire passer les wagons aériens qui transportaient la bauxite, une passerelle d'allure industrielle a été construite.

#### **La pyramide**

Située à l'extrémité ouest du site, la pyramide a été bâtie sur le modèle de la pyramide Sextius à Rome, dans des proportions réduites. Son parement avait totalement disparu et les travaux menés par le Département ont permis de le recréer en pierre de Ruoms.







*Solanum* caule inermi herbaceo foliis pinnatis  
incisus racemis simplicibus. Linn. h. Cliff. 60  
*Solanum* pomiferum fructu rotundo pomato m  
poma amoy Cam epa 30  
*Lycopersicon* galeni. Tour.

Tomate, de son nom scientifique *Solanum lycopersicum* L. (Solanaceae).

COTIGNAC

# LOUIS GÉRARD, le parcours d'un médecin botaniste d'exception

En publiant en 1761, *Flora gallo-provincialis*, le premier ouvrage sur la flore de Provence et en créant un herbier exceptionnel constitué de 3 476 parts d'herbiers, conservé dans les réserves du Muséum départemental du Var, le botaniste Louis Gérard s'est inscrit dans l'histoire des sciences naturelles.  
**Le travail d'une vie.**



**L**a vie de Louis Gérard est tellement exceptionnelle que l'on pourrait commencer à la raconter par : « *Il était une fois* ». Plus simplement à l'image de ce scientifique dans l'âme, il naît à Cotignac le 16 juillet 1733 de François Gérard, médecin, et de Claire-Emmanuelle, née Lombard de Taradeau, mère au foyer. Le jeune garçon suit un enseignement classique, surtout en latin, à Draguignan. Puis il poursuit ses études en médecine à Montpellier, et devient médecin à l'âge de 20 ans ! Il se lie d'amitié avec le botaniste Philibert Commerson, qui lui transmet sa passion pour la botanique, à une époque où la pharmacopée était essentiellement à base de plantes.

Infatigable, il va parcourir la Provence et les Alpes du Sud pour rassembler les documents nécessaires à la réalisation d'une flore de Provence, qu'il publie à Paris en 1761, sous le nom de *Flora Gallo Provincialis* (lire plus loin).

pinna  
60  
to molli. Gp.

Fr. 185

Odile Ramel évoque le souvenir de son aïeul à Cotignac.

Jusqu'en 1768, Louis Gérard réside principalement à Paris, mais au sommet de sa gloire, à 35 ans, il retourne à Cotignac pour prendre la suite de son père et exercer la médecine de campagne. Alors que Bernard de Jussieu - professeur de botanique au Jardin du roi Louis XV - lui offrait pourtant un poste rémunéré de professeur adjoint au Jardin des Plantes à Paris.

Louis Gérard épouse, un an plus tard, Thérèse Templier, avec laquelle il a neuf enfants.

Il se plonge dans la vie d'un médecin de campagne, par tous les temps, de jour, de nuit, pour soulager les malades dont la plus grave maladie, dit-il, est la misère. Tout en exerçant la médecine, Louis Gérard continue à pratiquer la botanique et à faire œuvre d'érudit. Ses relations avec les botanistes français et étrangers sont incessantes avec Perreymond de Fréjus, Gouffé de Marseille, Gouan de Montpellier, Dominique Villars de Gap, Allioni de Turin, Smith de Londres... Des échanges de plantes se faisaient avec toutes les régions du monde ! Louis Gérard était en première ligne des révolutions botaniques de son époque.

Il obtient la médaille d'or de la Société de médecine de Paris en 1787, pour son étude *Topographie médicale à Cotignac* et il est élu la même année, membre correspondant de l'Académie royale des sciences.

La période révolutionnaire le pousse à l'exil sur Toulon, puis à Draguignan et enfin dans sa propriété de Combecave, près de Cabasse, avant d'être fait prisonnier et transféré au sanctuaire Notre-Dame de Grâces à Cotignac. Il échappe aux exécutions, reprend ses activités médicales, tout en étant nommé associé non résident de l'Institut national des Sciences. Il s'éteint à Cotignac le 16 novembre 1819, à l'âge de 86 ans.

Après les premiers jalons de *Flora Gallo Provincialis*, puis la *Catalogue* d'Albert et Jahandiez, l'étude de notre flore suscite toujours de nombreuses questions et invite les curieux à prospecter nos sentiers. C'est d'ailleurs l'une des missions de l'association Inflovar, créée en 1996, dans le but de participer à l'inventaire de la flore du Var. ■



### “GRAND-PÈRE LA TOMATE”

« De ce que ma grand-mère maternelle me racontait : c'était un homme humble, désintéressé et surtout passionné de botanique. Il était très souvent dans ses livres, qu'il transportait sur son cheval lors de ses visites en tant que médecin de village à Cotignac. En chemin, il prenait toujours le temps de s'arrêter pour étudier les plantes. J'ai la chance d'avoir des ouvrages sur lesquels il écrivait des petites annotations.

*J'aime les relire* » : c'est avec une grande fierté et aussi beaucoup d'émotions que Odile Ramel nous raconte son histoire familiale. Huit générations directes séparent Louis Gérard et Odile.

De ce portrait sur lequel il posait avec un plant de tomate à la main, est né son surnom familial « grand-père la tomate ».

« Nous n'en avons pas la preuve, mais au vu des écrits que nous avons récoltés, il semblerait qu'il aurait aidé à implanter la tomate en France », explique Odile Ramel. De cet homme, elle dresse aussi le portrait d'une personne de valeur, qui a soutenu lors de la Révolution, les élites qui l'ont aidé, des années plus tôt, dans ses recherches botaniques, comme Chrétien-Guillaume de Lamoignon de Malesherbes. Ce dernier acceptant d'être l'avocat du roi Louis XVI, sera guillotiné. Après l'exécution capitale de son ami, Louis Gérard exprime toutefois - en 1794 sous la Terreur - son indignation. « Une attitude qui lui vaudra d'être arrêté et enfermé au sanctuaire Notre-Dame de Grâces à Cotignac, transformé en prison. L'attachement des Cotignacéens à leur docteur et la chute de Robespierre le 9 thermidor ne le mènera pas vers la guillotine. Mon aïeul a repris son existence tranquille, allant jusqu'à soigner ses anciens geôliers », nous raconte-t-elle. Il poursuivra ses recherches botaniques jusqu'à sa mort. « Son plus jeune fils, Polyeucte, receveur de l'enregistrement à Hyères, héritier de son herbier, de sa bibliothèque et de sa riche correspondance, vend l'ensemble au Conseil départemental du Var en 1833 au prix de 1 500 francs », conclut Odile Ramel.



*IRIS corollis barbata caula triflora. Fl. gallopr. 144  
iris humilis flore luteo et pallide luteo. Tourt. 362. i pumila.*

Iris pumila ou Iris nain, de son nom scientifique *Iris pumila* L. (Iridaceae).

### UN OUVRAGE DE RÉFÉRENCE DANS LE MONDE

Édité en latin en 1761, *Flora Gallo Provincialis* ou *Flore de Provence* est un ouvrage de référence qui eût un grand succès même à l'international. « C'est un ouvrage de 612 pages, illustré de 19 planches, qui n'est ni une flore au sens moderne, puisqu'il n'y a pas de clé de détermination, ni un catalogue, puisqu'il n'y a pas ou rarement de localités indiquées. On peut parler de premier répertoire des espèces végétales qui poussaient en Provence au XVIII<sup>e</sup> siècle », nous décrit

Jérémy Migliore, référent biodiversité au Muséum départemental du Var. Cette flore a aussi l'avantage de présenter pour la première fois, en 1761, la classification des plantes de Bernard de Jussieu : un système qui ne sera publié qu'en 1789 (*Genera Plantarum* par Antoine Laurent de Jussieu). Comme les flores modernes, *Flora Gallo Provincialis* présente un index des genres et des familles et une bibliographie complète. Au fil des pages, Louis Gérard explique ses pérégrinations en Provence, ses références aux anciens botanistes comme Joseph Pitton Tournefort et Pierre Joseph Garidel, et ses choix relatifs à la nomenclature et à la classification.



### L'HERBIER EN HÉRITAGE

« L'herbier est un outil scientifique précieux et un support patrimonial permettant d'accéder à des pans entiers de l'Histoire. C'est un témoignage unique de notre flore. À la suite du reclassement de parts d'herbier par Alexandre Burtet en 1899 ou plus récemment avec leur numérisation en 2009 par George Rebuffel, les herbiers font encore l'objet de nombreux travaux. Et les innovations technologiques telles que la génétique ouvrent de nouvelles voies pour percer les secrets du vivant », explique Jérémy Migliore au Muséum départemental du Var.

Et l'herbier Louis Gérard est, sans aucun doute, le plus bel herbier du Muséum départemental du Var. D'abord parce qu'il présente un grand intérêt, même encore aujourd'hui, du fait de son excellent état de conservation après plus de deux siècles. « Certaines parties témoignent de la minutie de Louis Gérard par leur présentation calligraphiée et des effets esthétiques indéniables. L'herbier possède bien plus d'espèces que n'en cite *Flora Gallo Provincialis* : près de 3 476 parts d'herbiers. L'auteur l'a enrichi jusqu'à sa mort de récoltes nouvelles et surtout des échanges qu'il a réalisés avec les naturalistes du monde entier. Carl Von Linné notamment lui fait parvenir des échantillons de Suède, de Russie, de Sibérie... », explique l'expert.

Quant à son importance scientifique, « elle ne fait aucun doute. Puisqu'il contient plusieurs échantillons types ou TYPUS, références des descriptions premières de certaines espèces telles que *Bupleurum gerardi*, *Dorycnopsis gerardi*, *Juncus gerardi* », assure-t-il. Originalité aussi de l'herbier : il est le seul herbier français présentant avec l'échantillon adulte, la plantule avec ses cotylédons et premières feuilles. « Imaginez le travail considérable de récolte et de mise à germination des graines pour conforter la classification naturelle de Bernard de Jussieu différenciant de ce fait une plante monocotylédone d'une plante dicotylédone\* », conclut Jérémy Migliore.

\*Les dicotylédones présentent une plantule à deux cotylédons, ce qui les différencie des monocotylédones qui, en général, n'en présentent qu'un seul.



LE DÉPARTEMENT

# LE PLAN VÉLO DÉPARTEMENTAL EN ROUTE ! VERS LA MOBILITÉ DE DEMAIN

EXPLOITATION  
DES DATAS

TOURISME &  
COMMUNICATION

VÉLO AU COLLÈGE

MOBILITÉ SOLIDAIRE

DÉVELOPPEMENT DES  
INFRASTRUCTURES



Direction de la communication du Conseil départemental du Var - pôle création graphique, K. Laffont - pôle numérique, photo N. Lacroix

PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

# DANS LA CUISINE

## du chef étoilé Éric Canino

« Si ce n'est pas avec générosité, pourquoi faire ce métier ? », questionne Éric

Canino, chef exécutif du restaurant *La Voile*, à La réserve Ramatuelle. Doublement étoilé au guide Michelin, à 54 ans, il met un point d'honneur à ne pas oublier d'où il vient. « *De Manosque, dans les Alpes de Haute-Provence* », raconte-t-il, « où rien ne me prédestinait à la cuisine ». Mais le hasard faisant bien les choses, celui qui tombe dans les marmites à l'âge de 13 ans ne les quittera plus. Formé durant trois ans en école hôtelière, il rencontre Michel Guérard en 2001, auprès de qui il travaille plusieurs années.

C'est en 2009 qu'il prend la tête du palace varois racheté par Michel Reybier. « *Son but, dans cet établissement, est de faire du bien aux clients, à tout point de vue. De la cuisine à la literie, en passant par les massages* », explique-t-il. « *Quand il m'a proposé le poste, j'ai donc élaboré une carte basée sur une cuisine végétale, dont l'ADN est l'huile d'olive. En revendiquant ne pas faire de frites ni de hamburgers, ce qui m'a valu quelques critiques* ». Il va même jusqu'à composer un menu 100 % légumes. Une ligne audacieuse qui lui permet, en 2015, de décrocher sa première étoile. La deuxième vient en 2020. « *Là, je marchais sur l'eau* », sourit-il. « *L'émotion était très forte. Cette étoile, un an après ma guérison d'un cancer, venait récompenser mon combat mais aussi tous les gens qui étaient derrière moi pendant la maladie. Ma famille, les équipes, le propriétaire, les médecins...* »

Durant cette période, le chef n'a jamais cessé de travailler. « *C'était ma thérapie à moi* ». Grâce à sa cuisine, il a pris soin de lui, comme il prend soin des autres. Un cercle vertueux. Un juste retour des choses pour cet homme généreux.



### L'INTERVIEW MINUTE

#### Votre plat préféré ?

Le poisson. Et particulièrement le beaux-yeux.

#### Plutôt salé ou plutôt sucré ?

Salé.

#### L'ustensile indispensable en cuisine ?

Une spatule.

#### L'ingrédient dont vous ne pourriez pas vous passer ?

L'huile d'olive. C'est l'ADN de ma cuisine.



**L'ingrédient que vous détestez ?**

Le beurre. Surtout chaud.

**L'odeur que vous préférez ?**

Celle des herbes aromatiques. Et du thym particulièrement.

**Quel vin pour accompagner votre cuisine ?**

Pour accompagner nos plats, nous proposons certains vins locaux comme ceux du Château La Mascaronne, au Luc-en-Provence. Mais nous avons aussi à la carte de grands vins d'autres régions.



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

C'est difficile à dire car je ne suis pas compositeur et j'aime tous les styles de musique. Mais lorsque je cuisine, la concentration est importante, donc je n'en écoute pas.

**Quelle devise vous caractérise le plus ?**

J'en ai deux que j'applique au quotidien. « *Le plus dur c'est de faire simple* » et « *Le luxe c'est la simplicité* ».

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

J'aime beaucoup la peinture et la sculpture. Je pense au travail artistique d'Agnès Sandahl qui réalise un service d'assiettes pour le restaurant.



**Quel chef aimeriez-vous rencontrer ?**

Tous les chefs m'intéressent. Ils ont chacun leur façon de cuisiner. Donc de nombreuses rencontres pourraient être enrichissantes. Mais le chef qui m'a profondément marqué, auprès de qui j'ai travaillé, c'est Michel Guérard. C'est un précurseur dans bien des domaines.

**La personnalité pour qui vous aimeriez cuisiner ?**

En 2020, j'ai eu la chance et l'honneur de cuisiner pour le Président Emmanuel Macron et la Chancelière allemande Angela Merkel au Fort de Brégançon. Bien sûr, c'est une fierté personnelle. Mais cela n'est pas un but. Tous les jours, je suis ravi de recevoir tout le monde dans mon restaurant où tous les clients sont considérés avec les mêmes égards.



**Si vous étiez une épice ?**

Les épices du voyage, une de mes créations contenant plus de dix ingrédients parmi lesquels du café, du fenouil, de la coriandre...

