

Provence verte

Le Magazine

L'ABBAYE DE LA CELLE
Tout un roman

ARTISANAT D'ART
L'Agglomération s'engage

DIMANCHE... EN PROVENCE VERTE
Idées de sorties

SANTONS & CRÈCHES PROVENÇALES
Ça peint pour Noël !



Chers administrés,

Notre magnifique territoire, nos 28 belles communes, nos riches traditions locales comme nos dynamiques acteurs économiques et sociaux composent, en se complétant, l'âme de la Provence verte. Vous le découvrirez dans cette deuxième parution du magazine de votre Agglomération qui, page après page, vous conduira à la rencontre de notre incroyable patrimoine, de nos entreprises d'excellence, de personnalités aux profils divers qui, tous, sont inspirants. Sans oublier les rendez-vous festifs et culturels, nombreux durant l'hiver et le printemps.

Au cœur de ce magazine, c'est aussi tout le travail de votre Agglomération qui est illustré, un travail fait avec passion par vos élus et les agents, qui, quotidiennement et sans relâche, s'engagent en faveur de l'amélioration constante de votre cadre de vie, des services qui vous sont proposés, des structures qui vous sont ouvertes. Mois après mois, dans des domaines aussi variés que la culture, les transports, la préservation de la ressource en eau, la promotion des métiers d'art... l'Agglomération Provence verte investit, construit, innove, se déploie, transforme votre présent, prépare l'avenir. Les fêtes de fin d'année, moment de réjouissance et de partage, permettent également, d'un regard dans le rétroviseur, d'observer le chemin parcouru. On peut assurément affirmer que, tout au long de 2024, le chemin sur lequel avance votre Agglomération a été jalonné d'étapes aussi belles que réussies. Vivement 2025 !

Bonne lecture. Bonnes fêtes de Noël. Bonne année !

Didier BRÉMOND

Président de l'Agglomération Provence verte
Premier vice-président du Conseil Départemental du Var
Maire de Brignoles

SOMMAIRE

06



Hiver 2024 / Printemps 2025
Quelques idées de sorties en Provence verte

06
Exposition "Grandeur Nature"
Centre d'Art contemporain
de Châteauneuf

07
Brignoles
Cycle de conférences 2024/2025

08
Visite commentée
"A la découverte de Carcès"

09



**La foire de Brignoles
en Provence verte**
Votre Agglomération,
soutien principal de la manifestation



10

**Fêtes de Noël
en Provence verte**
Les incontournables !

10
Noël à Entrecasteaux

11
Noël en pays valais

12



Une sélection lecture
Romans, bandes dessinées, jeu,...

14



Portfolio
Images d'un voyage
photographique en Provence verte

22



**Initiatives
Projets
Actions**

22
Covoiturage, une nouvelle ère !

24
Musée des Comtes de Provence
Ça déménage !

26
Une nouvelle station d'épuration
à Méounes-les-Montrieux

28
Artisans d'art en Provence verte
L'Agglomération s'engage !

29
Portait : Stéphanie Bluche
Bouliwood Créations Bois

32



**Inoubliable
Provence verte**

32
L'Abbaye de La Celle
Tout un roman...

36
La Villa Louou
Ferme vinicole gallo-romaine

37
Les Dolmens des Adrets
Mégalithique !

38

Musée des Gueules Rouges
Une mine de connaissances !

42

Santons & crèches provençales
Ça peint pour Noël !

48

Une oeuvre, un artiste
Paysan dans la campagne bessoise,
Frédéric Montenard

49



Noir et Blanc

54



**Réussites
Innovations
Attractivité**

54
Dutto Frères
Le goût du bois et de la pierre

56
Le Groupe Lauvige
L'esprit pionnier

58

La Pistolet de Brignoles
C'est pas pour des prunes !

61

Dimanche...
en Provence verte

65



**Un produit,
une recette**

L'olive en Provence verte

Hiver 2024 / Printemps 2025

Quelques idées de sorties en Provence verte

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Exposition

"Pendant la terreur, sous la Révolution, quand Saint-Maximin s'appelait Marathon"

Jusqu'au 31 janvier 2025 - Tous les jours, selon les horaires d'ouverture de la Maison d'Histoire et du Patrimoine.

Entrée libre

Lucien BONAPARTE séjourna à Saint-Maximin entre 1792 et 1795. Il s'y maria avec Christine BOYER et le couple y eut son premier enfant, Charlotte...



Le Val

Visite guidée

"Le Val et son patrimoine oléicole"

Dans le cadre des rendez-vous "Un dimanche en Provence Verte & Verdon"

15 décembre 2024

Réservation obligatoire

04 94 72 04 21

Les mois de novembre et décembre sont ceux de la cueillette des olives. Au Val, l'histoire de cette culture est toujours vivante. Sa coopérative triture les olives depuis les années 1920 et participe au maintien de l'activité oléicole dans la commune."



Châteauneuf

Exposition

"Grandeur Nature"

Centre d'Art contemporain de Châteauneuf

Centre d'Art d'Agglomération

8 février / 15 juin 2025

Entrée libre

La première exposition de 2025 au Centre d'Art contemporain rassemblera des œuvres des années 70 à aujourd'hui d'artistes internationaux (issues de collectionneurs privés, fondations, collections publiques présentes au sein de musées municipaux et nationaux, FRAC et fonds départementaux) et déploie une diversité de regards artistiques, de récits et d'actions, portés sur, à partir de ou dans le paysage, comme une possibilité de voyages dans le temps et dans l'espace. Une exposition-cheminement d'un état de contemplation à la réalité brutale d'un moment historique, de la traversée du paysage et de sa fragilité, de sa malice à sa puissance.

Brignoles

Cycle de conférences 2024/2025

MUSIQUE

12 décembre à 18h - Hall des expositions

"Freddie Mercury, la voix exceptionnelle de Queen"

par Denis CHOFFLET

Le chanteur mythique du groupe Queen, Freddie Mercury, de son vrai nom Farrokh Bulsara, est né à Zanzibar en 1946. Passionné par la musique, il intègre Smile, ensuite renommé Queen en 1970, et prend le surnom de Freddie Mercury. Queen devient un groupe international mythique...

LITTÉRATURE

9 janvier à 18h - Hall des expositions

"Victor Hugo et l'affaire Claude Gueux : vérités et mensonges romanesques"

par Pascal CASANOVA

En 1834, deux ans après l'exécution de Claude Gueux à Troyes, Victor Hugo publie l'histoire de ce condamné à mort dont il fait un martyr. La découverte de centaines d'archives manuscrites et de nombreuses sources publiées lors du procès, permettent enfin de faire le point sur le véritable Claude Gueux. Pourquoi Victor Hugo a-t-il menti ? Une ténébreuse affaire dont on fit un téléfilm, une BD et même un opéra signé Robert Badinter.

CIVILISATIONS PRÉCOLOMBIENNES

6 février à 18h30 - Hall des expositions

"Cuzco le nombril du monde et la vallée royale des Incas"

par Bernard LUCQUIAUD

Manco-Capac a pour mission divine de partir vers le Nord à la tête des Runa-Simi, les futurs Incas, pour fonder une ville, Cuzco, et y construire le temple de Qoriconcha. Les Incas vont créer et organiser de manière socialement exemplaire un immense empire, le Tihuantisuyu, qui comprendra de nombreux sanctuaires-citadelles dans la vallée sacrée. Le conquistador Pizarro exécutera ensuite le chef inca Atahualpa, réussira à prendre Cuzco et les Espagnols s'emploieront à effacer la culture Inca...

HISTOIRE DES ARTS

24 avril à 18h - Hall des expositions

"Le Paris du Second Empire, capitale de la modernité et des plaisirs"

par Jean-Claude YON

Sous le règne de Napoléon III, entre 1852 et 1870, Paris se métamorphose. Le baron Haussmann, met en pratique les idées de l'Empereur et fait de la capitale l'une des villes les plus modernes du monde. Le régime mène en parallèle une politique de faste et ce nouveau Paris brille de mille feux. C'est donc sur les pas de Baltard et d'Offenbach, d'Alphand et de Labiche que nous entraîne cette conférence...

HISTOIRE POLITIQUE

15 mai à 18h - Hall des expositions

"Charles De Gaulle, une personnalité hors du commun" par Mathieu GEAGEA

Différents épisodes du parcours de Charles de Gaulle, qu'ils soient anecdotiques ou plus déterminants, éclairent cette personnalité hors norme. Si l'homme peut être perçu comme entêté, rigide, distant et sévère, il s'illustre avant tout par son sens de l'organisation, sa rigueur, sa ponctualité à toute épreuve, le tout teinté de pragmatisme...



