

Le Var



PRODUITS D'ICI

Huître, truffe,
blanc de blancs pétillant,
pompe à l'huile

TRADITION

Sur les pas de
Marie Madeleine

SCIENCES

La formation
géologique du Var

VIVRE ICI

Portraits de l'Armée
dans le Var



LE DÉPARTEMENT



Les brochures « **COMPÉTENCES** », éditées par le Département du Var, forment une collection de 7 ouvrages détaillant les 7 compétences principales de la collectivité. Elles sont à la disposition du public dans tous les lieux d'accueil du Conseil départemental et en téléchargement sur www.var.fr.



Brochures à venir : **SPORT/JEUNESSE**, **ROUTES**, **ENVIRONNEMENT**, **TOURISME**.

Sommaire

PORTFOLIO > 2 à 7

IDÉES DE SORTIES > 9 à 11

IDÉES D'EXPOS > 12 & 13

IDÉES DE CADEAUX > 14 à 17

IDÉES DE LECTURE > 18 & 19

COUP DE CŒUR / Beau, bon, blanc... et effervescent ! > 20 à 22



23

LE VAR EN TÊTE

PÉPITE / Les tapis de Cogolin > 24 à 26

HISTOIRE D'UN SUCCÈS / La formation d'assistant de vol > 27 à 29

TENDANCE / Les bijoux Doriane > 30 & 31

INNOVATION / Telomedia : à la pointe du numérique et de l'audiovisuel > 33 à 35



36

NUL VAR AILLEURS

VIVRE ICI / Portraits de l'armée dans le Var > 38 à 50

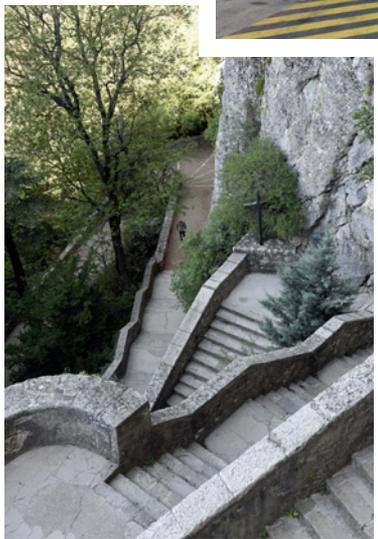
COULEURS DU VAR / La maison de la truffe à Aups > 51 à 53

RENCONTRE AVEC / Marcus Malte > 54 & 55

HISTOIRE / L'étonnant bateau-ciment à Brignoles > 56

SCIENCES / L'histoire géologique du Var > 57 à 60

ARCHÉOLOGIE / La Tour du Faucon à Puget-Ville > 61 & 62



63

VAR HIVER

TRADITION / Marie Madeleine, sainte et Varoise > 64 à 71

ACCENT / L'huître de Tamaris > 72 à 74

À DÉGUSTER / La pompe à l'huile > 76 & 77

INSOLITE / Le hockey subaquatique > 78 & 79

ÉVASION / Le Mont Lachens > 80 & 81

NATUREL ET SENSIBLE / Malpasset, entre nature et histoire > 82 à 84

PATRIMOINE / Un témoignage de l'ère de glace à Mazaugues > 85 à 87

ARTISTE VAROIS / Les Voix animées, la voix comme seul instrument > 88

EN COUVERTURE :

Les Fêtes de la lumière
à Saint-Raphaël.
© Nico Gomez



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

Directeur de publication : Marc Giraud - **Coordination éditoriale** : Philippe Voyenne - **Rédaction en chef** : Véronique Strba - **Rédaction** : Muriel Priad, Sabine Quilici, Jessica Chaîne - **Photo** : Nicolas Lacroix, Samchedine Damen Debbih - **Maquette** : Création/réalisation graphique/suivi de fabrication, Isabelle Cilichini. Pages 8, 32, 75, 2^e, 3^e de couverture : Création/réalisation graphique, Lionel Cartier, Laurent Daures, Emmanuel Ros
Photogravure : Graphic Azur - **Impression** : Imaye Graphic, tirage à 80 000 exemplaires - Déphôt légal à parution - N°ISSN : 2273-2659

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Service communication - 390 avenue des Lices - CS 41303- 83076 Toulon Cedex - Site et courriel : www.var.fr - contact@var.fr

 une marque propriété du Département du Var



Portfolio

Sarcelle d'hiver

Ce minuscule canard ne nous visite qu'entre septembre et mars. On peut alors le trouver dans tous les milieux aquatiques. Les étangs et marais salants du littoral varois sont les ultimes refuges pour les sarcelles d'hiver lors de fortes vagues de froid.







Petit-duc scops

Ce minuscule hibou arrive en avril, en provenance d'Afrique, pour nicher dans le Var jusqu'à une altitude d'environ 1 000 mètres. Les oiseaux et leur nichée se nourrissent principalement d'insectes de grande taille. En septembre, l'immense majorité des petits ducs regagne l'Afrique, mais en raison de la douceur du climat du littoral varois, quelques-uns passent l'hiver sur les îles d'Hyères.

Flamant rose (page 5)

Il a fallu attendre la nidification camarguaise de 1972 pour voir les effectifs du flamant rose augmenter très régulièrement dans le Var. C'est actuellement une espèce abondante et facile à observer tout au long de l'année sur la presqu'île de Giens et, parfois, sur les étangs de Villepey à Fréjus.



© Nicolas Lacroix







Oiseaux d'hiver

Avec plus de 350 espèces d'oiseaux observées, le Var compte parmi les départements français les plus riches pour leur avifaune. Cette abondance est due à sa position en bordure de la Méditerranée, à la douceur de ses hivers et à la grande variété de ses milieux naturels. L'hiver est ici, la meilleure saison pour les oiseaux. Certes, certains migrateurs (hirondelles, coucous, cailles, rossignols) sont partis dès l'automne en Afrique, mais les collines varoises ne sont pas désertées. Au contraire, la douceur du climat et la profusion des ressources alimentaires permettent, entre octobre et mars, le stationnement de millions d'oiseaux venus du nord de l'Europe. Pour les découvrir, il faut s'armer de patience... Ou se rendre directement au Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var, où la majorité des espèces varoises est présentée dans la salle d'ornithologie.

Portfolio réalisé en étroite collaboration avec le Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var et son ancien conservateur en chef Philippe Orsini. Crédit photos Philippe Orsini.

Rougegorge familier

Autrefois inféodé au nord du département, le rougegorge a étendu son aire de nidification à tout le Var. Mais ce sont ceux du nord de l'Europe, venant passer l'hiver ici, les "hivernants", qui constituent les plus gros effectifs. Très familier, on trouve cet oiseau dans les jardins, même au cœur des grandes villes.

Faucon crécerelle (page 6)

C'est le rapace le plus abondant du Var. Ses effectifs nicheurs augmentent en hiver grâce aux oiseaux en provenance du nord et de l'est de l'Europe. Il se nourrit principalement de rongeurs capturés soit à l'affût, soit après un vol sur place appelé "Saint Esprit".



LE DÉPARTEMENT

E X P O S I T I O N

« La paléontologie dans le Var »

du 6 octobre 2016 au 29 mars 2017

MUSÉUM
D'HISTOIRE NATURELLE
DE TOULON ET DU VAR

L E V A R , A C T E U R D E V O T R E Q U O T I D I E N



MOZART À L'HONNEUR À L'OPÉRA

► 27, 29 et 31 décembre à 20h
Les noces de Figaro - Opéra de Toulon
 Entrée : de 5 à 99€

Pour les fêtes, l'Opéra de Toulon propose *Les noces de Figaro* de Mozart, opéra-bouffé en quatre actes, tiré de l'œuvre de Beaumarchais Le mariage de Figaro. La mise en scène est signée de Christian Gangneron, tandis que la direction musicale est confiée à la jeune chef d'orchestre coréenne, Eun Sun Kim. Un spectacle lyrique où le génie mozartien éclate à chaque instant.

Réservations sur www.operadetoulon.fr

CONFÉRENCES HISTORIQUES DU DÉPARTEMENT

► 13 janvier à 20 h 30
 Hôtel du Département
 aux Lices à Toulon

► 14 janvier à 20 h 30
 Carré Gaumont
 à Sainte-Maxime

Le Département invite les Varois à voyager dans l'Histoire. Il développe un cycle de trois conférences historiques sur l'année.

En janvier, c'est *La guerre de succession d'Espagne, un tournant dans l'histoire européenne* qu'Hervé Drévilion, professeur d'histoire moderne à l'Université Paris 1, présentera lors de sa conférence. **L'entrée est gratuite et ouverte à tous.**

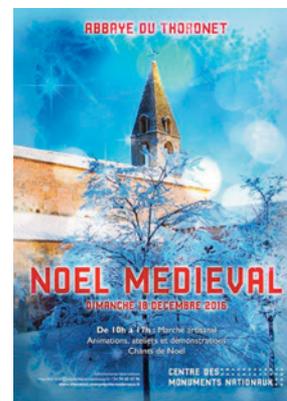


LA LAÏCITÉ EN QUESTION

► 8 décembre à 18 h
 Archives départementales
 Auditorium du Pôle culturel
 Chabran - Draguignan
 Entrée libre

Les Archives départementales proposent une conférence de Maurice Mistre sur *"Allard et Clémenceau, les deux parlementaires dracénois et la loi de 1905"*. Il reviendra sur l'implication de Maurice Allard et Georges Clemenceau dans les débats sur le vote de la loi de 1905 relative à la séparation des églises et de l'État. Parallèlement, une exposition sur la laïcité est proposée. Elle retrace l'histoire des rapports complexes entre le pouvoir et les religions depuis le XVI^e siècle. Informations au 04 83 95 83 32 ou au 04 83 95 83 24

UN NOËL MÉDIÉVAL



► Dimanche 18 décembre, de 10 h à 17 h à l'Abbaye du Thoronet

C'est dans le cloître, au cœur de l'Abbaye du Thoronet, dans le village éponyme, que prendront place, dimanche 18 décembre, de nombreux artisans. Pour la troisième édition du Noël provençal, souffleur de verre, herboriste, fleuriste sont notamment attendus, ainsi que des démonstrations d'enluminure, de fabrication du pain des moines ou encore des reconstitutions par les membres de Médiévales des Arcs. Une autre façon de découvrir cette abbaye cistercienne, classée aux Monuments historiques depuis 1840. **Plus de renseignements au 04 94 60 43 96 ou www.le-thoronet.fr. Tarifs de 6 à 7,5€ Gratuit pour les mineurs.**

UN SPECTACLE ÉVÉNEMENT !

► Du 9 au 11 décembre
Cirkopolis
Théâtres en Dracénie
Draguignan
Entrée : de 16 à 26 €

Théâtres en Dracénie crée l'événement avec le spectacle Cirkopolis du Cirque Eloize. Devenue, avec le Cirque du Soleil, la référence du cirque à travers le monde, la compagnie québécoise relève brillamment le défi de mêler arts du cirque, théâtre et danse dans un même spectacle.

Les spectateurs sont entraînés dans un univers urbain et déshumanisé. Peu à peu, la dizaine d'artistes défient la monotonie et insufflent la vie et la couleur. Cirkopolis est accompagné d'une scénographie, de projections vidéo et d'une musique originale. Autour du spectacle, Théâtres en Dracénie organise différents ateliers de cirque, jonglerie, équilibre.
Réservations au 04 94 50 59 59 ou sur www.theatresendracenie.com



© Productions Neuwert Valérie Remix



© Christophe Raynaud de Lage

DES CLOWNS ITINÉRANTS

► Jusqu'au 17 décembre
Clowns not dead, spectacles de clowns itinérants à La Seyne, Le Pradet, La Valette, Le Revest-les-Eaux.
Entrée : de 10 à 20 €
À partir de 3 ans.

Non les clowns ne sont pas morts ! C'est le Pôle Jeune Public du Revest-les-Eaux qui l'affirme avec son temps fort, Clowns not dead, consacré à ces personnages burlesques. Des petites formes clownesques, des spectacles musicaux ou du cirque-théâtre : jusqu'au 17 décembre, plusieurs spectacles leur font la part belle, dans une programmation itinérante et éclectique. Cet événement fait partie de la Saison Cirque Méditerranée du Pôle Jeune Public.
Spectacles à partir de 3 ans.
Plus de détails sur www.saisoncirque.polejeunepublic.fr



LAISSEZ-VOUS EN CONTER

► Du 5 au 9 décembre
Semaine du conte
Carré Gaumont - Sainte-Maxime
Entrée : de 6 à 12 €

Trois conteuses internationales sont invitées au Carré pour la semaine du conte. Chacune mène le public dans un univers nourri d'expériences et de richesses personnelles. Le Carré Gaumont organise aussi des soirées conte à l'ambiance chaleureuse.

Plus d'informations sur la programmation sur www.carreleongaumont.com

NOËL EN LUMIÈRES !

► Du 2 décembre au 2 janvier
Fêtes de la lumière,
Saint-Raphaël

Chaque année, Noël à Saint-Raphaël rime avec lumière. Pendant un mois, avec le soutien du Département du Var, la ville s'anime et s'illumine. Pour leur 20^e édition, les *Fêtes de la lumière de Saint-Raphaël* investissent les rues de la ville pour les habiller de couleurs. Une grande roue donnera de la hauteur à l'esplanade Delayen.

La Féerie des automates ainsi que les 24 chalets de Noël installés du 10 décembre au 2 janvier place Coulet, raviront les petits comme les grands. À partir du 16 décembre, des spectacles dynamiques "Son et lumières" donneront vie à la façade de la basilique Notre-Dame de la Victoire. De nombreux spectacles de rue, déambulations et animations sont proposées pour toute la famille. **Toute la programmation sur www.saint-rafael-lumieres.com ou 04 94 19 52 52.**



© Nico Gomez

UN RÉVEILLON CABARET



© Yves Prince

► 31 décembre à 21 h
Café Polisson
théâtre couvert
de Châteaullon
Ollioules
Entrée : 20 €
Spectacle réservé
aux adultes

Le *Café Polisson* de Nathalie Joly plonge les spectateurs au cœur du Second Empire et de la Belle époque. Sur scène, comme dans un tableau de Toulouse-Lautrec, l'ambiance des fameux "Caf'Conc" montmartrois est recréée. Le spectacle témoigne des mœurs de l'époque : le chant et la danse sont mêlés aux vices et plaisirs de la vie. À l'issue du spectacle, c'est dans une ambiance festive que la soirée se prolonge. **Réservations sur www.chateaullon.com**

À faire aussi...

AU THÉÂTRE LIBERTÉ À TOULON

6 DÉCEMBRE À 20 H 30
30/40 Livingstone,
une pièce de et avec Sergi Lopez.

15 DÉCEMBRE À 20 H 30
Amnésique en musique,
création collective
sur des musiques
et chansons de Philippe Leygnac.

DU 12 AU 14 JANVIER À 20 H 30
Belle Figura,
spectacle de Yasmina Reza.
www.theatre-liberte.fr

AU FORUM À FRÉJUS

17 DÉCEMBRE À 20 H 30
Concert de Noël,
avec la soprano Nathalie Manfrino
et l'orchestre régional d'Avignon.

20 DÉCEMBRE À 15 H
Zut ! C'est Noël,
spectacle jeune public.

3 JANVIER À 20 H 30
La Belle au bois dormant,
ballet interprété par les 45 danseurs
du ballet Yacobson
de Saint-Petersbourg.
www.aggloscenes.com



LA PALÉONTOLOGIE DANS LE VAR

► jusqu'au 29 mars 2017

Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var

Pour cette exposition, le Département présente au Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var plusieurs dizaines d'objets jamais montrés au public. En exclusivité, le visiteur découvre des reconstitutions grandeur nature comme le Gastonis, l'oiseau géant qui a remplacé les dinosaures dans l'écosystème. "Il mesurait 2,3 mètres et devait peser près de 200 kg. C'est un oiseau coureur", explique Stephen Giner, paléontologue au Muséum du Var et commissaire de l'exposition. Il y a aussi cette salamandre géante. Et puis, fait rarissime, "les visiteurs peuvent toucher une empreinte d'un dinosaure carnivore, retrouvée sur les falaises de Sanary. Nous exposons aussi des os, que nous avons retrouvés très récemment et qui sont encore en cours d'étude", dévoile-t-il. Voilà une exposition qui émerveillera les amateurs par ses nouveautés.

Pour aller plus loin sur le sujet, de nombreuses conférences sont proposées, animées par des professionnels, reconnus internationalement. Des visites guidées gratuites sont organisées pour les groupes et les scolaires. Réservation obligatoire au 04 83 95 44 20.

Retrouvez toute la liste des conférences sur le site du muséum.

Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var - 737 chemin du Jonquet à Toulon.

Ouvert du mardi au dimanche de 9 h à 17 h.

Fermeture les lundis et jours fériés. Entrée gratuite. Tél. 04 83 95 44 20, www.museum-toulonvar.fr et facebook.com/MuseumdeToulon

RIVAGES VAROIS. Vivre et travailler sur le littoral du XVI^e au XXI^e siècle

► jusqu'au 30 juin 2017

Archives départementales du Var

Si, aujourd'hui, le littoral varois est souvent identifié comme un lieu de vacances et de loisirs, l'exposition *Rivages varois* des Archives départementales invite le public à se détacher de cette image réductrice pour se plonger dans la vie du littoral et de ses habitants à travers les activités passées et présentes. Notamment la construction navale, le commerce maritime, la pêche, la guerre navale et guerre de course, la gestion et la surveillance des côtes... Les Archives et ses partenaires* disposent de nombreux témoignages : actes administratifs et notariés, maquettes, tableaux, outils d'époque, cartes postales, plans, photographies, gravures... La visite est ludique et didactique. Le public est accompagné par des personnages représentatifs de l'histoire du littoral, dessinés par l'auteur varois de bandes dessinées Jean-Marie Cuzin. À côté d'un lecteur et d'un archiviste de notre temps, un pêcheur, une remmailleuse de filets, une baigneuse, un notaire, un yachtman, un douanier, un corsaire...

Les personnages commentent les documents et les objets exposés, et invitent à s'immerger dans l'histoire. À la fin du parcours, dans un espace évoquant la cabane d'un pêcheur, les visiteurs peuvent écouter des témoignages recueillis par l'atelier de mémoire orale des Archives départementales auprès de membres de prud'homies des ports du Var.

Retrouvez tout le programme sur www.archives.var.fr

*La ville de Saint-Tropez et son Musée d'histoire maritime, la ville de Draguignan et son Musée d'arts et d'histoire, la ville de La Seyne-sur-Mer et sa Maison du patrimoine, le Service Historique de la Défense de Vincennes et son antenne de Toulon, l'association de Maintien des intérêts des Anciens de la Navale et de la Seyne.

Archives départementales du Var
Pôle culturel Chabran
660 boulevard J.-F. Kennedy - Draguignan.
Accès libre et gratuit du lundi au vendredi
de 8h30 à 17h.
Visites sur demande pour les groupes
et les scolaires. Tél. 04 83 95 83 83.
www.archives.var.fr



ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
LE DÉPARTEMENT
PÔLE CULTUREL CHABRAN

RIVAGES VAROIS
Vivre et travailler sur le littoral

EXPOSITION
DU 15 SEPT. 2016
AU 30 JUIN 2017

PÔLE CULTUREL CHABRAN
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 17h
ENTRÉE LIBRE - 04 83 95 83 83
www.archives.var.fr

DE LA COULEUR À LA LUMIÈRE

► jusqu'au 31 décembre 2016
Abbaye de La Celle

Après plusieurs campagnes de réhabilitation, l'Abbaye de la Celle, propriété du Département est un nouvel écrin pour l'art contemporain. C'est tout naturellement qu'elle accueille pour la première fois des œuvres issues de la collection départementale d'art contemporain : un fonds constitué, conservé et valorisé par l'Hôtel des Arts, le centre d'art du Département.

De la couleur à la lumière, ce sont quatorze œuvres de neuf artistes contemporains : Vincent Barré, Janos Ber, Stéphane Bordarier, Marie-Claude Bugeaud, Günther Förg, Jean-Paul Marcheschi, Sean Scully, Marek Szczesny, Claude Viallat.

Cette exposition instaure un dialogue entre l'art et l'histoire et propose aux visiteurs d'expérimenter un saut visuel de sept siècles. Empreintes d'une grande spiritualité pour les unes, baignées de lumière pour d'autres - la lumière étant dans l'art ancien une des représentations majeures de l'essence divine -, les œuvres sélectionnées pour cette exposition trouvent toute leur place dans ce lieu emblématique de l'art roman provençal.

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

De 10 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 17 h 30 du mardi au dimanche. Fermeture le 25 décembre. Entrée gratuite. Tél. 04 98 05 05 05



D'UNE MÉDITERRANÉE, L'AUTRE



Alger 17 h 40, 2013, Marie Bovo, 150 x 120 cm, Tirage chromo-générique marouflé sur aluminium et encadré.

► jusqu'au 12 février 2017

Hôtel des arts, Centre d'art du Département du Var

Exposition soutenue par la fondation BNP Paribas.

D'après une idée originale de BNL Groupe BNP Paribas créée à l'occasion de son 100^e anniversaire.

D'une Méditerranée, l'autre est une nouvelle lecture de l'exposition *The Sea is my Land*, consacrée aux artistes de la Méditerranée et présentée en 2013 et 2014 en Italie à l'occasion du 100^e anniversaire de la BNL, la filiale italienne de la BNP Paribas.

Cette grande exposition se développe dans deux lieux : à Marseille, au Fonds Régional d'Art Contemporain Provence-Alpes-Côte d'Azur (FRAC PACA), et à Toulon, à l'Hôtel des Arts, le centre d'art contemporain du Département du Var.

Si le FRAC PACA s'est attaché à regrouper un ensemble d'œuvres majoritairement axées sur les tensions et les conflits qui submergent actuellement la Méditerranée, l'Hôtel des Arts propose une illustration de cette région à travers 12 artistes. Appuyée sur la double notion de voyage et d'introspection, cette prise de distance n'implique pas un désintéret pour la souffrance de la population du pourtour méditerranéen, mais prend le parti d'une approche plus intérieure et indirecte de cette réalité. Inverser la lumière du monde, lui rendre sa poésie par une bascule du temps, transformer les images de guerre en images de voyage pourraient constituer des chemins fertiles.

À l'Hôtel des Arts : Yuri Ancarani, Belkacem Boudjellouli, Marie Bovo, Joseph Dadoune, Mounir Fatmi, Dor Guez, Mark Mangion, Malik Nejmi, Adrian Paci, Mario Schifano, Arslan Sukan, Ozlem Sulak.

Hôtel des Arts, Centre d'art du Département du Var - 236 Boulevard Maréchal Leclerc - Toulon. Ouverture du mardi au dimanche de 10 h à 18 h. Fermé le 25 décembre 2016 et le 1^{er} janvier 2017. Entrée libre. Tél. 04 83 95 18 40 et www.hdatoulon.fr

TENDREMENT BON...

La confiserie artisanale Fouque, fondée en 1864 à Signes, propose sa recette traditionnelle de nougat noir exclusivement à base de miel et d'amandes. En barre de 190 g et 240 g et en sachet de petites bouchées.

De 9,95 € à 16,5 €, en vente sur www.nougat-fouque.com, en boutique à Signes et dans de nombreuses épiceries fines varoises.



À table !

Couleurs vives et formes festonnées font la particularité des faiences de Varages. Saladiers, assiettes, tasses, plats de service et bien d'autres pièces sont produits ici par une poignée de personnes qui, en juillet 2009, ont fait revivre l'entreprise en créant une Société coopérative de production (Scop).

Dans un four plus petit, mais avec une volonté toujours plus grande, ils continuent à faire vivre un savoir-faire ancestral. 60 000 pièces sont produites chaque année dans une large gamme de couleur.

De quoi sublimer vos tables de fêtes.

Collection Kimberley.

Assiette plate mauve Ø 27 cm 5,80€, assiette dessert ciel gris Ø 21 cm 4,95€,

calotte mauve Ø 18 cm 5,25€.

En vente à Varages et sur www.varages.com

Secret

À découvrir sans hésitation : le galet d'Ollioules, une gourmandise pour tous les amoureux de chocolat et de... nougat ! Cette création de la Maison Jonquier allie les saveurs du nougat blanc et du chocolat de grande qualité.

Galet d'Ollioules : 85 € le kilo
En vente directement à la boutique - 16, rue Nationale à Ollioules.



© Jonquier



© Stéphanie Gamby

CRÉATIF

Nuances des matières et du blanc. De petites collections sobres et élégantes. Une vaisselle qui répond aux exigences actuelles (lave-vaisselle et micro-ondes).

L'artiste Stéphanie Gamby propose une collection de vaisselle, en porcelaine de Limoges, à utiliser au quotidien ou pour des moments d'exception.

Vase - 250 € (au centre de la photo)

En vente à l'atelier Pierre Dutertre 1979, route de Sanary à Ollioules ou sur stephanieg-ceramique.com



LE RENNE DE COCO

Elle a signé des collections pour Verbaudet, Clairefontaine : Coco la Fée est Corinne Fraysse, une artiste connue et reconnue pour son univers très marqué. Pour Noël, elle propose des œuvres personnalisables avec le nom de l'enfant. De 15 € à 75 €. Magique ! www.cocolafee.com. Galerie au 17 rue Barthélémy de Don Sanary - Tél. 06 85 21 76 02.

GOURMAND

Navettes au citron ou à la fleur d'oranger, rochers coco, croquants aux amandes, amaretti aux différents parfums... La réputation de la biscuiterie Navarro, installée depuis 1984 à Ollioules, n'est plus à faire ! Pour les fêtes, donnez une touche gourmande à vos cadeaux ! Amaretti : 36 € le kilo
Navettes provençales : 25 € le kilo
Croquants aux amandes : 34 € le kilo
Rochers coco : 36 € le kilo
En vente sur www.biscuiterie-navarro.fr ou à la biscuiterie- Espace Piédardan 1256, avenue Jean Monnet à Ollioules.