**Le produit varois que vous préférez ?**

Quand c'est de saison, l'artichaut. Les fleurs de courgettes également.

**Votre madeleine de Proust ?**

La cuisine méditerranéenne avec toutes les couleurs qui la composent en fonction des saisons. ■



## Artichauts violets en barigoule, vinaigrette herbacée, échalote sakura

**BARIGOULE :** artichauts violets, 100 g d'oignon blanc, 120 g de carotte, 50 g de poitrine de lard, 20 g d'ail, graine de coriandre, thym, laurier, 50 g de vin blanc, 200 g de fond blanc ♦ **PURÉE D'ARTICHAUT :** 1 kg de fonds d'artichauts, 200 g de beurre pommade, citron ♦ **EXTRACTION D'ARTICHAUT :** 1 kg de parure d'artichauts, 500 g d'eau. ♦ **HUILE HERBACÉE :** 125 g de fromage blanc, 20 g de xérès, 40 g d'huile de pépins de raisins, 10 g de jus de barigoule, 5 g de coriandre, 5 g d'estragon, 5 g de persil frais, 2 feuilles d'épinard ♦ **ÉCHALOTE SAKURA :** échalotes, vinaigre sakura ♦ **GEL SAKURA :** 400 g de vinaigre sakura, 4 g de gellan, 2 g de kappa et 2 g d'agar agar (gélifiants).

### 1 - Préparer les artichauts façon barigoule

Tourner les artichauts. Faire revenir dans l'huile d'olive oignon et carotte émincés avec ail écrasé, thym, laurier. Cuire sans coloration. Ajouter la poitrine de lard puis les artichauts. Faire revenir 2 minutes puis ajouter le vin blanc. Réduire aux trois-quarts avant d'ajouter un fond blanc de volaille ou de légumes. Couvrir avec un papier cuisson pendant 4 minutes à petit frémissement.

### 2 - Élaborer la purée d'artichauts

Cuire les fonds d'artichauts dans un blanc avec farine, eau, sel et citron. Une fois cuits, les égoutter puis les passer au robot. Incorporer le beurre.

### 3 - Monter l'huile herbacée

Mixer tous les ingrédients.

### 4 - Concocter les échalotes sakura

Ciseler les échalotes finement. Recouvrir de vinaigre sakura. Laisser confire lentement au coin du fourneau environ 2 heures, jusqu'à évaporation totale du liquide.

### 5 - Monter le gel sakura

Réunir les ingrédients et les faire bouillir 2 min. Laisser refroidir puis mettre en pipette.

### 6 - Réaliser l'extraction barigoule

Récupérer les parures d'artichauts, les mettre sous vide avec la moitié de leur poids en eau. Cuire à 85°C pendant 12 heures puis filtrer. Remettre sous vide et

recongeler. Repasser le tout à la centrifugeuse.

### 7 - Dresser l'assiette

Former un rond d'huile herbacée au centre de l'assiette. Y déposer un artichaut. Agrémenter l'assiette d'une cuillerée d'échalote sakura et d'une noisette de gel sakura. Par dessus l'artichaut, ajouter une noisette de purée de barigoule.

### 8 - Déguster





**58 - L'art du tressage**

**63 - Montmeyan**  
mont et merveilles

**66 - La plage  
de saint-clair**  
version pinceau,  
version pixels

**68 - La villa Noailles**  
une belle histoire  
d'amour(s)

**72 - La cueillette,**  
une tradition  
partagée

# NUL VAR AILLEURS





# L'art du tressage

Ça ne se dément pas : l'art de la vannerie fait son grand retour. Cet artisanat, longtemps considéré comme désuet, revient en force. Une tendance déco bohème, naturelle et authentique. Dans le Var, quelques artisans passionnés tressent les fibres végétales comme l'osier mais aussi de façon plus originale, le châtaignier.

**L**’osier provient d’arbres et arbustes de la famille des *Salicaceae*, les saules. Il existe autant de variétés d’osiers que de variétés de saules, soit plus de 350 ! Mais toutes n’ont ni les mêmes qualités ni les mêmes coloris. Du blanc au brun foncé, en passant par le rouge, l’orange, l’acajou, le vert, le jaune, c’est toute une palette chromatique qui s’offre au vannier et lui permet de jouer avec les nuances. Plus facilement cultivé dans les régions froides à tempérées, l’osier est peu exploité dans le Var, même si certains arrivent à apprivoiser ce végétal qui peut se montrer capricieux, comme René Ghiglione à Moissac-Bellevue et Fabrice Serafino à Solliès-Pont (lire plus loin). Il nécessite un sol approprié, beaucoup d’eau, un climat ni trop doux ni trop rude et un entretien rigoureux tout au long de l’année. C’est à l’hiver, lors des premières gelées, qu’il est coupé, trié et classé par taille. L’osier est ensuite séché au soleil, puis stocké à l’abri de la lumière, jusqu’à utilisation. Avant de tresser, le vannier place ses brins dans l’eau pour que le matériau soit souple et facile à travailler.

Si l’osier est prisé dans l’art du tressage, il n’est pas le seul matériau utilisé. Le rotin, le bambou, le raphia, ou des essences locales comme l’olivier, le myrte ou le châtaignier peuvent aussi être utilisés. Rencontre avec des vanniers varois, tous amoureux de leur art, qui travaillent avec originalité et authenticité.

**Matériau de prédilection de la vannerie, l’osier présente de nombreuses propriétés très appréciées des vanniers. Souplesse, légèreté, robustesse permettent de créer des accessoires et objets qui apportent une touche naturelle et originale dans une décoration d’intérieur.**



## **RENÉ GHIGLIONE, TENDANCE SIMPLE ET TRADITIONNELLE**

**Des vanneries simples et paysannes, voilà comment René Ghiglione qualifie ses paniers, corbeilles, besaces, bonbonnes...**

Vannier depuis 51 ans, il s’est installé dans sa ferme, la Ferme de la Célestine, au pied du village de Moissac-Bellevue, il y a une quarantaine d’années. C’est son père qui lui a transmis sa passion et tout son savoir. « *Mon père était artisan vannier. Ça se transmettait de génération en génération. Mais lui, achetait son osier. Pour moi, il fallait le produire. Quand j’ai acheté cette ferme, j’ai décidé de planter mes propres saules* », explique-t-il. Il va en cultiver jusqu’à 24 variétés. Aujourd’hui, il lui en reste une douzaine, exploitée exclusivement en bio. C’est bien assez pour lui qui tresse encore tous les jours, quand il en a envie, nous confie-t-il avec un sourire communicatif et un regard pétillant. Et quand il s’installe dans son atelier, sous ses doigts experts, la magie opère. L’osier se plie, se tord, prend forme. Il crée des objets utiles - des paniers traditionnels, des corbeilles, des plateaux à fromages, etc. - et surtout simples. « *Il faut être dans la simplicité, c’est que je préfère* ».



Ce qui lui plaît également c'est la transmission. Il a formé ici de nombreux vanniers, qui sont aujourd'hui installés à leur compte, dans le Var et même plus largement dans la France entière. L'art de la vannerie est un héritage ancestral qui revient dans le vent, mais qui a connu des années difficiles. « *Nous, vanniers, nous avons le devoir de perpétuer la tradition et de faire en sorte que notre artisanat vive encore après nous !* » Et quand on lui parle de la tendance osier, il éclate d'un rire franc : « *Ça fait plus de 30 ans qu'on me dit que l'osier est tendance* ». Sa clientèle fidèle vient souvent à son atelier pour acheter un cadeau : un panier garni de poteries et de confitures maison préparées par son épouse. « *Je suis un peu victime de la qualité de mes produits. Si on est soigneux, qu'on ne les met pas à l'humidité, mes paniers peuvent durer 40 voire 50 ans* ».

Tarifs : à partir de 18 € la corbeille et 36 € le panier.

**La Ferme de la célestine à Moissac-Bellevue,**

ouvert du mardi au dimanche, et tous les jours en juillet et août.

Tél. +33 4 94 60 16 52  
ou +33 6 45 81 48 96  
fermedelacelestine.  
wixsite.com/website



**LOU CASTANIÉ, TENDANCE LOCALE**

**Comme les anciens qui tressaient devant la porte de la maison, Anneke Lepra aime fabriquer ses paniers dehors, devant son atelier en plein cœur de Collobrières.**

Dans sa Hollande natale, rien ne la prédestinait à devenir vannière ! Cette ancienne employée de mairie quitte son poste il y a une vingtaine d'années pour tenter une belle aventure, celle de la vannerie. Elle commence à apprendre les rudiments du tressage de l'osier auprès de René Ghiglione, à Moissac-Bellevue. Mais ses beaux-parents possèdent une châtaigneraie familiale. Quel dommage de ne pas exploiter cette matière première qu'elle a à disposition ! Elle décide alors de se lancer dans le tressage de châtaignier. À partir des rejets de châtaignier, Anneke Lepra fabrique de magnifiques objets. Si la préparation du châtaignier est plus compliquée que celle de l'osier, son tressage est par contre, plus simple et rapide. Trois heures lui sont nécessaires pour monter un panier. Et la vannière ne manque pas de nous vanter les avantages du châtaignier, son arbre de prédilection, qu'elle est la dernière à exploiter à Collobrières, pourtant capitale varoise de la châtaigne. « *Mes créations sont très résistantes. Elles sont même inusables, elles sont faites pour durer 80 ou 100 ans ! C'est aussi très léger et ça peut porter jusqu'à 20 kilos* ».

En plus des paniers traditionnels, elle réalise des luminaires que ses clients s'arrachent. « *Je n'ai jamais de stock ! Petit à petit, on revient dans le vent. Quand j'ai attaqué la vannerie mes frères se moquaient de moi en me disant : c'est pour les mémés ça ! Finalement, ça marche bien, même très bien. Les gens ont envie de naturel, d'authentique* ». Anneke répond aussi aux commandes personnalisées : « *On me demande souvent des berceaux. Dernièrement, j'ai même réalisé des paniers pour les éléments d'une cuisine aménagée. Je peux tout essayer. On me donne les côtes et je tresse !* »

Tarifs : à partir de 15 € la corbeille, luminaires 35 € la petite applique et jusqu'à 300 € la grande suspension.

**Lou castanié à collobrières**, ouvert de mi-juillet à fin novembre - Tél. + 33 6 76 36 79 97



## UN BRIN C'EST TOUT !, TENDANCE DESIGN ET MODERNE

**Installée comme artisan à Hyères-les-Palmiers depuis juin 2018, c'est à la suite d'une reconversion professionnelle que Kim Anh Le Thi découvre l'osier.**

Coup de foudre immédiat pour ce matériau. On est en 2016 et la jeune femme est alors étalagiste pour des boutiques de prêt-à-porter. Elle n'hésite pas à tout quitter pour se former pendant une année à la vannerie. Direction la Haute-Marne et l'École nationale d'osier-culture et de vannerie. Là, elle apprend les techniques ancestrales de l'art du tressage et crée toutes sortes d'objets traditionnels à base d'osier blanc uniquement. « *L'osier blanc est un osier écorcé qui se prête particulièrement bien à l'appentissage* », nous explique-t-elle. Très vite, elle a envie de développer son style et de proposer des créations plus personnelles. Elle commence par des sacs aux lignes épurées, mélanges de cuir et d'osier blanc, en forme de bourse, de culbuto ou de demi-lune, des besaces, des cartables... L'inspiration fait son chemin et la créatrice ne s'arrête plus. Elle se lance dans la conception d'objets de décoration, modernes et design. Elle travaille pour des maisons de décoration et fait de nombreuses collaborations avec des artistes et designers. Elle est sollicitée régulièrement par la Villa Noailles. « *J'aimerais sortir de l'utilitaire pour ne faire que des objets de décoration. Je suis tellement heureuse quand la Villa Noailles me contacte car ça me fait sortir de ma zone de confort et travailler un objet de façon purement artistique. Ça m'oblige à me réinventer.* »





*C'est une autre approche*», se confie la créatrice qui assure préférer l'esthétique au pratique. *« Cette démarche pleinement assumée »* plaît à sa clientèle. Son cahier de commandes ne désemplit pas ! Elle confectionne également des bijoux - bracelets et boucles d'oreilles - tressés avec du rotin très fin ou du fil élastique. Car *« on peut tresser avec tout. Certains de mes bijoux se rapprochent plus de la lacerie »*.

Elle anime tous les 15 jours, pendant les week-ends, des stages dans son atelier destinés aux adultes débutants. Une manière de partager son savoir-faire et d'ouvrir son atelier.

Tarifs : de 89 à 159 € le sac à main, 30 € le bracelet, 25 € la paire de boucles d'oreille, 190 € le luminaire de 80 cm de diamètre, de 90 à 140 € le stage de 8 h.

**Un Brin c'est tout !**, à Hyères-les-Palmiers - Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 18 h  
Tél. +33 9 81 12 55 39 - un-brin-cest-tout.fr

## FONTACHOULET, TENDANCE ARTISTE

**Après une carrière de danseur classique et contemporain et 30 ans passés à l'étranger, Fabrice Serafino se tourne vers la réalisation de décors et costumes pour le spectacle vivant, avant de se réinstaller en France.**

D'abord en Dordogne où il rencontre Adrian Charlton, maître en vannerie traditionnelle anglaise qui lui transmet le virus du tressage. *« J'ai tout de suite imaginé ce que je pouvais créer avec l'osier »*, se souvient l'artiste. C'est un besoin de retour aux sources qui le pousse à revenir vivre dans le Var, à Solliès-Pont, près de ses parents. Sur sa propriété, il plante des saules et installe son nouvel atelier. Il imagine, crée, façonne de la vannerie *« utilitaire »* comme il dit : des paniers, des nichoirs, des besaces, des corbeilles, des mannes... Mais aussi de la vannerie *« utilitaire autrement »*, c'est-à-dire artistique, créatrice, différente comme des pièces murales de vannerie contemporaine, des sculptures... Et à chaque fois, il y met du mouvement, de l'énergie. *« Je suis peut-être influencé par mon passé de danseur ? Ce qui est sûr c'est que la nature m'inspire beaucoup. Tout comme la tendance upcycling. J'adore récupérer des objets et les détourner. J'ai créé une collection, les créatures rurales, à partir de vieux outils agricoles autour desquels je tresse mon osier. J'aime l'idée que l'objet ait une histoire et une deuxième vie, qu'il aille ailleurs »*, explique Fabrice. Dans toutes ses réalisations, il y a une réelle dimension artistique, une envie de créer du beau. *« Je me situe à mi-chemin entre l'art utilitaire et l'art plastique »*. Depuis quelques temps, les bancs sont aussi au cœur de sa démarche. Ce projet est né d'une collaboration avec l'agence de design,

Aurel design urbain. Ensemble, ils ont participé à une exposition organisée par les Musées de Marseille, l'association Marseille Design Méditerranée et la Chambre régionale de métiers et de l'artisanat. *« Nous avons créé un banc de 5 mètres de long, inspiré des bateaux romains exposés au Musée d'histoire de Marseille. J'ai vraiment aimé fabriquer ce banc avec un tressage directionnel en osier brut. On a l'impression que c'est aléatoire mais non, au contraire, c'est bien pensé car il faut que ce soit résistant »*. Depuis, il a ajouté les bancs à son catalogue. Des bancs d'un mètre soixante-dix de long, tressés autour d'une structure métallique.