Hiver 2024 / Printemps 2025

Quelques idées de sorties en Provence verte

"Découverte de la Nationale 7 à vélo" Dans le cadre des rendez-vous "Un dimanche en Provence Verte & Verdon"

16 mars 2025 à 10h30 - Entrée libre
Réservation obligatoire au
04 94 72 04 21

Au XX^e siècle, les touristes parcouraient la Nationale 7 pour se rendre sur leurs lieux de vacances. Nous vous proposons une découverte du patrimoine de cette route emblématique, à vélo !

A 14h : Balade botanique à La Celle
Regroupement devant l'église

Balade menée par Brigitte Blondel, guide conférencière.

Visite commentée "Le patrimoine agricole sur le site de Gayassu à Correns"

Dans le cadre des rendez-vous
"Un dimanche en Provence
Verte & Verdon"

20 avril 2025 à 10h30 - Entrée libre
Réservation obligatoire au
04 94 72 04 21

Charbonnières, apiés, fours à chaux... Les collines étaient un espace de travail pour de nombreux habitants des villages. Découvrez un ensemble d'éléments bâtis permettant ces activités artisanales et restaurés par des passionnés du patrimoine vernaculaire, accompagnés par Denis Huin, guide naturaliste.

Marathon Var Provence Verte

2 et 3 mai 2025
Sur inscription

7^{ème} édition d'un Marathon nature qui vous permettra de traverser des sites exceptionnels sur des distances de 42.195 km, 21.1 km ou encore de 10,7 km. Informations et inscriptions : marathon-var-provence-verte.com



Visite commentée " A la découverte de Carcès" Dans le cadre des rendez-vous "Un dimanche en Provence Verte & Verdon"

18 mai 2025 à 14h - Entrée libre
Réservation obligatoire au
04 94 72 04 21

Découvrez les rues de Carcès, village de confluence pour lequel l'eau a joué un grand rôle dans son développement économique



Evènement

LA FOIRE DE BRIGNOLES EN PROVENCE VERTE

*Votre Agglomération,
soutien principal de la manifestation*

Les foires dont les racines remontent au Moyen Âge, et qui existent encore au XXI^e siècle, sont bien peu nombreuses. La Foire de Brignoles en Provence verte est de celles-là. Un vrai atout pour le territoire. A l'origine lieu d'échanges entre producteurs locaux et marchands, l'évènement est aujourd'hui convivial, festif, familial, gourmand, au diapason de son époque. Votre Agglomération, partenaire principal de la manifestation, prend une part active à la réussite de cette dernière, en y organisant un grand nombre de rendez-vous et en proposant au public un stand toujours attractif.

L'Agglomération Provence verte vous donne rendez-vous sur son stand du 5 au 13 avril 2025 sur la thématique :

"L'agriculture dans l'âme"

C'est en quelque sorte l'identité de la Provence verte qui est mise à l'honneur, en 2025, sur le stand de l'Agglomération, entièrement dédié à l'agriculture. Le stand proposera aux visiteurs de déambuler de façon immersive dans l'univers agricole du territoire, de la nature et des paysages jusqu'à la promotion du tourisme vert, en passant par les savoureuses productions agricoles et leurs filières, ancestrales ou en devenir. Un véritable voyage qui va étonner petits et grands, jalonné d'animations, de dégustations, et de surprises ! De nombreux cadeaux vous seront offerts le long du parcours. Réservez votre visite et bienvenue chez vous !



Le stand 2024 de l'Agglomération qui dévoilait son nouveau logo.



Forcalqueiret Marché de Noël

1^{er} décembre de 10h à 18h
Place de la République - Entrée libre
Animations toute la journée, structure gonflable, poneys... A 11h, défilé de l'association " Les Bâtons du Castellans " et à 14 h, défilé de l'association " Issol'danse"

Garéoult Veillée de Noël

7 décembre à 18h
Chapelle Saint Felix - Entrée libre
Organisée par les Amis de Saint-Félix la veillée vous permet de découvrir, ou redécouvrir, les traditions d'un Noël en Provence. La montée vers la chapelle sera équipée d'une rampe, de deux bancs et éclairée pour la circonstance.

La Roquebrussanne Spectacle théâtral : La folle épopée de Noël

7 décembre à 17h
Moulin à l'huile - Entrée libre
Spectacle de la Cie Pandovoc. Rien ne va plus au Pôle Nord ! A quelques heures de la grande fête des enfants, de la grande distribution des cadeaux et alors que tout semblait rouler, patatra... Le réveil de Mandine, un des lutins chargés de préparer les derniers cadeaux, n'a pas sonné. Il y a le feu à la banquise !

Fêtes de Noël en Provence verte Les immanquables !

Nans-les-Pins Illuminations !

7 décembre
Centre-ville - Entrée libre
À l'occasion des fêtes de Noël, cette année encore, Nans s'illumine ! Au programme : marché de Noël, animations, restauration, illuminations et bien d'autres surprises. Une journée pour entrer ensemble dans la magie de Noël.



Entrecasteaux Noël à Entrecasteaux

8 décembre de 10h à 18h
Place Bruny - Entrée libre
Pour une 1^{ère} édition, la Place Bruny se transforme en un joli marché de Noël, baigné dans une ambiance accueillante et festive. Dynamisée par l'association "Les Amis d'Entrecasteaux", cette journée promet d'être riche et variée. Différents exposants présenteront leurs créations artisanales ; des stands gourmands et de dégustation de domaines viticoles seront présents. Un atelier décoration sera proposé aux enfants. Le père Noël se joindra à ce décor. Musique et chants de Noël animeront la journée, offrant à tous, une occasion unique de s'immerger dans la magie des fêtes de fin d'année.

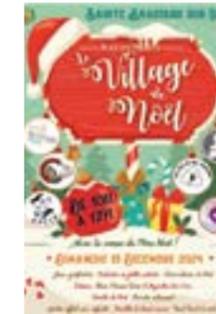


Néoules Noël Gourmand

8 décembre de 10h à 19h
Place de la Liberté
Entrée libre
L'association "Néoules en fête" organise, en partenariat avec la commune de Néoules, une journée festive autour d'un Noël gourmand ! Inscription des exposants à : association. neoulesenfete@gmail.com

Saint-Anastasie-sur-Issole Village de Noël

15 décembre de 10h à 17h
Centre-ville - Entrée libre
Jeux gonflables, balades en petite calèche et ateliers de décorations de Noël, démonstrations de majorettes, danses, chants et marché de Noël.



Brignoles Noël à Brignoles Entre tradition et fantaisie

Émerveiller les enfants, enchanter les parents et renouer avec les traditions provençales : Noël à Brignoles sera cette année encore festif et merveilleux. En plus de la patinoire, deux temps forts sont à noter sur les agendas de fin d'année. Le Gros souper, dîner dans la grande tradition provençale, est prévu les **20 et 21 décembre** (30€) et la grande parade, le **23 décembre** à 17h30, illuminera le cœur de ville en prélude au feu d'artifice.
+ d'info sur brignoles.fr



Rocbaron Marché de Noël

15 décembre de 9h30 à 18h30.
Centre-ville - Entrée libre
Déambulation théâtrale "Le conte du hérisson" par la TASK COMPAGNIE à 11h30 et 14h30. Parade à 17h. Présence d'un food truck.
Le Père Noël sera sur place avec possibilité de photos (payant). Une quarantaine d'exposants, artisans et créateurs tiendront des stands. Présence annoncée de la fée Krystal. Animation à la médiathèque.



Le Val Noël en pays valois

14 au 28 décembre
Centre-ville - Participation libre
- Dans le centre médiéval, parcours des crèches réalisées par les habitants.
- Le 21 décembre : Pastorale dans les rues jouée par les villageois. Du réveil des bergers au tableau final de la crèche vivante, les scènes se déroulent dans les rues.



Plan-d'Aups-Sainte-Baume Noël provençal Procession et messe

24 décembre
Rendez-vous à l'Hostellerie de la Sainte Baume
Renseignement au 04 42 04 54 84
Procession aux flambeaux jusqu'à la grotte de la Sainte Baume suivie de la messe de minuit.

Une sélection lecture...