IRRÉSISTIBLE

Oncidium Sharry baby "sweet fragrance" sent divinement bon : entre la vanille et le chocolat. Cette orchidée est l'une des 1 000 variétés produites par la maison Vacherot à Roquebrune-sur-Argens. Plante vedette de fin d'année, elle est vigoureuse, de culture facile, et surtout, elle fleurit et embaume longtemps ! Entre 15 € et 30 € selon la taille. Journées portes ouvertes du 2 au 5 décembre. Vente en ligne sur www.orchidees-vacherot.com

Parfumantes

Elles ne creusent pas, brûlent longtemps et parfument toute la maison. Les bougies parfumées de Catalan bougies sont fabriquées à Saint-Raphaël, par un artisan cirier soucieux de la qualité. 95 % des matières utilisées sont locales. Coup de cœur pour la fragrance Sapin qui offre un voyage olfactif dans les forêts de Sibérie. 10 € la bougie alu 100 gr, 15 € la bougie verre dépoli 180 gr. Vente en ligne sur www.catalanbougies.com





Fondants

Les foies gras de la ferme Alexandre sont 100% varois. Les canards élevés à Callian, sont transformés dans l'atelier artisanal selon une recette familiale éprouvée. Le foie gras au torchon s'est même offert le luxe en 2007 d'être l'unique médaille d'or de la Foire agricole de Paris ! Foie gras entier mi cuit au torchon, 129 € / kilo. Verrine de foie gras mi-cuit de 15 € à 54 €. En vente à la ferme à Callian : www.ferme-alexandre.com

SUCRÉS

À Collobrières, la Confiserie Azurée produit des marrons glacés depuis 1949. Fabriqués en octobre et novembre à partir de la récolte effectuée dans la forêt des Maures, ils sont prêts à être offerts – et dégustés – en décembre.



30,30 € le coffret de 12.

En vente à la boutique, ouverte 7 jours sur 7, boulevard Koenig à Collobrières.

Ou par internet : www.confiserieazurée.com

Coloré



Blanc, jaune, rose mais surtout rouge, le poinsettia colore à merveille les tables de fêtes !

Appelée également l'étoile de Noël, cette plante est la star des étals de fleuristes et des jardinerie en fin d'année. Le Var en produit chaque année entre 80 000 et 90 000.

En vente chez les fleuristes varois ou dans les jardinerie. À partir de 5 €

EXTRÊME PERFORMANCE

Le VTT électrique Xtrem de la société ADS Technologie, installée à Roquebrune-sur-Argens, est un bijou de technologie. Avec des pointes à 60 km/h, à mi-chemin entre le vélo et la moto, ce VTT dernière génération est entièrement réalisé dans le Var par Bruno Cause son constructeur.

À partir de 7 900 €. www.ecolostation.com
Quartier la Tuilerie à Roquebrune-sur-Argens.
Tél. 06 19 52 60 39.



TRÈS OR !

Belle et délicieuse ! La collection de chez Savor et sens illumine les tables de fêtes de sels, poivres, moutardes, huiles, vinaigres, crèmes de balsamique, sucres, confits et confitures pailletés.

De 6 à 35 € pour un coffret 4 produits.

En vente dans les épicerie fines varoises.



DESIGN

Intemporelle, la lampe en en 2013 par le designer du festival Design Parade à Hyères.

Prix : 150 €

canne de Provence a été créée en 2013 par le designer Antoine Boudin, hyérois et lauréat du festival Design Parade à Hyères.

Boutique de a Villa Noailles à Hyères.

www.villanoailles-hyeres.com

PRÉCIEUX

Chaque pièce est unique et personnalisable ! Fanny Paoli crée des bijoux originaux, entièrement à la main, sans moulage, principalement en argent 925.

Elle propose une collection contemporaine, mais peut également créer des bijoux sur-mesure en fonction des envies de chacun !

Duo – 2 bagues fines 55 €

En vente sur www.thetoadstudio.com



© The Toad

Barbier de Luxe

Sublimer son rasage avec un authentique savon d'Alep est aujourd'hui un luxe.

Ce joyau du hammam est au cœur de la marque varoise, Tadé pays du Levant à Signes, un des derniers importateurs du savon d'Alep en France.

Leur savon signature le "Pain d'Alep" est hypoallergénique et soignant grâce à l'huile de baies de laurier.

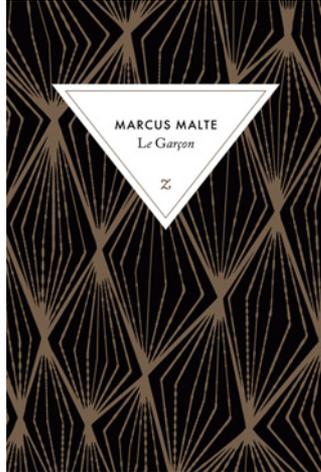
Chic ! La coupelle en pierre de savon. 30 €. En vente sur www.tade.fr

et dans de nombreux magasins.



Le garçon

de Marcus Malte, Zulma éditions
Prix Fémina 2016



Le garçon n'a pas de nom. Il n'a pas de père et ne s'en cherche pas. Il n'a plus de mère. Il a 14 ans. On est en 1908. Seul, mû par son instinct, nu de toutes contraintes et vierge de toute éducation, le garçon fait face aux hasards de la vie et avance vers son destin. Avec lui, Marcus Malte explore, dans une langue exquise et un style flamboyant, tout ce que la civilisation est en capacité de produire dans le XX^e siècle naissant. Le meilleur comme le pire. Entre désir et vérités historiques, orgueil et absurdité assassine, l'écrivain seynois signe un texte puissant, très documenté sur la Grande

guerre. De la grande littérature qui a conquis le jury du Prix Fémina. ■
Retrouvez l'interview de Marcus Malte p. 54-55

1986 année blanche

de Lucile Bordes, éditions Liana

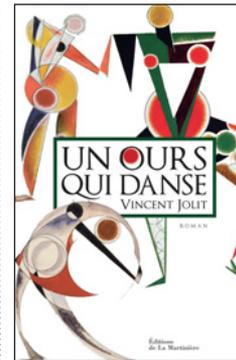
Au printemps 1986, le monde découvre Tchernobyl. Sous le nuage radioactif qui traverse l'Europe, deux femmes racontent. Ludmila, habitant dans la ville ultramoderne qui jouxte la centrale, veut croire que tout est sous contrôle dans l'invincible URSS. Ioulia, à Kiev, rêve d'indépendance et de son jeune amant français. En contrepoint, dans le sud de la France, Lucie se demande si le nuage va passer la frontière et bouleverser sa vie d'adolescente déjà largement perturbée par l'agonie des chantiers navals de La Seyne-sur-Mer. Dans un roman édifiant et ciselé, l'auteure mêle grand événement et petites choses du quotidien, sens du sacrifice et naïveté. La mémoire, thème cher à Lucile Bordes, est évoquée avec finesse et sensibilité pour mieux interpeller sur ce que l'on fait de ce que l'on sait. *1986 année blanche* est le troisième roman de l'écrivaine seynoise. ■



► De Force

DE KARINE GIÉBEL, CHEZ BELFOND

Karine Giébel cumule près d'un million de livres vendus en France. En neuf romans, et plusieurs prix – dont le Prix des lecteurs du Var en 2014 -, l'auteure toulonnaise s'est fait un nom. Dans son dernier thriller, *De force*, elle dissèque une nouvelle fois la complexité de l'être humain et ses névroses. Maud, vingt ans, sauvagement agressée, sera sauvée in extremis par Luc, un joggeur, garde du corps de métier. Le père de Maud, un célèbre chirurgien, lui confie la protection de sa fille et de sa famille. Bien vite, Luc comprend que tout le monde a des choses à cacher... Qui manipule qui ? Avec le génie du suspense qu'on lui connaît, Karine Giébel pousse ses personnages dans leurs derniers retranchements.



► Un ours qui danse

DE VINCENT JOLIT,
ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE

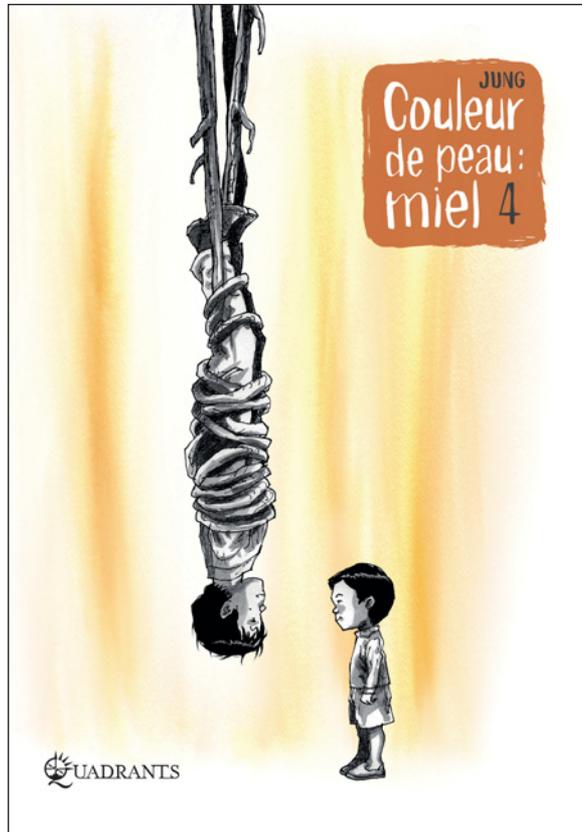
Le corps est le personnage central du livre. Pas le corps artefact ou objet design. Ni le corps héritage d'une combinaison génétique. Mais celui qui, à l'unisson de l'âme, s'affranchit des carcans, sublime les sensations et libère le mouvement. Incarnée par trois personnages, Franz en Allemagne, Fiodor à Saint-Petersbourg, et Françoise à Toulon, cette danse à trois temps composée par Vincent Jolit, traverse le siècle et les continents. L'auteur varois, qui vit entre Toulon et Hyères, donne envie de danser pour être acteur de sa vie.

Couleur de peau : miel

tome 4 par Jung, collection Quadrants aux éditions Soleil

On connaît les *Héroïc fantasy* des éditions Soleil à Toulon.

Moins la collection Quadrants de la **maison d'édition varoise**, rachetée en 2010 par Delcourt. C'est dans cette très belle collection que vient d'être publié le quatrième tome de *Couleur de peau : miel*. Suite du triptyque autobiographique raconté par Jung, ce nouvel album poursuit le récit et la quête d'identité du jeune coréen adopté enfant.



Un thème cher au Département qui délivre les agréments d'adoption. À l'image des précédents albums, les dessins, en noir et blanc, subliment les petits détails qui parsèment la vraie vie.

Ce quatrième opus drôle et sans faux-semblant est aussi poétique et émouvant. Le film d'animation, tiré des précédents tomes, a été primé au Festival du film d'animation d'Annecy et au Japan media arts festival de Tokyo. ■



► Sois belle / Sois fort

DE NANCY HUSTON,
AUX ÉDITIONS PAROLE

C'est une grande auteure que publie la petite maison d'éditions Parole, à Artignosc-sur-Verdon. Nancy Huston, romancière et essayiste franco-canadienne, a de nombreux ouvrages à son actif. Son dernier essai, *Sois belle / Sois fort*, défend un point de vue sans concession sur les forces et faiblesses des hommes et des femmes, ce qui

les assemble, ce qui les oppose, ainsi que leurs souffrances respectives dans le monde actuel.

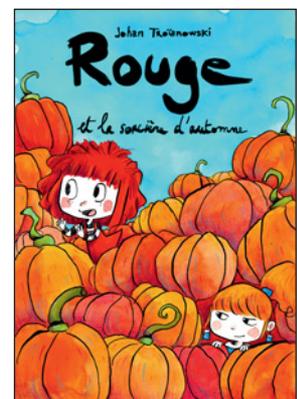
Et c'est la petite maison d'éditions varoise qu'a choisie Nancy Huston, pour ce petit livre à double lecture, séduite par le best seller de la maison, *L'homme semence*, qu'elle vient de traduire en anglais. À s'offrir et à offrir.

► Rouge est la sorcière

DE JOHAN TROÏANOWSKI,
MAKATA ÉDITIONS

Formé aux Beaux-Arts de Toulon, Johan Troïanowski a commencé par illustrer des recueils de poésies. Amoureux du livre, il a ensuite participé à de nombreux fanzines et lancé, en 2009, une revue consacrée à la bande dessinée muette, *Boochkoozu*.

Depuis 2004, le jeune auteur varois a réalisé une vingtaine d'ouvrages jeunesse aux éditions Pluie d'étoiles, L'Atelier du poisson soluble, Makaka ou encore Thierry Magnier. *Rouge et la sorcière d'automne*, sorti en octobre 2016 chez Makaka Editions, est l'histoire d'une petite princesse espiègle et courageuse en quête de rencontres extraordinaires...



BEAU, BON, BLANC...

et effervescent !

Beaucoup moins connu que le rosé, le blanc de blancs effervescent du Var fait pourtant la fierté des vignerons qui le produisent.

Vin festif par excellence, apprécié autant à l'apéritif qu'au dessert, il se vend de mieux en mieux en France, mais aussi à l'étranger.

Les bulles varoises n'ont pas à rougir devant leurs cousines champenoises. *"Un consommateur occasionnel ne fait pas la différence entre un vin effervescent produit en Champagne et le mien !"* se vante même Jacques Pélépol, qui dirige avec ses enfants le domaine Sainte-Croix, à Carcès. Il fait partie des premiers, dans le Var, à avoir appliqué la méthode traditionnelle à ses vins dits "tranquilles". *"C'était il y a plus de vingt-cinq ans",* raconte-t-il. *"J'avais été contacté par un œnologue champenois qui voulait décliner ici sa méthode. À l'époque, nous réalisions la fermentation à domicile, de façon très artisanale avec un vin à base d'ugni blanc. Puis, constatant que cela plaisait au consommateur, nous avons déclassé une parcelle de vignes, pour planter du chardonnay et améliorer ce blanc de blancs".*

"Blanc de blancs" signifie que le vin est élaboré à partir de raisins à la peau blanche et à la chair blanche. Il se distingue ainsi des vins blancs pouvant aussi être obtenus à partir de raisins à peau noire. Rolle, ugni blanc et chardonnay sont les cépages qui reviennent majoritairement dans la composition des vins effervescents varois. Avec quelques variantes suivant les territoires et l'histoire des domaines.

À Rians, par exemple, la famille Alibert utilise aussi du sémillon en plus du rolle et de l'ugni blanc afin d'élaborer son vin tranquille qui, plus tard, est transformé en vin pétillant par une entreprise spécialisée. "Il part en vrac en citerne et revient en bouteille, prêt à être vendu", explique le père, Denis. "Notre cuvée, Bulles des Toulons est un vin plaisant, qui peut se boire autant en apéritif qu'au dessert". Il s'agit d'un vin brut, comme la grande majorité des vins de cette gamme proposés dans le Var. "Peu de producteurs font du vin pétillant demi-sec, dans lequel il faut ajouter plus de sucre. Faire du

brut permet de garder la typicité des vins d'ici", explique Julien Stasse, directeur de CMC, entreprise installée à Flassans-sur-Issole, spécialisée dans la méthode traditionnelle. Cette technique, anciennement nommée méthode champenoise, permet la fermentation des vins en bouteille, sur lattes, pendant au moins neuf mois. "C'est le temps nécessaire pour que les levures incorporées dans la bouteille aient un maximum d'échanges avec le vin", ajoute le spécialiste.

À Brignoles, la société Vins Bréban utilise quant à elle la méthode Charmat. "Le vin fermente en cuves, pen-

dant environ soixante jours, avant d'être filtré puis mis en bouteille à 0°", précise Jean-Jacques Bréban, le président directeur général. "Nous faisons ici notre vin, élaboré à partir de la production d'une trentaine de vignerons partenaires, mais aussi du travail à façon, pour d'autres". Une activité industrielle, qui représente des milliers de bouteilles largement distribuées à l'étranger. "C'est un produit qui plaît beaucoup aux consommateurs des États-Unis, du Japon et du Brésil", détaille-t-il.

En France ou à l'étranger, les bulles sont associées à la fête.



D'UN VIN TRANQUILLE À UN VIN PÉTILLANT

Les vins effervescents sont élaborés à partir de vins tranquilles fermentés une première fois en cuve. Lors de la mise en bouteille, levure, sucre et bentonite (produit de collage) sont insérés dans le liquide. Ces éléments forment la liqueur de tirage, essentielle à la fermentation alcoolique. Les bouteilles, fermées par des capsules, sont couchées sur des lattes. Elles sont conservées ainsi à 12 ou 13 degrés pendant au moins neuf mois. C'est le temps nécessaire pour permettre la seconde fermentation appelée "prise de mousse". L'étape suivante consiste à mettre les bouteilles "sur pointe", ce qui favorise la descente dans le col du dépôt formé par les levures. Durant quelques jours, les bouteilles font l'objet d'une attention particulière avec une rotation régulière, d'un quart de tour sur elles-mêmes. Le goulot est ensuite congelé avant l'ouverture rapide de la bouteille. Le "glaçon", qui renferme tout le dépôt, est expulsé par la pression. Cela s'appelle le dégorgement. Enfin, une liqueur de dosage, contenant vin et sucre et déterminant la douceur du produit, est ajoutée dans la bouteille. Puis elle est refermée définitivement... Jusqu'à sa consommation.

Vignerons et négociants choisissent donc avec beaucoup de soin le packaging de leurs bouteilles ainsi que le nom de leur mousseux.

Bulles d'argent pour la cave coopérative La Corrensoise, Voyage au bout de l'ugni pour le domaine Dupéré-Barrera à La Garde ou encore Palatium pour le château Saint-Julien d'Aille à Vidauban... Un parti-pris qui semble fonctionner puisque *"le marché du pétillant progresse alors que le marché du vin en général est en régression en France"*, souligne Jean-Jacques Bréban. Autre atout de ces mousseux : leur prix !

Certaines bouteilles sont accessibles à partir de cinq euros, et rares sont celles qui sont vendues plus de douze euros. À ce tarif-là, un grand nombre de consommateurs n'hésitent plus et privilégient la production varoise. Mariage, naissance, fêtes de fin d'année ou encore départ à la retraite...

Il faut dire que les occasions d'ouvrir une bonne bouteille ne manquent pas ! Afin d'apprécier ces vins, il est important de les boire bien frais, dans des verres adaptés. Les spécialistes recommandent de le servir dans une flûte fine. La bulle peut ainsi, en remontant vers le haut du verre, se charger en arômes pour mieux les dégager. La dégustation n'en est que meilleure.

Avec modération, bien évidemment... ■



FAITES VOTRE CHOIX !*

- ▶ Château Margillière, Brignoles, 10,60 €.
- ▶ Les vigneron de la Provence verte, Brignoles, 5,95 €.
- ▶ Les vins Bréban, Brignoles, cuvée Laurent Bréban à 6 € et cuvée Laurent à 5 €.
- ▶ Comptoir des vins de Flassans, Flassans-sur-Issole, 7,40 €.
- ▶ Domaine du Vignaret, Forcalqueiret, cuvée *Le diable du Vignaret*, 8 €.
- ▶ Domaine des Chaberts, Garéoult, cuvée *Blanc des Chaberts*, 10,50 €.
- ▶ Les caves du commandeur, Montfort-sur-Argens, cuvée *Brut et blanc*, 9,50 €.
- ▶ Château d'Ollières, Ollières, cuvée *Hubert d'Ollières*, 10 €.
- ▶ Les terres de Saint-Hilaire, Ollières, cuvée *Le Saint-Hilaire*, 10,90 €.
- ▶ Domaine Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Maximin, cuvée *Perle*, 6,20 €.
- ▶ Domaine la Curnière, Tavernes, cuvée *Plaisir et bulles*, 9 €.
- ▶ Domaines des Toulons, Rians, cuvée *Bulles des Toulons*, 8,50 €.
- ▶ Château Saint-Julien-d'Aille, Vidauban, cuvée *Palatium*, 9,30 €.
- ▶ Cave La Corrensoise, Correns, cuvée *Bulles d'argent*, 11€.
- ▶ Château Saint-Martin, Taradeau, cuvée *Bulles de blanc*, 14,90 €.
- ▶ Les vins Dupéré Barrera, La Garde, cuvée *Voyage au bout de l'ugni*, 14 €.
- ▶ Château les Crostes, Lorgues, cuvée *Gabriela*, 10,20 €.
- ▶ Château Sainte-Croix, Carcès, cuvée *Bulles d'Ange*, 8,30 €.
- ▶ Domaine Bouisse Matteri, Hyères, cuvée *Lalybulles*, 8,50 €.
- ▶ Domaine des Peirecèdes, Cuers, cuvée *Cristaux de lune*, 14,60 €.
- ▶ Cave coopérative des vigneron de la Sainte-Baume, Rougiers, *Les bulles de Nans*, 5,95 €.

* Liste non exhaustive

LE VAR EN TÊTE



PÉPITE
Contemporains
jusqu'au bout
des poils
P.24>26

**HISTOIRE
D'UN SUCCÈS**
Ils volent
aux secours !
P.27>29

TENDANCE
Une belle étoile
P.30>31

INNOVATION
Telomedia :
à la pointe
du numérique
et de l'audiovisuel
P.33 > 35

CONTEMPORAINS

jusqu'au bout des poils

Luxe, douceur et beauté. Voilà résumé l'ADN des tapis de Cogolin depuis presque 100 ans. Alliant savoir-faire traditionnel et créativité graphique, ces tapis au style unique, sont les derniers tapis tissés à bras en France. Ils font toujours la renommée de la manufacture varoise à travers le monde.



Le luxe a, ici, une longue histoire. Dans les années 30, la Manufacture de Cogolin était déjà plébiscitée pour l'excellence et la modernité de sa production. On trouvait les tapis varois dans les grandes maisons, dans les ambassades, au palais du Grand Trianon à Versailles. La haute société foulait des textures fines, aux motifs d'avant-garde. Les tapis de Cogolin participèrent au prestige

des grands paquebots français comme le France ou le Normandie. En 1935, lorsque le Normandie est inauguré, les invités découvrirent à leurs pieds des œuvres d'art dans le pur style constructiviste. Loin, très loin des tapis classiques qui décoraient jusque-là les demeures bourgeoises - tapis dits "de savonnerie" du nom de la première manufacture royale où ils furent produits -, les tapis de Cogolin innovaient. C'est Jean Lauer, un ingénieur textile passionné d'art, qui donna ses lettres de noblesse à l'entreprise varoise. Quand il racheta la jeune manufacture en 1928, il adapta la technique du tissage Jacquard à la fabrication de tapis, donnant vie à un style méditerranéen unique, reconnaissable à ses motifs géométriques, sculptés en relief. Le Corbusier, Fernand Léger, Jean Cocteau, Jules Leleu, Jean-Michel Franck furent séduits... Les collaborations avec de grands artistes et décorateurs de l'époque s'enchaînèrent, assurant une visibilité internationale à la petite entreprise varoise. La qualité de réalisation participa à assoir sa notoriété.



Aujourd'hui encore, la quête d'esthétique et la qualité du fait-main guident l'activité de la manufacture. Les motifs géométriques en 3D, répétés pour sculpter les tapis, restent sa marque de fabrique. L'entreprise varoise n'a, au fil de son évolution, jamais délocalisé sa production.

Seuls quelques tapis noués main sont, depuis 4 ans, fabriqués au Népal. La technique, utilisée pour la réédition d'anciens modèles, ne représente que 15 % de la production. Installée en plein cœur de ville, la manufacture occupe deux longs bâtiments. Les mêmes qu'au début du siècle. C'est là que sont regroupés le *showroom* et l'atelier dont les fenêtres sur rue laissent entrevoir le travail d'une vingtaine de lissières, ces ouvrières qui tissent les tapis sur des métiers plus que centenaires. *"Cogolin, c'est notre identité"*, explique Sarah Henry, à qui le groupe anglo-chinois Taiping Carpets, propriétaire de la manufacture depuis 2010, a confié la direction générale. *"Être en centre-ville impose quelques contraintes, notamment en termes de transport. On*



les fils de trame.

Les outils constituent un vrai patrimoine. Les métiers Jacquard dits basse lisse à bras de la manufacture datent de la fin du 19^e siècle. Les tapis y sont tissés par lés de 70 centimètres. Tous les lés d'un tapis sont réalisés par la même lissière pour l'homogénéité des motifs. C'est là qu'est l'âme du tapis.

doit parfois porter de très grandes pièces à pied au bout de la rue pour accéder au semi-remorque qui assure la livraison", sourit-elle. *"Mais c'est là que l'histoire a commencé, et c'est là qu'elle se poursuivra"*, assure cette Américaine, définitivement séduite par le Var. La manufacture de Cogolin est aujourd'hui le seul atelier à bras en France et, sans doute, le plus grand d'Europe.