Dans son atelier, Fabrice propose également des formations et stages. Il travaille avec une école d'architecture d'intérieur et organise régulièrement des ateliers à la journée. ■

Tarifs : à partir de 25 € le plateau, 55 € le nichoir ou la corbeille, 1 200 € le banc.



**Fontachoulet**, à Solliès-Pont - Tél. +33 6 08 21 48 08 - fontachoulet.com



# MONTMEYAN

## mont et merveilles



**Commune très étendue, sur plus de 3 900 hectares, Montmeyan offre une diversité de paysages, du haut du village jusqu'aux basses gorges du Verdon. Entouré de plaines, le centre, pourvu de nombreux commerces, constitue un cadre de vie apprécié de ses 600 habitants et des nombreux touristes qui y séjournent chaque été.**



Construit sur un promontoire rocheux, Montmeyan tire son nom de sa situation géographique. Anciennement baptisé Mount-Meian - ou Monte Meiano suivant les sources -, littéralement « le mont du milieu », il s'élève au centre d'un paysage constitué de plaines. Au sommet de la colline, un château féodal, dont il ne reste que quelques vestiges, dominait les habitations. Seules deux tours et des ruines de remparts délimitent encore son emplacement. S'y rendre est l'occasion d'une balade au cœur du village, à la découverte de ses ruelles pavées, de jolies maisons médiévales et de son histoire. C'est aussi et surtout le moyen d'accéder à un superbe panorama. Car du haut de Montmeyan, la vue est grandiose. Elle s'étend jusqu'à la montagne de Lure, le pic de Bure, les Monges ou encore le grand Margès dans les gorges du Verdon. Une table d'orientation a été installée, permettant une lecture complète du paysage environnant.

À proximité, se trouve l'église paroissiale de Montmeyan. Construite au XII<sup>e</sup> siècle, elle est de style architectural roman. D'abord réservée aux seigneurs du village, elle fut modifiée et agrandie à plusieurs reprises, notamment au XIX<sup>e</sup> siècle, afin de pouvoir accueillir davantage de fidèles. De l'extérieur, toute en pierres, elle se distingue par un clocher carré à campanile. À l'intérieur, elle abrite de nombreuses œuvres d'art inscrites au titre d'objet par les Monuments historiques dont une sculpture en bois peint du XVIII<sup>e</sup> siècle.

## LA FOIRE À L'OIGNON

Qu'il soit blanc, rouge ou rosé, ce n'est pas le vin mais bien l'oignon qui est la star de Montmeyan ! Chaque année, il est célébré le troisième dimanche du mois de septembre, à l'occasion de la Foire à l'oignon, un événement festif et incontournable organisé par la municipalité. De nombreux producteurs d'*Allium cepa*, son nom latin, dont les deux encore en activité dans la commune, y sont rassemblés. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, cette culture y était très répandue, favorisée par la présence, dans la plaine, d'une nappe phréatique propice à cette agriculture. Certains Montmeyannais étaient alors surnommés « *lei trousso cebo* » car ils écrasaient la fane de l'oignon afin qu'elle mûrisse plus vite et que le bulbe grossisse.

Concours du plus gros oignon et du plus bel épouvantail sont au programme de la manifestation, ainsi qu'un grand marché de produits locaux et du terroir. Chaque année, jusqu'à 4 000 personnes y participent.

Rendez-vous pour la 24<sup>e</sup> édition de la Foire à l'oignon dimanche 17 septembre, toute la journée.





Elle est réputée pour posséder une très belle acoustique. De l'occupation seigneuriale de Montmeyan, reste aussi la chapelle Saint-Esprit. Devenue bien national après la Révolution française, elle est ensuite vendue à un particulier qui l'aménage en habitation. Magnifiquement restaurée et transformée, elle fait office de lieu de création pour le sculpteur Victor Nicolas de 1934 jusqu'à sa mort en 1979. Figure artistique du village, ce dernier, formé à l'École nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris, fut aussi membre actif de la Résistance puis maire de Montmeyan en 1944. Son œuvre est notamment visible à Brignoles où il signe le Monument à Raynouard ou à Pontevès (monument aux héros et martyrs du Bessillon).

Du centre du village, où commerces et restaurants participent à la douceur de vivre, il faut emprunter la route départementale 13 pour rejoindre le lac qui fait office de frontière naturelle entre Montmeyan, dans le Var, et la commune voisine située dans le département des Alpes-de-Haute-Provence. Un trajet de presque sept kilomètres que les anciens du village n'hésitaient pas à parcourir à pied, ou en auto-stop, pour profiter de la fraîcheur des eaux, tantôt turquoises tantôt émeraude, de la rivière. Cette retenue est très prisée. De là, il est agréable de louer une embarcation pour naviguer, dans le sens du courant, en direction des basses gorges du Verdon (lire ci-contre). Du bord du lac, il est aussi possible de prendre le départ du sentier du Garde canal. C'est une belle randonnée, aménagée et donc accessible au plus grand nombre. Elle longe en partie l'ancien canal du Verdon qui acheminait l'eau jusqu'à Aix-en-Provence et les communes avoisinantes. Ce dernier, désormais hors d'usage, était lui-même alimenté par le pont-aqueduc de Beaurivet, du nom d'un des principaux affluents du bas Verdon. Construit dans les années 1865, cet ouvrage de dix arches en plein cintre et long d'environ 90 mètres a parfaitement été conservé. Il se découvre en marchant depuis le lac en direction du chemin du Pont puis du chemin de Saint-Maime. ■

## AU BORD DU LAC

Couramment nommé lac de Quinson, la retenue qui sert de frontière entre Var et Alpes-de-Haute-Provence pourrait tout autant s'appeler lac de Montmeyan. Totalement varoise en rive gauche, elle permet un accès facile vers les basses gorges du Verdon. Location-Nautic Verdon, située sur la plage de Montmeyan, est une institution gérée depuis cinq saisons par Mélanie et Nicolas.

Ils sont les seuls, côté varois, à proposer à la location des bateaux électriques, pédalos avec ou sans toboggan, kayaks et stand-up paddles.

Des embarcations qui permettent de parcourir le Verdon dans le sens du courant jusqu'au village d'Esparron-de-Verdon, voire jusqu'au barrage de Gréoux-les-Bains (Alpes-de-Haute-Provence). Un parcours qui permet d'admirer des paysages exceptionnels.

Avant ou après l'excursion nautique, Patrick et Edwige vous accueillent au restaurant *Les berges du lac*. Ils sont les nouveaux gérants de ce restaurant communal, où ils proposent une cuisine traditionnelle à base de produits issus des circuits-courts et des grillades au feu de bois.

Location-Nautic Verdon est ouvert jusqu'à la fin des vacances de la Toussaint, 7 jours sur 7.

Informations sur les tarifs sur [locationnautic.fr](http://locationnautic.fr) et réservations au + 33 4 92 74 40 76.

*Les berges du lac*, restaurant ouvert toute l'année excepté en janvier et février.

En saison, service tous les jours, midi et soir.

# LA PLAGE DE SAINT-CLAIR

## version pinceau

## version pixels

La plage de Saint-Clair au Lavandou, sa lumière, son charme délicieux, sa vue imprenable sur les îles d'Or, son sable fin et blanc, ses eaux turquoises... C'est tout ce qui séduit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle quelques peintres néo-impressionnistes à l'instar d'Edmond-Henri Cross et Théo Van Rysselberghe, qui trouvent ici l'inspiration et s'y installent.

La plage, surnommée la perle, conserve aujourd'hui tous ses atouts.

“**P**eindre le bonheur», c'est le leitmotiv d'Edmond-Henri Cross qui, dès 1893, choisit d'élire domicile au Lavandou et de faire de la plage de Saint-Clair, son sujet de prédilection. Il trouve dans le Var son petit coin de paradis et le représente avec des couleurs vives - des mauves, des bleus, des roses - souvent éloignées de la réalité mais qui traduisent la chaleur du Midi. Son tableau *La plage de Saint-Clair* illustre parfaitement la direction que son installation dans le sud va provoquer dans son œuvre : une nouvelle compréhension de la lumière et une peinture plus fluide et plus libre. Il va explorer les paysages varois, totalement inédits pour lui, et découvrir le scintillement de la mer et le reflet du soleil à sa surface, les plages de sable blanc, les rochers, les pins parasols, les ports... C'est en 1896 qu'il peint cette toile représentant la plage de Saint-Clair en utilisant, comme à son habitude, le procédé du divisionnisme et les couleurs saturées.

Il cherche ainsi à faire transparaître ses émotions et ses sensations comme la chaleur de l'atmosphère ou encore son idéal du bonheur. Dans une lettre à son ami Paul Signac, il confie : « *Je veux peindre le bonheur, les êtres heureux que seront devenus les hommes dans quelques siècles* », que pourrait être ce pêcheur qui passe, canne sur l'épaule, sur cette étendue de sable où le temps semble ne pas avoir de prise. Ce tableau est exposé au Museum Barberini à Potsdam en Allemagne. Toutefois, du 10 juillet au 14 novembre 2023, il est visible dans le Var, au musée de l'Annonciade à Saint-Tropez dans le cadre de l'exposition consacrée à l'artiste Cross, dans *la lumière du Var, le plus beau pays du monde*. Et à la Villa Théo au Lavandou du 8 juillet au 30 septembre 2023, une sélection de ses œuvres sur papier (dessins, aquarelles...) est également proposée.

Par ailleurs, cette toile appartient au Chemin des peintres au Lavandou, un parcours de 2,5 km dans le quartier Saint-Clair proposant sur 16 pupitres la reproduction de 19 œuvres d'artistes néo-impressionnistes, peintes sur la commune. ■

### EN PRATIQUE

*Cross, dans la lumière du Var, le plus beau pays du monde,*  
Musée de l'Annonciade à Saint-Tropez  
du 10 juillet au 14 novembre 2023  
Ouvert tous les jours de juillet à septembre  
de 10 h à 19 h du mardi au dimanche  
et de 10 h à 21 h 30 le lundi.  
Tarifs : de 4 à 6 €, gratuit sous conditions  
Tél. +33 4 94 17 84 10  
annonciade@ville-sainttropez.fr

*Œuvres sur papier*  
Villa Théo au Lavandou du mardi au samedi  
de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h  
Entrée libre



*La Plage de Saint-Clair*, (The Beach at Saint-Clair), 1896.  
Huile sur toile, 54 × 65 cm.  
Hasso Plattner Collection, Potsdam, Museum Barberini.



Si le décor de la plage de Saint-Clair a évolué avec le temps, il reste toujours aussi enjôleur. Partez sur les traces des peintres néo-impressionnistes de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en empruntant le Chemin des peintres.

# LA VILLA NOAILLES, une belle histoire d'amour(s)

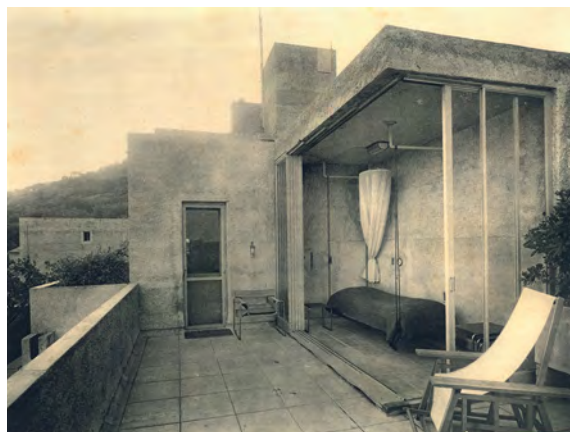
1923-2023.

La Villa Noailles  
à Hyères-les-Palmiers  
est centenaire.  
Mais n'a rien perdu  
de sa superbe.  
De la rencontre des  
Noailles avec le lieu-dit  
Clos Saint-Bernard

jusqu'à la programmation estivale  
du Centre d'art contemporain d'intérêt  
national, retour sur l'histoire  
de ce bâtiment architectural singulier.  
Un lieu d'art et de culture, où se jouent  
chaque année le Festival international  
de mode, de photographie et  
d'accessoires et la Design parade.



1929. Charles et Marie-Laure de Noailles, Barcelone, photomaton.



La chambre de plein air de Charles de Noailles est emblématique des lieux. Aménagée par Jean Prouvé, elle était équipée d'un lit suspendu signé Pierre Chareau, d'un fauteuil et de tables basses de Marcel Breuer.  
©Thérèse Bonney

d'autre de l'entrée centrale, les espaces sont délimités. Il y a l'espace de madame et celui de monsieur. Les quartiers de ce dernier desservent la chambre de plein air, un des dispositifs architecturaux singuliers de cette villa. Une sorte de sas,

L'histoire de la Villa Noailles est une histoire d'amour. D'amour entre Marie-Laure et Charles de Noailles. D'amour d'un couple pour un lieu. D'amour toujours, entre ces deux êtres, mécènes, et l'art, quelles que soient ses formes. D'amour, aussi, il est question, entre les Hyérois et cette maison, étendard de la richesse patrimoniale et de la vie culturelle locale.

Cette idylle commence donc en 1923.

Il y a cent ans, les Noailles reçoivent en cadeau de mariage un terrain sur les hauteurs de Hyères-les-Palmiers, au lieu-dit Clos Saint-Bernard. Sur les vestiges de ce cloître cistercien, Charles et Marie-Laure de Noailles, née Bischoffsheim, ont pour dessein de bâtir un lieu de villégiature, une résidence d'hiver. Ils confient ce souhait à l'architecte Robert Mallet-Stevens. Ici, le vicomte et la vicomtesse veulent s'affranchir du superflu et bannir les Arts décoratifs. Ils souhaitent une villa tournée vers le soleil et « *intéressante à habiter* ». Une construction moderne, tant par ses formes que par son confort. Naît alors un bâtiment héliotrope dont chacune des ouvertures, tournées vers le littoral, garantit une vue phénoménale. À l'étage, de part et

**La Villa Noailles dispose de nombreux labels : Monument historique, Centre d'art contemporain d'intérêt national, Patrimoine du XX<sup>e</sup> siècle, Jardin remarquable et Maison des illustres.**



entre intérieur et extérieur, dans lequel est installé un lit suspendu signé Pierre Chareau. Quant aux mécanismes des parois coulissantes, ils sont le fruit d'une collaboration avec l'architecte Jean Prouvé. Un exemple parmi tant d'autres des détails architecturaux qui font toute la singularité de cette bâtisse. Ils sont la plupart du temps fonctionnels, comme les horloges intégrées dans chaque pièce, les poignées de portes signées par Mallet-Stevens lui-même ou la chambre des fleurs spécialement conçue pour confectionner des bouquets. Et ne sont jamais superflus.