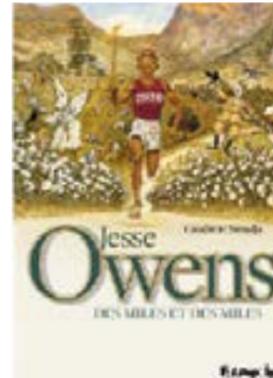
par le réseau des Médiathèques de la Provence verte

JESSE OWENS : DES MILES ET DES MILES

Gradimir Smudja Futuropolis - 2024

Bande dessinée ado/adultes

En septembre 1913, en plein cœur de l'Alabama, naît au sein d'une famille nombreuse, aimante et pauvre, le petit dernier : James. Il grandit dans une Amérique hostile aux gens de couleur. Une rencontre insolite va le propulser vers la gloire quand il est sélectionné pour participer aux Jeux Olympiques de Berlin en 1936. Jesse Owens fait l'affront à Hitler de mettre à mal sa théorie de la race supérieure en décrochant quatre médailles d'or, en battant tous les records, ceux du favori Luz Long, allemand et archétype de l'aryen.



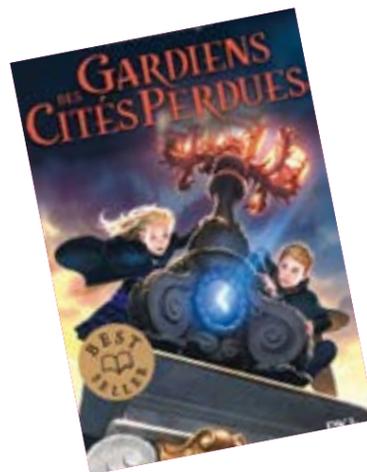
L'avis de Katherine Fanfan, bénévole à la médiathèque de Montfort-sur-Argens

Un magnifique album qui mêle à la douceur des planches, des dessins de toute beauté. Et comme espoir le règne de la fraternité. Pour ados et adultes.

GARDIENS DES CITÉS PERDUES

Shannon Messenger Lumen eds (10 tomes) - 2024

Roman jeunesse



Sophie est une adolescente surdouée qui ne s'est jamais vraiment sentie à sa place dans le monde. Et pour cause ! Elle n'est pas humaine et appartient à un univers complètement différent. Elle va devoir tout abandonner derrière elle pour rentrer dans son monde et découvrir enfin la vérité. Une aventure teintée de magie, d'animaux fantastiques, d'organisations secrètes, et bien d'autres choses encore qui vous feront rire, pleurer, rêver.

L'avis de Téo Sauzède de la Médiathèque de Rocbaron

C'est assez facile à lire, on ne voit plus le temps passer quand on s'y plonge. L'intrigue est vraiment prenante et il y a parfois des passages si intenses qu'on ne peut pas tourner la page par peur de ce qui pourrait arriver à ses personnages préférés. La manière d'allier science et magie de cette civilisation est intéressante, les pouvoirs sont toujours bien expliqués et cohérents. Une série de fantasy conseillée pour les enfants ayant aimé Harry Potter et Tara Duncan. A partir de 11 ans.

QUI APRÈS NOUS VIVREZ

Hervé Le Corre Rivages, "Noir" - 2024

Roman adulte

Hervé Le Corre, adepte du roman noir, nous emmène ici dans un monde dystopique et glaçant. Nous sommes dans une histoire à plusieurs voix, qui suit trois générations sur notre planète en ruines. Le récit alterne entre trois époques. Tout commence dans les années 2040, période où l'humanité vit la catastrophe de trop, à travers les yeux de jeunes parents. Le récit passe ensuite aux points de vue de leur enfant et de leur petit-enfant, à mesure que l'humanité se reconstruit en communautés indépendantes.

L'avis du médiathécaire

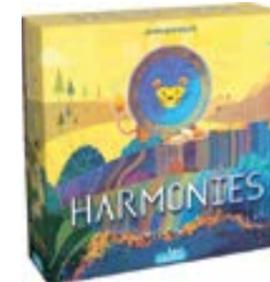
On est happé par les mésaventures de ces rescapés, dans un temps pas si éloigné du nôtre. Le récit est rude, et dépeint les pires vices des humains dans un monde apocalyptique. Les personnages que l'on suit sont ballotés par l'histoire, tantôt sur la route, tantôt dans des communautés de survivants plus ou moins civilisées. Malgré tout, l'espoir subsiste, car même dans un monde dévasté, la bonté et l'entraide existent toujours.



HARMONIES (JEU)

Auteur : Johan Benvenuto / Illustrateur : Maëva Da Silva

Libellud - 2024



Harmonies est un jeu de stratégie et de plateau pour 1 à 4 joueurs. Dans ce jeu de société, vous allez créer des habitats en optimisant et en combinant des paysages naturels (montagnes, rivières) pour attirer un maximum d'espèces.

L'avis de Franck, responsable de la navette

Dans "Harmonies", les joueurs doivent composer un paysage pour y attirer des animaux sauvages. Pour cela, les joueurs récolteront des jetons ressources au moyen d'une mécanique qui rappelle celle de "azul". Ils devront alors les agencer de sorte à marquer le plus de points possibles à la fin de la partie à la manière de "cascadia". Si vous avez aimé ces jeux, "harmonies" est fait pour vous ! Le jeu n'invente rien en termes de mécanique mais offre une très grande profondeur et laisse libre cours à une certaine créativité. Le côté abstrait apporte un aspect très original. Ses règles concises, parfaitement expliquées et complétées par une belle aide de jeu, parviennent à rendre ce jeu exigeant, assez accessible.

Le réseau des Médiathèques de la Provence verte



Le réseau des médiathèques, ce sont 16 médiathèques de la Provence verte et le Centre d'Art contemporain à Châteauevert qui se sont réunis pour vous faire bénéficier d'une offre de plus de 200 000 documents accessibles depuis votre médiathèque. Avec une inscription unique, les usagers empruntent et retournent l'ouvrage dans la médiathèque de leur choix. C'est la navette du réseau qui les prend en charge pour les restituer à leur structure d'origine. Inscription gratuite pour les résidents des communes adhérentes au réseau.

www.mediathèques.caprovenceverte.fr

PORTFOLIO

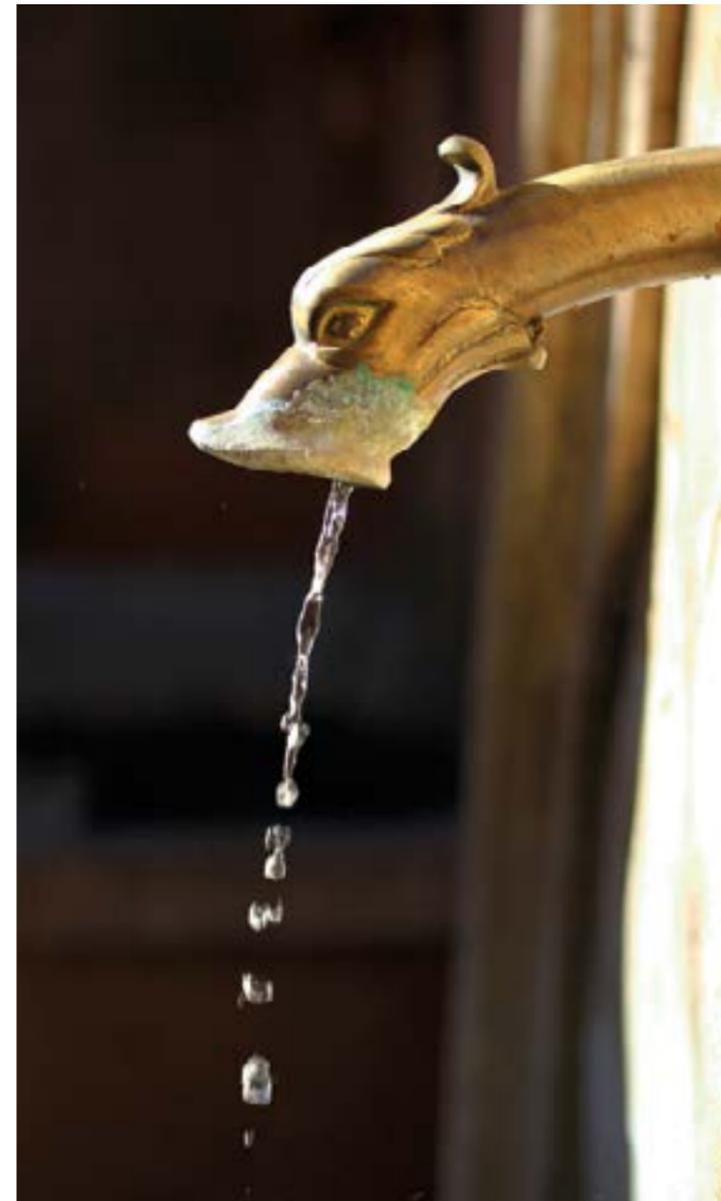
Images d'un voyage photographique en Provence verte



Carcès



Brignoles



Cotignac



Méounes-Les-Montrieux

Ô Fontaines

Pas de village provençal sans fontaine. Et la Provence verte l'illustre de bien belle manière. Anciennement lieux de rencontres et d'échanges, on ne vient plus y prendre l'eau, ni y laver son linge et elles fonctionnent souvent en circuit fermé... Cependant, leur présence, sur les places de villages ou au détour d'une ruelle, est le témoignage d'une époque où l'eau partagée était source de vie... sociale.