Dans l'atelier, les cliquetis des métiers à tisser résonnent et guident les gestes amples et précis des lissières. *"Il faut avoir un rythme pour être le plus régulier dans le motif. Le bruit nous sert de musique et de repère,"* témoigne Sonia, une des ouvrières appliquée à passer la navette et serrer

UNE HISTOIRE CENTENAIRE

Après le génocide de 1915, des Arméniens réfugiés à Cogolin et employés dans une filature de soie, complètent leur activité saisonnière avec le nouage de tapis traditionnels. En 1924, la sériciculture cède la place à la seule production de tapis noués main. La Manufacture de Cogolin est née. En 1928, Jean Lauer, un ingénieur textile propriétaire d'ateliers de tissage à Aubusson et Lyon, rachète la Manufacture. Doté d'une formation artistique, il insuffle modernité technique et artistique en réorientant la production sur le tapis tissé main et le style décoratif français. Les métiers à tisser Jacquard qu'il fait venir de ses ateliers permettent une grande créativité. À sa mort, sa femme Irma Lauer dirige l'entreprise jusqu'en 1986. Dans les années 90, l'entreprise est reprise par les employés puis par un privé. Faute de force commerciale, les commandes chutent. L'entreprise est en redressement judiciaire. En 2010, Tai Ping Carpets, le géant anglo-chinois qui inventa le tapis tufté en 1956, rachète l'entreprise varoise à la barbe d'Hermès. Le groupe investit pour mettre le bâtiment aux normes et redonner une visibilité internationale à la Manufacture. De 8 personnes en 2010, l'entreprise passe à 25 personnes aujourd'hui et dispose encore d'un beau potentiel de développement.

© Manufacture de Cogolin



Entre deux semaines et plusieurs mois de fabrication. 50 % pour le tissage, 25 % pour la préparation, 25 % pour la finition.

Les lés seront ensuite assemblés par les couturières pour arriver à la dimension souhaitée. La technique permet des tailles de tapis que seule la logistique limite. Laine, soie, lin, coton, raphia : toutes les matières utilisées sont sélectionnées pour leur qualité et leur durabilité. Elles sont teintées au gré des commandes, car la manufacture ne dispose d'aucun stock et ne travaille que sur-mesure. *"Nous avons une centaine de motifs au choix, et une centaine de couleurs. Nous pouvons décliner poils longs, ras, bouclés ou coupés, mixer les matières.*

Cela laisse une énorme possibilité de résultats", fait valoir Sarah Henry. *"Nous travaillons essentiellement avec des prescripteurs mais aussi directement avec les particuliers".* Le prix de ce produit d'exception ? 900 € environ le mètre linéaire. ADN oblige, l'entreprise poursuit aussi les collaborations artistiques. Elle édite chaque année deux nouvelles collections dessinées par des artistes actuels, et elle réédite régulièrement d'anciens modèles emblématiques de la maison. ■

Le modèle Engrenage de pur style constructiviste imaginé par Alavoine dans les années 30 occupa un des salons du paquebot Normandie. Réédité en 2015.

Les Jardins à la française inspirent, en 1935, Henri Gonse, ancien attaché d'ambassade et amateur d'art qui revisite les tapis dits "de Savonnerie". Réédité en 2014.

Un des huit modèles aux motifs fleuris de la collection Idylle dessinée par Christian Bérard, personnage incontournable des salons de l'entre-deux guerres, esthète, peintre, illustrateur, scénographe et décorateur. Réédité en 2016.



© Manufacture de Cogolin

**Manufacture de Tapis
6, boulevard Louis-Blanc
Cogolin
Tél: +33 (0)4 94 55 70 65,
manufacturecogolin.com**

ILS VOLENT *aux secours !*

Après avoir levé de nombreuses barrières,
l'association varoise Castel Mauboussin est la seule en France
à avoir ouvert de nouvelles voies pour l'intégration professionnelle
des personnes handicapées dans les métiers de l'aérien.
Aujourd'hui, elle forme aussi des assistants de vol sur hélicoptère médicalisé.
Succès !



Elle a réussi. Alors que personne n'y croyait. L'Association Castel Mauboussin (ACM), installée sur l'aérodrome civil de Cuers-Pierrefeu, forme ses élèves au métier de membre d'équipage technique sur hélicoptère, plus communément appelé, assistant de vol.

Mais avant d'en arriver là, *"il a fallu faire accepter les personnes handicapées dans une filière qui leur était fermée"*, raconte Luc Adrien, président fondateur de l'ACM. Barrières administratives, législatives, humaines, techniques... Près d'une vingtaine d'années s'est écoulée pour arriver à pousser les limites du possible. Une démarche qui illustre parfaitement l'esprit de l'ACM : *"Nous sommes là pour aider les gens qui en ont besoin. C'est la vocation de notre association"*.

Tout a commencé à la création de l'ACM en 1995. Sensibilisé par les personnes en situation de handicap, Luc Adrien - ancien pilote d'hélicoptère dans l'AlaT*, puis pilote d'avion dans l'aéronavale - cherche à transmettre sa passion de voler aux personnes handicapées. Après des débuts avec des baptêmes de l'air, le pilote cherche assez rapidement à ouvrir d'autres possibilités.

*Aviation légère de l'armée de Terre



Assistant de vol : une formation qui mêle aérien et sanitaire.

L'association signe une convention avec un partenaire clé dans le monde du handicap, l'Agephip, l'organisme de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées*. Leur objectif commun est précis : ouvrir une nouvelle voie professionnelle dans les métiers de l'aérien. Et pourquoi pas le métier de pilote professionnel de l'aviation à des personnes en fauteuil roulant ! Le challenge est colossal. Ensemble, ils lancent le projet Handi-aéro-surveillance, destiné à surveiller les feux de forêts, avec le soutien de Dassault Aviation et de Thales : l'un adapte l'avion de commandes manuelles, le second l'équipe de systèmes de caméra embarquée... De son côté,

l'association dispense aux stagiaires des cours théoriques et pratiques qui leur permettent d'obtenir – sous réserve d'une dérogation médicale – un diplôme de pilote professionnel.

Le programme a un tel succès, qu'il va amener la direction générale de l'aviation civile à revoir sa copie. Et depuis novembre 2003, le ministère des Transports offre aux handicapés la possibilité de devenir pilote professionnel. Une grande étape est franchie.

Après l'avion, l'ACM s'ouvre à l'hélicoptère en lançant un nouveau projet Handi Hélico Hôpital, entre autres avec le Samu 83 et l'hôpital de Sainte-Musse à Toulon : *"L'hélicoptère est l'appareil polyvalent le plus récent"*, expli-

que l'ancien pilote d'hélicoptère. D'autant que, depuis 2014, la réglementation européenne a renforcé la sécurité aérienne des transports sanitaires hélicoptérés. Aujourd'hui, à bord d'un hélicoptère du Smuh (service médical d'urgence hélicoptéré), le pilote est épaulé par un assistant de vol. Un nouveau métier qui répond à une double mission : *"Assister le pilote dans sa fonction aéronautique et l'équipe médicale dans sa fonction sanitaire"*.

Depuis deux ans, l'ACM en plus d'être reconnue "Autorité de certification pour le métier de Membre d'équipage technique Smuh", forme aussi le personnel médical embarqué grâce à un simulateur d'hélicoptère EC 135. Une formation agréée organisme de développement professionnel continu. Cette plate-forme mutualisée de formation, appelée SIMHELIMED, est unique en France !

Pour Luc Adrien : *"Il reste néanmoins dans ces domaines encore beaucoup d'actions à mener et de réticences à vaincre"*. Et comme le président y met toute sa volonté, l'ACM a, d'ores et déjà, un long parcours tracé devant elle.

** Créée en 1987, l'Agephip gère les contributions financières versées par les entreprises de 20 salariés et plus, soumise à l'obligation d'emploi de 6 % de personnes handicapées.*

PRIX ET TROPHÉES

L'ACM enchaîne, depuis de nombreuses années, les prix et les trophées. Parmi eux, on peut citer la « Victoire » départementale de l'Association des Paralysés de France, le Trophée du meilleur parcours d'intégration par l'Union patronale du Var pour l'intégration d'un premier stagiaire ACM chez Air France en qualité de « qualificateur aux opérations aériennes », le Prix des « Ailes de la Vie » de l'aéroport de Lyon Saint-Exupéry, Prix d'Honneur de l'Aéro-Club de France, médaille d'honneur de l'Académie de l'Air et de l'Espace, le Trophée RSE de l'Union patronale du Var.



ÉRIC DABAS, PILOTE INSTRUCTEUR À L'ACM

C'est le tout premier pilote d'avion professionnel, en situation de handicap moteur, formé par l'Association Castel Mauboussin. Quinze ans plus tard, il devient lui même instructeur bénévole auprès des assistants de vol au sein de la même association. Normal, Eric Dabas est tout simplement un homme de tête. Parce qu'il est courageux et ambitieux. Et surtout, il est animé par une passion de l'aéronautique. Il "est tombé dedans quand il était petit", avec un père pilote de

chasse dans l'armée de l'air et une mère hôtesse de l'air. Paraplégique à 17 ans à la suite d'un accident de moto, Eric Dabas voit ses rêves s'envoler. Pourtant, quelques années plus tard, en feuilletant une revue spécialisée, une phrase l'interpelle : "L'ACM ouvre le monde de l'aérien aux personnes en situation de handicap. Ni une, ni deux : j'appelle l'association et je me présente. Luc Adrien, le président, m'explique qu'il fallait être très motivé", se souvient-il. Tout va s'enchaîner. Il décroche son brevet de pilote privé, puis professionnel, son BTS formateur pour adulte par la VAE, son brevet

d'instructeur d'avion... Et il sort toujours plus fort d'expériences comme celle qu'il a vécu en qualité de pilote lors d'un stage de survie organisé pour les équipages des douanes aériennes. Côté professionnel, il pilote des avions dans le cadre de missions de surveillance. Depuis 2012, "je suis en CDI sur un poste d'instruction opération système sur simulateur hélicoptère sur la base aéronautique navale d'Hyères". Pour ce pilote émérite, le métier d'assistant de vol est un métier des plus valorisants : "Parce que travailler en hélicoptère c'est unique et magique. Puis, il y a la satisfaction d'être là pour sauver des vies". À l'ACM, Éric Dabas accompagne les stagiaires en vol pour leur apprendre à maîtriser la radio, et appréhender tous les rudiments de l'aéronautique.

JESSICA DAGNEAU, ASSISTANTE DE VOL

"Je fais partie des pupilles de l'air. Et c'est dans ce cadre que j'ai reçu, de la part de la Fondation des œuvres sociales de l'air, Fosa, une lettre d'information sur les formations dispensées par l'Association Castel Mauboussin", raconte la toute jeune assistante de vol. Sapeur-pompier volontaire, "j'ai tout de suite compris que ce métier d'assistant de vol me correspondait bien". Après plusieurs mois de formations, elle décroche son certificat d'assistant de vol à l'ACM et un emploi quasiment dans la foulée.

Employée en CDI depuis le 1^{er} septembre dernier auprès de MBH Samu, une filiale de Mont Blanc Hélicoptères, un des plus importants opérateurs d'hélicoptères sanitaires en France, Jessica Dagneau ne compte déjà plus le nombre d'interventions. "J'ai été rapidement plongée dans le vif du sujet. C'est vraiment bien. Parce que c'est un métier où chaque intervention est nouvelle. Il n'y a pas deux vols identiques". ■



UNE BELLE étoile

Chics. Classes. Discrets. Simples.

Avec une touche rock'n roll !
de leur créatrice.
a déjà fait le tour de France

Les bijoux Doriane sont à l'image
La jeune marque varoise
et s'exporte même à l'étranger.



La belle histoire de Doriane commence à l'été 2001, sur le marché nocturne de Bandol. La jeune femme, qui a donné son nom à la marque, vend, sur son stand, les bracelets qu'elle fabrique. Le succès est rapidement au rendez-vous : *"Dès que je déballais mes affaires, les clientes m'attendaient. Très vite, je n'avais plus de marchandise. On me commandait des bracelets pour le lendemain soir. Et c'était comme ça tous les jours"*, se souvient la créatrice.

Avec Patrice, son mari, elle fabrique, la journée, les bracelets de perles Swarovski - 48 précisément par bracelet - qu'elle vend le soir.

En 2003, l'opportunité d'ouvrir une petite boutique se présente au couple. Ils se lancent et ouvrent leur magasin de bijoux multi-marques. Lors du salon international de la bijouterie à Paris en septembre 2007, Doriane cherche de la nouveauté.

Elle ne trouve pas son bonheur avec ce que proposent les différents bijoutiers fantaisie. *"C'était la mode des bijoux très voyants, avec de nombreux strass. Je cherchais quelque chose de complètement différent, plus sobre"*, se rappelle-t-elle.

Elle décide de créer sa propre collection et de la présenter à l'édition de janvier 2008 du salon. Un challenge qu'il faut absolument réussir. Doriane et Patrice ont investi toutes leurs économies dans ce salon : ils veulent présenter un stand professionnel, digne des plus grandes marques. Doriane a senti la tendance, ses créations s'arrachent, les commandes pleuvent.

Petit bémol pourtant, en rentrant de Paris : comment honorer toutes ces commandes ? Ils n'ont pas d'atelier, pas de main d'œuvre, pas de matériel... Ils embauchent plusieurs personnes et trouvent un local à Six-Fours-les-Plages.

Pendant trois mois, ils produisent, sans s'arrêter, les bijoux qui constituent la première col-





lection de Doriane : des bijoux simples avec des matières nobles, telles que l'argent 925 millièmes, le cristal de Swarovski, l'oxyde de zirconium, les perles myuki...

C'est là qu'est né le bracelet 1001, pour lequel Doriane a un attachement particulier : une petite étoile brillante en pampille et deux perles d'argent, sur un bracelet cordon. Ce bracelet est toujours en collection : *"Je ne peux pas l'arrêter, il est au départ de l'histoire et y restera jusqu'au bout"*.

Aujourd'hui, la marque a fait du chemin et s'est imposée comme une référence. Elle compte plus d'une vingtaine de salariés, 4 magasins (Bandol, Sanary, Sainte-Maxime et Marseille), une boutique franchisée à Toulouse et 200 points de vente en France mais aussi à l'étranger. Cet hiver, les créations Doriane seront également présentes dans les grands magasins Printemps, de toute la France.

L'atelier est désormais installé à Ollioules. Tous les bijoux sont imaginés et fabriqués sur place. *"Nous créons nos produits de façon artisanale, dans le Var. Chaque bijou est monté à la main. Notre équipe est constituée de véritables techniciennes. Nous avons un vrai savoir-faire, que nous défendons"*, insistent en chœur Doriane et Patrice.

Chaque année, la créatrice entreprend un grand voyage, pour trouver l'inspiration mais également pour dénicher des petites merveilles. Mexique, Thaïlande, Chine, Inde, Indonésie... Doriane va chiner des pierres ou des perles inédites partout dans le monde. Elle crée deux collections par an, une en hiver et l'autre en été. Des bracelets, des colliers, des boucles d'oreilles, des bagues, tendance et à prix abordables, que Doriane définit elle-même comme étant *"glam-rock"* ! Depuis janvier 2016, une collection homme a vu le jour.

Il ne reste plus qu'à se décider pour une bague avec une plume ou un bracelet cordon multi-tours avec une étoile, une guitare ou plutôt une tête de mort... À moins de les porter tous en même temps. Car l'accumulation de bijoux fonctionne parfaitement avec les créations de Doriane !

Persuadée que chacun a une étoile au-dessus de la tête, Doriane croit fort en la sienne. Et elle a bien raison ! ■

Bijoux à partir de 18 €. E-shop sur www.doriane-bijoux.com





LE DÉPARTEMENT

var.fr

SOCIAL

ROUTES

CULTURE

TOURISME

COLLÈGES

SPORT/JEUNESSE

ENVIRONNEMENT

en ligne le 3 janvier 2017

TELOMEDIA :

à la pointe
du numérique
et de l'audiovisuel



Plateaux de tournage modulables, studio virtuel, outils de post-production, espaces de diffusion... Plus de 900 m², en plein centre-ville de Toulon, sont totalement consacrés à la création, la production et la diffusion d'œuvres audiovisuelles et numériques. Présentation de Telomedia, le pôle de production numérique situé dans un des bâtiments du campus de l'Université de Toulon.



Dès les années 1994-1995, l'Université de Toulon propose à ses étudiants, des formations orientées vers le multimédia. Elle crée en 2003, Ingemedia, un pôle dédié aux nouvelles technologies et au numérique. En 2015, elle se dote d'une plate-forme audiovisuelle d'exception, Telomedia. Elle trouve naturellement sa place sur le nouveau campus universitaire qui a ouvert ses portes un an plus tôt, en lieu et place de l'ancienne dalle des ferrailleurs à Toulon. *"Il nous manquait un outil globalisé pour la vidéo. Des perspectives se sont ouvertes avec la création du nouveau campus à Toulon"*, précise Aude Bertschy, responsable du pôle Usages numériques de l'Université. Pièce maîtresse de la nouvelle infrastructure, Telomedia

est intégrée au sein de la Direction du Système d'information et des usages numériques de l'Université. Cette plate-forme technologique réunit des outils et des équipements numériques très performants, des espaces dédiés au montage son, vidéo, multimédia, des plateaux de productions. Aujourd'hui, près de 700 étudiants sont formés dans les domaines du multimédia à Toulon.

"Telomedia est un outil sans équivalent en France !", souligne José Alfaric, responsable technique de la plate-forme. *"Aucune autre université n'est équipée d'un tel studio ! Mais au-delà du matériel technique de pointe, son principal atout réside dans la modularité de son immense plateau de tournage"*. En effet, Telomedia dispose d'un plateau de tournage de 370 m² sur 5,30 m de hauteur.

Il est modulable en quatre studios indépendants qui peuvent être couplés à trois salles de diffusion, deux de 150 places et un amphithéâtre de 300 places. Ce grand amphithéâtre ultra-moderne, conçu comme une salle de cinéma et de spectacle, peut diffuser en direct ce qui est filmé sur les plateaux, mais aussi des films en 3D et du son en 5.1. *"Ce couplage espaces de production / espaces de diffusion permet d'envisager de multiples applications dans des domaines aussi variés que le spectacle vivant, le cinéma, le web, les jeux vidéo, la formation"*, insiste Gaëlle le Guennec, assistante technique Telomedia. Car ici, tout est envisageable, de la création d'un produit numérique à sa diffusion ! Plusieurs usages sont alors développés.

D'un côté, il y a un travail pédagogique avec les professeurs et les étudiants. Telomedia est un outil d'apprentissage très intéressant. Les étudiants peuvent se former à tous les métiers de la réalisation audiovisuelle. La plateforme sert aussi de support technique pour réaliser de courtes séquences vidéos (4 à 5 min) de cours en ligne. Ces mini-cours interactifs, des Mooc (Massive open online course), sont diffusés sur Internet à destination des étudiants. D'un autre côté, il y a tout un développement de recherche avec les laboratoires de l'Université. C'est un lieu d'expérimentation pour les chercheurs. Le Cave (Cave automatic virtual environment), par exemple, est un dispositif de réalité virtuelle haut de gamme dont la technologie permet de prendre en compte la position de l'utilisateur, de retranscrire ses mouvements dans l'espace virtuel et manipuler des objets. Un ensemble de 3 écrans sur lesquels est projeté, en haute résolution, un environnement virtuel, met l'utilisateur en totale immersion. Équipé de lunettes et de capteurs, il se déplace et interagit avec les objets. *"Le Cave a un potentiel très important. Nous avons déjà un projet de recherche avec Airbus Eurocopter. De nombreuses autres applications peuvent être enclenchées comme dans l'industrie ou le médical"*, poursuit José Alfaric.

Autre utilisation de Telomedia : la location de ses espaces. Cette prestation s'effectue à la journée, à des prix très compétitifs.

De nombreux partenariats ont d'ores et déjà été réalisés, comme avec l'Institut National de l'Audiovisuel (Ina) avec qui Telomedia a signé une convention en 2015 pour délocaliser une partie des formations de Paris à Toulon. D'autres structures, notamment culturelles, ont également bénéficié des équipements de pointe toulonnais, le Mucem à Marseille, le Théâtre Liberté à Toulon, mais aussi de nombreuses compagnies de danse. Telomedia a encore de belles perspectives d'avenir ! ■

Telomedia - Université de Toulon - Campus Porte d'Italie - Toulon
telomedia.univ-tln.fr

UN ÉQUIPEMENT HAUT DE GAMME

- 4 plateaux de tournage vidéo avec cycloramas intégraux (2 × 140 m² et 2 × 45 m²) combinables en plateaux indépendants ou toutes solutions jusqu'à un seul plateau avec 30 mètres linéaires de mouvement caméra.
- 6 caméras avec une solution intégrale de studio virtuel, ainsi que des régies audio-vidéo de captation en direct.
- 1 régie son Protocols HD et 1 cabine *speakers*
- 1 dispositif environnement immersif 3 faces en 3D relief
- 4 salles de montage, post-production audio & vidéo
- 4 loges
- 3 salles de pré-montage / maquettage
- 1 nodal* numérique offrant un workflow totalement automatisé, gérant en mode fichier des formats ultra HD 4k
- 1 cinéma – amphithéâtre 300 places en diffusion cinéma numérique 2k relief
- 2 salles 150 places en diffusion numérique
- Des espaces de travail collaboratifs

Ces équipements techniques professionnels, haut de gamme, ont été financés, à part égale, par le Département du Var, Toulon Provence Méditerranée, la Région Paca et le Fonds Européen de Développement Régional (Feder).

* nodal : centre technique par où transitent tous les signaux





NUL VAR AILLEURS

VIVRE ICI
Portraits de l'armée
dans le Var
P. 38 À 50

COULEURS DU VAR
Un écrin pour
le diamant noir
P. 51 À 53

RENCONTRE AVEC
Marcus Malte
P. 54 & 55

HISTOIRE
L'étonnant
bateau-ciment
P. 56

SCIENCES
L'histoire
géologique du Var
P. 57 À 60

ARCHÉOLOGIE
La Tour du Faucon
P. 61 & 62

Portraits **DE L'ARMÉE DANS LE VAR**



Le Var est historiquement largement tourné vers la Marine et l'aéronautique navale. Dès le XVI^e siècle, la rade de Toulon, la plus grande d'Europe, abrite la flotte royale. Idéalement située entre le golfe du Lion et le golfe de Gênes, naturellement protégée, la base navale varoise regroupe, aujourd'hui, 70 % de la flotte française. Port d'attache du porte-avion Charles de Gaulle, d'une trentaine de bâtiments de surface et des six sous-marins nucléaires d'attaque français, elle place Toulon comme premier port militaire européen. La base navale est aussi le premier site industriel du Var et son plus important employeur.

24 000 personnes, civils et militaires, y travaillent et 2 500 entreprises sous contrats vivent de l'industrie navale militaire. À proximité, la base aéronavale installée à Hyères, regroupe 1 300 personnes autour de flottilles constituées essentiellement d'hélicoptères.

Le Var compte aussi le plus important organisme de formation de la Marine : le Pôle écoles Méditerranée à Saint-Mandrier. Si la Marine tient une place prépondérante dans l'économie varoise, elle est loin d'être la seule.

L'armée de Terre rassemble un contingent de 8 000 militaires. Elle compte six régiments importants, dont deux hautement spécialisés : l'unité d'intervention de la sécurité civile à Brignoles, et un régiment de transit maritime à Ollioules. À Fréjus, qui fut, durant la Première Guerre, une plaque tournante de l'armée coloniale avec l'un des plus importants camps d'acclimatation, le lien avec l'Outre-Mer perdure : le 21^e régiment d'infanterie de Marine intervient encore prioritairement dans ces territoires. La Dracénie est une des premières garnisons de France. L'implantation sur le territoire, remonte à 1834 avec la

Le Var est le 1^{er} département militarisé de France. Toutes les armées sont représentées : Marine nationale, armée de Terre, armée de l'Air et services Interarmées comme la santé ou le soutien logistique. Plus de 45 000 personnes, 33 000 militaires et 12 000 civils de la Défense, travaillent dans notre département. Ils exercent des métiers connus et moins connus. Rencontres.



construction de la caserne Abel-Douay à Draguignan, et n'a cessé de se renforcer depuis. S'y trouvent plusieurs régiments, deux écoles d'infanterie et d'artillerie, et le plus grand camp d'entraînement d'Europe occidentale, créé à Canjuers dans les années 70. Les 3 800 militaires et civils qui y travaillent, représentent, avec leur famille, 10% de la population dracénoise. La base du Cannet-des-Maures, historiquement dédiée à l'école de l'Aviation légère de l'armée de Terre, regroupe depuis quelques années deux autres écoles. L'école franco-allemande forme les équipages français, allemands et espagnols du nouvel hélicoptère de combat européen *Tigre*. Alors que le Centre de formation Interarmées vise les pilotes et mécaniciens du nouvel hélicoptère de manœuvre et d'assaut, *Caïman*, utilisé par la Marine et l'armée de Terre.

L'armée de l'Air est essentiellement représentée sur le site de l'atelier industriel de l'aéronautique Cuers-Pierrefeu.

Cet établissement assure la maintenance des aéronefs et la fabrication de radômes.

Il existe aussi de nombreux services Interarmées. Par exemple, le service de santé garantit un soutien médical de proximité au profit des forces, tant navales que terrestres, et assure, avec l'hôpital d'instruction des armées Sainte-Anne à Toulon, une offre de soins performante, pour les militaires comme pour les civils. Côté logistique, le service des essences des armées garantit le ravitaillement de tous les bâtiments de la Marine, des aéronefs et des véhicules présents dans le Var. Les bases de Défense (BDD) de Toulon et de Draguignan assurent le soutien commun aux trois armées et aux autres organismes interarmées.