La Villa Noailles est un bijou où se mêlent art et architecture. Sa piscine, d'une profondeur de 4 mètres, ouverte sur l'extérieur grâce à des fenêtres escamotables et son jardin cubiste, en forme de proue d'un navire signé Guévrékian, en sont deux symboles.

Amoureux de l'art, sous toutes ses formes, Marie-Laure et Charles reçoivent beaucoup. La Villa Noailles est alors le terrain de jeux de réalisateurs, designers, sculpteurs, peintres... Man Ray y tourne un court-métrage, *Les mystères du château de dé*, Gabriel Guévrékian y signe un jardin cubiste, Oscar Dominguez y crée des œuvres... Ce lieu de villégiature hivernal devient le symbole de l'engagement du couple de mécènes en faveur du mouvement créatif de l'époque. Ils le transforment donc, progressivement, avec pour objectif d'accueillir sur place, toujours mieux, tout ce que le monde artistique compte de personnalités. La structure de base ne cesse de s'étendre, passant, au fil des années, de 500 à 1 800 m<sup>2</sup>. Des agrandissements qui transforment progressivement « la petite maison d'Hyères » en un grand volume respectant toujours les principes de son état

d'esprit original. L'hygiénisme, avec une salle de bains pour chacune des quinze chambres qui la constituent désormais, le bien-être avec une piscine intérieure et une terrasse dédiée aux activités sportives, le modernisme et l'art, toujours, avec des commandes à d'illustres designers, le plus souvent amis du couple. Cette belle histoire prend un tournant en 1970, à la mort de Marie-Laure de Noailles. Cette maison qu'elle affectionnait tant, dont son mari s'était peu à peu détaché, est alors vendue à la municipalité d'Hyères-les-Palmiers. « La légende raconte que Michel Guy, secrétaire d'État à la Culture et ami intime d'Andrée Putman, fait inscrire la Villa Noailles sur la liste de l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques du XX<sup>e</sup> siècle après être venu sur place la visiter », relate Jean-Pierre Blanc, directeur général de la Villa Noailles. Or, malgré ce premier arrêté pris en 1975, actant la protection du bâtiment, celui-ci connaît quelques sombres années d'errance. Sans projet, il est déserté et en partie pillé.

Il faut attendre le milieu des années 80 pour assister au renouveau de la Villa Noailles. « La première tranche de travaux se déroule de 1984 à 1989, grâce aux quatre partenaires historiques de la Villa Noailles que sont l'État, la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Département du Var et la Ville d'Hyères-les-Palmiers », précise Jean-Pierre Blanc. « J'ai alors l'opportunité de visiter les lieux un jour où une équipe de tournage y réalise un documentaire. Une chance qui me permet d'accéder à des archives qui me font comprendre qu'il s'est passé ici quelque chose d'exceptionnel. » Depuis, le jeune Hyérois d'alors, créateur du Festival de mode, qui deviendra directeur de la Villa Noailles en 1997, n'a eu de cesse de valoriser ce patrimoine transféré en 2003 à la Métropole Toulon Provence Méditerranée. À travers lui, c'est une nouvelle page de l'histoire qui s'écrit. Elle raconte l'amour des Hyérois, et plus largement des Varois, pour ce lieu patrimonial et artistique unique. Une histoire qui, cent ans après ses premières esquisses, rayonne plus que jamais. ■

**Pratique** Villa Noailles, 47, montée Noailles à Hyères-les-Palmiers. Du 23 juin au 3 septembre, ouvert du mardi au dimanche de 14 h à 20 h. Nocturne le jeudi de 15 h à 21 h. Visites guidées tous les jours d'ouverture. Le reste de l'année, hors Design parade, ouvert du mercredi au dimanche de 13 h à 18 h. Entrée libre.



# Le centenaire célébré



Le plafond en vitraux du salon rose de la Villa Noailles.

**E**n 2023, les festivals qui rythment la vie de la Villa Noailles « *sont mis aux couleurs du centenaire* », indique Jean-Pierre Blanc, son directeur. En parallèle, une programmation dense « *rend hommage à son histoire ainsi qu'à ses illustres fondateurs. Une occasion de découvrir ou de redécouvrir ce lieu de villégiature unique et inclassable, où s'écrit une part extraordinaire de l'histoire culturelle et artistique du XX<sup>e</sup> siècle* ». Et où s'écrit aussi, depuis 20 ans et la création du centre d'art, une partie de l'histoire de la mode et du design offrant à ces lieux une notoriété nationale et internationale.

Toute la programmation de la Villa Noailles à Hyères-les-Palmiers et à Toulon est gratuite et ouverte à tous. Pour connaître l'ensemble des rendez-vous et pour les inscriptions aux événements, défilés et ateliers au nombre de places limité, rendez-vous sur [villanoailles.com](http://villanoailles.com)

En haut à droite, une création de James Haywood pour la Design parade Hyères.

Ci-contre, une pièce de Tiago Bessa, finaliste du concours mode du Festival international de mode, de photographie et d'accessoires.

## 17<sup>E</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL D'ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR, DESIGN PARADE 22 - 25 JUIN

Dix jeunes architectes d'intérieur concourent pour des prix prestigieux durant ce festival consacré à la création contemporaine dans le domaine du design. L'occasion pour le grand public de découvrir de nombreuses expositions comme *Seconde nature*, issue des collections nationales de design, en partenariat avec le Centre Pompidou à l'Hôtel des Arts Toulon Provence Méditerranée à Toulon ou celle intitulée *L'appartement de Charles et Marie-Laure de Noailles*, sous la direction artistique de Pierre Yovanovitch, architecte d'intérieur et sous le commissariat scientifique d'Eléa Le Gangneux, historienne de l'art. Programmée jusqu'au 14 janvier 2024, cette exposition en forme de reconstitution, dans le bâtiment initial du Clos Saint-Bernard, dit Villa Noailles, donne à voir un intérieur entièrement meublé et décoré, librement inspiré des collections du couple, mêlant des pièces d'arts décoratifs et des œuvres du début du XX<sup>e</sup> siècle, associées à des pièces contemporaines.



## OPÉRA : RESSUSCITER LA ROSE 16-17-18 SEPTEMBRE

En partenariat avec l'Opéra de Toulon, un hommage musical sera rendu au couple de mécènes, sur le parvis de la Villa Noailles. Une création originale qui raconte l'aventure extraordinaire de l'histoire des arts et de la société des années 1920-1930 dont les Noailles et les artistes qu'ils ont soutenus furent les acteurs.

## 38<sup>E</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DE MODE, DE PHOTOGRAPHIE ET D'ACCESSOIRES 12 - 15 OCTOBRE

Fondé en 1986 par Jean-Pierre Blanc, avec « *le rêve de faire venir Jean-Paul Gaultier à Hyères-les-Palmiers* », le festival promeut et soutient la jeune création internationale de mode. Il est reconnu, dans le monde entier, comme le plus ancien concours de mode destiné aux jeunes professionnels. Défilés, performances, projections de films, conférences... La programmation, en marge des concours soutenus par des partenaires prestigieux, est attrayante à plus d'un titre. À ne pas manquer, *La garde-robe de Marie-Laure de Noailles*, à la Villa Noailles, une exposition en forme d'hommage inédit à cette femme icônique, muse et amatrice de mode.



# LA CUEILLETTE, une tradition partagée

Le magazine *Le Var* vous propose, à travers des images d'archives, d'anciennes photographies et cartes postales, témoins de la vie d'autrefois, de porter un regard sur son passé. Dans ce numéro, découvrez le monde agricole varois du début du XX<sup>e</sup> siècle, au cœur des champs au moment de la cueillette.



Ces cartes postales sont conservées  
aux Archives départementales du Var à Draguignan.



**D**ans le monde agricole, jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, la cueillette reste manuelle, quelle que soit la culture de fruits ou de fleurs. Cette tâche nécessite alors une main d'œuvre souvent abondante et saisonnière. Femmes et enfants sont ainsi mobilisés. Les hommes n'acceptent que rarement d'y participer, ce travail n'étant pas assez rentable. C'est en groupe que les femmes et les enfants se rendent aux champs. Au-delà du travail répétitif et parfois pénible, c'est aussi un moment de convivialité et de partage.

Dans le Var, certaines cultures ont disparu comme le narcisse, cultivé aux alentours de Bandol et Sanary-sur-Mer, dès 1860 et pendant un siècle. C'est à l'époque la culture la plus importante après la vigne. Au même moment, la cerise connaît ses heures de gloire dans le bassin hyérois et plus encore vers Solliès-Pont. Sa cueillette constitue une activité saisonnière importante. La fleur d'oranger embaume les rues d'Hyères-les-Palmiers depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. Cultivé initialement pour l'essence de sa fleur, l'oranger devient peu à peu convoité pour son fruit. L'olivier, quant à lui, fait partie des productions ancestrales dans le Var qui prédomine encore aujourd'hui ■



112. - HYÈRES. - Paysanne

Edition Poullan, Hyères



# ENVIE DE VAR

**76 - sur la route nationale 7**  
de l'ouest à l'est  
du Var

**88 - 4 bonnes raisons de...**  
plonger à  
l'île Rousse

**90 - À déguster**  
les tapas varoises

**93 - L'olivier,**  
l'arbre provençal...  
venu d'ailleurs

**97 - 24 heures**  
en Lacs et gorges  
du Verdon  
avec le réseau  
Destination Var

**100 - La pêche**  
à la mouche,  
plongée en pleine  
nature

**102 - voyage immersif**  
au Musée  
d'histoire et d'art  
de Bormes-les-  
Mimosas

**104 - Jérémie Liron,**  
portrait d'un  
artiste inspiré  
par le Var



# Sur la route

## nationale 7

Elle a inspiré des chanteurs comme Charles Trenet, des concepteurs de jeux de société avec le Mille bornes : la nationale 7, c'est la route des vacances des années 30 à 70. Dans le Var, elle s'étire d'ouest en est, depuis Pourrières jusqu'aux Adrets-de-l'Estérel en traversant 17 communes.

Plus de cinquante ans plus tard, le magazine *Le Var* vous propose de la redécouvrir à travers des étapes thématiques. À chacun son rythme, ses envies. Bonnes vacances dans le Var !



La Celle  
Fréjus  
Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
Vidauban  
Les Arcs-sur-Argens



Tourves  
Les Adrets-de-l'Estérel  
Saint-Raphaël



Flassans-sur-Issole  
Pourcieux  
Le Cannet-des-Maures



© Adobe Stock

# Pour les nostalgiques



## TOURVES : Un bouchon comme avant

« On est heureux Nationale sept », chantait Charles Trenet en 1955. Heureux de rejoindre le Var et le soleil via ce grand axe routier, les vacanciers l'étaient peut-être moins dans les embouteillages ! Et que dire des Varoises et des Varois qui, chaque été, au moment des grands chassés-croisés et des rougeurs de Bison fûté, subissaient un défilé incessant de véhicules dans leur cité.

« J'ai moi-même connu le bouchon de Tourves lorsque j'étais enfant », se souvient Armand Amodio, président de l'association Nationale 7 historique Provence. « C'était impressionnant ! Pour certains c'était même une attraction ! Il y avait des camions coincés à cause de l'étroitesse des rues... Et tellement de véhicules que certains restaient à l'arrêt jusqu'à 3 ou 4 heures dans Tourves. Le bouchon remontait parfois jusqu'à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume ».

La gêne occasionnée à l'époque a laissé place de nos jours à un rendez-vous traditionnel qui se joue chaque 15 août en année impaire. Appelé Le Bouchon de Tourves, l'événement orchestré par les bénévoles de l'association Nationale 7 historique Provence offre aux passionnés de vieilles voitures et aux nostalgiques des Trentes glorieuses, l'occasion de revivre l'embouteillage qui se formait chaque été dans le village. Des Dauphines, Simca, Coccinelles, mais aussi des motos, des autocars et camions s'agglutinent alors dans le village. Les participants, pour bon nombre d'entre eux des passionnés de véhicules anciens, se prêtent au jeu et s'habillent pour l'occasion à la mode des années 60. Une belle manifestation traditionnelle qui attire à chaque édition de très nombreuses personnes.

Pour les personnes qui souhaitent défilé, une inscription est nécessaire sur [bouchondetourves.fr](http://bouchondetourves.fr)  
Tarif : 15€. Pour les spectateurs, la manifestation est gratuite.

Évoquer la Nationale 7 est l'occasion de faire un bond dans le passé. Un voyage à une époque où l'on prenait davantage le temps. Les ralentissements dans certains villages varois, en raison de l'étroitesse des rues, étaient fréquents. Contraignants pour certains, ils étaient l'occasion, pour d'autres, de profiter de pauses salutaires sur la route des vacances. L'opportunité de découvrir de jolies communes et leurs habitants, de faire des emplettes sur les marchés locaux et d'apprécier les paysages constitués de champs d'oliviers et de vignobles.





© Estérel Côte d'Azur

## SAINT-RAPHAËL : Rouler sur la Corniche d'Or

Longue d'une vingtaine de kilomètres, la corniche de l'Estérel dite la Corniche d'Or, qui relie les départements du Var et des Alpes-Maritimes, de Saint-Raphaël à Cannes, est une route mythique. Surplombant le littoral, elle compte parmi les plus prestigieuses réalisations du Touring club de France et de son premier président Abel Ballif. Inaugurée en 1903, elle sera intégrée à la Route nationale 7 en 1904. Trente ans après, la circulation y étant devenue trop importante, la Nationale 7 reprend son itinéraire initial. Cent ans après son ouverture, circuler sur cette route sinueuse est toujours un plaisir, et une invitation à la contemplation des beaux paysages qu'elle traverse.

## LES ADRETS-DE-L'ESTÉREL : Redécouvrir les outils anciens

Le travail agricole, ces dernières décennies, a largement évolué. De manuel, il est devenu davantage mécanique. C'est pour se replonger dans ce passé pas si lointain que la municipalité des Adrets-de-l'Estérel organise, cet été, une exposition dédiée aux outils agricoles liés aux travaux de la vigne. On y découvre comment les agriculteurs préparaient les sols avec l'araire, un instrument de labour à traction animale rejetant la terre de chaque côté du sillon, la façon dont les ceps étaient entretenus avec des petits outillages tels sécateurs et couteaux à vigne mais aussi les anciennes techniques de vendanges. Pressoir, alambic, vinaigrier, sulfateuse à dos... Les pièces exposées font partie de l'immense collection de Georges Cappa, habitant des Adrets-de-l'Estérel.