Tourves



Garéoult



Le Val

Provence verte Le Magazine



Abonnez-vous et recevez le magazine de votre Agglomération dans votre boîte aux lettres ou par mail. C'est gratuit !



Scannez-moi

Initiatives Projets Actions

22

Transport et mobilité

Covoiturage, une nouvelle ère !

24

Musée des Comtes de Provence

Ça déménage !

26

Une nouvelle station d'épuration à Méounes-les-Montrieux

ST.EP by step, l'Agglomération garantit et assainit le cycle de l'eau.

28

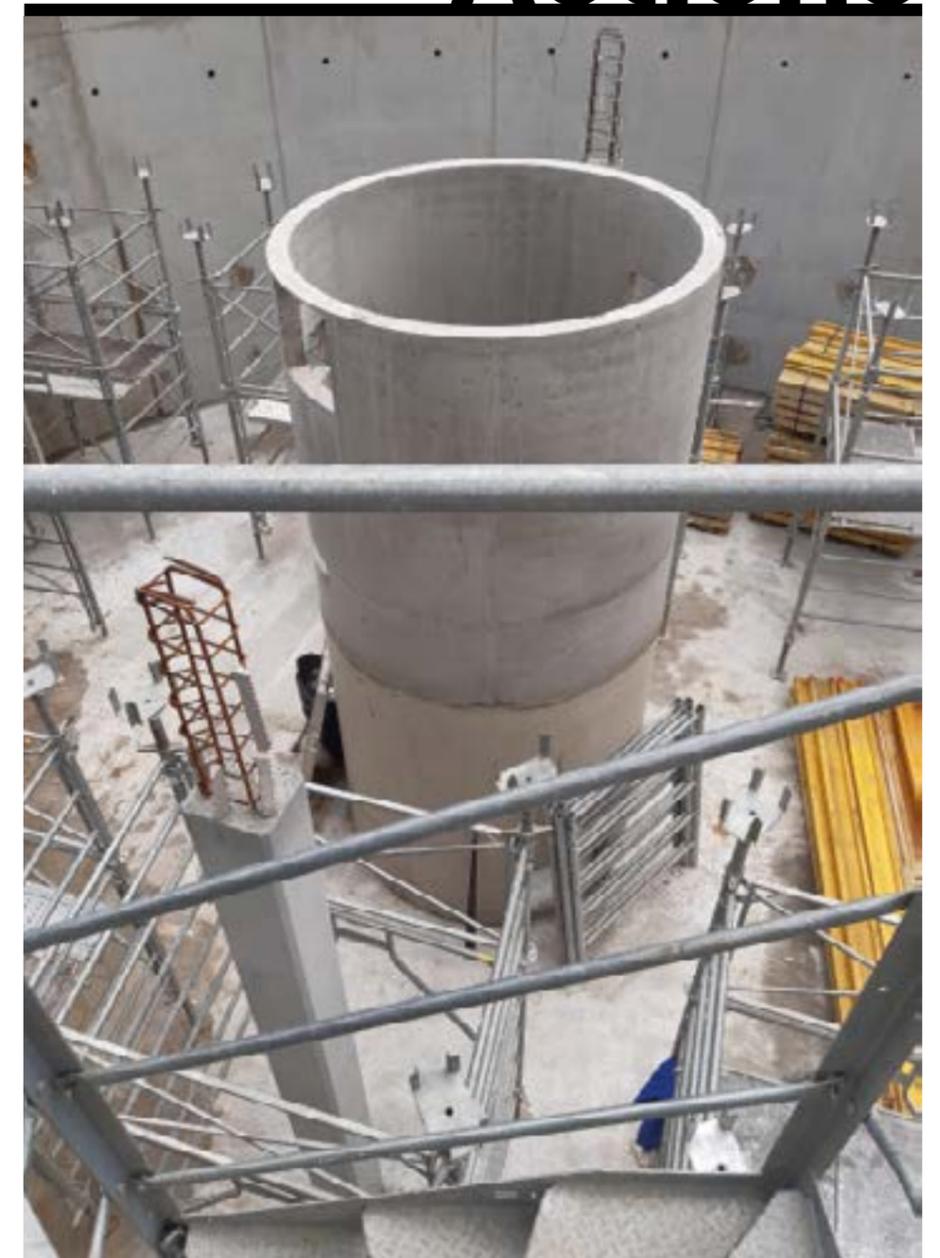
Artisans d'art en Provence verte

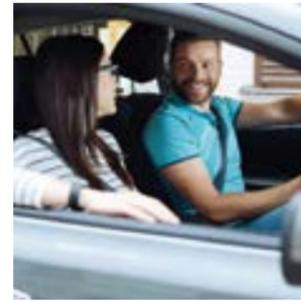
L'Agglomération s'engage !

29

Portrait : Stéphanie Bluche

Bouliwood Créations Bois





Transport et mobilité

COVOITURAGE, une nouvelle ère !

Inscrite dans une politique de mobilité partagée, qui vient complétée l'offre MOUV'ENBUS, l'Agglomération Provence vertes'est engagée dans la réalisation d'aires de covoiturage. Le covoiturage est un moyen de déplacement alternatif à l'usage de la voiture individuelle comme une solution de mobilité durable qui conduit à la réduction du trafic routier. Depuis avril 2023, la plateforme Karos permet aux usagers de l'ensemble des communes du territoire de covoiturer en bénéficiant de la prime de l'Etat. On compte plus de 1400 inscrits sur la plateforme et 4000 covoiturages réalisés durant le 1^{er} semestre 2024. Deux aires de covoiturage sont déjà opérationnelles (Pourcieux et Saint-Maximin-Le Recours). La création de six nouvelles aires multimodales est à l'étude.

L'aire "Le Recours" à Saint-Maximin

C'est en 2023 que l'Agglomération Provence verte a réalisé les travaux d'aménagement sur l'aire de covoiturage existante, quartier "Le Recours". Ces travaux ont consisté à reprendre la voirie et le trottoir. Le calepinage des places de parking a été modifié. 9 places de stationnement sont disponibles, dont 1 place PMR. Une place de stationnement réservée à un food-truck a été prévue.

Des réservations ont été posées afin de réaliser la mise en place d'équipements futurs comme une borne électrique de type forain pour le raccordement du food-truck et une borne de recharge pour véhicules électriques (2 points de charge) qui devraient être mises en service au cours du dernier trimestre 2024.

Un système de vidéo-protection dont l'installation est prévue en 2025 ainsi qu'un panneau d'affichage digital sont également programmés.



Les trois projets d'aires de covoiturage en cours

Aire de Rocbaron "Fray Redon"

Les travaux vont débuter au 1^{er} semestre 2025 pour une livraison qui devrait intervenir en fin d'année. 43 places de stationnement, dont 1 place PMR. et 1 place de stationnement réservée à un food-truck. sont prévues ainsi que l'installation d'une borne électrique de type forain pour le raccordement du food-truck, d'une borne de recharge pour véhicules électriques (2 points de charge), d'un système de vidéo-protection, d'un panneau d'affichage digital, d'un box à vélos, d'un box de consigne automatisé, et d'une ombrière photovoltaïque.

Aire de Brignoles, Zone Saint-Jean

Les travaux sont prévus dans le 1^{er} semestre 2025, pour une livraison en fin d'année. 50 places environ de stationnement, dont 4 place PMR et 1 place de stationnement réservée à un food-truck sont prévues ainsi qu'une borne électrique de type forain pour le raccordement du food-truck, une borne de recharge pour véhicules électriques (2 points de charge), un système de vidéo-protection, un panneau d'affichage digital, un box à vélos, un box de consigne automatisé, une ombrière photovoltaïque.