Pour compléter le portrait, il faut ajouter quelques sites militaires de la Délégation générale pour l'armement à Saint-Mandrier, à Toulon et sur l'île du Levant, ainsi qu'un atelier de fabrication des torpilles à Saint-Tropez. ■

L'ARMÉE DANS LE VAR



LES SERVICES À VOCATION INTERARMÉES

- ▶ Les bases de Défense à **Toulon** (arsenal) et à **Draguignan** (écoles militaires de Draguignan)
- ▶ 519^e Groupe de transit maritime (GTM) à **Ollioules**
- ▶ L'hôpital d'instruction des armées Sainte-Anne à **Toulon**
- ▶ Le service des essences des armées (stockage et délivrance bâtiments, avions, véhicules) avec 3 grands pôles de stockage à **Toulon, Saint-Mandrier** et au **Cannet-des-Maures**
- ▶ Le Service interarmées des munitions (SIMu) à **Toulon** et **Canjuers**
- ▶ L'Atelier Industriel de l'Aéronautique **Cuers-Pierrefeu** (AIACP)
- ▶ Délégation générale pour l'armement (DGA) à **Toulon** et **Saint-Mandrier** - Techniques navales - Sécurité aux rayonnements électromagnétiques
- ▶ Délégation générale pour l'armement (DGA) sur l'**Île du Levant** - Centre d'essais de la Méditerranée (Cem) : polygone d'essais de lancement de missiles
- ▶ Délégation générale pour l'armement (DGA) à **Saint-Tropez** - Atelier de fabrication des torpilles



L'atelier industriel de l'Aéronautique de Cuers-Pierrefeu

Les sites les plus étendus

La base navale de Toulon, "une ville dans la ville" : 270 hectares, 12 km de quais, 30 km de routes, 180 km de réseaux électriques (le plus gros contrat EDF en Paca).

La Base aéronavale à Hyères : 270 hectares comprenant un aéroport partagé avec le civil.

Canjuers : avec 35 000 hectares, le plus grand camp d'entraînement de l'armée de Terre, en Europe occidentale.



La base aéronavale à Hyères



LA MARINE

- ▶ La base navale de **Toulon** regroupe le commandement, les bateaux de la force d'action navale, les forces sous-marines, les fusiliers marins et commandos, la gendarmerie maritime et des services de soutien
- ▶ La base aéronavale à **Hyères** : 3 flottilles d'hélicoptère de la Marine plus l'École du personnel du pont d'envol
- ▶ Le Pôle écoles Méditerranée (Pem) à **Saint-Mandrier**
- ▶ Les sémaphores du Var (**Vigie cap Cépet - Porquerolles - Camarat - Dramont**)

“
UN HABITANT SUR QUATRE
DE L'AGGLOMÉRATION
TOULONNAISE
DÉPEND
DE LA DÉFENSE.
”



“ UNE DES PREMIÈRES GARNISONS DE FRANCE DE L'ARMÉE DE TERRE SE SITUE EN DRACÉNIE. ”



Les ateliers du 5^e bataillon de soutien du matériel (BSMAT) à Draguignan



L'ARMÉE DE TERRE

- ▶ **Canjuers**, le plus grand camp d'entraînement d'Europe occidentale
- ▶ 21^e Régiment d'infanterie de marine (RIMa) de **Fréjus**
- ▶ 54^e Régiment d'artillerie (RA) à **Hyères**
- ▶ 1^{er} Régiment des chasseurs d'Afrique (RCA) et 3^e Régiment d'artillerie de Marine (RAMa) sur le camp de **Canjuers**
- ▶ 5^e Bataillon de soutien du matériel (BSMAT) à **Draguignan**
- ▶ 7^e Unité d'instruction et d'intervention de la Sécurité civile (UIISC 7) à **Brignoles** composée de militaires rattachés au ministère de l'Intérieur
- ▶ L'École d'artillerie (EA) et l'école d'Infanterie (EI) à **Draguignan**
- ▶ Le Centre de formation Interarmées au **Cannet-des-Maures** (CFIA NH 90 - Caïman)
- ▶ L'École d'aviation légère de l'armée de Terre au **Cannet-des-Maures** (EALAT)
- ▶ L'École franco-allemande Tigre au **Cannet-des-Maures** (EFA)

Les sites qui regroupent le plus de monde

La base navale de Toulon : 16 000 marins affectés auxquels s'ajoutent civils de la Défense et personnels du privé.

Le Pôle écoles Méditerranée (Pem) à Saint-Mandrier : 8 000 marins formés par an.

Les écoles militaires de Draguignan : 2 500 stagiaires sous-officiers ou officiers accueillis chaque année pour se perfectionner en infanterie et artillerie

La base de l'Aviation légère de l'armée de Terre au Cannet-des-Maures : troisième plate-forme aéronautique militaire avec 82 aéronefs, et plus de 30 000 mouvements aériens annuels.

Pascal,

Ouvrier d'État de la Défense

Bourrelier à la 5^e BSMAT à Draguignan

Le métier de bourrelier, Pascal le pratique depuis 33 ans dans l'armée. Mais depuis un an seulement à Draguignan. *"Je travaillais à Douai. Mon régiment a été restructuré. Comme je ne voulais pas changer de métier, j'ai demandé ma mutation à l'atelier de bourrellerie de Draguignan"*, nous confie cet ouvrier d'État, passionné par son métier. *"J'ai commencé pendant mon service militaire. J'avais un CAP de sellier-maroquinier, on m'a orienté dans un atelier de bourrellerie"*. Depuis, le plaisir ne l'a plus quitté. Sur la grande table centrale, il œuvre avec une collègue et le chef d'atelier, comme lui, civils de la Défense, en démontant les sièges endommagés qu'il doit restaurer.

Changement de l'assise, réfection du revêtement, remplacement des élastiques... Pascal défait, dessine les gabarits, coupe, coud, remonte, voire adapte les armatures des sièges confiés par les différentes unités. *"On améliore certains détails pour que le matériel dure longtemps et soit le plus efficace et fonctionnel possible"*. Du sur-mesure, loin d'une maintenance industrielle : en 4 ou 5 heures, le siège est complètement rénové. Après remontage et l'intervention des autres ateliers, la 5^e BSMAT restituera des assises impeccables et un véhicule flambant neuf. 200 sièges et banquettes passent en moyenne chaque année par l'atelier. Ils proviennent de véhicules légers, de blindés, de camions, quelquefois de bureaux.

"Nous refaisons aussi les bâches des véhicules, les hauts et les bas de portes", précise Pascal. *"Et nous réparons des petits matériels comme les étuis de jumelles en cuir ou les manchons sur les hampes des drapeaux"*.

Le travail nécessite un stock de simili, de mousse, de PVC, de coton, et de nombreux accessoires. Pascal dispose de 172 références de rivets, d'œillets, d'embouts de sangle, de boucles... Une quincaillerie parfaitement organisée pour répondre aux besoins des unités dans les meilleurs délais ! ■



AU CŒUR DE LA 5^e BSMAT À DRAGUIGNAN

La 5^e Base de soutien matériel (BSMAT) est un des principaux acteurs du soutien à l'armée de Terre. Elle entretient et remet en état les engins et matériels de nombreux corps opérationnels du secteur : le parc d'alerte et le parc d'entraînement de Canjuers, les écoles d'artillerie et d'infanterie de Draguignan, le régiment d'infanterie de marine à Fréjus ou les régiments de chasseurs d'Afrique ou d'artillerie de marine à Canjuers...

Elle assure également l'approvisionnement en pièces détachées de ces unités.

Peinture, tôlerie, mécanique, menuiserie, gravure... Ses ateliers réunissent 600 personnes, pour moitié militaires et pour l'autre civils de la Défense. De l'optronique pour réparer le viseur laser des blindés modernes, à l'usinage d'une pièce défectueuse, de la bourrellerie au contrôle des matériels de détection nucléaire bactériologique et chimique, les nombreuses spécialités à l'œuvre ici sont complémentaires.

Pierre, Capitaine

Chef du détachement d'intervention retardant à la sécurité civile de Brignoles

Stature imposante, regard posé, le jeune capitaine Pierre est depuis quelques mois officier adjoint d'une des quatre compagnies d'intervention de la sécurité civile de Brignoles. Il est aussi le chef du détachement d'intervention retardant qui soutient chaque été la lutte contre les feux de forêt, en complément des services départementaux d'incendie et de secours (SDIS). Saisonnière, cette formation de l'Unité de la sécurité civile de Brignoles, n'opère qu'entre juin et octobre. Elle est basée à Nîmes pour une meilleure logistique. Son rôle ? *"Suppléer les sapeurs-pompiers dans les grands incendies"*, explique-t-il.

"Nous posons du retardant comme le font les avions, mais nous le faisons depuis la terre, avec des camions équipés de lances et de canons. À la différence des Canadair, nous pouvons intervenir de nuit et dans des lieux difficilement accessibles par voie aérienne, au fond d'un vallon par exemple. Nous disposons en appui de deux engins pionniers pour créer des chemins dans les secteurs inaccessibles. Cet été, nous sommes par exemple venus en soutien dans le Var sur les feux de Correns. À la demande du SDIS des Bouches-du-Rhône, le détachement a également prêté main forte aux sapeurs-pompiers engagés sur le feu de Rognac / Vitrolles qui a brûlé 3 000 hectares et menacé les habitations. Nous sommes intervenus une première fois pour protéger les habitations. En parallèle, nous avons ouvert une voie de 10 mètres sur 2 à 3 kilomètres, à l'arrière du feu, pour

permettre la pose du retardant et l'allumage d'un contre-feu. Puis, sur tout le flanc gauche du feu. Notre détachement compte 50 hommes constitués en deux groupes qui se relaient."

Inondations, tremblements de terre, catastrophes sanitaires constituent, le reste de l'année, le quotidien du capitaine. Pas toujours de façon réelle. *"Heureusement"*, sourit-il.



Mais à travers l'entraînement. *"Les exercices sont permanents sur tous les aspects du sauvetage, du déblaiement aux risques technologiques. C'est contraignant, mais c'est essentiel d'être bien préparé pour gérer le stress. Tout le monde s'entraîne dans tous les domaines, mais certains ont une spécialité en plus, comme le sauvetage aquatique, le pompage ou le montage de digues. Nous sommes tous contrôlés, dans chaque domaine, une fois*

AU CŒUR DE L'UIISC 7 À BRIGNOLES

L'Unité d'instruction et d'intervention de la Sécurité civile (UIISC) de Brignoles est l'une des trois unités de la Sécurité civile existant en France. Forte de 570 militaires et 38 civils de la Défense, elle dépend de l'armée de Terre, mais est détachée auprès du ministère de l'Intérieur qui assure le commandement opérationnel en renfort des sapeurs-pompiers.

Les détachements sont capables d'intervenir très rapidement auprès des victimes de catastrophes naturelles, technologiques ou de crises sanitaires. Haïti, Népal, inondations du Var ou de Paris, les interventions de l'UIISC 7 sur les sinistres de grande ampleur sont nombreuses, en France et dans le monde.

par an. Il faut toujours être au meilleur niveau". L'expertise de la sécurité civile française en matière de sauvetage et de secours s'exporte. Le capitaine Pierre, comme d'autres militaires de l'unité, traverse régulièrement les océans pour former des sauveteurs étrangers. Dernières formations en date : Madagascar et le Brésil. ■



Bastien, Matelot

Veilleur sonar sur sous-marin nucléaire d'attaque, base navale de Toulon

Bastien a 24 ans. C'est l'âge moyen des 70 membres d'équipage du Casabianca sur lequel il est affecté depuis un an. Son "bateau" comme il l'appelle, est l'un des six sous-marins nucléaires d'attaque (SNA) de la Marine nationale. Et le jeune matelot veille attentivement sur lui. Il est à la fois les oreilles et les yeux du bâtiment. *"Nous sommes deux à ce poste. On écoute tous les bruits présents dans l'eau. On travaille avec une antenne qui détecte les fréquences. À partir de la trace que laissent les objets, on peut savoir exactement s'il s'agit d'un bateau de guerre, de commerce, ou un biologique comme on dit dans notre métier. On peut détecter une baleine, un cachalot et même une crevette claqueuse !"* Le rôle du jeune marin est crucial car un sous-marin, privé de sonar actif pour ne pas être repéré, ne peut "voir" qu'avec ses oreilles. Sauf près de la surface où les périscopes du

bateau offrent une confirmation visuelle. Casque sur les oreilles, Bastien écoute les fonds marins pendant 4 à 6 heures d'affilée, imperturbable aux bruits du bateau. Quatre écrans lui permettent de contrôler la trace des sons qu'il repère. *"Je transmets toutes les informations graphiques à mes collègues qui déterminent la vitesse, le cap, la distance de ce qu'on a repéré : c'est essentiel pour déterminer la situation tactique autour du sous-marin"*. En cas de suspicion de danger, les experts de l'identification, appelés dans la Marine "les Oreilles d'or", analyseront précisément de quel bateau il s'agit. Une expertise vers laquelle Bastien évoluera peut-être. Formé au Pôle écoles Méditerranée de Saint-Mandrier après un bac pro marine marchande, Bastien vise de nouvelles qualifications. *"Dans les sous-marins, on est tout le temps amené à évoluer"*, dit-il. Conquis par son métier, il est attaché à l'esprit qui règne à bord.

AU CŒUR DE L'ESCADRILLE DES SOUS-MARINS NUCLÉAIRES D'ATTAQUE À TOULON

Dédiée à la protection et la prévention, l'escadrille des sous-marins nucléaires d'attaque (SNA) basée à Toulon tient un rôle essentiel dans les forces sous-marines. Parmi ses missions : la lutte anti sous-marine et anti surface, le minage en eaux hostiles, le tir de missiles de croisière, le renseignement, le soutien aux sous-marins nucléaires lanceurs d'engins (SNLE) chargés de la dissuasion nucléaire, ou encore la mise en œuvre de forces spéciales... Elle représente une composante importante des forces sous-marines dont l'état-major est basé en Bretagne et qui regroupe 4 000 marins, militaires et civils. L'escadrille varoise compte 1 000 marins, dont 700 personnes aux spécialités pointues, embarquées sur les six sous-marins de l'escadrille : le *Rubis*, le *Saphir*, l'*Émeraude*, le *Casabianca*, l'*Améthyste* et la *Perle*. Les SNA naviguent en moyenne 200 jours par an. Deux équipages 'Rouge' et 'Bleu' sont nécessaires pour armer chaque sous-marin : ils embarquent en alternance.

"La vie dans un sous-marin est à part. On dort dans une niche de moins de 2 mètres de long. On doit s'habituer aux lumières jaunes et rouges qui différencient le jour de la nuit. Il faut également accepter de n'échanger qu'un message par semaine avec sa famille, un message qui sera, de toute façon, lu par l'escadrille et le second du bateau pour éviter une fuite. Mais un sous-marin c'est comme une seconde famille, avec beaucoup de respect et de convivialité". Une tradition pousse même l'équipage à enlever les galons sur le bateau. Car sous l'eau, chaque homme est le même face aux risques, quel que soit son grade. ■

Thomas, Second maître

Guetteur de la flotte au Cap Cépet à Saint-Mandrier

Par habitude sûrement, et par curiosité assurément, depuis la chambre de veille, il suffit à Thomas de balayer d'un regard l'horizon pour accrocher son œil sur des détails. Une technique, dont seul un expert comme lui a le secret. Évidemment, la vigilance est forcément au cœur du métier d'un guetteur de la flotte. Un métier que Thomas exerce depuis 3 ans à la vigie du Cap Cépet à Saint-Mandrier. Avec un baccalauréat STI électrotechnique en poche, Thomas s'engage sous contrat comme électrotechnicien d'arme (artilleur) dans la Marine nationale. Il embarque durant 4 ans avant de changer de spécialité. *"J'ai suivi une formation pendant 4 mois à Brest pour obtenir un brevet d'aptitude technique".*

De là, le jeune guetteur sémaphorique choisit "Cépet".

Créé, sous Napoléon I^{er} en 1806, ce sémaphore a toujours été un poste de guet établi sur la côte varoise pour surveiller toutes les approches maritimes. Parce que son positionnement - sur le point culminant de Saint-Mandrier entre, au nord, le port militaire de Toulon et, au sud, le large - offre une vision à 360°, très stratégique.

AU CŒUR DE LA FOSIT

Les guetteurs de la flotte de la Marine nationale sont intégrés dans la Formation opérationnelle de surveillance et d'information territoriale (Fosit). À terre, le guetteur de la flotte est affecté à une vigie à l'entrée du port militaire, un sémaphore ou au Cross en métropole et dans les Dom-Tom. Elle comprend les guetteurs de la flotte et les photographes. 600 guetteurs sont rattachés à 3 grands ports : Cherbourg, Brest, et Toulon pour 180 d'entre-eux.



C'est pourquoi, aujourd'hui, Cépet reste la seule vigie en Méditerranée de la Marine nationale française. 7 jours sur 7, 24 heures sur 24, 365 jours par an, 10 guetteurs de la flotte s'y relayent. *"Nous assurons la surveillance maritime et aérienne de nos côtes. Nous avons à notre disposition de nombreux outils pour la détection et la communication : radars, émetteurs-récepteurs..."*. Ces techniques de pointe ne

remplacent pas de longs moments d'observation à la jumelle. Depuis cette position, le leitmotiv de la journée est l'anticipation : *"Nous identifions et contrôlons tous les navires naviguant à proximité de nos côtes. Ils doivent respecter les règles du droit maritime. On veille à la bonne application de l'arrêté préfectoral 4783 pour la grande rade de Toulon, bien connu par tout navigateur. Nous participons aussi activement à la lutte contre la pollution, les incendies de forêts, et les trafics illicites".*

Pour autant, le métier de guetteur de la flotte est loin d'être passif. Il a ses montées d'adrénaline, notamment lorsque les guetteurs sont sollicités pour l'assistance en mer, en partenariat avec le Cross (voir p. 46). Une mission que Thomas affectionne tout particulièrement : *"Quand*

on a participé au sauvetage de personnes, c'est très valorisant. On se sent bien. Une fois, grâce à de longs moments passés à la jumelle, j'ai retrouvé un voilier qui avait démâté. Les deux personnes à bord faisaient des signes. Les recherches, qui avaient été interrompues, ont aussitôt été relancées". Une satisfaction du travail accompli, que Thomas aura certainement du mal à oublier. ■

Adrien, Aspirant

Pilote d'hélicoptère sur la base aéronavale d'Hyères

Devenir pilote dans la Marine nationale, c'est un peu comme décrocher le Graal ! De l'aptitude physique aux qualités professionnelles, les pilotes sortant sont souvent considérés comme des "stars".

Tout au long de leur carrière, ils enchaînent formation, école, présélection, épreuves d'endurance physique... Un parcours de longue haleine, mais pas impossible, la preuve !

Une réussite qui n'a pas, pour autant, fait tourner la tête d'Adrien. Calme, posé

et toujours concentré, à 27 ans, ce jeune pilote a intégré depuis un an la flottille 35F des hélicoptères Dauphin, au sein d'un détachement de service public. "Nous sommes un des moyens d'intervention sous le contrôle opérationnel du Cross*. En appelant le numéro d'urgence national 196 depuis un téléphone fixe ou un portable, ou sur le canal 16 d'une VHF, témoins ou victimes d'un problème en mer sollicitent le Cross qui coordonne, selon les besoins, les moyens d'intervention".

Dans le Var, la 35F répond au Cross Med : "Depuis nos côtes varoises, nous pouvons intervenir jusqu'à 80 nautiques**. Nous devons être sur l'incident, en 1 h 30 maximum, de jour, comme de nuit. Nous embarquons à quatre personnels de la 35F le pilote, le co-pilote, le plongeur et le treuilliste, avec une équipe médicale du Samu ou de la Marine". Comme intervenir en mer est toujours

AU CŒUR DE LA BASE

AÉRONAVALÉ D'HYÈRES (BAN)

Créée en 1924, la BAN, installée sur le site du Palyvestre à Hyères, devient après la Seconde Guerre mondiale, le cœur de l'aviation embarquée.

Aujourd'hui, elle héberge les hélicoptères de la marine avec les flottilles 31F, 35F et 36F et l'École du Personnel du Pont d'Envol (EPPE). Le site s'étend sur 270 hectares et réunit 1 300 personnes dont 300 civils. C'est aussi le 1^{er} aéroport mixte de France avec plus de 500 000 passagers et 26 000 mouvements en moyenne par an.

périlleux, à bord de l'hélicoptère, chacun s'applique à ses tâches tout en travaillant en symbiose avec les autres : "Il faut être très concentré, tout en gardant du recul. Surtout en pleine nuit, sans visibilité, la moindre lumière en mer déforme la perception de la distance. Il faut rester vigilant." Sans compter, l'intervention elle-même, qui demande le plus souvent beaucoup de maîtrise. Dernièrement, "une opération m'a marquée, je la pratiquais pour la première fois, c'était une évacuation d'un véliplanchiste depuis la mer avec une civière flottante." Ce matériel a été spécialement conçu pour les victimes de grands traumatismes du rachis, comme les pilotes d'avion de chasse après une éjection.

De retour à terre, pour ne pas oublier, ou bien pour sanctifier une opération difficile, les gilets de sauvetage des personnes secourues sont accrochés dans leurs locaux. Trophée ou simple souvenir, chacun y trouve son intention. ■

*En France, sept Centres régionaux opérationnels de surveillance et de sauvetage (Cross) assurent 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 des missions de service public au profit des professionnels et plaisanciers. Ces centres, placés sous l'autorité du Ministre chargé de la mer, relèvent de la direction des Affaires maritimes. Ils sont dirigés par des administrateurs des Affaires maritimes et armés par du personnel civil et militaire.

**150 km



Après un bac pro de cuisinier dans le civil, le second maître Joël s'engage dans la Marine, "par goût des voyages et de l'aventure !" Il fait ses classes, en 2005, à Cherbourg. Sa première affectation est à Toulon, au centre de production alimentaire, en janvier 2006. Puis il enchaîne les missions : frégate, pétrolier ravitailleur, campagne à La Réunion... Il suit aussi une formation de boulanger au sein de l'armée ainsi qu'une formation de commis qui lui permet de gérer les stocks de nourriture. Aujourd'hui, il est le cuisinier du Capricorne, un chasseur de mines tripartite, dont l'équipage se compose de 50 personnes. Le cuisinier a un rôle central : "la cuisine est importante à bord. Elle participe à maintenir le moral des marins", confie le second maître Joël.

Joël, Second maître

Cuisinier sur le chasseur de mines tripartite Le Capricorne, basé à Toulon

Cuisiner à bord d'un navire militaire n'est pas toujours une chose simple et nécessite de se plier à certaines contraintes. Un chasseur de mines est un petit bateau, la cuisine ne mesure pas plus de 10 m². "Et ça bouge énormément !" Le cuisinier doit donc s'adapter à ces conditions, mais aussi aux produits disponibles.

"En mission, nous n'avons pas forcément accès aux mêmes ingrédients qu'en métropole. Tout dépend où nous sommes. J'ai déjà cuisiné du zébu ou du crocodile ! Le ravitaillement se fait tous les 15 jours, en moyenne. Nous utilisons beaucoup de produits locaux." Les trois repas quotidiens sont intégralement réalisés par le second maître Joël, à l'exception des viennoiseries du petit-déjeuner, par manque de place et de matériel. "Chaque jour, je me lève à 5 heures pour préparer le pain et les petits déjeuners. Puis je confectionne le repas du midi qui doit être prêt pour le premier service de 11 heures. Le repas du soir se prépare dès 16 heures pour être servi à 19 heures". Les menus sont élaborés trois semaines à l'avance. Ils doivent être variés et équilibrés, pour faire plaisir à l'ensemble de l'équipage, d'âges et d'horizons divers.

"En mer, on ne peut pas cuisiner tout ce qu'on aimerait. Par exemple, pour des raisons de sécurité, les frites sont interdites. Mais on arrive quand même à réaliser bœuf bourguignon,



blanquette de veau, confit de canard... Bref, des plats mijotés très appréciés !" Le second maître Joël bénéficie de l'aide d'un volontaire marine, qu'il doit former au métier, mais aussi aux rudiments de la Marine. Contrairement à un cuisinier travaillant dans un restaurant, le matelot cuisinier est avant tout un militaire. À ce titre, il est polyvalent et peut être amené à tout moment à changer de poste. Le second maître Joël est également brancardier, lors d'un exercice ou quand le chasseur de mines entre dans une zone à risque. ■

AU CŒUR DES CHASSEURS DE MINES TRIPARTITE

Le Capricorne est un chasseur de mines tripartite (CMT) basé à l'arsenal de Toulon. Comme les 10 autres CMT, il est rattaché à la Force d'action navale qui représente 10 000 marins. Les CMT ont plusieurs missions :

- Dissuasion : ils sécurisent l'accès du porte-avions Charles de Gaulle lorsqu'il rentre ou sort du port de Toulon et celui des sous-marins nucléaires lanceur d'engins à Brest.
- Protection : en cas de menace, ils doivent maintenir l'accès aux ports d'intérêt vitaux français et assurer le libre accès aux ports alliés.
- Intervention : ils ont vocation à être projetés sur des théâtres extérieurs pour garantir la liberté de manœuvre d'une force navale nationale ou interalliée et la libre circulation du trafic commercial.

Bertrand,

Lieutenant colonel

Médecin en chef au Service de santé des armées

Avec un père médecin, c'est tout naturellement qu'après le bac, Bertrand s'oriente, à son tour, vers la médecine. Comme il rêve de voyages, de servir son pays, d'avoir une vie professionnelle dense et variée, l'armée s'impose comme un idéal. Il intègre, alors, l'école de santé des armées de Lyon.

Aujourd'hui, il est anesthésiste réanimateur à l'hôpital d'instruction des armées Sainte-Anne à Toulon. *"Il y a deux branches chez les médecins militaires : les médecins des forces, des généralistes dans les unités au contact des forces armées, et les médecins qui ont une spécialité, affectés dans les huit hôpitaux militaires français"*, précise-t-il. Ses missions sont comparables à celles qu'il exercerait dans le civil.