Un fonds de 500 objets environ acquis par la municipalité. Cette dernière a, depuis l'an passé, décidé de partager avec le plus grand nombre ce patrimoine. Agrémentée de photographies anciennes, replongeant les visiteurs dans des paysages évoquant ceux visibles à l'époque de la Route nationale 7, l'exposition rend hommage au travail agricole des femmes et des hommes de la commune où la culture de la vigne était très répandue. Aujourd'hui, aux Adrets-de-l'Estérel, un seul vignoble subsiste, près de l'église.

Exposition à découvrir du 21 juin jusqu'à la fin du mois d'août au premier étage de la Médiathèque des Adrets-de-l'Estérel. Gratuite, elle est ouverte au public le mercredi et le samedi de 10 h à 12 h. Les autres jours, sur rendez-vous.



# Pour s'émerveiller

Témoins de l'histoire du Var, des bâtiments patrimoniaux historiques sont situés à proximité immédiate du tracé de la route nationale 7.

Merveilleux, originaux, grandioses...

Impossible de passer à côté sans s'y arrêter !



## LA CELLE : L'Abbaye, un joyau roman

Le monastère bénédictin de La Celle, plus connu sous le nom d'Abbaye de La Celle, est un véritable joyau. Un monument emblématique de l'art roman provençal.

Ce sont les moines de l'Abbaye de Saint-Victor de Marseille qui, en 1011, après avoir reçu en donation des terres sur lesquelles était sise une église au vocable de Sainte-Perpétue, sur un site habité dès l'âge du fer, fondent le prieuré bénédictin, entre la fin XII<sup>e</sup> siècle et le début du XIII<sup>e</sup> siècle. Y est accolé un monastère de moniales avec une église dédiée à Sainte-Marie qui accueille les filles et femmes de grandes familles provençales et languedociennes, contribuant à sa notoriété.

Pendant près de 600 ans, il va prospérer et les Bénédictines de La Celle, dont la plus célèbre est Gersande de Sabran, épouse d'Alphonse d'Aragon, Comte de Provence, vont se trouver progressivement à la tête de terres et de droits très importants. Au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, le monastère connaît un lent déclin, jusqu'au décès de la dernière moniale. À la Révolution française, il est vendu comme bien national, et une exploitation agricole s'y installe.

Classée Monument historique en 1886, l'Abbaye de La Celle devient propriété du Département en 1992. D'importants travaux de restauration y sont alors entrepris, en plusieurs étapes et durant de nombreuses années, jusqu'à la reconstitution intégrale du monument. Ils ont permis de redonner au monastère son aspect originel.



Visite gratuite. Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 18 h 30 (juin-juillet-août) et de 10 h à 17 h 30 (septembre). Dernier accès 30 minutes avant la fermeture. Tél. +33 4 98 05 05 05 [abbayedelacelle@var.fr](mailto:abbayedelacelle@var.fr)

## ET AUSSI...

### ■ La basilique de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Il n'y a pas d'autre basilique gothique dans le sud-est de la France. La basilique de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume est un monument exceptionnel construit pour abriter la dépouille de Marie Madeleine, sainte idolâtrée dans toute la Provence.

C'est Charles II d'Anjou, qui ordonne la construction d'une basilique, dont les travaux débutent à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. Il imagine un monument grandiose :

73 mètres de long, 37 mètres de large et 29 mètres de haut.

À l'intérieur, chapelles décorées, chaire en bois sculpté, orgue majestueux, chœur splendide... Les trésors de cet édifice sont nombreux.

Il est accolé au Couvent royal et au Jardin de l'Enclos, propriétés du Département du Var. Ce dernier y construit un projet culturel et touristique qui verra bientôt le jour.



### ■ La pagode Hông-Hiên à Fréjus

Visible depuis l'ancienne RN7, la pagode Hông-Hiên, avec ses couleurs vives, ne passe pas inaperçue. Ce temple bouddhiste a été construit en 1917 dans un parc désormais orné de nombreuses statues, dont certaines gigantesques. L'ensemble forme un refuge spirituel, propice à la contemplation, préservé par les membres de l'association bouddhique franco-vietnamienne.

En juin, ouvert à la visite les mercredis, samedis et dimanches de 10 h à 17 h. En juillet, août et septembre, du mardi au dimanche de 10 h à 18 h. Entrée : 3€ - Gratuit pour les moins de 9 ans.



### ■ La chapelle Sainte-Brigitte à Vidauban

Érigée en haut de la colline éponyme, la chapelle Sainte-Brigitte domine Vidauban. Véritable symbole de la commune, auquel les habitants sont très attachés, elle honore le passage de Sainte-Brigitte à Vidauban au XIV<sup>e</sup> siècle. Pour s'y rendre, il faut marcher le long d'un chemin de croix durant une heure environ. Un effort récompensé par la vue panoramique offerte à l'arrivée.

Pour y accéder à partir du centre-ville : rue Albert 1<sup>er</sup>, chemin du Pommier puis chemin de Sainte-Brigitte. Plus de renseignements auprès de l'office de tourisme. Tél. +33 4 94 73 10 28.



### ■ La chapelle Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens

Dans ce sanctuaire, classé Monument historique et entièrement restauré en 1968 à l'initiative de Marguerite Maeght, des œuvres majeures sont à découvrir. *Le repas des anges*, mosaïque de Chagall, est merveilleuse.

On y trouve aussi des bronzes de Giacometti et des vitraux de Raoul Ubac et Jean Bazaine.

De juin à septembre, ouverture au public de 14 h 30 à 18 h 30. Fermée le lundi.



# Pour se cultiver



Parce que prendre la route des vacances est aussi l'occasion de se cultiver. Parce que tout au long de cette traversée du territoire varois, l'offre muséographique ne manque pas de diversité. Parce que visiter un musée, que l'on soit petit ou grand, est toujours une bonne idée. Voici la sélection du magazine *Le Var*.

## PUGET-SUR-ARGENS : Une étape au pays des jouets

Voilà une halte qui va plaire aux enfants... mais aussi aux grands ! Le musée Bien jouet, installé dans le Village des talents créatifs à Puget-sur-Argens, rassemble plus de 1 500 pièces rares, parfois uniques. Elles font partie de l'incroyable collection d'un passionné, Jean-Marie Lerdino, composée au

total de près de 5 000 jeux et jouets. Des maquettes, voitures, figurines, circuits, etc., accumulés au fil des années et au gré de brocantes, ventes aux enchères et recherches, en France et à l'étranger. Ne reculant devant aucun sacrifice pour acquérir certains objets, le collectionneur est même allé jusqu'à échanger sa voiture contre un train à vapeur ! « *Daté de 1890, il est exceptionnel* », sourit-il. « *Il fonctionne comme un vrai. Ce genre de pièces était destiné aux enfants de familles riches* ». Impressionnant de savoirs sur l'ensemble des objets exposés, comme un fabuleux cargo-navette, reproduction à l'identique de celui ayant servi à déblayer les gravats lors de la construction du tunnel du Mont Blanc, Jean-Marie Lerdino a à cœur de partager ses connaissances. Une façon pour lui, ancien professeur d'anglais à la retraite, devenu sourd à l'âge de 30 ans, de créer du lien avec les autres mais aussi de montrer la place du jouet dans la société. Son projet associatif, en faveur d'actions tournées vers les enfants, a trouvé un écho auprès de Luc Martin, directeur du Village des talents créatifs. Dans ce lieu, où le développement durable est un mode de vie, où sont mis en valeur les artisans locaux et les produits français, où le recyclage a toute sa place, le musée Bien jouet constitue un attrait supplémentaire.

**Le Village des talents créatifs, 146 bd de Bazeilles à Puget-sur-Argens. La collection Bien jouet est accessible les mardis, mercredis et samedis de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h ainsi que jeudis et vendredis de 14 h à 18 h. Tarif : 3 € - Gratuit pour les moins de 12 ans. Plus d'informations au + 33 9 83 69 31 63 ou [levillagedestalentcreatifs.fr](http://levillagedestalentcreatifs.fr)**



## ET AUSSI...

### ■ Le Musée des Comtes de Provence à Brignoles

Inscrit au titre des Monuments historiques, le Musée des Comtes de Provence est en partie installé dans l'ancien palais de ces derniers. Un palais comtal, construit au XII<sup>e</sup> siècle, qui a eu plusieurs vies avant de devenir musée grâce à l'association des Amis du vieux Brignoles, en 1945. Labellisé Musée de France, il abrite une collection très diverse composée de nombreux ex-voto, œuvres et objets historiques et peintures, notamment de Joseph Parrocel, peintre des batailles de Louis XIV ou de l'artiste provençal Frédéric Montenard.

Place des Comtes de Provence à Brignoles. Tél. +33 4 98 05 92 88. Jusqu'au 30 septembre, ouvert hors vacances scolaires les mercredis, samedis et dimanches de 14 h à 18 h et pendant les vacances scolaires du mercredi au dimanche de 14 h à 18 h.

Tarif : 4 € - Réduit : 2 €. Gratuit pour les moins de 6 ans.

### ■ Le Musée municipal du timbre au Luc-en-Provence

Au temps des premiers congés payés, il était de bon ton d'envoyer une carte postale à ses proches depuis son lieu de villégiature. Le timbre, aujourd'hui désuet, était alors un objet indispensable pour les vacanciers. Dans le Var, le Musée municipal du timbre au Luc-en-Provence lui est dédié.

Au cours d'une visite, on y apprend comment le timbre est né, de quelle façon il est imprimé, quels sont les éléments qui font sa rareté et sa valeur... Des cérés, les premiers timbres français, aux différentes représentations de Marianne, en passant par d'innombrables séries sur les paysages, les moyens de transport... mais aussi des timbres-poste neufs, des timbres « premiers jours d'émission »... La collection préservée ici est inestimable.



Moulin du Ravelet, 3 bis rue du Ravelet  
au Luc-en-Provence. Tél. +33 4 94 39 04 54.

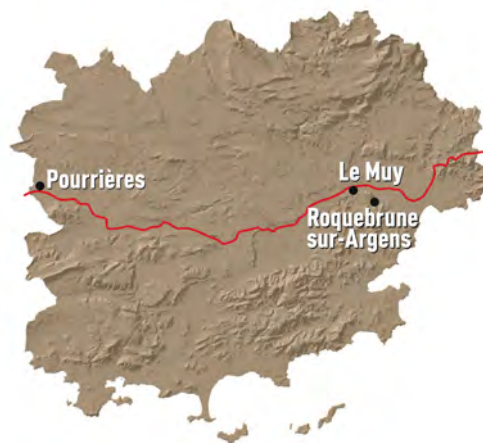
Du 1<sup>er</sup> septembre au 30 juin,  
ouvert du mercredi au vendredi,  
de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30.

Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août, du mercredi au samedi,  
de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30.

Entrée gratuite.



# Pour un bon bol d'air !



Se rafraîchir au bord du lac de l'Endre au Muy, prendre de la hauteur à la Renardière à Pourrières ou se promener sur les sentiers au pied du rocher de Roquebrune à Roquebrune-sur-Argens, loin du macadam de la nationale 7, les Espaces naturels sensibles du Département offrent des haltes naturelles, appréciables et d'une belle diversité.

*Le Var* vous propose de les découvrir.



## LE MUY : La chaoumo, une halte nature à découvrir

L'Espace naturel sensible (ENS) La Chaoumo qui borde le lac de l'Endre au Muy est classé par le Département dans les sites et paysages pittoresques. D'une superficie de 1,9 hectare, il fait partie d'un site plus vaste de 15 hectares au lieu-dit du Portail du Rouët, comprenant un deuxième lac, celui de la Rimade. Ces deux anciennes gravières offrent deux points d'eau, convoités par les Varois comme par les visiteurs.

Alimenté par une rivière éponyme, le lac de l'Endre orienté nord-sud s'allonge sur une distance de 600 mètres et atteint 150 mètres dans sa plus grande largeur. Sa rive droite, relativement abrupte, correspond aux formations gréseuses du Permien. Sa rive gauche est constituée par l'ancien lit majeur de l'Endre. Si l'hiver, en dehors des périodes de crues, la tranche d'eau atteint une épaisseur moyenne de 2,5 mètres, en étiage, la baisse du niveau découvre de larges plages en rive gauche, diminuant le plan d'eau d'environ un tiers de sa surface.



Ses rives sont des espaces aux multiples milieux naturels. Bordant la retenue d'eau, les zones de ripisylve sont denses et boisées, notamment par les frênes. Les ourlets et les lisières boisées ensoleillées ainsi que les pentes rocheuses accueillent une flore particulière et patrimoniale avec la présence de la tortue, cistude d'Europe. La diversité des milieux naturels fait de ce site, une zone aux multiples richesses. Si le plan d'eau attire de nombreux oiseaux, comme le cormoran, les ripisylves abritent de nombreuses espèces, comme les libellules. Un passage à gué permet de traverser le lac et de rejoindre le deuxième plan d'eau, la Rimade. Lieu de pêche sportive de renommée nationale, les poissons y sont nombreux : carpes, sandres, brèmes... Si la pêche est ouverte toute l'année, elle est soumise à une autorisation et une réglementation\* spécifique.

Des aménagements avec des bancs et des tables de pique-nique offrent une pause rafraîchissante au bord du lac. Sans oublier, la vue sur le rocher de Roquebrune à Roquebrune-sur-Argens, un autre ENS (lire ci-contre).

**Accès : par la nationale 7 prendre le chemin de l'Endre, puis une piste est ouverte à la circulation.**

**Coordonnées GPS : 43°29'07.5"N 6°35'33.3"E**

\* Tous les renseignements sur [pecheduvar.fr](http://pecheduvar.fr)



## ET AUSSI...

### ■ Le rocher de Roquebrune à Roquebrune-sur-Argens

Il est un peu loin de la nationale 7, mais il surgit dans la plaine comme une île en pleine mer. Ce site regroupe quatre ENS sur 147,6 hectares. Entre Maures et Estérel, il surprend par son originalité, suscitant la curiosité. Du haut de ses 373 mètres d'altitude, sa couleur rouge caractéristique - qui a donné son nom à la commune - , est due à une quantité inhabituelle d'oxyde de fer. Chaotique, tourmenté, composé de crêtes déchaquetées, de falaises abruptes, de plateaux parsemés de blocs rocheux, de failles vertigineuses, son relief lui donne une apparence étrange. Dans ce paysage sauvage ont été mis au jour des vestiges mégalithiques et des *oppida* de l'âge du fer. Des petites chapelles, un vieux four à tuiles et d'anciens moulins à huile témoignent de l'importante activité humaine qui y régnait. Classé au titre du paysage, le Rocher est un lieu légendaire et mystique. On raconte que lors de la crucifixion du Christ, le Rocher se brisa en trois failles. Trois croix (remplacées en 1991 par le sculpteur Bernar Venet) érigées au sommet du Rocher furent l'objet de pèlerinages. Un sentier sportif y mène pour admirer un panorama à 360°. Les sols acides abritent une flore particulière et une faune des plus diverses avec des reptiles comme les lézards verts ou les lézards ocellés, la tortue d'Hermann, le hibou Petit duc...