Aire de Saint-Maximin, sortie d'Autoroute

Aire d'environ 80 places comprenant le parking proprement dit et les voiries d'accès, le système d'éclairage public, un abri de protection vis-à-vis des intempéries, un cheminement matérialisé pour les piétons, un portique adapté au gabarit des véhicules légers en entrée et sortie de site, une zone de dépose minute, un quai pour arrêt de bus, des réseaux pré-installés pour quatre bornes de recharge électrique et pour un panneau à message variable, un abri vélo sécurisé, un système de vidéo-surveillance et une borne wifi.



L'aire de Pourcieux

Les travaux d'aménagement sur l'aire de covoiturage existante ont eu lieu au cours de l'année 2023. Terrassement pour l'ensemble des réseaux et raccordement sur le réseau existant d'Enedis. Reprise de l'enrobé sur l'emprise des tranchées. Fourniture et pose de candélabres solaires. 17 places dont 1 place PMR sont proposées au public. Une place de stationnement réservée à un food-truck a été également réalisée. Devraient suivre une borne de recharge pour véhicules électriques (2 points de charge), un système de vidéo-protection, un panneau d'affichage digital, un box de consigne automatisé et un box à vélos.

KAROS l'application partenaire



Une prime de 100 € pour le conducteur versée en deux fois. Pour le passager, les 10 premiers trajets sont gratuits. (Prix du voyage : 2 €. 10 centimes/km supplémentaires au delà du périmètre de l'Agglomération Provence verte).

Pour les entreprises

Une possibilité pour les salariés de bénéficier de 6 mois de trajets offerts (domicile-travail).

www.karos.fr

Culture

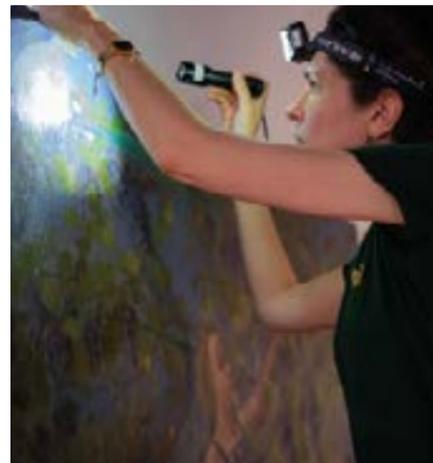
MUSÉE DES COMTES DE PROVENCE

Ça déménage !

Depuis le 1^{er} janvier 2024, le Musée des Comtes de Provence a fermé ses portes au public afin de commencer sa mue et devenir "cœur culturel d'Agglomération". Avant sa fermeture, une étude de conservation préventive a permis de connaître la volumétrie des collections mais aussi de mieux comprendre comment préparer ce que l'on appelle, dans le jargon des musées, le chantier des collections. Le personnel du Musée, accompagné par une dizaine d'entreprises spécialisées, sélectionnées suite à un marché public d'un montant de 750 000 €, est mobilisé pour traiter l'ensemble des objets dans le but de les transférer dans les réserves externalisées, le temps des travaux... Et ça déménage !

Sous la supervision de conservateurs-restaurateurs, les objets du Musée vont être pesés, dépoussiérés, décrits afin de définir leur état de conservation et les restaurations nécessaires à leur exposition dans le futur Musée. Ils seront ensuite conditionnés, protégés par des mousses faites sur mesure, afin d'assurer leur transport sans casse. La difficulté d'un tel chantier tient à la fois au nombre d'objets (plus de 3 600) comme à leur diversité : Toute petite pipe d'un combattant de la Première Guerre Mondiale ou double-presseur extrêmement volumineux, les tailles varient du très petit au très grands ! Les matériaux sont également très divers : pierre, métal, bois, peinture, animaux naturalisés, objets en cire... 9 à 10 spécialistes sont donc nécessaires pour traiter au mieux toute la collection.

Depuis octobre 2024, le Musée évoque une ruhe en pleine activité, où l'équipe de médiation fait le tri afin de libérer des espaces de travail, inventorie tous les objets, dépoussière les 87 animaux naturalisés, catalogue et numérise les archives... Les agents ont bénéficié, par anticipation, des formations nécessaires : Les médiateurs se sont familiarisés au traitement de la base de données afin d'assurer la traçabilité des collections, ont été formés au dépoussiérage par des collègues du Muséum d'Histoire Naturelle de Toulon, ont été sensibilisés aux missions respectives auxquelles ils seraient affectés lors de réunions de coordination. Début 2025, l'intégralité des collections aura été déplacée dans les réserves externalisées. Dans le Musée presque entièrement vidé commencera une nouvelle étape vers la grande rénovation : le diagnostic archéologique. Une équipe d'archéologues viendra explorer chaque recoin. Mais, ça, c'est une autre histoire... à suivre !



▲ L'heureux désordre de la chapelle Saint-Louis, prémices à l'évacuation totale des objets vers les réserves externalisées.

◀ Les experts évaluent l'état des tableaux afin de programmer les restaurations nécessaires à leurs bonnes conservations.

Plumes et poils seront précisément observés afin que les animaux naturalisés bénéficient des soins utiles à leur préservation. ▶





UNE NOUVELLE STATION D'ÉPURATION À MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

STEP by step, l'Agglomération garantit et assainit le cycle de l'eau.

A Méounes-les-Montrieux, l'Agglomération Provence verte exerce sa compétence "assainissement collectif et eau potable" en gestion directe. Et dans cette commune où l'eau a une histoire, parler d'eau potable comme d'assainissement c'est parler tout simplement de la vie de ses habitants.

L'approvisionnement en eau potable, à Méounes-les-Montrieux, est réalisé grâce à des forages qui sont parfois impactés par les deux manifestations typiques de nos climats méditerranéens : les fortes pluies et la sécheresse. L'excès, comme le manque de pluie, peut troubler l'eau et rendre inexploitable les ressources. C'est pourquoi, de nombreux travaux sur le réseau d'eau potable, la remise en service de la source "Fonts Pétugues" et le schéma directeur qui est en cours contribuent à la sécurisation et à la diversification de la ressource en eau pour tous les foyers méounais. Côté assainissement, le vieux village et les quartiers adjacents (Les Ferrages, Saint Lazare, La Colle, Cros de l'Estang...) sont des secteurs desservis par le



réseau d'assainissement collectif tandis que le reste de la population, réparti en habitats diffus, est assaini individuellement. L'Agglomération Provence verte est compétente en matière d'assainissement collectif depuis le 1^{er} janvier 2020. Enjeu majeur en matière de dé-pollution et de protection de l'environnement, la station d'épuration communale, construite en 1985, nécessitait un remplacement afin d'optimiser le traitement des eaux usées. L'Agglomération, en partenariat avec la mairie de Méounes-les-Montrieux, décide donc la construction d'une nouvelle station d'épuration (ST.EP) en aval de l'existante, le long du Gapeau. La première pierre est posée le 22 mars 2024, lors de la journée mondiale de l'eau. Cependant, le site de l'ancienne station d'épuration est conservé afin de pré-filtrer les eaux usées grâce à un dé-grillage, de les stocker temporairement en cas de fortes pluies par à la création d'un bassin d'orage puis de les refouler vers le site de la nouvelle station d'épuration pour y être traitées via un dispositif de pompage et une canalisation de refoulement des eaux brutes. Ce dispositif représente un plus indéniable par rapport à la configuration précédente. La Nouvelle station, qui devrait être



Une rareté en Provence verte : La fougère scolopendre

Plante de sous-bois protégée, typique des ripisylves et zones humides, assez rare dans la région et d'une grande valeur écologique, la fougère scolopendre découverte sur le terrain où se construit la ST.EP a fait l'objet d'une zone de protection sur la parcelle du site de la nouvelle station d'épuration.

fonctionnelle au 1^{er} trimestre 2025, déploie une méthode de traitement des eaux usées de type boues activées / aération prolongée. Après un prétraitement (dégrilleur et dessableur-dégraisseur aéré), les eaux usées sont stockées dans des bassins d'aération, ce qui va permettre la multiplication et l'alourdissement des bactéries présentes, créant des boues. Les effluents sont ensuite dé-phosphatés avant de passer à l'étape suivante qui est la clarification. Au fond des bassins, les boues ; au dessus, l'eau clarifiée. Cette dernière, parfaitement conforme aux normes de rejet, rejoint le Gapeau. Les boues sont, elles, déshydratées puis évacuées dans des bennes afin d'être compostées sur une plateforme agréée puis valorisées en épandage agricole en tant qu'engrais, aidant les sols à se développer et à être plus fertiles. Avec cet investissement de 3,2 millions d'euros, l'Agglomération Provence verte modernise les équipements dédiés au traitement des eaux usées à Méounes-les-Montrieux, et, au delà, protège l'environnement en épargnant les cours d'eau de toute pollution, garantissant un territoire plus propre aux générations futures.