"Lorsque je suis à l'hôpital, je fais la même chose que n'importe quel anesthésiste réanimateur : consultation pré-opératoire, anesthésie loco-régionale ou générale, réanimation, assistance respiratoire, cardiaque...". Mais, en opération extérieure, ses tâches s'effectuent dans des conditions extrêmes, notamment en zone de conflit. Il est parti plusieurs fois en missions, sur différents théâtres d'opération, comme au Mali ou en Côte d'Ivoire. *"Les anesthésistes réanimateurs, les chirurgiens et les psychiatres sont les spécialités qui sont généralement envoyées en mission pour opérer et s'occuper des blessés de guerre et militaires, dans les antennes chirurgicales"*. Ces antennes, situées dans des bases arrière loin de l'ennemi, sont en mesure d'accueillir un militaire blessé dans l'heure qui suit sa blessure. Les bâtiments sont parfois en dur, mais le plus souvent ce sont des tentes. En fonction du contexte, le travail est différent. Lorsque la situation politique est stable, il apporte une aide médicale aux populations locales (AMP) : consultations, soins, interventions chirurgicales, fourniture de médicaments... *"C'est de l'humanitaire ! Décidées par le Gouvernement français, ces actions, au profit de la population, permettent aussi de faire accepter la présence des forces françaises"*.

Au cœur d'une zone de combats, il se consacre, comme toute l'équipe médicale, aux blessures de guerre des militaires français et des forces alliées. *"Sur le terrain, l'une de nos premières tâches est de stabiliser le patient et le préparer pour qu'il puisse être transporté vers la France en toute sécurité. Nous opérons dans des conditions parfois difficiles. Cependant, nous avons tout l'équipement nécessaire. Nous gérons des blessures par balles, grenade, explosion, des grands brûlés..."*

Le retour de ces missions peut être difficile à gérer. Comme le confie le médecin en chef, *"on est forcément marqué par ce qu'on y voit et ce qu'on y vit"*. L'institution militaire met tout en œuvre pour permettre aux militaires de se remettre rapidement dans leur vie. ■

AU CŒUR DU SERVICE DE SANTÉ DES ARMÉES

Le service de santé des armées (SSA) a pour mission prioritaire le soutien santé des militaires français. Service interarmées placé sous l'autorité directe du chef d'État-Major des armées, le SSA dispose d'un effectif de 15 800 personnes et d'un budget d'environ 1,5 milliard d'euros. Il concourt à l'offre de soins du service public. Dans le Var, le SSA regroupe 2 000 militaires et civils, médecins, pharmaciens, vétérinaires, dentistes, mais aussi paramédicaux, périmédicaux, et personnel administratif. L'hôpital d'instruction des armées Sainte-Anne à Toulon est l'un des 8 hôpitaux militaires français. Il constitue le centre de référence, dans le Var, pour la prise en charge des traumatisés sévères. C'est également le service des grands brûlés pour le Var et les Alpes-Maritimes.



L'atelier dans lequel travaille le caporal-chef de 1^{re} classe Mickaël, au 21^e Régiment d'infanterie de marine (RIMa) de Fréjus, est classé secret défense. "Les appareils que nous réparons et manipulons contiennent des données pouvant être confidentielles, très sécurisées, c'est pourquoi l'accès ici est extrêmement limité", explique-t-il. Il s'agit d'une vaste pièce aux murs blancs, dans laquelle sont installés un grand bureau et plusieurs établis. L'ambiance est neutre. Un fond sonore brise l'austérité des lieux. C'est une radio, qui diffuse les tubes du moment. D'autres radios, celles-ci destinées à la communication des militaires, attendent sur les établis d'être contrôlées ou réparées. C'est là le cœur du métier du caporal-chef de 1^{re} classe Mickaël, qui est mécanicien transmission. "Mon rôle est d'assurer la maintenance des postes de radio de base mais aussi des véhicules équipés en télécommunication. Selon les pannes, je remplace un câble défectueux, un cordon de combiné ou le haut-parleur de l'appareil. Je réalise aussi des diagnostics sur les équipements avant de les envoyer à Draguignan, Nîmes ou Lyon, suivant le niveau technique d'intervention. Ici, nous nous occupons uniquement du remplacement de pièces", précise-t-il. "Tout ce matériel est essentiel pour les opérations. Il permet aux hommes de communiquer, et surtout d'être joignables en permanence, notamment lors d'opérations extérieures". Dans ces cas-là, comme en Afrique l'an passé, en tant que membre de la compagnie de commandement et de logistique, le caporal-chef de 1^{re} classe vient en soutien des autres unités du régiment. "Nous intervenons depuis la base ou sur les opérations, dans un camion équipé de tout le matériel dont nous avons besoin". Pincés, tournevis, poste à souder l'étain... Le mécanicien transmission utilise de l'outillage de précision, dédié à l'électronique. "Cela demande minutie et patience". Des qualités essentielles à l'exercice de ce métier, que Mickaël, 33 ans, mettait déjà à profit avant d'occuper ce poste. "Lorsque je me suis engagé dans l'armée, en 2003, c'était en compagnie de combat. J'étais tireur de précision". Quelques années après, en 2007, sa carrière a pris un virage, lui permettant de mettre à profit son CAP électrotechnicien obtenu avant d'être recruté par l'armée. ■

Mickaël,

Caporal chef de 1^{re} classe

Mécanicien transmission au 21^e RIMa à Fréjus



AU CŒUR DU 21^e RIMA À FRÉJUS

Le 21^e Régiment d'infanterie de marine (RIMa) appartient à la 6^e brigade légère blindée. Il est implanté à Fréjus depuis 1980 et comprend plus de 1 200 hommes et femmes surnommés les "marsouins". Contrairement à ce que le nom de leur régiment peut laisser entendre, ces militaires appartiennent à l'armée de Terre. Ils sont les héritiers du 2^e Régiment d'infanterie coloniale et constituent les troupes terrestres embarquées sur les vaisseaux militaires, nécessaires à l'avancement des missions. Le 21^e Régiment d'infanterie de marine s'est illustré sur de nombreux fronts comme en témoignent les douze inscriptions de son drapeau. À Fréjus, sept unités élémentaires composent le RIMa, dont la compagnie de commandement et de logistique. Une unité indispensable à la réussite des missions puisque son personnel assure à la fois le commandement du régiment et son soutien.



AU CŒUR DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AÉRONAUTIQUE (AIA)

L'AIACP appartient au service industriel de l'aéronautique, un service Interarmées sous la tutelle de l'armée de l'Air. Cet atelier, avec plus de 70 ans d'expérience, est en charge de la réparation et de la maintenance industrielle des aéronefs des forces armées françaises. Il y a cinq AIA en France : Ambérieu-en-Bugey, Bordeaux, Bretagne, Clermont-Ferrand et Cuers-Pierrefeu. L'AIACP, qui regroupe près de 1000 personnes, est spécialisé, notamment dans les avions et hélicoptères de la Marine. L'effectif de l'AIACP est composé à 80% de personnels civils.

Élise,

civile de la Défense

Apprentie en maintenance aéronautique à l'atelier industriel de l'aéronautique Cuers-Pierrefeu (AIACP)

À presque 18 ans, Élise a les idées claires sur sa future vie professionnelle. Elle a choisi l'aéronautique, un secteur d'avenir. Actuellement en dernière année de bac pro Maintenance aéronautique, option systèmes, elle se destine au métier de mécanicien de maintenance d'avions. Elle a opté pour l'apprentissage car *"dès la 3^e, j'avais envie d'être dans le concret, dans la vie professionnelle. J'étais déjà en alternance, 15 jours d'école et 15 jours de stage"*, confie-t-elle. Grâce à un de ses professeurs, elle découvre l'atelier industriel de l'aéronautique Cuers-Pierrefeu et envoie sa candidature : *"quand on m'a parlé de l'AIA, je n'ai pas hésité. C'est vraiment très enrichissant de travailler pour le ministère de la Défense. Et bien sûr, sur un CV, c'est un plus !"*.

Depuis plus de deux ans, en binôme avec son tuteur de stage, elle s'occupe de la maintenance et de la réparation de plusieurs systèmes d'aéronefs de l'armée. Elle travaille sur des appareils comme l'*Atlantique 2*, un avion de patrouille maritime, ou des hélicoptères tels que le *Lynx*, ou le *Panther* en charge de la lutte anti sous-marine. En permanence, elle suit les instructions de son tuteur. Elle démonte et vérifie l'état et la conformité des pièces. Elle détecte la moindre anomalie, la plus petite pièce défectueuse.

En juin prochain, elle passera son bac et aura fini son apprentissage au sein de l'AIACP. Elle n'est pas encore fixée sur ce qu'elle fera l'an prochain. Plusieurs choix s'offrent à elle : *"Ce dont je suis sûre, c'est que je veux continuer dans la maintenance aéronautique. Mais j'hésite encore entre postuler à l'AIACP, faire une mention complémentaire d'un an ou m'inscrire en BTS"*. Pour Pascal, son tuteur de stage, *"l'objectif de l'AIACP est de former des jeunes et ensuite de les recruter, sous le statut d'ouvrier d'État"*. 25 apprentis de tout niveau, en bac pro, licence ou école d'ingénieurs, sont actuellement en poste à l'AIACP. L'apprentissage est ici la bonne solution, car l'apprenti voit toutes les facettes de l'atelier et est opérationnel dès son embauche. ■



UN ÉCRIN
POUR
LE

diamant
NOIR

Son odeur, reconnaissable entre mille, sa texture, sa forme, et son goût, bien sûr, font de la truffe un produit exceptionnel. Le diamant noir est rare. Mais gagne à être connu. 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), mais pas que. Ici, le visiteur plonge dans l'univers complet de la truffe, mais aussi des femmes et des hommes qui font sa renommée. Ceux qui ont pris soin de leur territoire et de leur terroir, et qui ont permis à Aups et sa région de devenir un site emblématique de la truffe noire. C'est d'ailleurs par une

Inaugurée en novembre 2015, la Maison de la truffe à Aups est un bel outil de promotion de ce produit phare de l'hiver. Elle permet, notamment à travers son espace muséographique, de faire connaître et reconnaître les qualités du diamant noir. Hommes et femmes du haut Var, qui participent à la notoriété de ce terroir, y sont aussi mis en lumière.

galerie de portraits, en noir et blanc, que commence et se termine la visite. Dans l'ancien hospice Saint-Jacques, totalement repensé et réhabilité par la municipalité, notamment grâce au soutien financier du Conseil départemental, les visiteurs découvrent la truffe à travers plusieurs thématiques. Histoire, mythes et société, recherche et développement ou encore commercialisation sont autant d'entrées par lesquelles petits et grands apprennent tout de la *tuber melanosporum*. Les autres variétés de truffes, comme la *tuber aestivum* (nom scientifique de la truffe blanche d'été) ne sont pas oubliées. On y apprend que 80% de la production française est issue de la région Provence Alpes Côte-d'Azur, que dix années sont nécessaires entre la



LE MARCHÉ DE LA TRUFFE : DES COURTIERS AUX PARTICULIERS

Dans les années 70 et 80, environ 200 kg de truffes noires étaient vendus, chaque semaine en hiver, sur le marché de courtiers, à Aups. En un murmure au creux de l'oreille, l'affaire était faite. Et les courtiers repartaient les bras chargés de diamants noirs pour leurs clients. Aujourd'hui, c'est un marché dédié aux particuliers qui s'installe à Aups, chaque jeudi, de novembre à mars. Les prix y sont fixés en fonction des volumes nationaux de production. L'an passé, le kilogramme de *tuber melanosporum* pouvait se négocier à plus de 1 000 euros. Cet hiver, les prix devraient encore flamber. "Il a fait très chaud et nous avons eu peu de pluie", explique Fabien Daini, trufficulteur. "Ce qui me fait penser que la saison sera à nouveau compliquée, surtout pour les producteurs varois dont les parcelles ne sont pas irriguées".



plantation de chênes truffiers et la première récolte ou encore que le changement climatique pousse les producteurs à faire réaliser des études de sols très précises avant tout investissement. Comment est récoltée la truffe ? Qu'est-ce qu'un courtier ? Tous les chiens peuvent-ils détecter des truffes ? Autant de questions qui trouvent des réponses dans cet espace ludique. Pour les enfants, un parcours à leur hauteur a été créé, avec des jeux de questions-réponses. Un grand écran tactile, autour duquel toute la famille peut s'installer, leur permet aussi d'apprécier la visite, tout autant que leurs aînés. Différents niveaux de lectures y ont été intégrés de telle manière que même les "experts" de la trufficulture y trouveront leur compte.

Au-delà de la visite de son espace muséographique baptisé "L'Aventure de la truffe", la Maison de la truffe a pour vocation de valoriser le territoire d'Aups et du haut Var. Un espace boutique et un espace découverte de la truffe à travers les cinq sens ont donc aussi été créés au rez-de-chaussée du bâtiment. Enfin, plusieurs professionnels, restaurateurs et trufficulteurs, sont partenaires de la structure et proposent des

LE SAVEZ-VOUS ?

Tuber melanosporum, diamant noir, rabasse... Tous ces termes désignent la même chose : la truffe noire. Souvent appelée également truffe du Périgord, il s'agit en fait d'un champignon souterrain dont la production se concentre à 80% dans le sud est ! Même pour les professionnels du secteur, il est difficile d'expliquer ce qu'est une truffe, et surtout, par quel procédé né ce champignon. "Le mieux est de se référer à l'ouvrage référence de Pierre Sourzat, "Guide pratique de trufficulture", avoue un trufficulteur. Il y est écrit : "La truffe, avec son aspect de tubercule, est la fructification du champignon qui se présente sous la forme de filaments (ou mycélium) vivant dans le sol en liaison avec un arbre". Un processus scientifique complexe qui ne dissuade en aucun cas les gourmets de déguster, tout l'hiver, la *tuber melanosporum*.

offres découvertes. "C'était important pour moi de jouer le jeu et d'être labellisé par la Maison de la truffe", témoigne Fabien Daini, trufficulteur à Aups, dont l'exploitation, créée en 2009, est baptisée Le lointain. "C'est un bel outil auquel je crois". Avec Sébastien Gaillard, chef au restaurant *La Truffe*, ils proposent des demi-journées découvertes.

"Les gens sont invités à assister au cavage, sur mon exploitation", poursuit-il. "Ils comprennent alors le travail du chien, dans la recherche des truffes. Ils vont ensuite visiter le musée avant un bon repas dans le restaurant de Sébastien Gaillard". Ce dernier cuisine la truffe avec passion. Argentin, il a exploré de nombreux pays, avant de poser ses valises en France. "En arrivant à Aups, je ne connaissais par ce produit mais c'est pour jouer le jeu avec le village que j'ai baptisé mon restaurant *La truffe*, en 2012. Puis je m'y suis intéressé de plus en plus jusqu'à me marier avec cette saveur". Sa spécialité ? Le "huevos rotos à la truffe" : des pommes-de-terre coupées en cubes sur lesquelles le chef incorpore des œufs au plat tout juste saisis avant de saupoudrer le tout de truffes rappées. Un régal qui séduira même ceux qui ne jurent que par la brouillade de rabasse, si chère au terroir d'Aups, du haut Var, et de la Provence en général. ■

Maison de la truffe, place Martin-Bidouré à Aups. Téléphone : 04 94 84 00 69.
Tarif : 5 € (réduit à 3 € et gratuit pour les moins de 12 ans).
Ouvert de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h du lundi au samedi.

Marcus Malte

AUTEUR VAROIS, LAURÉAT DU PRIX FEMINA 2016 POUR LE GARÇON AUX ÉDITIONS ZULMA

Il est Seynois, très attaché à sa ville et à son quartier des Sablettes auquel il a dédié un magnifique petit opus en 2005*. Marcus Malte est un auteur varois qui ne se limite à aucun genre, et déteste la répétition. Romans noirs, livre jeunesse, BD, nouvelles, poèmes ou paroles de chansons... Il travaille l'écriture comme une partition musicale, pour toucher le lecteur. Plusieurs de ses œuvres ont déjà été primées. Le Femina, décerné à son roman *Le garçon* parmi 18 livres français en lice, consacre son talent. Rencontre avec un homme qui a l'élégance de la discrétion et le génie des mots.

Le prix Femina a-t-il été une surprise ?

C'était étrange d'être sélectionné. Je ne suis pas habitué à sortir des romans à la rentrée littéraire où il y a tous les prix. Mais à partir du moment où on est dans la dernière sélection, on espère. L'annonce du prix a été une grande joie. Je suis très flatté et très honoré de ce prix. Et je suis ravi de le partager avec mon éditeur Zulma, qui est une petite maison d'édition réalisant un formidable travail depuis longtemps. Ce n'est

Le héros de son dernier roman n'a pas de nom.

Lui s'en est fait un avec ce livre, récompensé par un des plus prestigieux prix littéraire français, le prix Femina. L'écrivain varois a obtenu pour *Le garçon* 7 des 10 voix du jury.

pas toujours facile d'être éditeur aujourd'hui, il faut que ça continue.

Ce prix est décerné par un jury exclusivement féminin. Qu'est-ce que cela vous évoque ?

Cela me conforte dans mon idée que les femmes ont bien meilleur goût que les hommes (sourire). J'ai eu déjà, par le passé, le Grand prix des lectrices de *Elle*** . C'est un peu dans la continuité. Les femmes sont celles qui lisent les romans. Les hommes li-

sent aussi, mais autre chose, des essais, des biographies, moins des romans.

Le garçon, le héros du livre, est un personnage étrange, sans famille. Pouvez-vous nous le présenter ?

Au départ, le garçon est un être quasi sauvage qui a vécu les quinze premières années de sa vie au côté de sa mère, dans un lieu isolé. Il n'a jamais vu d'autres êtres humains. Il est plus proche du règne animal que du règne humain. On n'est pas obligé d'avoir un nom pour vivre : une maman lapin ne donne pas de nom à son petit. J'avais envie que mon personnage soit totalement vierge, qu'il n'ait pas d'identité parce que sa quête d'identité va faire partie de son aventure. Au moment où sa mère meurt, il va prendre la route et partir à la découverte du monde.

La confrontation à la civilisation, la solitude sont des idées fortes du livre...

La trame du roman, c'est cet être très proche de la nature, en quête d'humanité. Il ne connaît rien au monde, rien aux hommes. Il va tâcher de s'intégrer à la société. À travers les épreuves et la rencontre avec



Marcus Malte à la librairie Le carré des mots à Toulon.

d'autres personnages qui vont tous lui apporter quelque chose, il va essayer de grandir et devenir lui-même un homme. La question que sous-tend le livre c'est, "qu'est-ce que c'est qu'être un homme ?"

Le roman se situe au début du XX^e siècle, pourquoi cette période ?

C'était assez nouveau pour moi de situer un roman dans une époque qui n'est pas contemporaine. J'avais envie et besoin de m'en éloigner un peu. La principale raison, c'est une question de langage. Chez moi, souvent, tout part de la recherche d'un registre linguistique. Le fait de placer l'histoire 100 ans en arrière, entre 1908 et 1938 précisément, m'a obligé à utiliser un autre type de langage, à employer des termes ou des expressions qui n'étaient pas postérieurs à cette

période. C'est une autre manière d'écrire, de travailler la matière linguistique, une autre façon d'agencer les mots, de créer une sonorité, un rythme, une musique. C'est ce qui m'intéresse. Dans l'écriture, il y a pour moi toujours un lien avec la musique. Choisir cette époque était aussi une forme d'exotisme temporel. Peut-être aussi parce que, par moment, la nôtre me paraît insupportable.

Le garçon est un roman très documenté. Combien de temps a pris son écriture ?

L'écriture est ce qui m'intéresse le plus. L'histoire est presque secondaire pour moi. C'est la forme qui va générer le fond, et pas l'inverse. Je travaille donc beaucoup l'écriture. Pour ce roman, j'ai aussi réalisé pas mal de recherches sur une époque que je

connaissais finalement peu. J'ai mis plus de temps que d'habitude, cinq ans de ma vie en fait. Mais peu importe. Le principal est, qu'au final, le lecteur soit touché.

Avez-vous un coup de cœur littéraire à partager ?

Je ne vais pas parler d'un livre récent. Ça m'évitera des ennemis (sourire)... Je vais évoquer un écrivain qui a beaucoup compté pour moi : Jean Giono. C'est un auteur que j'ai découvert autour de mes 20 ans et qui m'a vraiment marqué. Je le relis régulièrement. À chaque fois, je reste scotché par son écriture. ■

* *Plage des Sablettes, souvenirs d'épaves (Autrement)*

** *Garden of love (Zulma)*

L'étonnant BATEAU-CIMENT

Combien savent que des bateaux en ciment flottent sur les eaux ?

Ces constructions ont pourtant eu leur heure de gloire.

L'invention de la technique revient à un génial inventeur varois, Joseph-Louis Lambot, père du béton armé. La première barque construite en 1848 à Correns, est visible au musée de Brignoles.

Tous les constructeurs des grands ensembles urbains doivent une fière chandelle à Joseph-Louis Lambot. Considéré comme le précurseur du béton armé, ce Varois inventif n'a pourtant pas lancé le procédé en imagi-

nant un bâtiment... mais un bateau ! C'est au domaine de Miraval à Correns - celui où Brad Pitt et Angelina Jolie se sont mariés en 2014 -, que Joseph-Louis Lambot a mis la technique au point. Issu d'une famille bourgeoise, après des études de droit à Aix-en-Provence et de nombreux voyages, il s'installe dans la propriété familiale corrennoise. Il a 27 ans et vient de se marier. Pour remplacer le bois, périssable, il construit, en fils de fer recouverts de ciment, des jardinières, des cuves à vin, des abreuvoirs... Il vient d'inventer le ciment armé. En 1848, il se lance dans la réalisation d'une barque pointue d'un peu plus de deux mètres de long qu'il expérimente sur le lac de la propriété. Les essais sont concluants ! La barque est étanche et flotte.

Conservée au musée de Brignoles, elle est exposée dans la salle des gardes de l'ancien palais des Comtes de Provence. Une deuxième barque, à tableau arrière celle-ci, est achevée quelques années plus tard. Elle est visible au port-musée de Douarnenez.

En 1855, cette dernière barque est présentée à l'exposition universelle à Paris. Elle rencontre un franc succès, à tel point que la direction de la Construction navale commande à l'inventeur varois une bouée pour la rade de Toulon. La même année, son invention, le Ferciment, est brevetée

pour une durée de 15 ans. *"Ce matériau a pour objet de remplacer le bois, en construction navale et partout ailleurs où il est confronté à l'humidité"*, explique à l'époque l'inventeur. Faute d'exploitation, il perdra les droits de son brevet.

Joseph-Louis Lambot décède le 2 août 1887 à Brignoles. Quelques années plus tard, sa technique sera reprise et améliorée, notamment par Eugène Freyssinet qui déposera un brevet pour le béton précontraint en 1928. Plusieurs bateaux en béton armé ont navigué. Pendant la Grande Guerre, des péniches de 1 000 tonnes, britanniques et américaines, y transportent des munitions vers la France. Et durant la Seconde Guerre mondiale, de grande barges en béton construites par les Américains, jouent un rôle crucial dans le débarquement de Normandie. Plus tard, dans les années 60-70, plusieurs voiliers sont construits en ferro-ciment, un matériau inspiré du ciment armé, mais très différent. ■



Musée du pays brignolais
Place des Comtes de Provence
Du mercredi au dimanche de 14 h à 18 h
jusqu'au 23 décembre
Tél. 04 94 86 16 04
www.museebrignolais.com

L'HISTOIRE GÉOLOGIQUE *du Var*

Le Var tel qu'on le connaît est né après un voyage
de plusieurs centaines de millions d'années.

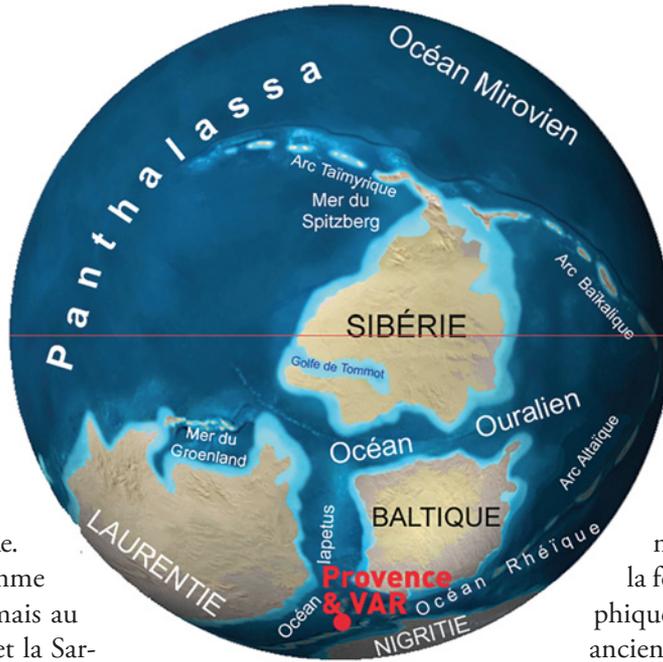
Du phénomène de la tectonique aux violentes éruptions volcaniques,
le Var a connu des moments intenses.

En route sur les traces de ce riche passé géologique.

Le massif des Maures.

43° de latitude nord.