**Plusieurs accès sont possibles, par le côté nord (côté autoroute), ou par le versant sud par le chemin communal. Coordonnées GPS : 43.455943, 6.611584**

### ■ La Renardière à Pourrières

Cet Espace naturel sensible offre un point de vue, peu connu, sur la chaîne du mont Aurélien et de la Sainte-Victoire. Équipé d'un parking et de tables de pique-nique, à l'ombre des pins d'Alep, il est idéal pour une pause déjeuner. Acquis en 2015 par le Département, il s'étire sur 24,2 hectares. La mosaïque de milieux présents sur La Renardière comme les prairies sont très favorables à une multitude d'insectes avec 90 espèces découvertes... et ce n'est qu'un aperçu ! Le site n'a pas livré tous ses secrets ! Une ancienne carrière de pierre de taille de meule à olives témoigne de son passé agricole. Certaines pierres taillées sont d'ailleurs quasi terminées. Faune : Proserpine, Zygène cendré, sablé de la luzerne, lepture à 2 tâches, psammodrome d'Edwards, alouette lulu, busard cendré, circaète Jean le Blanc... Flore : Ochis d'Hyères, renoncule peltée.

**Accès : depuis le village, prendre le chemin de la Santé, traverser le canal de Provence et s'engager sur la piste en face du pont en montée. Lieu-dit le Puits de la Santé/La Renardière - Coordonnées GPS : 43.516669, 5.743326**

# Pour s'amuser

La route nationale 7 est pour tous synonyme de vacances au soleil, au bord de la Méditerranée.

Dans le Var, elle mène jusqu'aux plages de Fréjus et Saint-Raphaël. Et tout au long de son parcours des haltes loisirs ravissent petits et grands.

Voici une petite sélection pour découvrir le Var en s'amusant.



## FLASSANS-SUR-ISSOLE : Le Jardin des papillons et des insectes

Ouvert en 2009 à Flassans-sur-Issole par le parc Aoubré notamment connu pour son accrobranche, le Jardin des papillons et des insectes s'étend sur 7 000 m<sup>2</sup>. Ce qui rend ce site exceptionnel dans toute l'Europe c'est qu'il n'est pas sous serre. Les papillons sont libres : « *C'est un vrai jardin. L'idée était de créer un musée à ciel ouvert capable de montrer la biodiversité* », expliquent les responsables du jardin, qui a reçu à son ouverture le prix Var Terre d'Innovation, catégorie tourisme, décerné à l'époque par le Conseil départemental.

Ici, plus de 1 500 végétaux, adaptés au climat et au sol et inféodés aux papillons provençaux et à leurs chenilles, ont été plantés. Attirés, les magnifiques insectes aux ailes colorées évoluent en toute liberté et émerveillent les visiteurs. La grande tortue, le citron de Provence, le vulcain, le machaon... Au total, 81 espèces de papillons méditerranéens ont été recensées. « *Il s'agit pour nous de travailler sur la biodiversité en renforçant les populations des insectes et des papillons provençaux et en aidant à préserver les espèces rares et en voie de disparition. Notre jardin est donc complètement ouvert aux papillons spontanés, sauvages et libres, qui sont attirés par cet espace ouvert où fleurissent et poussent des végétaux qui les attirent pour leur nectar mais aussi pour la ponte et la nourriture de leurs chenilles* », continuent-ils.

Les visites sont libres et se font en petit groupe afin de préserver l'équilibre délicat de la nature. Trois fois par jour - à 10 h 30, 14 h et 15 h 30 -, un guide naturaliste propose une balade commentée. Une heure et demie est nécessaire pour découvrir la totalité du jardin. Des panneaux pédagogiques sont installés tout au long du parcours ainsi que des terrariums à l'ombre d'une tonnelle végétale. À l'entrée, une exposition sur les papillons et plus largement sur les insectes invite les visiteurs à en découvrir plus sur leur place dans le monde du vivant.

**Ouvert de 9 h 30 à 19 h, les mercredis, samedis et dimanches en juin et septembre, et tous les jours du 8 juillet au 31 août.**  
Plus d'infos au +33 6 12 58 02 26 ou sur [aoubre.fr](http://aoubre.fr)







## ET AUSSI...

### ■ Le vélorail de la Sainte-Baume à Pourcieux

Envie d'une balade insolite dans la Sainte-Baume ? Rendez-vous à l'ancienne gare de Pourcieux pour une randonnée haute en couleurs qui plaira à toute la famille ! Le vélorail de la Sainte-Baume vous propose de prendre les commandes d'un train... à pédales ! Mais de quoi s'agit-il ? De wagonnets de cinq places équipés de deux pédales qui avancent à la force des mollets des conducteurs ! Vous vous baladez au cœur de la Provence verte sur une ancienne voie de chemin de fer de l'armée. Le parcours relie Pourcieux à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume et est jalonné de descentes mais aussi de montées, de deux viaducs de 80 mètres de long sur 20 mètres de hauteur, d'un tunnel de 180 mètres de long... Sensations fortes garanties ! Les enfants de moins de trois ans ne sont pas acceptés et pour pouvoir pédaler, il faut mesurer 1m40.

Tarif : 40 € le vélorail

Plus d'infos au +33 6 33 81 50 87 ou sur [velorail83.com](http://velorail83.com)



### ■ Le lac des Escarcets au Cannet-des-Maures

Au cœur de la réserve naturelle nationale de la Plaine des Maures, rendez-vous au lac des Escarcets au Cannet-des-Maures. Ce lac artificiel de 14 hectares est un lieu d'exception pour les pêcheurs. Véritable havre de paix, il abrite une belle population de poissons blancs et de carnassiers mais aussi de grosses carpes, relativement difficiles à capturer. La navigation sans motorisation y est autorisée et les adeptes du float-tube trouvent ici le lieu idéal à cette pratique. Les amoureux de randonnées peuvent aussi effectuer de belles balades dans les nombreux sentiers autour du lac. Une boucle de 4,7 km permet de faire le tour du lac et de se promener entre pins parasols, chênes-lièges et maquis. Une flore et une faune remarquables sont à observer. Attention, les sentiers sont fermés en période de risques incendies.



# 4 bonnes raisons de... plonger à l'île Rousse

À Bandol, facilement accessible depuis la presqu'île du Capelan, le site de plongée de l'île Rousse est réputé pour la richesse de ses fonds marins. Jusqu'à 30 mètres de profondeur, il permet d'admirer une faune et une flore abondantes et d'explorer plusieurs grottes.



© Nicolas Barraque

## UN ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE À RETROUVER SUR [sportnature.var.fr](http://sportnature.var.fr)

Le Département du Var a créé le site internet [sportnature.var.fr](http://sportnature.var.fr) et l'application pour tablettes et smartphones Sport Nature Var, sur lesquels sont disponibles plus de 120 offres de sorties en plein air (randonnée, VTT, plongée, équitation, etc.).

En s'y connectant, il est possible de trouver, d'un simple clic, une activité sportive, sur le territoire de son choix, dont celle intitulée « L'île Rousse ».

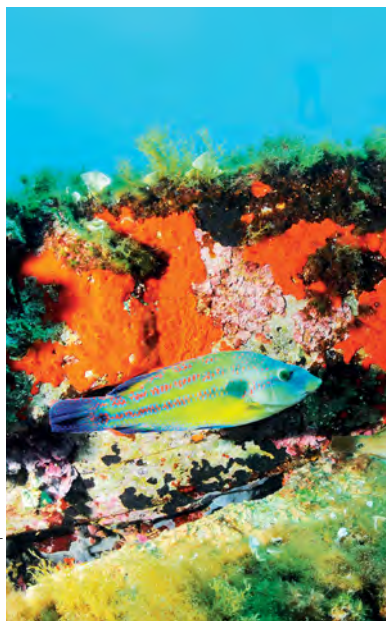
Il vous suffit de télécharger la fiche de cette plongée pour découvrir toutes les informations pratiques la concernant.

Départ depuis Bandol ou Saint-Cyr-sur-Mer

Niveau de difficulté : facile

Niveau de plongée conseillé : 2

Profondeur : 30 m



© Nicolas Barraque

# 1

## observer les fonds marins

Le long d'un tombant qui descend jusqu'à des grottes dont une qui pénètre sur une vingtaine de mètres, cette plongée de niveau 2, avec bouteille, offre à voir coraux, anémones et gorgones. Il n'est pas rare, non plus, d'y rencontrer, dans leur environnement, des murènes, langoustes et autres méréus. Végétales ou animales, de très nombreuses espèces sont également observables avec simplement des palmes, un masque et un tuba ou en apnée.



# 2

## (Re)visiter le Musée de la plongée à Sanary-sur-Mer

La plongée est une pratique sportive profondément liée à la baie de Bandol et Sanary-sur-Mer où est installé, depuis le milieu des années 90, le Musée Frédéric Dumas.

Y sont exposés un nombre impressionnant d'objets liés à la plongée moderne - la collection en compte environ 3 000 - permettant de comprendre comment cette pratique a évolué. Une halte incontournable pour tous les passionnés, après ou avant avoir plongé à l'île Rousse.

12, rue Lauzet-Ainé à Sanary-sur-Mer. De juin à août, ouvert tous les jours de 10 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h et en septembre, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h. [musee-dumas.fr](http://musee-dumas.fr)

# 3

## Balader sur le sentier du littoral varois

Depuis la presqu'île du Capélan, Espace naturel sensible du Département du Var, il est possible de prendre le départ pour une balade sur le Sentier du littoral. En allant vers l'est, les bons randonneurs marcheront jusqu'à la calanque du Port d'Alon, à Saint-Cyr-sur-Mer, un lieu idyllique.



# 4

## découvrir le patrimoine des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles



Le Parcours littoral d'architecture contemporaine, créé par le Département du Var, met en valeur le patrimoine architectural varois des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles. Il propose la découverte de plus d'une cinquantaine de sites remarquables, rassemblés dans huit itinéraires. Celui dédié à la commune de Bandol permet d'y découvrir l'histoire et les particularités du Grand hôtel des bains, de la résidence les Katikias et résidence hôtelière le Bosquet et des résidences Athéna et Athéna port (photo ci-dessus), observables depuis l'île Rousse. ■

L'application ArchXXL dédiée au Parcours littoral d'architecture contemporaine est disponible en téléchargement gratuit sur Google Play et Apple Store.



# Tapas varoises





© Adobe Stock

### ■ Le basilic

Herbe aromatique aux saveurs de la Provence, le basilic sublime n'importe quelle recette.

En été, il se positionne en tête sur les tables méditerranéennes devant la menthe.

Il se trouve sur tous les marchés varois.

Si la variété la plus courante, le basilic grand vert, est la plus utilisée, il en existe de très nombreuses, parfois aux goûts surprenants comme le basilic citron, anis, cannelle ou encore à feuilles pourpres, thaï...

### ■ Le pois chiche de Rougiers

Depuis 1912, le pois chiche fait la renommée de Rougiers, charmant village de la Provence verte. Ici, chaque année, sur d'anciennes terres volcaniques, 4 tonnes sont produites. C'est un pois chiche tendre, plus petit que la moyenne, aux notes de noisettes.

### ■ Le safran du Var

Cette épice est prélevée dans le crocus sativus, une fleur dont seul le pistil est utilisé. La France a été le plus important producteur mondial de safran jusqu'en 1860, puis sa culture a été abandonnée à la suite de deux hivers très rudes... Elle renaît depuis quelques années. Dans le Var, quelques producteurs se sont lancés dans l'aventure.

© Adobe Stock



**Hors-d'œuvre, amuse-gueules, petites bouchées... Les tapas font fureur, en Espagne bien sûr, mais plus largement dans le monde entier. N'hésitez pas à tenter des variations varoises en utilisant des produits locaux, pour accompagner un verre de vin rosé de notre terroir.**

**Le Var vous propose une sélection de quatre recettes à déguster sans modération.**

## LE HOUMOUS AU BASILIC

### INGRÉDIENTS

2 verres de pois chiches secs de Rougiers  
1 cs d'huile d'olive  
1 cs d'huile de tournesol  
2 gousses d'ail  
Le jus d'un citron  
1 cc de cumin en poudre  
1 cc de coriandre en poudre  
5 feuilles de basilic frais  
Sel, poivre du moulin

### PRÉPARATION

Mettre les pois chiches à tremper une nuit dans un récipient rempli d'eau, initialement tiède. Vider l'eau de trempage. Plonger les pois chiches dans une casserole remplie d'eau et faire cuire pendant 40 minutes environ à petite ébullition.

Égoutter et laisser refroidir. Enlever la peau des pois chiches ; pour cela, pincer le pois entre vos doigts, la pellicule s'enlève très facilement.

Dans le bol d'un mixeur, verser les pois chiches, les deux gousses d'ail, les cuillères d'huiles, le cumin, la coriandre,

ainsi que le jus de citron. Mixer. Ajouter de l'eau si le mélange est trop épais. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Ajouter au besoin une pincée de sel et de poivre.

Terminer en ajoutant les feuilles de basilic et mixer une dernière fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, ni trop pâteux ni trop liquide.

© Adobe Stock



## LA CRÈME D'AIL AU SAFRAN

### INGRÉDIENTS

2 jaunes d'œuf  
2 belles cuillères à soupe de moutarde forte  
10 pistils de safran  
3 grosses gousses d'ail  
1 cc de vinaigre blanc  
Huile de tournesol  
Sel

### PRÉPARATION

Peler et dégermer les gousses d'ail. Les mettre à bouillir dans une casserole d'eau pendant 10 minutes, égoutter et mettre de côté. Mettre dans un saladier les jaunes d'œuf, le safran, la moutarde et du sel. Ajouter un filet d'huile d'olive et battre.

Continuer de battre en ajoutant de l'huile jusqu'à la consistance d'une mayonnaise. Ajouter l'ail, le vinaigre et un filet d'huile supplémentaire, battre pour bien mélanger.



© Adlibbe Stock

### ■ Les fleurs de courgettes

Typiques de la cuisine méditerranéenne, les fleurs de courgettes régaler les petits et grands gourmands. En beignet, c'est une des meilleures façons d'apprécier leur saveur douce et leur parfum sucré. Dès les beaux jours, elles se trouvent sur les marchés varois. Mais attention, elles sont très prisées, et il faudra arriver tôt pour être sûr d'en avoir.

### ■ L'ail de Provence

Il n'y a pas de cuisine provençale sans ail. Implanté depuis l'Antiquité dans la région méditerranéenne, l'ail possède des vertus alimentaires et médicinales. Le soleil varois le rend encore plus parfumé. Attention alors à bien le doser ! Sa saveur ne doit jamais dominer et éteindre les autres arômes. Au contraire, il est là pour les corser et les renforcer.

### ■ Le poulpe

Pour préparer votre salade de poulpe, rien de tel que d'aller à la rencontre des pêcheurs varois dès leur retour de pêche. Ils auront peut-être remonté dans leur filet un beau poulpe. À savoir : depuis 2016, la pêche récréative du poulpe est interdite du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre dans les eaux du Parc national de Port-Cros.