Développement économique

ARTISANS D'ART

EN PROVENCE VERTE

L'Agglomération s'engage !

La conservation et la promotion des savoir-faire artisanaux sur le territoire de la Provence verte est l'un des objectifs que s'est fixée votre Agglomération, dans le cadre du développement de son attractivité territoriale. La richesse est grande avec plus d'une centaine d'artisans d'art recensés. Ébéniste, menuisier, ferronnier, céramiste, tapissier, tourneur, luthier, vitrailiste, bijoutier, tailleur de pierre, coutelier, costumier... y sont bien présents. A partir de bois, de métal, de terre, de pierre, de tissu... ils façonnent la matière avec dextérité pour créer des pièces uniques et originales. Malgré leurs précieux savoir-faire, ils peinent à se faire connaître et, pour certains, leur métier tend à disparaître, faute de transmission. En 2022, l'Agglomération Provence verte et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, impulsent une action intitulée "Tourisme et Métiers d'Art" dont l'objectif est de mettre en lumière ces savoir-faire et les artisans d'art qui les maîtrisent. L'office du tourisme Provence Verte Verdon a ensuite rejoint le projet. Puis, l'association "Mine d'Art en Provence" a été créée par et pour les artisans d'art du territoire. L'avenir de l'artisanat se prépare déjà en Provence verte, avec volonté et dynamisme.



Les Journées Européennes des Métiers d'Art en Provence verte



L'une des premières grandes actions du partenariat territorial portant sur la promotion des métiers d'art en Provence verte a consisté à relayer les Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA) en créant un événement d'envergure, à l'abbaye de La Celle. S'y réunissent les plus grands talents du territoire, toutes disciplines confondues. Avec 1300 visiteurs lors de la dernière édition, le succès est indéniable. Les 4, 5 et 6 avril 2025, aura lieu la troisième édition, toujours au cœur de cet ensemble architectural roman, classé aux Monuments Historiques. C'est une occasion unique de découvrir ces savoir-faire pour le plaisir, pour un projet futur ou encore pour une orientation vers des métiers de passion. Si des nouveautés sont à prévoir, les visiteurs retrouveront, comme chaque année, en plus des stands d'exposition, des conférences, des démonstrations et des ateliers auxquels ils pourront participer activement.

Un partenariat Agglomération Provence verte, Chambre de Métiers et de l'Artisanat, département du Var, Hostellerie de l'Abbaye, commune de La Celle, office de Tourisme Provence Verte-Verdon, association Mine d'Art en Provence.



Portrait

Stéphanie Bluche

Bouliwood Créations Bois

Copeaux et poussières, sous la pression des machines ou du ciseau, dansent, chantent, finissent souvent colorés, et, selon leur essence, diffusent un parfum suave et envoûtant... tout comme les productions bollywoodiennes ! Mais là s'arrête la comparaison. Ici, à Rocbaron, chez Stéphanie et Grégory, on cultive la simplicité, l'authenticité, l'essentiel. Stéphanie Bluche, fille de menuisier, tour à tour photographe, vidéaste, cordiste dans le bâtiment, s'est prise de passion pour le travail du bois. Autodidacte, avant de se former sérieusement, elle crée pour les ami(e)s, s'essaye à la vente entre copines, fabrique des hochets et des jeux pour sa fille Zoé. Puis, c'est sur les marchés qu'elle présente ses productions et se prend à aimer le contact humain de ces rendez-vous réguliers avec les clients.



Avec Grégory, son conjoint, c'est un travail d'équipe. Élagueur de métier, il assure une grande partie de l'approvisionnement. Formé au tournage sur bois à Aiguines, comme Stéphanie d'ailleurs, les stylos, les bols, les coquetiers, c'est lui. La ressource est variée, très majoritairement locale et toujours issue de la récupération. D'ailleurs, jusqu'au dernier copeau, aucune perte n'est envisageable ! Et si les beaux tronçons, les belles branches, de châtaigniers, d'oliviers, de noyers, de cyprès... ne manquent jamais, Stéphanie récupère aussi le bois des meubles dont on se débarrasse, pour leur donner une nouvelle vie.

Mais quel travail avant le premier coup de rabot ! Il faut les trouver, aller les chercher, les démonter, les décaper... pour en extraire la matière brute, prête à être travaillée. Chutes de bois de charpentiers ou de menuisiers font également l'affaire... Stéphanie s'adapte et fait "jeu" de tout bois ! Cette maman d'une petite fille et d'un petit garçon sait puiser l'inspiration dans l'univers des jeux pour enfants, s'ils permettent la découverte, l'épanouissement et l'apprentissage. Elle fabrique et peint elle-même des à-histoires, puzzles, livres d'aventures etc. avec des peintures et des vernis aux normes pour les enfants. Art de la table, bijoux, porte-clés, marque-pages... complètent une production foisonnante d'idées et de talent. En projet ? Des ateliers, sur place, ouverts à tous, afin de proposer des formations à ce métier si plein de ramifications.



Bouliwoodcréationsbois.com
Membre de l'Association Mine d'Art en Provence Pour retrouver Stéphanie durant le mois de décembre, c'est à Rocbaron, Féminart à Toulon, Saint-Maximin-La-Sainte-Baume



Inoubliable Provence verte

32
L'Abbaye de La Celle
Tout un roman...

36
La Villa Loou
Ferme vinicole gallo-romaine

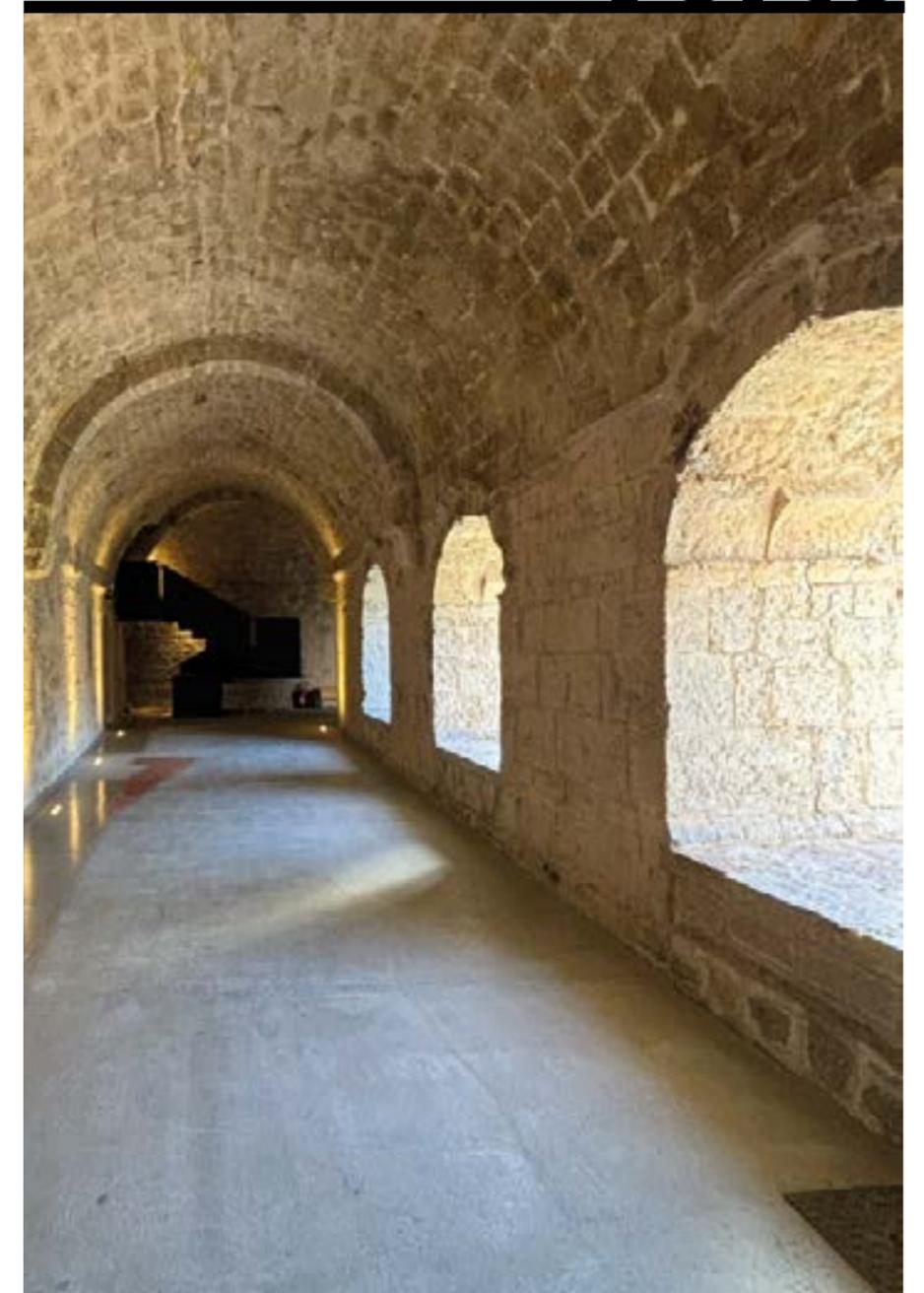
37
**Les Dolmens
des Adrets**
Mégalithique !