Le Var d'aujourd'hui n'a pas plus de 10 000 ans : ce qui est peu, rapporté à l'échelle de la géologie s'étalant sur des milliards d'années. Il est issu d'un vieux continent disparu, la Thyrrénide. La mer n'est plus au nord comme elle l'était à cette époque, mais au sud du territoire. La Corse et la Sardaigne se sont décrochées respectivement de l'Estérel et du massif des Maures. Les périodes de grandes glaciations sont passées. Le niveau de la mer est remonté de 120 mètres. Mais avant d'en arriver là, le Var aura parcouru plus de 550 millions d'années. Ce qui fait de lui un territoire des plus riches en terme de géologie, puisqu'il est constitué des trois grands types de roches terrestres : métamorphiques, volcaniques et enfin sédimentaires. Tout commence donc au niveau du Pôle sud. Par manque d'oxygène, la vie



Le Var au niveau du pôle sud, il y a 550 millions d'années.

sur la terre ferme est totalement impossible. La couche d'ozone est inexistante et, du coup, rien ne peut arrêter les bombardements constants d'ultraviolets. Les températures sont alors caniculaires malgré la proximité du cercle polaire. La terre tourne plus vite : les journées font 22 heures. Le Var est au fond de l'océan Iapétus. C'est d'ici qu'il entame une longue remontée. Celle-là même qui va occasionner le premier grand phéno-

mène géologique, la tectonique avec les déplacements des plaques.

NAISSANCE DES PREMIÈRES ROCHES VAROISES

Ce phénomène de la tectonique des plaques va entraîner la formation des roches métamorphiques ou encore siliceuses, les plus anciennes. Elles se mettent en place entre 440 et 410 millions d'années. Elles sont bien présentes dans le massif des Maures et les îles varoises, essentiellement sur le littoral. À cette époque, les seules sources de vie sont marines.

La croûte océanique va s'enfoncer jusqu'à 60 km dans le sol, pour ressortir 100 millions d'années plus tard. Là, entre la pression et la chaleur, ces roches sédimentaires vont se cristalliser pour devenir des roches métamorphiques. Pour autant, on retrouve différents degrés de métamorphisme. À l'est du Var, l'intensité a été la plus

Les premières roches varoises qui donneront plus tard, le massif des Maures.



La vie terrestre, il y a 550 millions d'années.



forte, donnant des roches foncées, appelées gneiss. Elles sont largement visibles à Saint-Tropez, à Bormes-les-Mimosas ou dans le massif de Tanneron (*voir p.82*). Elles renferment même du mica, offrant à la roche cette brillance tant appréciée. À l'ouest, l'intensité a été moindre, et sur des zones bien définies comme au Cap Sicié à La Seyne-sur-Mer, à Giens et Porquerolles à Hyères.

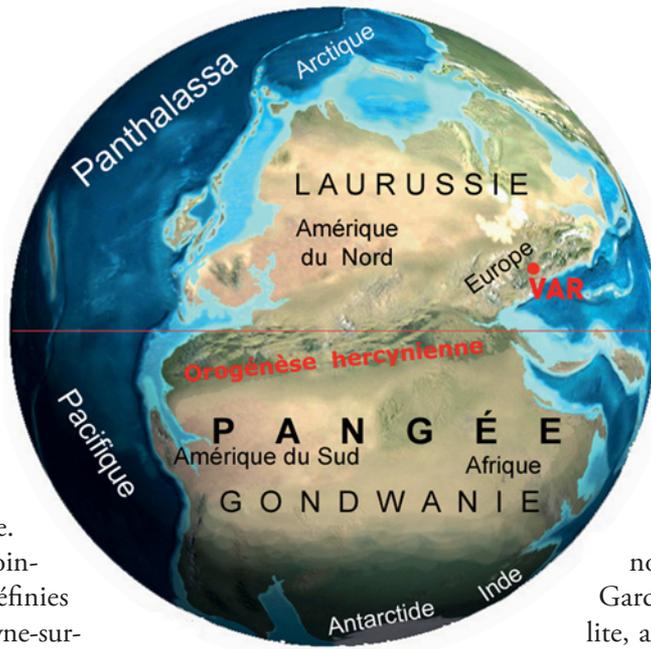
Une chaîne montagneuse appelée chaîne Varisque ou Hercynienne se met en place et traverse l'Europe. Le continent, nommé Pangée, est coupé en plusieurs morceaux. Le massif des Maures culmine alors à 3 000 mètres. La position du Var est maintenant au niveau de l'équateur.

Les plantes comme les fougères, les presles, et les tout-premiers conifères ont colonisé la terre. Quant à la faune, elle se limite aux insectes, amphibiens et aux premiers reptiles. Riches en plomb, fer, uranium et fluorine, ces roches vont aussi contribuer à l'essor minier du Var, plusieurs millions d'années plus tard.

LE VAR ÉPROUVÉ PAR DE VIOLENTES ÉRUPTIONS VOLCANIQUES

Le deuxième phénomène ayant participé à la construction géologique du Var est assurément les éruptions volcaniques.

Il y a 270 millions d'années, d'importantes éruptions recouvrent une partie du sud-est du Var de leurs laves rhyolitiques.



La position du Var, il y a 270 millions d'années.

Le massif de l'Estérel est en train de naître. Le département a connu plusieurs périodes de phases volcaniques violentes dont les plus récentes datent de 5 millions d'années sur le secteur de Sainte-Anne-d'Évenos.

Sur le littoral actuel, d'autres volcans sont très actifs comme à Carqueiranne, au Pradet et même à Saint-

Mandrier. Ici, les phénomènes sont si violents que personne n'aurait pu y vivre. Grâce à ses différents événements volcaniques, le Var recèle de roches effusives de différentes couleurs : rouge sur l'Estérel, noire en basalte à Sainte-Anne-d'Évenos, verte sur le rocher de La Garde. À Agay, on parle d'Estérelite, aussi appelée "le porphyre bleu de l'Estérel".

LE VAR SÉDIMENTAIRE, LA ROCHE FOSSILIFÈRE

La mer remonte et noie une partie du Var : l'ouest, le nord-ouest et le nord. À l'inverse d'aujourd'hui, la mer est au nord du département. Pendant plus de 100 millions d'années, la Provence va rester sous l'eau.

Progressivement, les roches sédimentaires vont se former par couche.

Le rocher de Roquebrune-sur-Argens n'est pas un volcan. Plus récent que l'Estérel, il a été formé par un amalgame de roches transportées par des cours d'eau d'une violence extrême. C'est donc un cône de déjections : un amas de débris, de débris sédimentaires avec des éléments qui viennent des Maures et de l'Estérel.

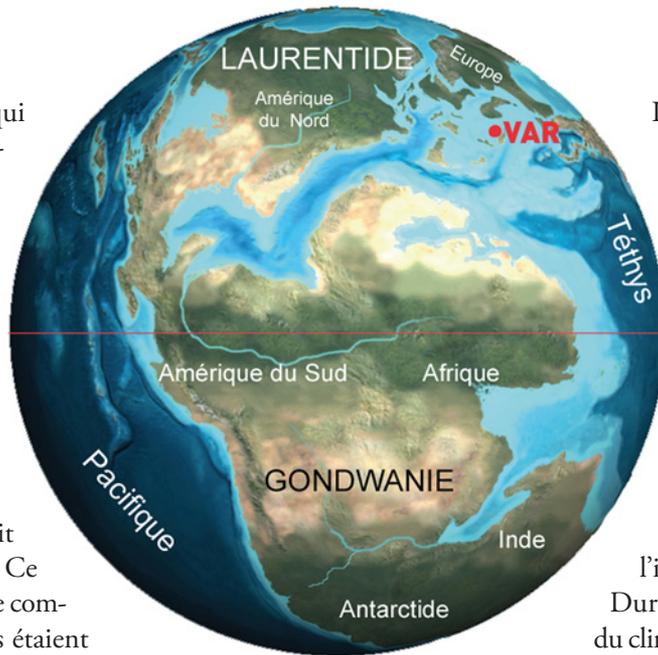


C'est la Provence calcaire qui commence à se mettre en place à partir de 210 millions d'années. Ces roches, présentes sur 70 % du département, sont en grande partie fossilifères : les archives du vivant.

Au Thoronet, le plus grand Ichthyosaure d'Europe a été retrouvé. Ce reptile marin date d'entre 208 et 205 millions d'années et mesurait plus de 18 mètres de long. Ce type de découverte a permis de comprendre que les eaux varoises étaient chaudes et profondes.

Dans les grès du haut Var, des pinces de crabe et des dents de raies et de requins ont également été découverts. Puis, il y a 100 millions d'années, l'Afrique remonte sur l'Europe provoquant un plissement des couches. Une partie de l'Europe devient continentale. Dans le haut Var, les fleurs apparaissent tout comme les insectes pollinisateurs, les papillons et même les abeilles.

Les dinosaures traversent le Var par les continents du sud et du nord. L'Europe était en fait un archipel d'îles, un peu comme le Japon d'aujourd'hui.



Le Var, un chapelet d'îles, au Jurassique..

Dans le nord actuel du département serpentent des rivières alimentant des estuaires ou des étangs en connexion avec une mer toute proche, tandis que le sud du département se trouve lui, encore sous l'eau.

Après de nouvelles convulsions tectoniques, il y a 5,9 millions d'années, la Méditerranée est coupée de l'Atlantique et le niveau de la mer baisse de 2 000 mètres en-dessous du niveau actuel à cause d'une très grande évaporation.

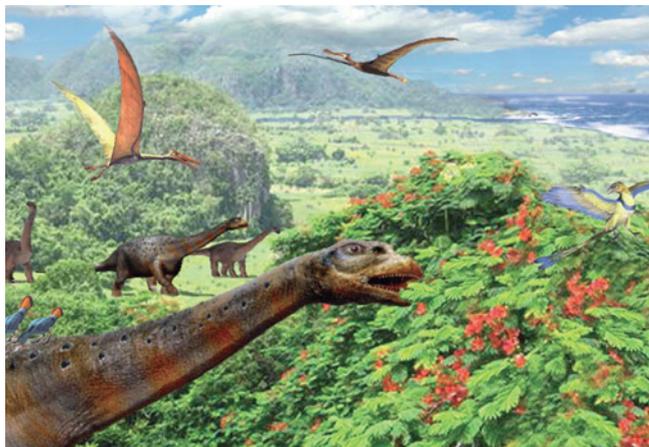
Le Var se transforme en un immense plateau rocheux surplombant une cuvette désertique semblable aux cuvettes salées des déserts tunisiens. Le Faron à Toulon devient un pic culminant à plus de 2 500 mètres. Les fleuves et les rivières creusent leur lit pour rattraper le niveau de la mer créant d'immenses canyons d'une profondeur de plusieurs centaines de mètres à l'image du canyon du Verdon.

Durant 600 000 ans, la sécheresse du climat fait disparaître une très grande partie de la végétation avant que Gibraltar ne s'ouvre et permette à la Méditerranée de se remplir à nouveau grâce à une gigantesque cataracte.

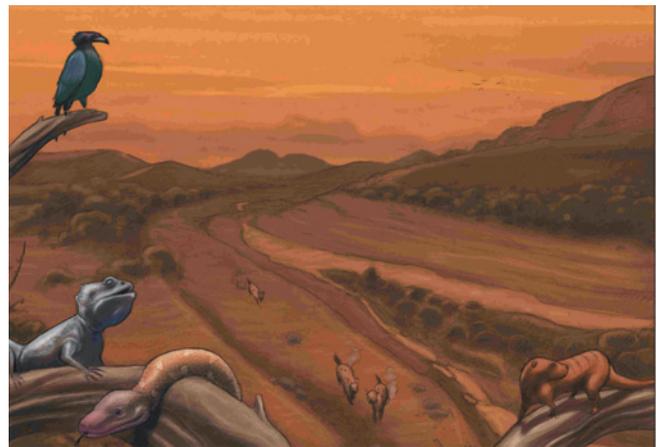
Au même moment, des volcans entrent en activité laissant des coulées de basalte entre autres à Sainte-Anne-d'Évenos. Depuis ce temps, seul le paysage a évolué pour devenir celui que l'on connaît aujourd'hui. ■

Ce reportage a été réalisé en collaboration avec le Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var et son géologue Stephen Giner. Crédits photos Ion Cepleanu et Stephen Giner.

L'âge des dinosaures dans le Var, il y a 70 millions d'années.



Il y a 5 millions d'années, le Var connaît une période de désertification.



LA TOUR *du Faucon*

Les travaux sur l'Espace naturel sensible de la Tour du Défends à Puget-Ville ont mis au jour un système défensif original et sophistiqué ! Des fouilles archéologiques, réalisés sur le site, ont permis de découvrir d'autres surprises.

Deux des six faces de la Tour du Faucon réhabilitée par le Département.



En 1985, le Département du Var acquiert un espace naturel sensible de 29 hectares sur les hauteurs de Puget-Ville. Une tour hexagonale, d'autant vraisemblablement de la fin du XII^e ou du début du XIII^e siècle, était en souffrance et menaçait de s'effondrer. Une première restauration, financée par la commune et le Département, fut entreprise en 1995. Il s'agissait seulement d'une cristallisation de l'édifice dans l'état dans lequel il se trouvait. Mais en 2012, suite à la chute d'une partie de la façade est, le Département décide de réhabiliter l'intégralité de la tour. Car ce n'est pas un édifice commun. C'est une tour dite "à éperon" répandue au Moyen-Âge. Elle est la seule tour, hexagonale à l'extérieur et pentagonale à l'intérieur, du Var, édifée sans autre bâtiment autour. Elle doit probablement son nom de Tour du Faucon, au seigneur Faucon de Glandevès, seigneur de Puget, qui possédait, au XIV^e siècle, près du tiers de la seigneurie. On l'appelle également Tour du Défends, du nom du site sur lequel elle se trouve. Sa position géographique permet d'assurer qu'il s'agissait d'un avant-poste de guet.

Du haut, la vue est extraordinaire mais également stratégique. Elle permet de surveiller toute la vallée.

Les travaux de réhabilitation de la tour ont commencé à l'automne 2015. Le service du patrimoine et de l'archéologie du Département est intervenu. Une autorisation de sondage a été déposée au début du chantier. Les premières recherches, effectuées à l'intérieur du bâtiment, ont permis de révéler des tessons du XIII^e au XVIII^e siècles. À l'extérieur, un réduit défensif, complètement enterré, a été dévoilé. Il mesure environ 8 mètres de long par 7,5 mètres de large. Suite à ces premières découvertes, un dossier d'aménagement a été monté auprès du Service régional de l'archéologie de la Drac* qui a prescrit une fouille préventive. Elle vise à recueillir, de la manière la plus exhaustive possible, des données archéologiques, à en faire l'analyse et à en assurer la compréhension. *"Ce chantier a été particulièrement intéressant au niveau des structures découvertes"*, soulignent les archéologues départementaux. Des morceaux des poutres qui maintenaient le plancher du second étage ont pu être recueillis. Ils sont en cours d'analyse par Frédéric

Guibal, chargé de recherche CNRS à l'Institut Méditerranéen de Biodiversité et d'Écologie marine et continentale et spécialiste de dendroécologie et de dendrochronologie, l'étude de croissance des arbres. *"Il va tenter de dater précisément ces bois. Dans le Var, nous manquons de référentiel pour le Moyen Âge, en dendrochronologie. C'est-à-dire que nous avons peu de bois déjà datés pouvant servir de référence. Cette découverte va peut-être permettre de combler un des vides pour la période médiévale"*, continue Françoise Laurier, archéologue départementale. *"Les fouilles révèlent des vestiges plus ou moins riches, en fonction des époques. Nous restons très réalistes sur ce que nous espérons trouver"*.

Des tuiles romaines ont également été retrouvées : *"pour avoir du remblais au moment de la construction, les hommes ont récupéré des tuiles d'une villa romaine mais également des silex datant du Néolithique"*.

Dans la tour, un jeton de présence en bronze datant du XVIII^e siècle, frappé par le Consulat de Lyon, a été découvert. Ces jetons étaient distribués au titre de gratification.

Les fouilles sont aujourd'hui achevées sur l'intégralité du site. Les données scientifiques recueillies vont être exploitées pour reconstituer l'histoire du lieu, ses occupations humaines, son évolution à travers les siècles.

La tour, ainsi que le réduit défensif, ont été entièrement réhabilités en pierres taillées. Avec ses 12,80 mètres de haut, la tour a retrouvé toute sa superbe. ■

* Drac : La Direction régionale des affaires culturelles est un service déconcentré du ministère de la Culture et de la Communication.

PROPRIÉTÉS DU DÉPARTEMENT, les Espaces naturels sensibles (ENS) sont acquis pour leur valeur patrimoniale et leur intérêt écologique. Ils sont aussi l'occasion de belles balades. Pour valoriser ces sites, le Département y organise des sorties nature accompagnées de guides naturalistes. Un bout d'histoire médiévale sera désormais contée sur cet ENS, de grande valeur patrimoniale et archéologique.

VAR HIVER



TRADITION
Marie Madeleine,
sainte et Varoise
P. 64 À 71

ACCENT
L'huître de Tamaris
P. 72 À 74

À DÉGUSTER
La pompe à l'huile
P. 76 & 77

INSOLITE
On retient
son souffle...
P. 78 & 79

ÉVASION
Le Mont Lachens
P. 80 & 81

**NATUREL
ET SENSIBLE**
Malpasset,
entre nature
et histoire
P. 82 À 84

PATRIMOINE
Un témoignage
de l'ère de glace
P. 85 À 87

ARTISTE VAROIS
Les Voix animées,
la voix comme
seul instrument
P. 88

Marie Madeleine, SAINTE & VAROISE

Apôtre des apôtres, très proche de Jésus-Christ, citée plusieurs fois dans les évangiles, Marie Madeleine est une des figures du christianisme.

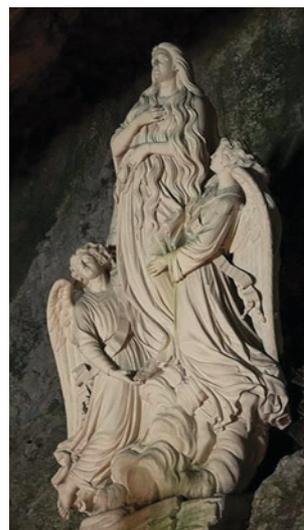
Celle qui nous intéresse ici, est Marie Madeleine la Varoise.

Selon la tradition provençale, elle vécut trente années dans une grotte, à Plan-d'Aups, commune de l'ouest Var.

Des bords de la Méditerranée à la basilique de Saint-Maximin où seraient conservées ses reliques, en passant par le massif de la Sainte-Baume...

Rendez-vous en lieux sacrés, où nul n'est besoin de croire pour voir, sur les pas de Marie Madeleine. Sainte elle l'est, Varoise aussi.

L'histoire de Marie Madeleine est ancrée dans la Provence, et plus précisément, dans le Var, dans la grotte de la Sainte-Baume au Plan-d'Aups. Un lieu devenu sacré pour tous les croyants. Mais qui attire aussi de nombreux profanes. Certains sont simplement intéressés par la particularité géologique de cette grotte naturelle, formée il y a 65 millions d'années. D'autres sont davantage intrigués par l'histoire de cette sainte, et de la tradition provençale qui s'y rapporte. Parfois les deux à la fois. Quoi qu'il en soit, pour mieux découvrir ce site, ils peuvent compter sur les frères dominicains, "gardiens des lieux" depuis le XIII^e siècle. Et se laisser conter l'histoire de Marie Madeleine...



UNE FIGURE DE LA TRADITION PROVENÇALE

"Selon la vénérable tradition, Marie Madeleine, et tout un contingent de disciples de Jésus, après avoir quitté la Terre Sainte, auraient traversé miraculeusement la Méditerranée au milieu du I^{er} siècle", raconte frère Olivier-Marie, qui compose avec six autres compagnons, la communauté dominicaine de la Sainte-Baume.

Le groupe, formé de Lazare, Marthe, Marie Jacobé, Marie Salomé et Maximin, arrive aux Saintes-Maries-de-la-Mer puis se disperse pour évangéliser la Provence. Marthe se rend à Tarascon, Lazare à Marseille, Maximin à Aix-en-Provence... Marie Madeleine, elle, prêche un temps à Marseille puis décide rapidement de s'isoler. C'est ainsi qu'elle s'installe dans la grotte de la Sainte-Baume, dans le massif éponyme, situé au Plan-d'Aups. Un lieu très retiré, connu et considéré comme sacré par les populations locales, dès l'Antiquité. Ici, elle va pouvoir vouer son existence à la prière. En véritable ermite, elle se consacre à la contemplation de Dieu. La légende dit qu'elle aurait vécu ainsi, se nourrissant de prières, pendant une trentaine d'années. Ce n'est qu'à l'approche de la



mort que Marie Madeleine éprouve le besoin de revoir son compagnon de voyage Maximin, devenu premier évêque d'Aix-en-Provence. Ils se rejoignent dans la plaine, où elle décède à ses côtés. Le religieux aurait alors embaumé le corps de la sainte avant de le placer dans un tombeau et de l'enterrer là où ils se sont retrouvés... À Saint-Maximin.

Ce récit se transmet oralement dans les familles, de génération en génération. Si bien qu'au VIII^e siècle, quand la commune de Saint-Maximin est menacée d'invasion par les Sarrasins, la population locale décide de cacher le tombeau de Marie Madeleine.

En bons gardiens des reliques de la sainte, ils dissimulent la crypte sous un amas de terre.

Le sarcophage a disparu mais la légende reste. Des siècles passent et pourtant, au cœur du Var, Marie Madeleine est toujours idolâtrée.

Au XIII^e siècle, le comte de Provence, Charles I^{er} d'Anjou (il a acquis ce titre en épousant Béatrice de Provence, fille de Béatrice de Savoie et de Raimond-Bérenger IV, comte de Provence et de Forcalquier), a besoin d'asseoir son pouvoir en Provence. Son fils, Charles II d'Anjou, a pour cela une idée bien inspirée.

Conscient de l'importance de Marie Madeleine pour la population locale, il décide d'entreprendre des fouilles afin de retrouver son tombeau. Il espère, en agissant ainsi, s'attirer les faveurs du peuple. Pour déterminer la zone de recherche, il se fie aux récits locaux et à la tradition provençale. Une idée fructueuse puisqu'un tombeau contenant le corps supposé de la sainte est découvert. Souhaitant faire authentifier sa trouvaille par les plus hautes autorités, Charles II d'Anjou fait sceller le tombeau. Et ce n'est qu'en présence des évêques du Comté

de Provence qu'il est ouvert. Plusieurs récits évoquent l'odeur qui se dégage alors du sarcophage. *"Une odeur de parfum", "une odeur suave"...* À l'intérieur, une inscription en latin : *"Ici, repose le corps de Marie Madeleine"*. Mais le signe le plus distinctif, attestant pour les témoins de l'époque que c'est bien du corps de la sainte qu'il s'agit, est le *"Noli me tangere"*. Son origine viendrait des retrouvailles entre Marie Madeleine et le Christ, le jour de sa résurrection.

Marie Madeleine, reconnaissant le Christ près du tombeau vide, se serait précipitée auprès de lui. Il l'aurait stoppée d'un doigt posé sur le front en prononçant ces mots : *"Noli me tangere"*, signifiant *"Ne me touche pas"* ou *"Ne me retiens pas"*, suivant les traductions. Un bout de son doigt serait, à ce moment-là, resté accroché sur le crâne de la sainte. Comme une preuve de son lien avec Jésus et de son rôle auprès de lui.

LE TROISIÈME TOMBEAU DE LA CHRÉTIENTÉ

Pour abriter ce "trésor", la dépouille de la sainte, Charles II d'Anjou, ordonne la construction d'une basilique. Ses parents sont morts et il est désormais comte de Provence, roi de Naples et de Sicile. Encouragé par le pape Boniface VIII, qui reconnaît les ossements découverts comme étant ceux de Marie Madeleine, il imagine un monument grandiose destiné à accueillir les reliques mais

également tous les pèlerins qui viendront s'y recueillir. Cet édifice sera érigé à l'endroit où la crypte a été mise à jour. C'est à ce moment-là que les frères dominicains s'installent à Saint-Maximin, et à la grotte de la Sainte-Baume, à la demande du comte de Provence, appuyé par le pouvoir papal. Ils ont la charge de veiller sur les reliques et à la bonne construction de l'édifice.

Le chantier de la basilique commence à la fin du XIII^e siècle. Il va durer plus de deux siècles et ne sera jamais véritablement terminé. Ce qui n'enlève rien à la grandeur du lieu, seul édifice gothique de cette importance, dans tout le sud-est de la France. Il a été très certainement inspiré par la Sainte-Chapelle de Paris, elle-même construite à la demande de Louis IX, oncle de Charles II.

Le buste reliquaire de Marie Madeleine, dans la crypte de la basilique.

Il faut peu de temps pour que la nouvelle sur les découvertes des reliques se répande et que les pèlerins affluent. Ainsi, dès le XIV^e siècle, Saint-Maximin devient, tel que l'avait prédit le souverain, un lieu de culte important. Mais ce n'est qu'au XIX^e siècle qu'est donnée à la basilique de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume son appellation de "troisième tombeau de la chrétienté". Ainsi, après Jérusalem, qui abrite le tombeau du Christ, Rome qui accueille celui de Saint-Pierre, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume devient le troisième lieu de pèlerinage le plus important pour les Chrétiens. C'est ici qu'ils peuvent se recueillir, encore aujourd'hui, devant le tombeau et le buste reliquaire de Marie Madeleine, sainte pour les uns, icône pour les autres, à jamais Varoise. ■



UNE BASILIQUE EXCEPTIONNELLE

L n'y a pas d'autre basilique gothique dans le sud-est de la France. Les premiers plans auraient été dessinés par Pierre d'Agincourt en 1296. Elle est composée d'une nef principale et deux nefs collatérales. C'est sa taille qui impressionne le plus : 73 mètres de long, 37 mètres de large et 29 mètres de haut. Quiconque y entre est saisi par cette immensité. Mais c'est aussi dans les détails que se trouve la richesse de ce bâtiment dont la construction est confiée, dès 1305, à Jean Baudici.