© Adlibbe Stock



© Adlibbe Stock

## LES BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES

### INGRÉDIENTS

16 fleurs de courgettes  
100 g de farine de blé  
1 cc de levure chimique  
1 jaune d'œuf  
150 ml de lait demi-écrémé  
Fleur de sel

### PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger la farine et la levure. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger doucement, puis ajouter le lait petit à petit. Rincer et bien sécher les fleurs de courgettes. Enlever le pistil à l'intérieur en prenant soin de ne pas déchirer la fleur.

Faire chauffer un fond d'huile, environ 1,5 cm, dans une casserole, une poêle ou une friteuse. Lorsque l'huile est bien chaude, tremper les fleurs de courgettes dans la pâte à beignets pour bien les enrober. Déposer dans l'huile bien chaude et faire cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Les beignets doivent être bien dorés. Une fois cuits, les sortir du bain et les déposer sur du papier absorbant. Ajouter un peu de fleur de sel et les déguster encore chauds.

## LA SALADE DE POULPE

### INGRÉDIENTS

1 poulpe  
2 gousses d'ail  
1 cs de persil plat  
Le jus d'un citron  
3 cs d'huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

### PRÉPARATION

Nettoyer correctement le poulpe sous l'eau claire. Séparer la tête des tentacules puis retourner la tête et ôter les organes. Extraire le bec au milieu des tentacules puis retirer les yeux. Mettre le poulpe dans une cocotte minute, le couvrir d'eau et le faire cuire pendant 40 min. Égoutter le poulpe puis le nettoyer de nouveau sous l'eau claire. Couper le poulpe en petits morceaux. Laisser refroidir.

Dans un saladier, versez les morceaux de poulpe, puis assaisonner avec l'huile d'olive, l'ail et le persil plat hachés, le jus de citron, le sel, le poivre. Mélanger et placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. ■



# L'olivier, l'arbre provençal... venu d'ailleurs

**Avec son feuillage persistant vert et argenté, l'olivier reste l'arbre emblématique de la Provence. Dans le Var, il se répand sur tout le territoire, de la Méditerranée au Verdon. On en compte des milliers, accolés à une colline, étagés sur des restanques, au fond d'une plaine... Il a trouvé ici une terre de prédilection.**



## DES VARIÉTÉS RETROUVÉES

Depuis 2018, un programme d'analyses génétiques a été mis en place pour l'identification de variétés anciennes d'oliviers. Comme l'explique Christian Pinatel du Centre technique de l'olivier, « il existe des parcelles de variétés qu'on ne connaît pas ou plutôt qu'on ne connaît plus ». Ce programme permet d'utiliser les tests ADN jusqu'alors réservés aux seuls travaux de recherche. Aujourd'hui, les oléiculteurs peuvent identifier parfaitement l'origine de leurs arbres. « On organise chaque année des systèmes de collectes pour identifier un profil génotypique de chaque variété. On met à jour une carte des variétés authentifiées ou en cours d'authentification. On s'est rendu compte qu'une même variété peut avoir des noms différents. En général, l'existence de plusieurs dénominations différentes pour une seule variété provient du fait que la variété a été cultivée longtemps dans des régions différentes, sans que les oléiculteurs aient su qu'il s'agissait de la même variété cultivée ailleurs sous un autre nom », souligne le technicien.

On a tendance à penser que l'olivier est né en Provence, tant il est bien adapté à son climat, son terroir, ses sols et qu'il en est devenu maintenant un symbole. Pourtant, l'olivier semble être originaire d'Asie mineure où il se serait développé de façon sauvage. Sa culture, quant à elle, est née à l'est de la Méditerranée, en Crète, entre 5 000 et 3 500 avant J.-C. C'est sans aucun doute les Grecs ou les Romains qui l'ont implanté en Provence il y a plus de 2 000 ans. Aujourd'hui, dans le Var, on ne trouve pas de variétés sauvages, mais une multitude de variétés cultivées.

L'olivier, de la famille des oléacées est aussi appelé *Olea europea*, son nom latin. De croissance lente, il s'installe pour de très longues années. Sa longévité est exceptionnelle ; certains arbres varois ont plus de 1 500 ans. « Un olivier ne meurt jamais, il se régénère », explique Rémi Pécout, spécialiste varois de l'olivier et ancien technicien chargé de l'arboriculture à la Chambre d'agriculture du Var. « On le dit immortel. C'est pour cela que sa symbolique est si importante. C'est l'arbre de vie ». Malgré un incendie ou un gel, même si son tronc ou sa partie aérienne sont détruits, il repousse inlassablement : « il repart du pied et recommence sa croissance ».

C'est au printemps, à l'été et à l'automne que l'olivier subit le plus de transformations. La récolte des olives s'effectue de novembre à décembre. Début novembre pour des olives vertes, et de mi-novembre à décembre pour des olives à maturité avancée. En hiver, il passe par une période de léthargie profonde.

Dit typiquement méditerranéen, il supporte parfaitement des sécheresses prolongées mais craint le froid trop vif et l'humidité. « Ce qui explique que dans le Var, qui peut connaître des périodes de gel

chaque hiver, les oliviers sont de petite taille », confirme Christian Pinatel du centre technique de l'olivier. Des rejets, appelés souquets, apparaissent directement sur la souche. Ils pourront donner naissance à un nouvel arbre identique au premier.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, 54 000 hectares étaient cultivés dans le Var, il n'en reste plus que 10 000 environ aujourd'hui. Les grands gels du XX<sup>e</sup> siècle, notamment celui de février 1956, ont détruit de nombreux vergers. De plus, l'apparition des huiles de graine comme celles de tournesol ou de colza, plus simples à produire, a entraîné une chute de la production des huiles de fruits - olives et noix notamment.

Souvent noueux et crevassé, l'arbre présente de nombreux atouts ornementaux. Il habille les terrasses, les jardins, les parcs, les places des villes et villages, les carrefours aménagés... Il est aussi cultivé par quelque 6 000 exploitants varois, privilégiant les variétés comme la Belgentieroise, la Bouteillan, le Cayon. À partir du mois de novembre, il alimente avec ses fruits 54 moulins oléicoles. ■



# Les huiles d'olive varoises

**54** moulins oléicoles sont encore en activité dans le Var. Certains fonctionnent avec une ancienne presse manuelle alors que d'autres sont ultra-modernes. Ils permettent la production d'une huile qualitative, issue de la récolte de nombreux oléiculteurs. Ces derniers cultivent plus de 32 variétés d'oliviers. Cette diversité est à l'origine d'huiles d'olives variées, aux arômes marqués. Elles sont répertoriées en trois catégories : fruité vert, fruité mûr et fruité noir appelé aussi « à l'ancienne ». Ce sont les sensations aromatiques des huiles, dues à la maturité des fruits au moment de la récolte et à l'éventuelle fermentation de ces derniers, qui permettent de les classer. Le fruité vert est le résultat d'une récolte précoce dans la saison et d'une transformation immédiate des olives. En résulte une huile aux arômes herbacés et au goût rappelant celui de l'artichaut. À partir d'olives cueillies à maturité, naît le fruité mûr. Cette variété d'huile aura plutôt des saveurs de fruits secs pouvant rappeler l'amande ou la noix. Enfin, le fruité noir s'obtient à partir d'olives mûres qui, après ramassage, sont stockées afin d'être fermentées avant transformation. Ces huiles sont plus rondes en bouche, moins ardentes. L'Appellation d'origine protégée, AOP huile d'olive de Provence, concerne 143 communes varoises.



© Mathis Stock



## LA TAILLE DE L'OLIVIER

La taille des oliviers est nécessaire afin d'améliorer leur rendement. Les olives ont besoin de soleil pour mûrir. Si la masse végétale de l'arbre est importante, la récolte sera moins abondante, car tous les fruits n'auront pas été baignés de soleil. De plus, la taille accentue le phénomène de montée de sève sur les branches. Cette taille s'effectue plutôt en mars et en avril pour éviter la période de gel ainsi que la floraison.

## LES CHIFFRES CLÉS

Le Var compte

**143**  
communes oléicoles.

**32** espèces d'oliviers  
sont cultivées sur son territoire  
par plus de  
**6 000** oléiculteurs  
professionnels ou amateurs.

**10 %**  
des surfaces oléicoles  
françaises se trouvent dans le Var ;  
c'est le second département  
oléicole de France après  
les Bouches-du-Rhône.

Avec environ

**600** tonnes  
produites chaque année,  
la production oléicole varoise  
représente

**12 %**  
de la production française.



## L'oliveraie des Laures à La Farlède, une propriété départementale



**À** La Farlède, le Département est propriétaire depuis 1989 de l'oliveraie des Laures, appelée également l'oliveraie royale du Partégal. Accolée au moulin du Partégal, au pied du Coudon, cet Espace naturel sensible de deux hectares constitue sans aucun doute la plus belle oliveraie du Var. Sur ce site d'exception, plus de 300 oliviers sont comptabilisés. Et certains sont multi-centenaires, ayant plus de 650 ans ! Les formes extravagantes des troncs forment des sculptures végétales. Chaque arbre a poussé au gré du temps et des conditions climatiques. Un magnifique patrimoine naturel à découvrir lors d'une belle promenade ou même d'un pique-nique, à même le sol, à l'ombre des arbres. **S'y rendre : 159, chemin de Laures à La Farlède.**

### DÉCOUVREZ LE JARDIN DES OLIVIERS À SANARY-SUR-MER

À Sanary-sur-Mer, le Jardin des oliviers est un site pédagogique de trois hectares qui a pour vocation de promouvoir les traditions agricoles et les métiers d'antan. Ce conservatoire de l'olivier abrite plus de 500 arbres de 113 variétés différentes. À l'intérieur du bâtiment, un moulin à huile traditionnel centenaire avec pressoir et meule en pierre est encore en fonctionnement. Chaque année, les olives du site sont récoltées pour être transformées en huile. Toutes les étapes de la fabrication traditionnelle sont respectées, broyage, malaxage, pression à froid... Une magnifique collection d'outils agricoles ancestraux est également exposée à l'intérieur de la bastide.

Sous l'impulsion de Mathilde Berthier, responsable scientifique de la structure, une exposition est en cours de réalisation en partenariat avec dix communes varoises. Il s'agit de mettre en valeur le patrimoine oléicole varois à travers des panneaux d'information mais aussi un film documentaire.

Cette exposition sera visible dans le jardin et le musée à partir du mois de novembre.

**S'y rendre : 66, chemin de Sainte-Trinide à Sanary-sur-Mer.**

**Ouvert les mercredis et vendredis de 14 h à 18 h et les samedis de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h.**



# en Lacs et gorges du Verdon

UNE JOURNÉE D'EXCEPTION





**Parmi toutes les expériences proposées sur l'ensemble des 16 villages de la Communauté de communes Lacs et gorges du Verdon, certaines sont assurées par des professionnels du secteur ayant rejoint le réseau Destination Var, le réseau des ambassadeurs du Var. Durant 24 heures en Lacs et gorges du Verdon, le magazine *Le Var* vous invite à la rencontre de quelques-uns d'entre eux.**

## **10H** **INCONTOURNABLE...**

### **La Maison de la truffe d'Aups et du Verdon**

Quoi de mieux, pour commencer la découverte du territoire des Lacs et gorges du Verdon, que de visiter ce lieu, dédié à son produit gastronomique phare ? Dans la Maison de la truffe d'Aups et du Verdon, inaugurée en novembre 2015, tout a été mis en œuvre pour faire connaître la *Tuber melanosporum* (nom scientifique de la truffe) et son terroir. Dans le même bâtiment, au cœur du village, se trouve le Bureau d'information touristique d'Aups où vous trouverez tous les renseignements nécessaires à votre séjour sur ce territoire du haut Var. **Place Martin Bidouré à Aups [maisondelatruffe-verdon.fr](http://maisondelatruffe-verdon.fr)**



**D'Aups à Tourtour,  
15 minutes de trajet**

## **13H** **À TABLE !**

### **Déjeuner à la Bastide de Tourtour**

Pour le déjeuner, direction la Bastide de Tourtour, un hôtel et spa niché à 635 mètres d'altitude qui offre un cadre idéal pour une pause gastronomique.



À l'ombre des mûriers platanes, face à un panorama exceptionnel, est servie une cuisine traditionnelle de saison, aux accents provençaux. **Route de Flayosc à Tourtour. Le restaurant est ouvert midi et soir les samedis et dimanches. En semaine, seulement le soir. Route de Flayosc [bastidedetourtour.com](http://bastidedetourtour.com) Tél. +33 4 98 10 54 20.**

De Tourtour à Villecroze,  
*10 minutes de trajet*

  
**15H 30**

**BALADE SENSORIELLE**  
Découverte œnologique  
et artistique au Domaine  
de Valcolombe à Villecroze

Au Domaine Valcolombe, six hectares de vignobles permettent la production d'une gamme de vins rouges, blancs et rosés en Appellation d'origine protégée (AOP) Coteaux varois en Provence. Pour comprendre l'élaboration de ces vins aux tonalités variées, les propriétaires des lieux, Marie-Hélène et Philippe Grammont, font chaque jour visiter leur domaine.



Exploration des dix cépages cultivés, explication de la vinification et dégustation sont au programme. Le tout complété par la découverte d'une exposition de sculptures dans le cadre d'Art et vin 2023.

1 375, chemin des Espèces à Villecroze  
domainevalcolombe.com  
Tél. +33 4 94 67 57 16.

De Villecroze  
à Moissac-Bellevue  
*20 minutes de trajet*

**19H** 

**REPOS !**  
Dîner et nuit à la Bastide  
de Calalou à Moissac-Bellevue

Dans cet établissement 4 étoiles, à l'atmosphère chaleureuse, le temps est comme suspendu. La déconnexion est totale.



Après un repas gastronomique mettant à l'honneur les produits de saison et de proximité comme la truffe de Moissac-Bellevue, le safran d'Aups ou encore le poisson de Bauduen, servi sur la terrasse, on profite d'une des 33 chambres de l'établissement. Chacune a une signature propre grâce à des couleurs variées et une décoration chinée.

D9 route de Baudinard  
à Moissac-Bellevue  
hotel-gorgesduverdon.com  
Tél. +33 4 94 70 17 91.

De Moissac-Bellevue  
à La Martre  
*1 heure 20 de trajet*

 **10H**

**SPORT ET DÉTENTE**  
Un détour par le golf  
et le spa du Château de Taulane

Pour compléter la découverte du territoire Lacs et gorges du Verdon, direction le Château de Taulane, à La Martre. Au cœur de 340 hectares de nature, cet établissement 4 étoiles possède de nombreux atouts. Pour les sportifs, un golf 18 trous, première réalisation en France du champion sud-africain Gary Player. Classé dans le top 20 des meilleurs parcours de France, il offre 6 300 mètres de parcours ponctués de sept lacs.