38
**Musée des
Gueules Rouges**
Une mine de connaissances !

42
**Santons & crèches
provençales**
Ça peint pour Noël !

48
**Une oeuvre,
un artiste**
Paysan dans la campagne
bessoise, Frédéric Montenard

49
Noir et Blanc
Souvenirs



Patrimoine

L'ABBAYE DE LA CELLE

Tout un roman...

L'un des joyaux de l'art roman provençal se trouve en Provence verte ! L'abbaye de La Celle, classée au titre des monuments historiques depuis 1886, fait partie intégrante de l'Histoire de la Provence. Centre de spiritualité durant près de six siècles, aujourd'hui propriété du département, elle est l'une des composantes de l'âme du Var.

L'histoire monastique du site débute au XI^e siècle, quand l'évêque de Cavaillon, Ingerand, et sa famille, font don de l'église Sainte-Perpétue et d'un important domaine agricole à la puissante abbaye bénédictine de Saint-Victor. L'abbaye marseillaise y développe rapidement un monastère double : un pour des moines, autour de l'église Sainte-Perpétue qui demeure l'église de la paroisse et un autre, plus important, pour des moniales à qui l'on va bâtir une deuxième église, Sainte-Marie, consacrée en 1056. De ce monastère "primitif", rien ne subsiste sauf quelques vestiges redécouverts à l'occasion de fouilles archéologiques.

Une nouvelle abbaye, construite en trois étapes

La construction d'une deuxième abbaye débute à la fin du XII^e siècle. C'est celle que l'on peut encore découvrir de nos jours. L'ancienne, trapézoïdale à la couverture charpentée, est remplacée par un bâtiment que l'on souhaite orthogonal, avec une couverture en pierre de voûtes en berceau. Au cœur de l'abbaye, le préau, aujourd'hui végétalisé, était, jusqu'au XIV^e siècle, le cimetière des religieuses. Il est encadré par le cloître, constitué de 4 galeries voûtées en plein cintre qui desservent l'ensemble des salles conventuelles. La galerie nord qui longe l'église est la première à être reconstruite et présente des baies aux colonnes habillées de feuillages. L'église, composée d'une nef unique prolongée d'une abside en cul-de-

four, recevaient les moniales lors des huit offices journaliers. La deuxième période de construction concerne les galeries est et sud qui sont de même facture et dont les baies sont pratiquement identiques à celles que l'on trouve dans le cloître de l'Abbaye du Thoronet. Côté sud, se trouve le réfectoire où la communauté, composée de 50 moniales, prenait ses repas en silence. La cuisine, séparée en "partie cuisson" et "partie préparation des repas", bénéficiait d'une ouverture pratiquée dans le mur permettant le passage des plats vers le réfectoire.



La magnifique salle capitulaire présente une porte d'entrée, des baies à ébrasements et une couverture en croisées d'ogives qui ont été à l'évidence construites suivant les mêmes canons et par les mêmes bâtisseurs que ceux de l'abbaye du Thoronet. L'époque de la construction de cette pièce correspond à l'arrivée au monastère, en 1225, de Garsende de Sabran, comtesse de Provence et de Forcalquier. Les donations importantes qu'elle va attirer par sa simple présence vont permettre l'édification de cette partie du monastère. La dernière étape de construction porte sur la galerie ouest. Des indices architecturaux prouvent qu'elle aurait dû être implantée perpendiculairement à la galerie sud pour fermer le carré du préau. Mais pour cela, il aurait fallu construire de nouvelles fondations. Il est probable que le manque de moyens financiers ait conduit à reprendre l'implantation des fondations du bâtiment primitif.

C'est Mazarin, à l'époque abbé de Saint-Victor, qui va sceller, en 1660, le destin de l'abbaye. Il décide en effet la fermeture de l'établissement en raison d'un trop grand relâchement dans le respect de la règle monastique. En 1692, à la mort de la dernière moniale qui y demeurait encore, le monastère est définitivement abandonné.



Garsende de Sabran Une héroïne du roman

Garsende de Sabran est indéniablement la figure la plus illustre de l'histoire de l'Abbaye de La Celle. Née probablement vers 1180, elle est la fille de Rainon I^{er} de Sabran, seigneur du Caylar et d'Ansouis, et de Garsende de Forcalquier, petite-fille du puissant comte Guillaume IV. En 1193, âgée de treize ans, elle devient l'héritière du comté de Forcalquier et se trouve promise au prince Alphonse II, second fils du roi d'Aragon, destiné à devenir comte de Provence. Elle l'épouse, en 1196, à Aix-en-Provence et devient la mère, à 18 ans, du futur Raymond-Bérenger IV (1198 † 1245), comte de Provence et de Forcalquier. Elle a 29 ans quand, en 1209, son mari et son grand-père meurent. Par testament, elle hérite, avec son fils, du Comté de Provence. La même année, Garsende cède à son fils ses droits sur le comté de Forcalquier, ce dernier réunissant ainsi sur son nom les deux tiers de la Provence. Pendant 4 ans, la tutelle du jeune héritier, qui n'a que onze ans, est assurée par le roi Pierre II d'Aragon, comte de Barcelone et marquis de Provence, tutelle qu'il délègue vite à son oncle Sanche. Pierre II meurt en 1213 et Sanche, qui prend en charge la régence d'Aragon, laisse celle de la Provence à son fils Nuno. C'est alors que des dissensions éclatent au sein des Catalans de Provence, entre les partisans de Nuno, qui semble vouloir évincer le jeune comte Raymond-Bérenger et ceux de Garsende qui défend les droits et les possessions de son fils. La noblesse provençale prend finalement le parti de Garsende, chasse Nuno, place Raymond-Bérenger sous la tutelle de sa mère et crée un conseil de régence. En 1220, un nouveau combat attend encore notre héroïne. Guillaume de Sabran, un neveu du comte Guillaume IV, revendique le comté de son oncle et s'empare de la région de Sisteron. L'éternel rivalité entre les comtés de Provence et de Forcalquier resurgit. Grâce à un arbitrage de l'archevêque d'Aix, la rébellion prend fin. Une fois Raymond-Bérenger IV solidement installé à la tête du comté de Provence, lasse du monde et de ses soubresauts, comme d'une vie faite de superficialité, Garsende de Sabran se retire, en 1225, à l'abbaye de La Celle. La présence d'une personnalité aussi puissante attire soutiens et financements à l'abbaye qui en profitera pour grandement s'embellir. Elle s'éteint en 1242 et le sarcophage dans lequel est déposée sa dépouille est aujourd'hui le plus bel objet du lieu.



Les autres personnages attachés à l'Histoire de l'Abbaye de La Celle

Le pape Marcel II

Marcello Cervini naît le 6 mai 1501 à Montefano, dans les Marches. Après avoir été prieur de l'abbaye de La Celle et administrateur de plusieurs diocèses, il est fait cardinal. Intègre et influent, légat pontifical au Concile de Trente, il souhaite une réforme profonde de l'Église. Son élection au siège de Saint-Pierre, en 1555, soulève un grand espoir dans l'Église. Il meurt d'une apoplexie le 1^{er} mai 1555, 22 jours à peine après son accession au pontificat...