"D'extérieur, la basilique surprend souvent les visiteurs, qui ne s'attendent pas à un aspect si massif", commente Anna Boley, guide conférencière à l'office de tourisme de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. La nef principale est simplement fermée par une haute muraille aveugle. La rosace de vitraux n'a jamais pris sa place au dessus du portail d'entrée. La construction a été réalisée ainsi, en attendant des temps meilleurs... À l'intérieur, quarante-quatre ouvertures laissent entrer la lumière. Il y en avait soixante-six à l'origine. Beaucoup ont été murées au fil des siècles pour des raisons d'étanchéité. Deux chapelles



sont décorées, celle de Marie Madeleine et celle de saint Dominique, saint patron des Dominicains. Deux figures étroitement liées à l'édification de la basilique qui apparaissent aussi sur la porte d'entrée de l'édifice. Plusieurs périodes ont rythmé la construction. D'abord les absides et les cinq premières travées. Puis la sixième travée et enfin les trois dernières. Au fur et à mesure de l'avancement des travaux, certains détails sont de moins en moins soignés. Néanmoins, le travail de la pierre reste précis, fidèle à la philosophie des frères dominicains.

Au XVIII^e siècle, la basilique profite de différentes campagnes d'embellissement. En 1756, un frère dominicain s'attelle à la construction d'une chaire, juste au dessus de la crypte. En bois sculpté, elle se compose de sept panneaux représentant sept scènes de la vie de Marie Madeleine, faisant la synthèse entre religion et tradition provençale. Entre 1772 et 1774, est assemblé un majestueux orgue composé de 2 962 tuyaux nécessitant la mobilisation d'une vingtaine d'ouvriers. Faisant face à l'orgue, à l'autre extrémité de la basilique, se trouve le chœur, surmonté par "La Gloire" qui ressemble beaucoup à celle qui se trouve à la basilique de Rome. L'ensemble du chœur est fait de matériaux nobles, très recherchés, comme les 92 stalles réalisées en bois de noyer et les dix médaillons qui habillent chacun des côtés. Il faut y imaginer les Dominicains, priant durant de longues heures, dans une ambiance solennelle. Ces religieux vivaient dans le couvent royal, attenant à la basilique, et dont les travaux commencèrent en même temps que cette dernière. Propriétés du Département du Var, le couvent et son cloître abritent aujourd'hui un hôtel et un restaurant. ■



LA GROTTTE ET LE TOMBEAU, DEUX LIEUX DE PÈLERINAGE DEVENUS AUSSI SITES TOURISTIQUES

Soir de Noël au pied du massif de la Saint-Baume : 300 à 400 personnes sont réunies à l'Hostellerie gérée par les Dominicains et s'apprêtent à emprunter le chemin des Rois. Ce sentier, sillonné il y a des siècles déjà par les grands noms de ce monde, mène jusqu'à la grotte et les bâtiments monastiques de la Sainte-Baume, à environ 950 mètres d'altitude. Des femmes, des hommes, des enfants, pieux ou curieux, en bonne santé ou malades... Couverts de vêtements chauds et équipés de bonnes chaussures de marche, ils s'élancent dans l'obscurité, un flambeau à la main. Au son du galoubet et entourés de groupes folkloriques, ils avancent à travers les

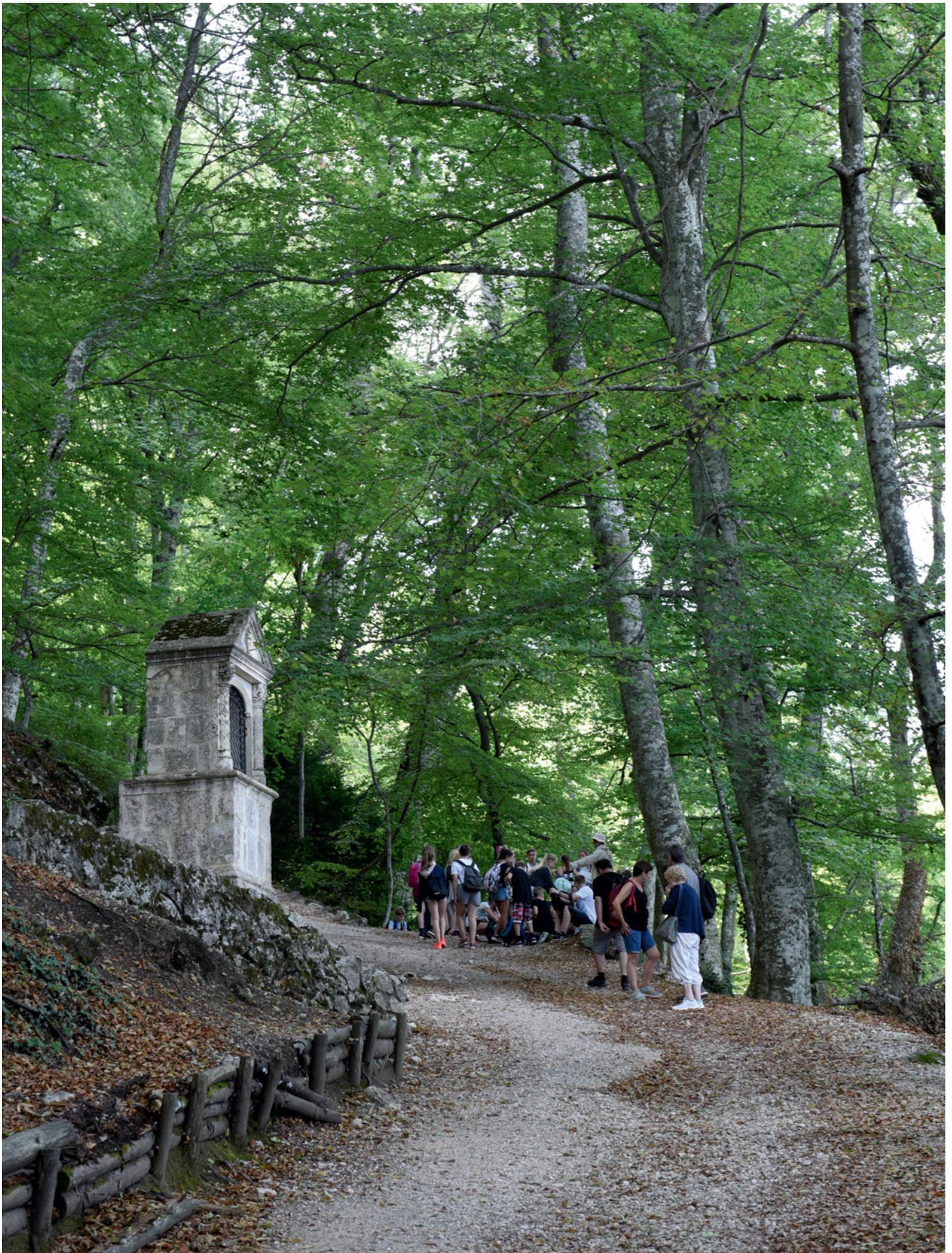
sous-bois, puis montent les 150 marches qui précèdent l'entrée de la grotte, où va être célébrée la messe de minuit.

Une expérience unique, à laquelle beaucoup de croyants sont attachés car elle les plonge *"dans ce qui a pu réellement se passer, en Terre sainte, lorsque Jésus est né"*, commente frère Olivier-Marie, membre la communauté dominicaine de la Sainte-Baume. *"Le paysage y ressemble assez, d'après ceux qui ont la chance d'y être allés"*.

Tout au long de l'année, ce ne sont pas que des croyants, loin de là, qui s'aventurent jusqu'à la grotte. Ils sont des centaines, chaque jour, à s'y attarder. Ce flux de marcheurs est connu dès le V^e siècle. Mais ce n'est qu'au XIII^e siècle,







après la "découverte" des reliques attribuées à la sainte, que le pèlerinage prend son essor. François I^{er}, Louis XIII et Louis XV font partie des visiteurs célèbres ayant gravi le massif de la Sainte-Baume avant d'accéder au sanctuaire. Le fait que des reliques de Marie Madeleine y soient encore conservées confère à ce lieu une notoriété, au moins aussi importante, que celle dont bénéficie la basilique, voisine de quelques kilomètres. D'ailleurs, les puristes considèrent leur pèlerinage complètement abouti, qu'après s'être rendus à la fois à la grotte et à la basilique.

À la basilique, aussi, les fêtes de fin d'année sont propices à l'ouverture des lieux au plus grand nombre avec, par exemple, la programmation de concerts folkloriques ou, le soir de Noël, une grande messe familiale suivie de la pastorale provençale, représentation parlée et chantée de la Nativité. Mais, c'est toute l'année que les visiteurs affluent, jusque dans la crypte. Environ 150 000 par an. Certains ont laissé une trace de leur passage gravant sur les murs une inscription, des initiales ou un symbole, allant même jusqu'à s'approprier un morceau du sarcophage de Marie Madeleine. *"Il est très abîmé car pendant très longtemps, chaque pèlerin qui se rendait à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, souhaitait ramener une poussière de ce sarcophage"*, raconte Anna Boley, guide conférencière à l'Office de tourisme. D'ailleurs, la configuration même de l'accès à la crypte avec un double escalier facilitant la circulation des visiteurs, aujourd'hui croyants ou non, prouve l'importante fréquentation du lieu. Un lieu sacré, autant pour les croyants, que pour les Varois. ■



PLUS D'INFORMATIONS

Grotte de la Sainte-Baume, route de Nans, à Plan-d'Aups.

Accessible tous les jours. Visite gratuite.

Plus d'informations au 04 42 04 54 84.

Basilique Sainte-Marie-Madeleine, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume.

Accessible gratuitement tous les jours, de 9 h à 19 h 30.

Office de tourisme de Saint-Maximin : Tél. 04 94 59 84 59.

LA FORÊT SACRÉE

Sacrée, mystérieuse, magique... Les adjectifs ne manquent pas pour qualifier la forêt du massif de la Sainte-Baume. Certains l'appellent même "forêt relique". Chênes, ifs, hêtres font partie des essences qui habitent le versant nord de la Sainte-Baume. Des arbres qui ne craignent ni le froid, ni l'humidité. C'est un écosystème particulier, propice à toutes les croyances, mais aussi à des craintes, qui remontent à un passé lointain, bien avant la venue supposée de Marie Madeleine dans une des grottes de la Sainte-Baume. Un des récits fréquemment racontés se déroule en 49 avant Jésus-Christ, pendant le siège de Marseille. *"L'histoire dit que les troupes de Jules César vinrent à la Sainte-Baume afin d'y couper du bois nécessaire à la construction de navires"*, relate le frère Olivier-Marie, un des Dominicains qui accueillent les visiteurs. *"Or, arrivés sur place, aucun des soldats ne voulu toucher à cette forêt qui possédait déjà une certaine aura... Jules César dut donner lui-même le premier coup de hache"*. Des histoires comme celle-ci, il en existe des dizaines. Elles contribuent à la légende de la Sainte-Baume. ■

L'huître **DE TAMARIS**



**Charnue,
aux notes de noisette
et moins salée
que ses voisines
méditerranéennes,
l'huître de Tamaris
produite
à La Seyne-sur-Mer
est le coquillage phare
des tables en décembre :
une spécificité varoise.**

Bien connue pour sa culture de moules, Tamaris l'est moins pour celle de ses huîtres. Et pourtant, elle propose depuis plusieurs années, déjà, un coquillage de qualité, grâce à quelques ostréiculteurs installés dans sa baie. Certains les affinent uniquement, d'autres les produisent directement. Jean-Christophe Giol, président du Syndicat des ostréiculteurs de Tamaris, livre les étapes de son élevage.

"De chair fine et fondante, l'huître de Méditerranée développe des notes de noisette. À Tamaris, elle est moins iodée que celle élevée dans l'étang de Thau". Pour en arriver là, cap sur les parcs : l'élevage des huîtres en Méditerranée se pratique par un système de cordes en suspension verticale et généralement en immersion permanente.



Les parcs dans la baie de Tamaris à La Seyne-sur-Mer



Le cycle de vie ou plutôt de production d'une huître est plus court qu'ailleurs "de 3 à 4 ans dans la Manche ou en Atlantique, on passe à une année et demi chez nous".

Une croissance exceptionnelle qui serait due à deux facteurs principaux. D'une part, l'absence de marée, les huîtres sont plongées en pleine eau pendant toute la durée de l'élevage. "Elles se nourrissent en permanence". Et d'autre part, la température de l'eau, plus chaude en Méditerranée, offre une nourriture plus abondante. "Cette année, ma production va atteindre les 50 tonnes".

Pour être mis en élevage, faut-il encore avoir préparé ou acheté le fameux naissain contenant de jeunes huîtres à l'état larvaire ou embryonnaire. Immergé dans l'eau, et pris dans une chaussette accrochée le long d'une corde, le coquillage grossit jusqu'à atteindre la taille d'environ 2 à 3 cm. De là, "ces petites huîtres sont collées 3 par 3 avec un ciment sur une autre corde qui sera ensuite de nouveau immergée. Si le naissain peut être mis en élevage toute l'année, les pé-

riodes les plus profitables sont le printemps et l'automne. Au moment où la nourriture des huîtres, le phytoplancton, se développe plus abondamment", explique l'ostréiculteur. Après 15 mois de suspension, commence le détachage, qui consiste à détacher des cordes et nettoyer les huîtres. Calibrées, mises en pochon, elles seront ensuite affinées en immersion. Le produit est quasiment prêt. Il ne reste plus qu'un petit passage dans un bassin de purification.

Sur leur concession, les établissements Giol produisent "deux variétés d'huîtres : une classique et une spéciale". La classique est issue à 80 % d'huîtres plates naturelles et 20 % de tripléide. Quant à la spéciale, c'est une huître creuse. Or, "en Méditerranée, nous produisons uniquement de l'huître plate. Donc j'achète cette espèce directement à un producteur. Durant le cycle de croissance de l'huître, je la sors de l'eau durant 24 heures deux fois par semaine". Largement plus charnue, moins iodée, elle développe davantage ses notes de noisette que la classique. À tester ! ■

HUÎTRES PANÉES

Si le plus souvent, l'huître est appréciée crue avec un filet de citron, ou de vinaigre aux échalotes, pour les fêtes Jean-Christophe Giol affectionne une recette facile et étonnante pour l'apéritif. Il faut compter quatre huîtres par personne. Récupérer la chair de chacune d'elles, les égoutter sur du papier absorbant. Tremper chaque huître, respectivement dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Les faire dorer rapidement, dans une poêle beurrée, 30 secondes de part et d'autre. C'est prêt ! Les replacer dans leur écrin nacré. Déguster !

PETITS CONSEILS

Vente : sur place chez les ostréiculteurs de Tamaris. Prix : cet hiver en moyenne 8 € le kg pour la classique et 12 € la spéciale.

Optimiser la dégustation : pour des huîtres moins iodées et plus affinées, les ostréiculteurs conseillent de les laisser 3 ou 4 jours au frais (entre 5° et 15°) avant leur dégustation. En les ouvrant, ne pas oublier de jeter la première eau. Elles s'accrochent parfaitement avec un bon vin blanc.



LE DÉPARTEMENT

Partout et quel que soit le temps,
les routes,
une compétence du Département



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

Elle fait partie des 13 desserts du Gros souper de Noël.

La pompe à l'huile est une tradition en Provence, à ne pas confondre avec le gibassié plus biscuité ! Les Amis de la cuisine provençale dévoilent leur recette.

Préparation du levain

Dans un bol, mélangez 200 g de farine, le cube de levure et un peu d'eau. Pétrissez bien jusqu'à obtenir une boule. Une fois la boule faite, la déposer dans de l'eau chaude pour la faire lever (1). Attendez une quinzaine de minutes.

Préparation de la pompe

Dans un récipient, mélangez 300 g de farine, le sucre, l'huile d'olive, l'eau de fleur d'oranger et le sel (2). Une fois le levain monté, incorporez-le.

Gardez l'eau utilisée pour faire lever le levain si jamais vous avez besoin d'eau. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène (3) et en faire une boule. Rajoutez de l'eau si nécessaire.

Couvrez le récipient d'un torchon et laissez lever la pâte à l'air ambiant jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée. Étaléz la pâte sur une plaque allant au four à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (4).

Avec un couteau, incisez la pâte étalée. Écartez les entailles avec vos doigts pour en faire des trous ovales (5). Laissez de nouveau lever pendant 5 à 7 heures. Dorez avec un jaune d'œuf ou du lait. Enfourez dans un four chaud, préchauffé à 150 °C. Laissez cuire 45 minutes. ■

LA POMPE à l'huile

INGRÉDIENTS

500 g de farine - 100 g de sucre - 100 g d'huile d'olive - 40 g de levure boulangère (1cube)
1 cs d'eau de fleur d'oranger (ou de grains d'anis) - 1 jaune d'œuf (ou du lait) pour dorer
1 pincée de sel





Astuce : Si vous n'avez pas le temps de laisser lever la pâte, vous pouvez disposer votre pompe au dessus d'une casserole d'eau chaude (6). Votre pâte va lever en moins d'une heure.

Petite anecdote : La pompe à l'huile est symbole de réussite et il est conseillé de la rompre (plutôt que de la couper), sinon vous risquez de vous retrouver ruiné dans l'année !

À TABLE EN PROVENCE !

Créée dans les années 80, l'association les Amis de la cuisine provençale transmet l'art de vivre, et surtout les recettes familiales traditionnelles en Provence. Produits locaux et de saison sont la base de tous les menus élaborés par les stagiaires. Le principe est simple. Sur les conseils avisés des cuisinières de l'association, ils réalisent eux-mêmes les plats, de l'entrée au dessert, avant de partager ensemble le repas en toute convivialité. Un pur moment de délices !

Lundi 5 décembre : morue de raïto, panais en purée, beignets aux pommes.
 Jeudi 8 décembre : anchoïade, épinards aux moules, pompe à l'huile, 13 desserts.
 Mardi 13 décembre : omelette aux topinambours, poissons aux olives, succès, calisson d'Aix.
 Vendredi 16 décembre : le repas de Noël avec brandade de morue, anchoïade, omelette, daube de sanglier, pommes de terre vapeur, gâteau de marron au chocolat, crème anglaise.

Les Amis de la cuisine provençale

Espace Reboul, chemin des Aires La Roquebrussanne. Les stages se déroulent de 9 h à 14 h 30. Inscriptions au moins 8 jours avant chaque stage au 04 94 69 35 16, au 06 81 95 01 39, ou lesamisdela cuisine provençale83@orange.fr. Prix du stage 20 € (25 € pour le repas de Noël) et 18 € d'adhésion annuelle auprès de l'association. Retrouvez aussi l'association sur Facebook.



ON RETIENT *son souffle...*



© Ulysse Munoz

Physique, technique, tactique, le hockey subaquatique demande du souffle et de l'endurance.

Si une centaine de clubs existent en France, H2Sub à Hyères est le seul à pratiquer la discipline dans le Var.

Près de 100 adhérents s'y adonnent avec plaisir.

Les meilleures équipes affichent un beau palmarès !

On connaît la gymnastique aquatique, l'apnée statique ou dynamique en piscine, le water polo. Beaucoup moins le hockey subaquatique. Cette discipline, inventée par les Britanniques dans les années 1950, emprunte pourtant à chacun de ces sports une qualité : entre autres la souplesse, l'endurance respiratoire et l'esprit d'équipe. Le sport a rapidement conquis la France où les clubs se sont développés. Si la pratique reste jusqu'à aujourd'hui, confidentielle – une centaine de clubs dans l'hexagone pour quelque 5 000 adhérents –, elle ne prive pas les plus mordus de rencontres internationales en compétition. La règle est simple : il faut envoyer le palet dans la cage de l'équipe adverse pour marquer. Le jeu se joue en équipe, six contre six : trois arrières et trois avant. La pratique l'est beaucoup moins. Car la partie a lieu au fond d'une piscine sur un terrain de 15 mètres sur 25, par deux mètres de fond ! Les joueurs, équipés de palmes, masque et tuba, évoluent en nageant en apnée, à plat ventre au plus près du fond... et non pas debout comme certains novices le pensent ! À cette profondeur, les 2 kilos du palet ne pèsent presque rien, mais ce poids est nécessaire pour que le palet adhère au fond.

Particularité, dans les buts - un espace d'environ 1,8 mètre - il n'y a pas de goal. Aucun joueur n'étant capable de tenir au fond sans respirer pendant toute une mi-temps de 15 min ! Les défenseurs se relaient donc pour empêcher les adversaires de marquer un but. Sport très complet, le hockey subaquatique est une discipline physique et de contact qui permet de travailler tous les muscles du corps et la respiration. Les bons joueurs tiennent des apnées jusqu'à 15 secondes pendant les matches : ce n'est pas rien quand on est en mouvement ! Le hockey subaquatique développe également une grande aisance sous l'eau. Mais inutile d'être marathonien pour jouer : il existe des niveaux adaptés au potentiel de chacun.

Au H2Sub, le Hyères hockey subaquatique, la plupart des joueurs habitent les environs d'Hyères, mais certains viennent de loin pour s'adonner à leur passion : de La Cadière, de Fréjus voire de Marseille. De l'aveu de tous, on se pique vite au jeu. *"Nous sommes le seul club du Var et un des meilleurs de France"*, fait valoir Ulysse Munoz, son président et un de ses fondateurs. *"Nous avons créé le club en 2003 avec quatre collègues. Nous allions jouer à Marseille en habitant le Var. On a voulu s'entraîner plus près de chez nous. Au départ, nous avons fait partie du club de plongée d'Hyères qui nous a fait profiter de ses créneaux car c'est difficile de trouver des plages d'entraînement en piscine. Au bout de deux ans, on a pu prendre notre indépendance. Les résultats ont tout de suite été là"*. Deux équipes se distinguent. L'équipe masculine qui participe dès 2004 aux championnats de France en 4^e division. Elle s'est, depuis, régulièrement illustrée au niveau européen et international.

L'ÉQUIPEMENT DU HOCKEY SUBAQUATIQUE

- Un masque bien ajusté, de préférence à deux verres.
- Un tuba classique doté d'un protège bouche dès que la pratique s'intensifie.
- Un bonnet avec des protections d'oreilles comme au water polo.
- Des palmes, en carbone pour les joueurs de plus haut niveau.
- Un gant en tissu renforcé de silicone pour la main qui tient la crosse.
- Une crosse.



© Ulysse Munoz

ET LES SPECTATEURS ?

Au bord de la piscine, les supporters ne voient pas grand-chose, juste des palmes et des tubas lorsque les joueurs viennent respirer en surface...

Pour pallier cet inconvénient, lors des championnats nationaux, les bassins sont équipés de caméras sous-marines qui retransmettent les images des matches sur grand écran.

Aujourd'hui, c'est l'une des 4 meilleures équipes de France.

Quant à l'équipe féminine, vice-championne de France, plusieurs de ses joueuses évoluent en sélection nationale. *"La compétition, c'est notre credo"*, confirme Jean-François Abrahamian, vice-président du H2 Sub. *"Toutes les équipes, quels que soient le niveau et l'âge, participent à deux championnats nationaux par an. Et notre club organise, une année sur deux, un championnat de France"*.

Les effectifs du H2Sub augmentent régulièrement. Le club accueille les jeunes à partir de 8 ans et sans limite d'âge. Les quatre équipes jeunes, Benjamins, Cadets, Minimes, et Juniors, rassemblent le tiers des joueurs.

Aux nouveaux venus qui se demandent si ce sport est fait pour eux, Thomas de Trébons, le manager général du club, indique qu'il suffit d'être *"à l'aise dans l'eau. Tout le reste s'apprend"*, même si savoir se servir d'un tuba en action représente un vrai plus. À ceux qui viennent tester la discipline, il explique comment plonger en canard, tenir la crosse, se positionner dans l'eau. Le bon geste à faire pour shooter le palet dans les buts se devine. La seule chose qui s'en rapproche selon lui, *"c'est la maçonnerie quand on se sert d'une truelle"*.

Rapidement mises dans le bain, les nouvelles recrues ont quelques minutes pour éprouver leur capacité à nager au fond de la piscine, pousser le palet, expérimenter une feinte. Très vite, elles intègrent une équipe avec des joueurs plus chevronnés pour une première partie. Passées les premiers aléas – hyperventilation, coups de palmes et beaucoup d'eau avalée – beaucoup se prennent au jeu ! ■

www.hyeres-hockey.com

Le Mont Lachens À MONS

De la neige dans le Var ?
Chaque hiver, le Mont Lachens,
un des espaces naturels sensibles du Département,
se pare de son manteau blanc.
Culminant à plus de 1 714 mètres d'altitude,
il porte le surnom de toit du Var
puisqu'il en est la plus haute montagne.
Il offre, depuis son sommet, un panorama exceptionnel
à 360 ° : la Sainte-Baume à l'Ouest,
le massif du Mercantour à l'Est et la vue
sur la Méditerranée au Sud. Par très beau temps,
les chanceux pourront même apercevoir la Corse !
L'accès en voiture, par La Roque Esclapon,
est relativement aisé quand il n'est pas enneigé !
À pied, c'est après une randonnée sportive de 5 heures
et 1 100 mètres de dénivelé en suivant le GR 49,
que le sommet du Lachens se dévoile.



MALPASSET, *entre nature et histoire*



Acquise dans les années 50, la forêt de Malpasset est l'une des plus anciennes propriétés naturelles du Département. Le site cristallise l'histoire de la géologie, de la faune et de la flore... et de l'eau qui a irrémédiablement marqué les lieux.