Pour les amateurs de calme et de relaxation, est accessible un espace bien-être avec hammam, sauna et jacuzzi dans lequel il est possible de bénéficier, sur réservation, de soins et massages. De quoi satisfaire toutes les envies et finir en beauté ces 24 heures en Lacs et gorges du Verdon.

Le logis du pin à La Martre  
chateau-taulane.com  
Tél. +33 4 93 40 60 80. ■

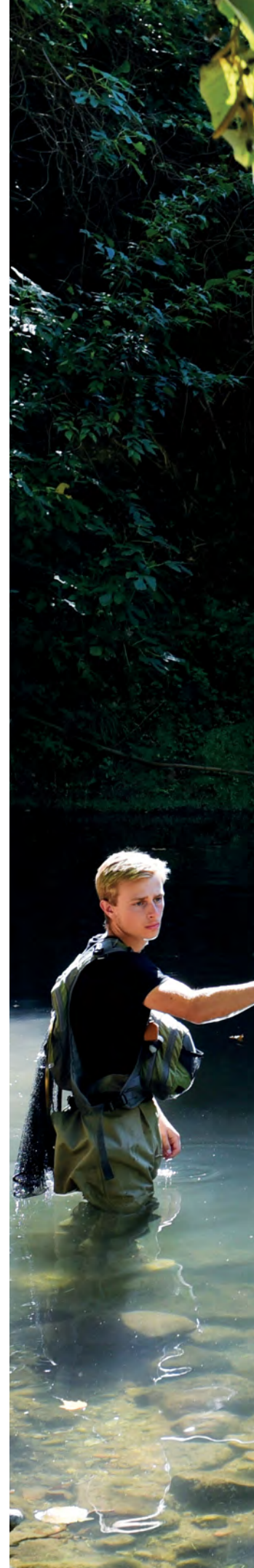
# La pêche à la mouche, plongée en pleine nature



Dans des décors dignes du film de Robert Redford *Et au milieu coule une rivière*, la pêche à la mouche dans le Var offre des instants sublimes en pleine nature. Si cette activité semble pour beaucoup inabordable, il n'en est rien. En réalité, elle est accessible aux débutants dès 8 ans. Découverte.

**P**récision, rapidité, persévérance, agilité, patience : la pêche à la mouche est une pêche technique qui demande un certain apprentissage pour acquérir un geste sûr et une bonne connaissance du milieu aquatique et de sa biodiversité. Mais c'est aussi une pratique de pleine nature, entre sport et loisir, qui peut être « découverte assez jeune, dès 8 ans. C'est une pêche familiale qui

est autorisée dans le Var du 2<sup>e</sup> samedi de mars au 3<sup>e</sup> dimanche de septembre », précise Éric Leterrier, moniteur et guide de pêche diplômé d'État. « Les pieds dans l'eau, la pêche à la mouche permet de capturer, avec un appât artificiel, une mouche, des truites fario qui sont sauvages mais aussi des truites arc-en-ciel, des poissons d'élevage destinés à la pêche de loisir ». La plupart des pêcheurs à la mouche, appelés aussi les moucheurs, fabriquent eux-mêmes leurs appâts en imitant, pour leurrer le poisson, les larves et insectes qu'ils retrouvent naturellement dans le milieu. Ils utilisent différents matériaux comme des plumes de faisan, du poil de lièvre ou de chevreuil associés à des fils de cuivre et de plomb. « On va essayer de se rapprocher au maximum de ce qu'il existe dans le cours d'eau ». Dans le Var, il y a une gestion patrimoniale de la ressource. Grâce à la Fédération du Var pour la pêche et la protection du milieu aquatique, des mesures sont prises pour favoriser le développement des poissons sauvages. La truite se reproduit de novembre à fin janvier. Les cours d'eau de première catégorie - les rivières où l'on retrouve essentiellement de la truite - sont fermés à la pratique pendant cette période. De plus, « la technique de capture des poissons avec des appâts artificiels permet de ne pas les blesser. On ne pêche plus pour le côté alimentaire. Aujourd'hui, on pêche pour le plaisir, pour essayer d'attraper des poissons de plus en plus gros. On les relâche la plupart du temps, à part si on a un poisson blessé qui a peu de chance de s'en sortir », explique le passionné de pêche et de nature Éric Leterrier. Ce dernier propose des initiations et des perfectionnements, sur une demi-journée ou une journée, en rivière ou en étang. Car dans le Var, il y a de nombreux cours d'eau avec de jolies populations de truites sauvages. « Ce sont parfois des endroits assez difficiles d'accès avec une végétation souvent dense », explique-t-il.





« Pour débuter, il vaut mieux favoriser des secteurs assez ouverts et dégagés. Par exemple, en cœur de village à Belgentier sur le Gapeau ou à Sainte-Anastasia-sur-Issole dans lesquels on peut travailler plus facilement la gestuelle. Le Verdon est aussi accessible à tous les pêcheurs ». Le moniteur propose également des découvertes en famille en étang avec des poissons de déversement qui peuvent être capturés assez facilement. Pour des pêcheurs initiés, il développe un travail plus poussé en rivière sur du poisson sauvage. Il aborde d'autres sujets comme la lecture du cours d'eau afin d'adapter la technique de pêche en fonction de l'endroit où se postent les poissons.



Avec passion et calme, il prodigue ses conseils à ses stagiaires : « Garde ta canne droite, sers-toi du courant pour laisser flotter ton appât. Ça y est tu as une petite touche. Attends un peu. Vas-y ferre mais prends ton temps ». C'est un apprentissage qui demande beaucoup de pratique. Pour autant, dès la première séance, les moucheurs découvrent de belles sensations. « On commence tout d'abord sur la terre ferme pour travailler le geste, le lancer si caractéristique de cette pêche. Ça permet de prendre confiance en soi. Puis, on enfile les waders\* et les bottes et on se jette à l'eau ! » Mais en silence, en essayant d'être le plus discret et calme possible. Il faut se poster derrière le poisson pour ne pas se faire repérer. Cette belle communion avec la nature se partage sans modération en famille ou entre amis. ■

\*Waders : pantalons de pêche étanches, permettant d'entrer dans l'eau jusqu'au-dessus de la ceinture

À partir de 100 €. Tout le matériel de pêche est fourni. Carte de pêche en sus.  
Plus d'infos que [pechevpassion-guidedepêche.com](http://pechevpassion-guidedepêche.com)



## BORMES-LES-MIMOSAS

# Voyage immersif à travers le temps

**V**oyager à travers le temps d'une façon tout à fait originale. C'est la promesse - tenue - du Musée d'histoire et d'art de Bormes-les-Mimosas. Comment ? Grâce à la réalité augmentée qui offre une expérience exceptionnelle à chacun des visiteurs, de 7 à 77 ans et plus. Tous, « *même les plus réfractaires aux nouvelles technologies, sont conquis par la visite* », sourit Laury Mourousque, responsable du Musée d'histoire et d'art (MHAB) et du Service culturel de la commune.

Dès leur arrivée dans ce bâtiment du XVII<sup>e</sup> siècle totalement rénové, ils sont équipés d'un HistoPad, une tablette numérique (lire ci-après). Grâce à cet outil connecté, proposant des reconstitutions en réalité augmentée, l'immersion est totale. Elle commence dans la première salle du musée qui, à l'image de la totalité des espaces, dispose d'une scénographie épurée. Ici, pas de panneaux traduits en plusieurs langues ni d'étiquettes fournissant des explications au long cours. Seulement de grandes photographies, des maquettes et quelques tableaux de la collection du musée. Et pour cause. Pour bénéficier des contenus, instructifs et pédagogiques, il suffit de pointer la tablette vers les bornes dédiées à cet effet. En appuyant sur le bouton, l'image s'anime dans l'écran et vous voilà en un rien de temps téléporté aux origines de la commune, au cœur d'un oppidum antique du premier siècle avant J.-C. Les paysages sont reconstitués, les personnages plus vrais que nature et les contenus

**Le Musée d'histoire et d'art de Bormes-les-Mimosas, labellisé Musée de France, a rouvert au public à l'automne 2022 après un an de travaux. Plus qu'une rénovation du bâtiment, c'est une révolution muséographique que découvrent les visiteurs qui en franchissent les portes. Une visite en réalité augmentée qui élève haut le niveau de qualité de l'exposition permanente.**



historiques très détaillés. L'outil, facile d'utilisation, permet de se rendre compte de l'évolution des panoramas et de comprendre comment la communauté installée dans cet oppidum vivait.

C'est ainsi, par le prisme des contenus visuels et audios proposés dans l'HistoPad, et chronologiquement, que le visiteur, de salle en salle, parcourt les époques : néolithique, médiévale, moderne et contemporaine. De l'installation des Bormani, une tribu ligurienne, qui donna certainement son nom au village à la visite régulière des présidents de la cinquième République qui séjournent au Fort de Brégançon, en passant par la peste, la Révolution française, la Seconde Guerre mondiale ou encore la construction du port de Bormes-les-Mimosas... de nombreux sujets sont évoqués. « Parfois, cela donne envie aux visiteurs d'en découvrir davantage », ajoute Laury Mourouque. « C'était aussi notre volonté, en constituant cette visite. De susciter un intérêt pour la commune et son histoire ». ■

### Musée d'histoire et d'art de Bormes-les-Mimosas

103, rue Carnot - Tél. +33 4 94 71 56 60.

Ouverture du mardi au dimanche de 10 h à 19 h. Tarifs de 6,50 € à 9,50 €.

Plus de renseignements sur [musee-bormes.com](http://musee-bormes.com)



### L'HISTOPAD, QU'EST-CE QUE C'EST ?



Il s'agit d'une tablette dont les contenus intégrés ont été réalisés par l'entreprise History. Pour développer cet outil, de nombreux mois de travail, réunissant les équipes du musée, la société History et des spécialistes des différentes périodes historiques abordées, ont été nécessaires. Ils ont permis de créer des reconstitutions au réalisme saisissant qui font aujourd'hui le succès du MHAB.



### DES EXPOSITIONS TEMPORAIRES

En plus de l'exposition permanente, qui se déploie du rez-de-chaussée aux niveaux supérieurs de la bâtisse située dans le centre-ville, le musée propose, dans ses salles des niveaux inférieurs, plusieurs expositions temporaires.

Actuellement, et jusqu'au 5 novembre 2023, il ne faut pas rater celle consacrée à l'artiste Emmanuel-Charles Bénézit (1887-1975).

Méconnu du grand public, ce peintre né à Paris, tomba amoureux de Bormes-les-Mimosas où il s'installa dès 1915. Les paysages méditerranéens qui l'inspiraient tant se retrouvent dans ses toiles colorées. Nombre d'entre-elles sont rassemblées pour cette rétrospective grâce aux prêts de l'Association des amis de Bénézit et du musée des Cultures et des Paysages d'Hyères-les-Palmiers.

# Jérémy Liron, inspiration Var

**L**a Maison du cygne à Six-Fours-les-Plages, accueille, du 8 juillet au 17 septembre 2023, une exposition consacrée aux œuvres de Jérémy Liron. Une invitation au voyage, à l'escapade, qui attise aussi les souvenirs de l'artiste peintre, originaire du Var. « *J'en ai longuement arpenté les paysages, du littoral à l'arrière-pays* », raconte-t-il. « *Le ciel dégagé par le Mistral, la mer, la végétation...* C'est une terre d'inspiration. » Une terre où Jérémy Liron, né à Marseille en 1980, grandit et commence ses études artistiques, aux Beaux-Arts de Toulon. Cet admirateur de Cézanne en retient « *un enseignement fondé sur les concepts et la théorie* » qu'il complète aux Beaux-Arts de Paris avec un apprentissage « *basé sur une approche davantage formaliste* ». Puis direction Lyon où il réside depuis.

Agrégé en arts plastiques, il enseigne durant une dizaine d'années avant de se consacrer à son œuvre. « *Une peinture qui, de prime abord, est tout à fait réaliste mais qui, en réalité, s'attache moins à représenter fidèlement les choses que des sensations, des souvenirs, des impressions* », explique-t-il. « *Une peinture extrêmement composée. Avec une attention très particulière au cadrage, à la structure...* À la façon d'architecturer l'image ».

Il s'agit presque exclusivement de paysages, inspirés par des souvenirs ou des photographies prises par le peintre lui-même, dans lesquelles l'architecture a toute sa place. « *Mais en réalité, je suis peu fidèle au modèle* », avoue-t-il. « *Je préfère l'évocation plutôt que la description* ». Et ce n'est donc pas par péché de paresse, mais plutôt par envie de laisser à chacun



© Philippe Perlot

**Originaire du Var, le peintre Jérémy Liron, est à l'honneur, cet été, à la Maison du cygne à Six-Fours-les-Plages où une exposition lui est consacrée. L'occasion, pour l'artiste, de revenir sur cette terre, dont les paysages et l'architecture imprègnent son œuvre.**

la possibilité d'interpréter la peinture qu'il a devant ses yeux, que les œuvres ne sont que très rarement nommées. C'est une forme de liberté, aussi, chère au peintre qui travaille « *sans projection ni mise au carreau* ».

« *Je me lance directement sur la toile* », précise-t-il. « *Principalement avec de la peinture à l'huile, de gros pinceaux et sur des grands formats. Ce qui m'intéresse aussi c'est la sensualité de la matière, la touche, les différentes couches...* »

Ce goût pour la peinture, cette envie d'aller vers cet art à une période, « *dans les années 2000, où, aux Beaux-Arts, il était assez mal vu d'utiliser des médiums traditionnels* », ne s'est jamais démenti. Et Jérémy Liron - qui écrit aussi, des essais et des récits - a su en tirer parti. « *Aujourd'hui les choses ont beaucoup changé et la peinture revient en grâce dans tous les lieux d'art* », sourit-il. La sienne, particulièrement, expo-

sée cette année à Paris, Saint-Rémy-de-Provence, Montpellier... Et à Six-Fours-les-Plages. ■

**La géométrie dans tous ses états, du 8 juillet au 17 septembre 2023**

**Maison du cygne à Six-Fours-les-Plages.**

Entrée libre. Ouvert de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Fermé les dimanches matin, lundis et jours fériés.

À paraître en juin aux éditions L'atelier contemporain,

*Retourner le regard* et *Archives du désastre*.



LE DÉPARTEMENT



Protégeons la forêt  
avant qu'il ne soit  
**TROP TARD**



PARTOUT, POUR TOUS, LE VAR ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

# TRÉSORS DU ROYAUME DE LOTHARINGIE, L'HÉRITAGE DE CHARLEMAGNE



Hôtel Départemental des Expositions du Var  
**1<sup>er</sup> JUILLET > 8 OCTOBRE 2023 - DRAGUIGNAN**

Billetterie  
hdevar.fr

Exposition réalisée avec les participations exceptionnelles de