La propriété départementale de Malpasset occupe 262 hectares de part et d'autre du Reyran, un cours d'eau au débit très fluctuant. Elle englobe les vestiges du barrage dont la rupture a meurtri le Var, le 2 décembre 1959, et s'étend, en amont, sur Fréjus, Bagnols-en-Forêt, Les Adrets de l'Estérel et Montauroux. Classé "cœur de nature"*, ce site départemental est un site géologique unique. Bien que proche de l'Estérel, on est ici dans le massif de Tanneron dont la formation, bien plus ancienne, remonte à plus de 300 millions d'années, comme le massif des Maures. *"Sous les pieds, il faut imaginer 60 kilomètres de roches métamorphiques dures et denses du fait de leur fusion à très haute température. Ici, s'amalgament pegmatite, mica-schiste, gneiss, rhyolite, mylonite, basalte, houille provenant de la carbonisation de la végétation tropicale qui existait il y a 300 millions d'années. Les roches, très fragmentées par des évolutions géologiques successives,*



comptent de nombreuses failles", explique la guide naturaliste Marjorie Ughetto, qui intervient régulièrement sur le secteur. En surface, selon les strates, la colline se pare de blanc avec des cristaux parfois si argentés qu'on pense s'approcher d'un trésor, de rouge, de vert, de noir, d'ocre, de gris. Certaines roches contiennent du quartz, de la fluorine, ou du mica. Dans la vallée, se trouvent les plus gros cristaux de mica mais aussi schiste, galets blancs et sable. La richesse géologique du site a conduit à son exploitation dès la période gallo-romaine et jusque dans les années 60-70. Plusieurs minerais ont été extraits ici, notamment la fluorine et la barytine.

Sur le sol acide de la colline prospère une flore typiquement méditerranéenne. On trouve de nombreuses aromatiques, des forêts de fenouil, des immortelles qui colonisent les

moindres anfractuosités, de calycotomes épineux dont les épines servent de brochettes aux Pies grièches qui y empalent criquets et sauterelles pour leurs futurs repas. Plus loin, les chênes verts se mêlent aux chênes-lièges. Dans les années 70, une partie du site a été replantée avec des eucalyptus. Parmi la faune remarquable de la colline, l'Hirondelle rousseline, adepte des zones accidentées et des climats chauds, est la star des lieux. Le Rollier d'Europe, au plumage bleu nuancé de vert, niche dans les cavités. Dès que les températures atteignent une vingtaine de degrés, on peut aussi croiser l'inoffensive Couleuvre de Montpellier, dont la femelle mesure jusqu'à 2 mètres voire plus, ou le Lézard ocellé, qui est, avec ses 60 centimètres de long, le plus grand d'Europe.

Dans le vallon, c'est une tout autre ambiance. La fraîcheur est propice aux espèces caractéristiques des zones

humides. *"Peupliers noirs et blancs, frênes, saules et érables composent la ripisylve qui abrite des grenouilles, comme la Grenouille rieuse qui laisse croire aux promeneurs qu'elle se moque d'eux. La Couleuvre vipérine, serpent aquatique, ou la tortue Cistude affectionnent aussi le lit du Reyran"*, détaille la guide.

Si la nature a repris ses droits, le site conserve les stigmates de la terrible catastrophe qui endeuilla le Var, il y a 57 ans. Les vestiges du barrage impressionnent. Les énormes blocs de béton arrachés à l'ouvrage, visibles plus d'un kilomètre en aval, témoignent de la violence de la vague. Partout, la mémoire et l'émotion imprègnent les lieux. La construction d'un barrage sur le Reyran, était destiné à alimenter en eau les habitants et les fermes alentour. Le Département avait acquis les terres, dans les

années 50, pour permettre la réalisation du projet. Dans la basse vallée du Reyran, à cette époque, 200 familles cultivaient des fruitiers aux fruits réputés. La construction de l'ouvrage débuta en 1952, nécessitant 50 000 tonnes de béton, et s'acheva deux ans plus tard. Le barrage à voûte de 60 mètres de haut fut mis en eau à partir de 1955. Le 2 décembre 1959, après un mois de pluie conti-

nue, il atteignit sa cote maximale. À 21 h 14, l'ouvrage céda. Une vague de 60 mètres de haut, déferlant à 70 km/h, balaya sur plusieurs kilomètres une grande partie de la commune : les fermes, les routes, les habitations. 423 morts et 7 000 victimes furent officiellement dénombrées. ■

** sites les plus emblématiques parmi les 243 espaces naturels sensibles du Département*

EN PRATIQUE :

pour découvrir le site, il faut suivre la RD37 jusqu'au parking situé à côté de l'autoroute A8. L'accès à la propriété départementale de Malpasset se fait, soit par le chemin du haut qui offre une vue dominante sur le barrage (environ 3/4 heure de marche), soit par le sentier qui longe le lit du Reyran, plus court, menant au pied du barrage.



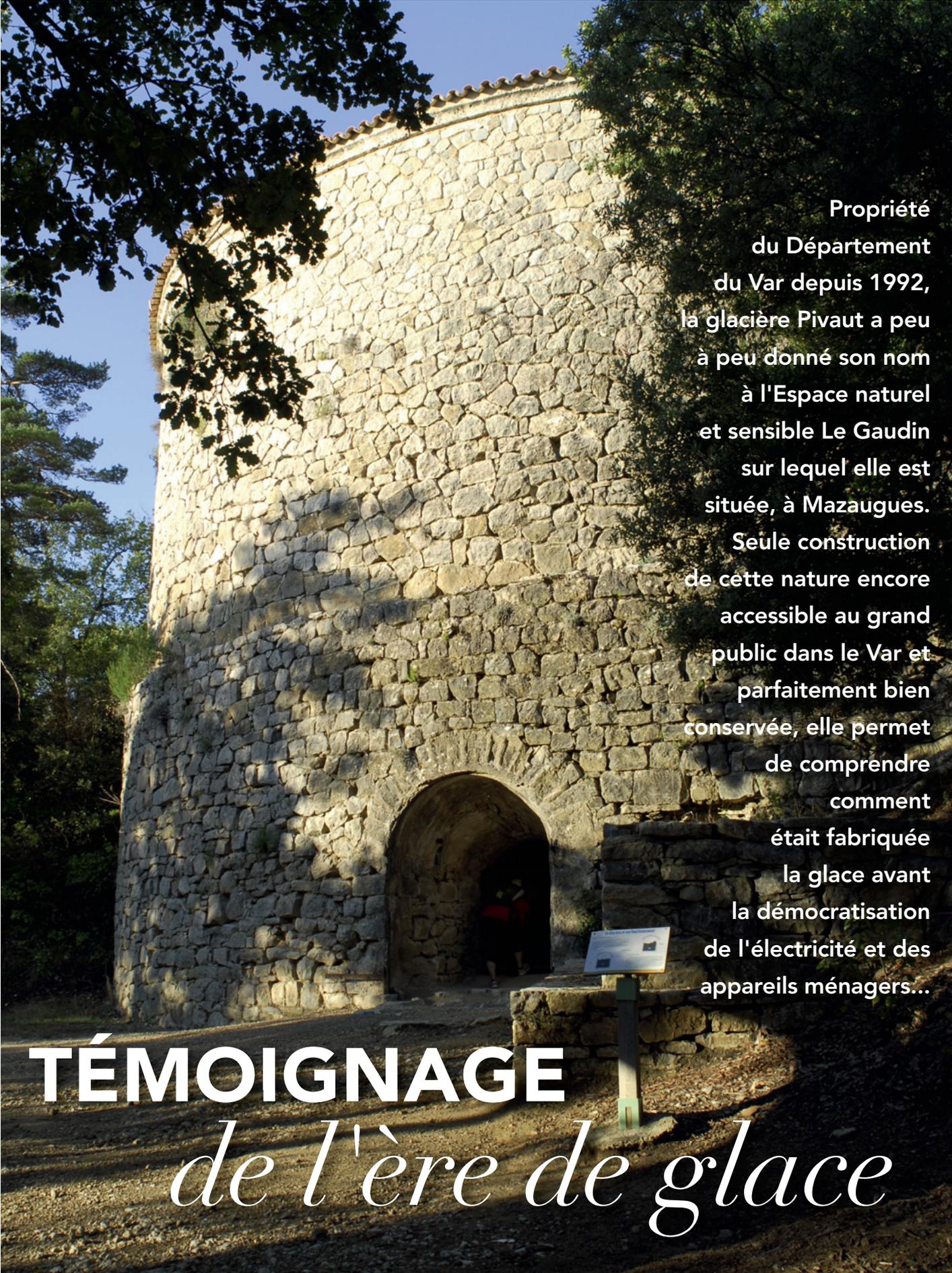
UN JOUR TRAGIQUE, TÉMOIGNAGES

Simone Mercier, présidente de l'ACC Malpasset, l'association des victimes de la catastrophe et leurs familles

"Mon père avait participé à la construction du barrage. Nous habitons une grande bâtisse au bord de la route qui mène à l'autoroute. Il était vers 21 heures. Mes deux frères et mon père dormaient à l'étage. Maman et moi, nous nous réchauffions autour d'un petit brasero. Soudain, j'ai entendu un vacarme effroyable, indescriptible et j'ai vu le mur de la maison s'écrouler et une masse d'eau s'abattre sur nous. Puis ce fut le néant. Je me suis évanouie. Au bout d'un temps, je me suis réveillée accrochée à un arbre. La nuit était noire, froide, j'étais seule. J'ai eu la sensation d'être aspirée dans un grand trou, j'ai de nouveau perdu connaissance. Quand j'ai ouvert les yeux, j'ai appelé au secours. Mon frère cadet, Michel, m'a répondu. Nous nous sommes rejoints, nous avons crié. Un sauveteur nous a repéré. J'ai appris plus tard que mes parents, mes cousines, mes oncles et tantes, mes amis avaient trouvé la mort. Le néant. Tout avait disparu. J'étais orpheline. J'avais 12 ans."

Yvon Allamand, vice-président de l'ACC Malpasset

"Mes parents, rapatriés de Tunisie, étaient gérants de la station service sur la RN7, à l'entrée ouest de la ville. J'avais 17 ans. Ce soir là, j'allais avec mes amis au cinéma à Saint-Raphaël. Avant de partir Maman me noua un foulard autour du cou et me dit de fermer le col car il commence à faire froid. Dans la salle, 10 minutes après l'entracte, tout s'éteint. La salle chahute jusqu'à ce qu'on entende, "c'est le barrage de Fréjus qui a lâché". Avec mes amis, nous regagnons Fréjus en moto en nous faufilant dans une cohue de voitures. Puis à pied nous atteignons le quartier avec difficultés. Mon Dieu ! Tout a été emporté ! Le hangar, le garage, le kiosque et plus loin la maison. Mes parents ont dû pouvoir s'échapper. Nous nous réfugions chez un oncle pour le reste de la nuit. Le lendemain, c'était apocalyptique : un enchevêtrement d'arbres cassés, de poutres, de murs effondrés, de voitures disloquées, de maisons éventrées. Nous ne pouvions pas admettre que mes parents ne se soient pas enfuis. Quelques jours après les corps de ma sœur, mon père, son ami Albert, et en dernier ma mère, furent retrouvés."



Propriété
du Département
du Var depuis 1992,
la glacière Pivaut a peu
à peu donné son nom
à l'Espace naturel
et sensible Le Gaudin
sur lequel elle est
située, à Mazaugues.
Seule construction
de cette nature encore
accessible au grand
public dans le Var et
parfaitement bien
conservée, elle permet
de comprendre
comment
était fabriquée
la glace avant
la démocratisation
de l'électricité et des
appareils ménagers...

TÉMOIGNAGE

de l'ère de glace



1800 tonnes de glace stockées dans un immense puits de 25 mètres de hauteur et de presque 20 mètres de diamètre. C'est difficile à imaginer. Et pourtant, ces mensurations sont bien celles de la glacière Pivaut, dans le massif de la Sainte-Baume, à Mazaugues. Un édifice impressionnant, par sa taille mais aussi par son état de conservation, qui se situe dans l'Espace naturel et sensible (ENS)* Le Gaudin, plus communément appelé "ENS de la glacière Pivaut".

C'est le 26 novembre 1992 que le Département du Var acquiert ce site. Il est très facile d'y accéder depuis la route départementale 95, pour une découverte autonome et gratuite.

Cependant, mieux vaut, pour une visite complète et commentée du site, s'adresser à une des deux associations avec qui le Département a signé une convention (*lire l'encadré p. 87*). En tout juste quelques minutes, après une balade sur un chemin de bois, la glacière apparaît, impressionnante. C'est la seule encore debout située sur un domaine public. Elle a fait l'objet de travaux de restauration, notamment sur sa toiture, afin d'être accessible au grand public. Elle permet de comprendre comment, il y a seulement 150 ans, était fabriquée, stockée puis commercialisée la glace. Elle permettait de conserver les aliments, de soigner des malades dans les hôpitaux et de répondre à la demande de populations privilégiées qui avaient les

moyens financiers d'en acquérir. La glace était un produit de luxe qui se vendait aussi cher que le blé.

Dans le massif de la Sainte-Baume, réputé pour être venté, frais et humide, une vingtaine de glaciers étaient en activité entre le XVII^e et le début du XX^e siècle. Chaque hiver, les paysans du secteur venaient en nombre travailler dans les glaciers, ce qui leur procurait un revenu d'appoint, en cette période où le travail des champs était moins prenant. Au-dessus de la glacière Pivaut, "*les ouvriers se servaient vraisemblablement de canaux de ruissellements afin de faire dériver l'eau de la rivière le Gaudin dans de grands bassins de congélation*", explique l'agent départemen-

tal en charge du site. *"Malheureusement, ces canaux ont disparu. Nous n'en avons jamais retrouvé un seul"*. Une fois inondés, les trois bacs d'une hauteur de 15 centimètres et d'une surface de 5 000 mètres carrés, délimités par des butées de terre et imperméabilisés par la présence d'argile dans les sols, permettaient la fabrication naturelle de glace. En seulement quelques nuits, le tour était joué ! La glace s'était formée. Les paysans commençaient alors un travail de forçats. Il fallait découper la glace et la transporter dans la glacière. Dans cette dernière, bâtie en grès calcaire, étaient déposés, au sol des bouts de bois et, contre les parois, de la paille. Cela permettait une meilleure isolation thermique de cette immense cuve couverte par une voûte à coupole. Deux remplissages des bassins suffisaient à combler totalement la glacière. Toutes les ouvertures étaient alors refermées, à l'exception de la plus haute qui permettait la circulation de l'air froid et donc une bonne conservation de la glace qui, après être entrée en surfusion, reformait un énorme bloc de plus de 1 800 tonnes.

Les vestiges des bacs de rétention, qui permettaient la formation de la glace, sont toujours visibles.

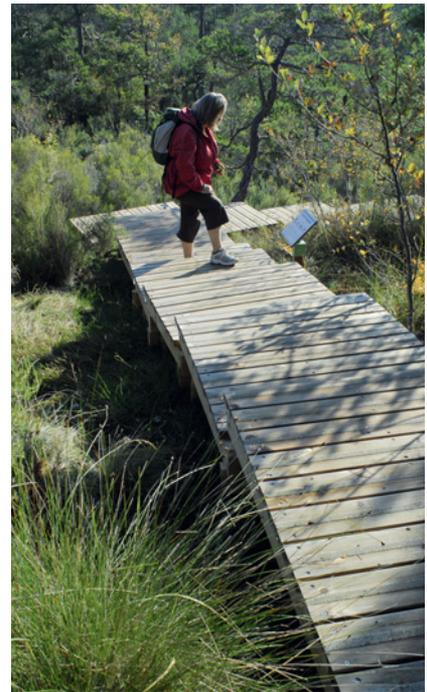


Le dur labeur recommençait l'été. Le gigantesque glaçon était redécoupé afin d'être extrait morceau par morceau, à l'aide de poulies, hors de la glacière. Emballée dans des sacs de jute et recouverte de paille, la glace était ensuite transportée de nuit et à dos de mules, vers Toulon et Marseille. Le cadastre napoléonien atteste de grandes routes à travers la forêt par lesquelles la caravane de la glace passait.

Mise en service en 1892, la glacière Pivaut cessa de fonctionner après seulement un ou deux hivers, victime de la concurrence de la glace naturelle des Alpes et des fabriques de glace industrielle qui se développaient. *"La légende dit qu'un seul remplissage a permis à son propriétaire de rentabiliser sa construction"*, ajoute la responsable du site. Cent ans après, en 1993, elle était inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques restant ainsi à jamais un témoin préservé du commerce de la glace. ■

**Les Espaces naturels sensibles (ENS) sont des sites naturels présentant une richesse écologique (faune, flore, minéraux) et paysagère. La loi du 18 juillet 1985 donne compétence aux Départements pour préserver, gérer et valoriser les ENS.*

L'intérieur de la glacière.



COMMENT S'Y RENDRE ?

L'ENS de la glacière Pivaut se situe sur la route départementale 95, entre Mazaugues et Plan-d'Aups. Un parking et un sentier aménagés permettent de s'y rendre très facilement. L'extérieur de la glacière est accessible à tous, sept jours sur sept. Pour l'intérieur, il est impératif d'être accompagné d'un guide.

Le Département du Var propose ses propres balades nature (programme disponible sur www.var.fr) mais a aussi signé des conventions avec deux associations habilitées à organiser des visites guidées pour les groupes, scolaires ou pas. Le Syndicat mixte du Pays de la Provence (service Pays d'Art et d'Histoire), en lien avec l'Association de sauvegarde, d'étude et de recherche sur le patrimoine naturel et culturel du centre Var peut recevoir des groupes, en semaine ou le week-end, seulement sur réservation (15 personnes minimum. Plus de renseignements au 04 98 05 12 29). L'Écomusée de la Sainte-Baume assure aussi l'accueil de groupes entre 15 et 40 personnes (renseignements, tarifs et réservations au 06 85 92 45 00).

Les Voix animées,

LA VOIX COMME SEUL INSTRUMENT

Sensible, émouvant, vibrant...

L'ensemble de musique ancienne, Les Voix animées, fait vivre, à chaque concert, un véritable enchantement à son public.

L'histoire commence avec Luc Coadou qui arrive en 2000 au Conservatoire de Toulon, en tant que professeur de chant. C'est en 2008 que ce baryton, originaire du Nord, rassemble autour de lui, de jeunes chanteurs dont la spécialité est le chant d'ensemble *a cappella*. "Je me suis rendu compte qu'il n'existait, en France, que très peu d'ensembles dédiés au répertoire de la Renaissance. C'est pourtant un répertoire immense qui représente près de deux siècles de musique, de 1450 à 1630, avec une production très prolifique. L'ayant beaucoup chanté enfant, j'y suis particulièrement sensible", nous confie celui qui est, aujourd'hui, le directeur musical des Voix animées. Sa rencontre avec Laurence Recchia est déterminante. La jeune femme, chanteuse mezzo-soprano, monte à l'époque, de son côté, le Festival international des musiques d'écran dans la région toulonnaise. Ils décident de créer Les Voix animées, rassemblant 4 à 8 voix. Les premières auditions pour sélectionner leurs chanteurs se déroulent à Paris.

L'année 2009 est marquée par quelques concerts. En 2010, l'ensemble s'installe réellement dans le Var et la première saison est lancée. "Ce qui nous a animé dès le départ, c'est ce désir de constituer un groupe de 4 à 8 chanteurs dont le répertoire de prédilection est la grande polyphonie de la Renaissance, le 'Stile Antico', qui s'étend de la fin du Moyen-Âge aux prémices du



Baroque. Cependant, au fil de notre programmation, nous confrontons également les savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui en passant commande d'œuvres à de jeunes compositeurs contemporains", explique Laurence Recchia, administratrice des Voix animées.

Depuis leurs débuts, les Voix animées sont très attachées à leur territoire varois et proposent, chaque saison, de nombreuses dates dans le département, en plus de représentations dans la France entière. En 2014, l'aventure artistique prend une ampleur internationale avec des concerts à Lisbonne, Francfort, Londres, et une première tournée en Chine, à l'automne 2016. En 2017, à la demande du Département, les chanteurs proposent, à l'Ab-

baye de La Celle, tout une programmation explorant l'histoire de la musique vocale. Luc Coadou insiste sur le fait que "les publics seront ainsi invités à découvrir la voix sous toutes ses formes, populaires ou savantes : plainchant médiéval, polyphonie, mélodie, art lyrique, improvisation, création vocale... Cette programmation artistique, accompagnée d'actions de transmission et de recherches, fera de l'Abbaye de La Celle un lieu dédié à la vocalité dans la diversité de ses expressions".

L'art du bien sonner ensemble, voici le credo de ces chanteurs, un brin décalés. Ils développent une communication originale, légèrement loufoque, qui séduit un public de plus en plus nombreux à suivre sa web-série hilarante. ■

Retrouvez Les Voix animées sur www.lesvoixanimees.com

NOËL SOLIDAIRE

Depuis 2012, Les Voix animées offrent, à l'occasion des fêtes de fin d'année, une tournée de concerts gratuits. Les chanteurs se rendent dans des hôpitaux, maisons d'arrêt, foyers, maisons de retraite, ou centres sociaux, pour des concerts forts en émotion. Pour financer ces spectacles solidaires, en plus des partenaires institutionnels dont le Département, un CD "Noël A Cappella", est en vente au prix de 19,90 €. De nombreux chants de Noël y sont à redécouvrir !



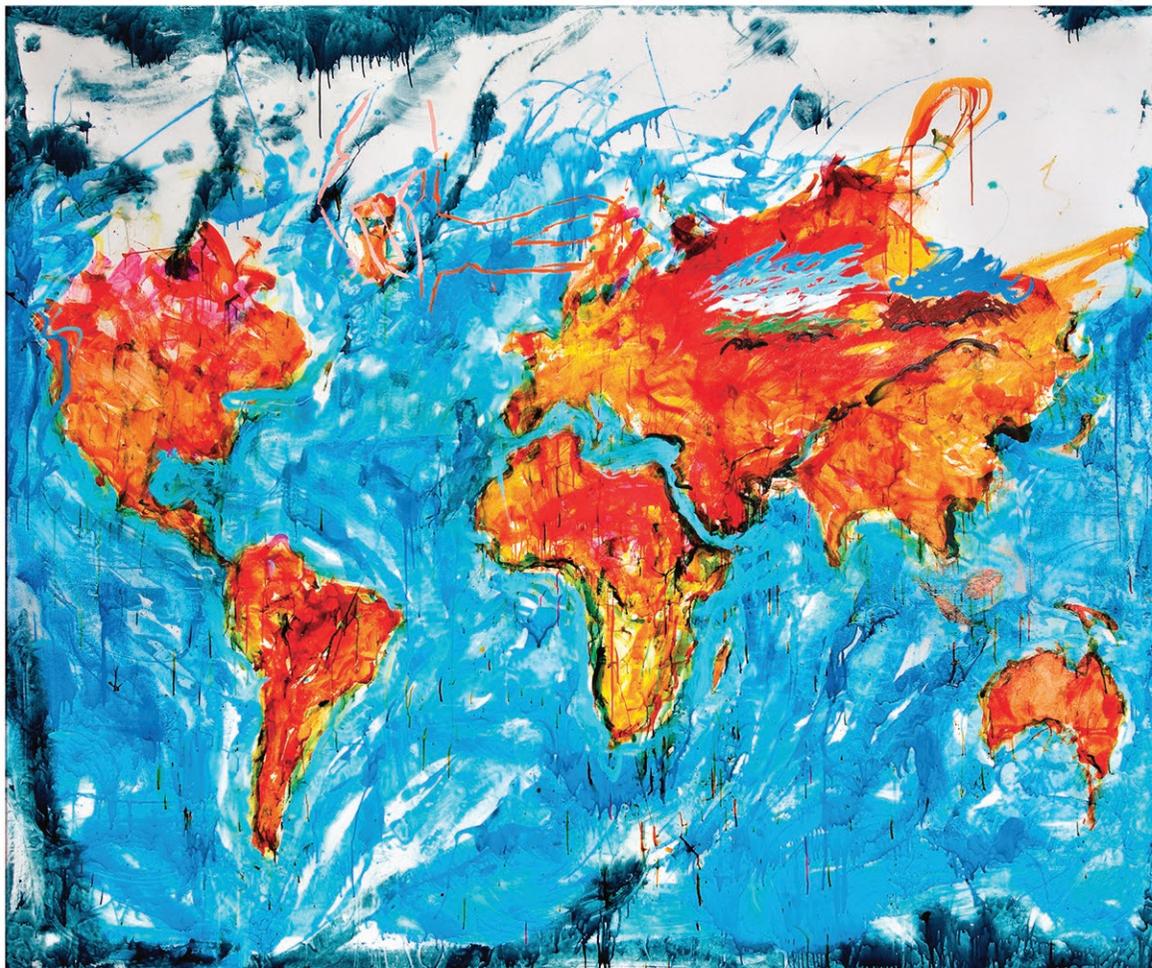
LE DÉPARTEMENT

LE VAR
destination
touristique
même en
hiver !

www.visitvar.fr

LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

D'UNE MÉDITERRANÉE,



L'AUTRE

26 NOVEMBRE 2016
> 12 FÉVRIER 2017

UNE EXPO
2 LIEUX

FRAC PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

MARSEILLE - 20 boulevard de Dunkerque
Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 19 h
Ouvert le dimanche de 14 h à 18 h (entrée gratuite)
Tél. 04 91 91 27 55 - www.fracpaca.org

HÔTEL DES ARTS CENTRE D'ART DU DÉPARTEMENT DU VAR

TOULON - 236 boulevard Maréchal Leclerc
Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 18 h
Entrée libre
Tél. 04 83 95 18 40 - www.hdatoulon.fr