Le Cardinal Mazarin

Mazarin, abbé de Saint-Victor, alerté sur le relâchement de la discipline au sein de l'abbaye de La Celle, ordonne une enquête qui conclut à la fermeture du lieu et sur le transfert des moniales à Aix-en-Provence, laissant cependant à celles qui le souhaitent la possibilité de finir leur vie à La Celle, à condition de ne pas recruter de novice. La dernière moniale meurt en 1692. Les bâtiments sont alors transformés en ferme agricole.

Sylvia Fournier

Veuve du riche aventurier François-Joseph Fournier, Sylvia Fournier, propriétaire depuis 1912 de l'île de Porquerolles, cadeau de mariage de son mari, acquiert, en 1938, le domaine de La Celle et y installe une hostellerie-restaurant de luxe qui devient le premier établissement 4 étoiles du Var. Après sa mort, en 1971, et malgré les nombreux changements de propriétaires, l'esprit luxueux et gastronomique insufflé au lieu perdure...



La trobairitz Garsenda de Proensa

On nomme trobairitz, forme féminine de troubadour, les poétesses et compositrices d'expression occitane du sud de la France entre les XII^e et XIII^e siècles. Elles sont les premières créatrices de musique profane connue dans l'Occident médiéval. Toutes celles identifiées dans les manuscrits étaient de naissance noble et dotées d'une bonne instruction littéraire. Garsende de Sabran (ou Garsenda de Proensa - Garsende de Provence) était l'une d'entre elles. On connaît d'elle un couplet adressé vraisemblablement à Gui de Cavaillon.

*Vos que m semblatz d'els corals
amadors,
Ja no volgra que fosses tan doptans ;
E platz mi molt que vos destreing amors,
Qu'atressi sui eu per vos malanz.
E avetz dan en vostre vulpillhage,
Quar no us ausas de preiar enhardir,
E faitz a vos e a mi gran damage;
Que ges dompna non ausa descobrir
Tot so qu'il vol per paor de faillir.*

Vous qui me paraissez (du nombre) des sincères amants,
Ah ! Je voudrais que vous ne fussiez si timide.
Je me réjouis que l'amour vous captive,
Car moi-même je souffre pareillement à cause de vous.
Vous recevez dommage de votre timidité.
Quand vous n'osez vous enhardir jusqu'à la prière ;
Et vous faites grand mal et à vous et à moi ;
(D'autant) que jamais une femme n'ose découvrir
Tout ce qu'elle désire, par crainte de faillir.

L'Abbaye de La Celle ou l'écriture dans la pierre d'un engagement départemental

Propriété du Département du Var depuis 1992, ce monument remarquable de l'art roman provençal a subi de nombreuses restaurations. La dernière en date, l'une des plus lourdes, architecturalement comme financièrement, a débuté en 2018 par des fouilles archéologiques, poursuivies, en 2019, par les travaux de reconstruction proprement dits, qui s'achèveront en 2021.

Les six mois de fouilles, entre janvier et juillet 2018, sont marqués par belles découvertes datant des X^e et XI^e siècles (tombes, artefacts...) portant sur le premier monastère (murs, canalisation, sculptures...) L'ultime tranche de travaux qui débute ensuite vise à rebâtir l'aile ouest, effondrée depuis le XVIII^e siècle. De nombreux corps de métier vont être associés à cette importante restauration, en tête desquels maçons et tailleurs de pierre. Ils vont reconstruire en pierres de taille les encadrements des baies ainsi que la corniche. Chaque pierre est ajustée et posée avec précision, ce qui nécessite un grand savoir-faire d'autant que certains blocs avoisinent le quintal ! Il faudra aussi conforter le mur côté préau qui présente un léger dévers. La démolition du mur bouchon qui obstruait la galerie ouest depuis plus de deux siècles, permet aux galeries du cloître d'être de nouveau accessibles. Une fois les derniers cintres de la voûte de la galerie ouest retirés, il est à nouveau possible de faire le tour du préau par le cloître. Dans l'angle sud, la salle de l'"ancien parloir" est à nouveau déblayée pour mettre au jour les vestiges archéologiques découverts en 2018. La pose d'un plancher de verre permet de découvrir, à travers ces vestiges, l'histoire bimillénaire du site. En mai 2021, après 18 mois de travaux, l'abbaye, complètement restaurée, est à nouveau accessible au public.



Archéologie LA VILLA LOOU

Ferme vinicole gallo-romaine La Roquebrussanne

La Provence verte est une terre aux vignobles réputés, déjà durant l'Antiquité. À l'époque Gallo-Romaine ce ne sont pas moins de six domaines que l'on dénombre sur le territoire de l'actuelle commune de La Roquebrussanne (Lamanon, les Aires, la Frise, les Molières, les Chaberts et le Grand Loou), dont, pour certains, les vestiges sont encore visibles.

Sous le règne de César, en 46 Avant J.C, un légionnaire romain vétérinaire se voit attribuer, au titre des années de bons et loyaux services passées dans l'armée, une terre sur laquelle va se développer un beau et prospère domaine : celui du Loou. Les ruines de la villa du Laou Sambuc font l'objet de fouilles complètes entre 1978 et 1983. Dans ce grand domaine agricole qui surgit de la terre, actif jusqu'au II^e siècle, on cultivait déjà l'olivier, les légumineuses et la vigne (un cépage nommé Syrah importé par les Romains en provenance de Syracuse est toujours à l'honneur dans la vinification). Un ensemble de

bâtiments d'une superficie de 5000 m², dite "Villa Marius", est dégagé, révélant une Villa Rustica et une Villa Urbana.

La Villa Rustica, exploitation agricole où la partie résidentielle ne présente pas d'aménagements luxueux, est essentiellement consacrée aux travaux agricoles. Au Loou, elle comptait deux celliers, un fouloir, une cuve, un pressoir, une cour, un bassin, des logements pour les esclaves, l'habitation du maître...

La Villa Urbana, traditionnellement caractérisée par un certain confort et un luxe visible (œuvres d'art, mosaïques, fresques, etc.) est à la fois une résidence de plaisance et un lieu de production. On a retrouvé au Loou les thermes avec baignoires, les latrines, le péristyle, l'atrium, le triclinium (la salle à manger), le cubiculi (endroit où l'on dort), un jardin d'agrément... Pour la construction de ce vaste ensemble, les Romains avaient aménagé des fours à chaux qui furent en service jusqu'à l'aube du XIX^e siècle. À l'occasion des fouilles de la villa, une vingtaine de tombes datant du III^e siècle ont également été découvertes.

Visite libre et gratuite.

Panneaux explicatifs sur place.



Préhistoire

LES DOLMENS DES ADRETS

Mégalithique ! Brignoles

Comment imaginer qu'une promenade dans les collines au nord de Brignoles puisse vous transporter, au fil des découvertes archéologiques que vous y feriez, dans le Chalcolithique européen, quatre millénaires avant notre Ère. Dominant la plaine du Val, au sommet d'un tumulus de quelques mètres de diamètre, apparaît le premier des quatre dolmens présents en pleine nature, restauré dans les années 1980 et aujourd'hui classé Monument Historique. S'ouvrant sur deux piliers, il possède une chambre sépulcrale rectangulaire. La dalle de couverture pèse environ 10 tonnes et repose en partie sur le tumulus par l'arrière. La porte s'ouvre entre deux piliers de hauteurs inégales. Celui de gauche a semble-t-il été brisé lors d'un déplacement, d'origine sismique, de la dalle. La chambre est complétée au nord et au sud par deux murets de pierre. C'est face au squelette de pierre d'une sépulture que l'on se trouve, car les dolmens, autrefois recouverts de terre ou de pierres aujourd'hui déplacées par le temps, abritaient les restes humains et divers artefacts (céramiques, bijoux, armes, outils...) de centaines de défunts. Trois autres dolmens, éparpillés alentour, complètent l'ensemble. Moins imposants ils ont néanmoins apporté leurs lots de trouvailles archéologiques, dont des perles, des pendeloques... Le dolmen n° 4 est celui qui comprenait le plus d'inhumations et où le matériel funéraire retrouvé fut le plus abondant. La disposition des ossements humains retrouvés laisse penser que les corps étaient déposés dans la chambre sans être inhumés, les os étant ensuite regroupés en périphérie de la tombe pour permettre d'accueillir de nouveaux corps. Un vase globuleux, avec décor au peigne, et un beau poignard en silex de 17 cm de long y ont été découverts.



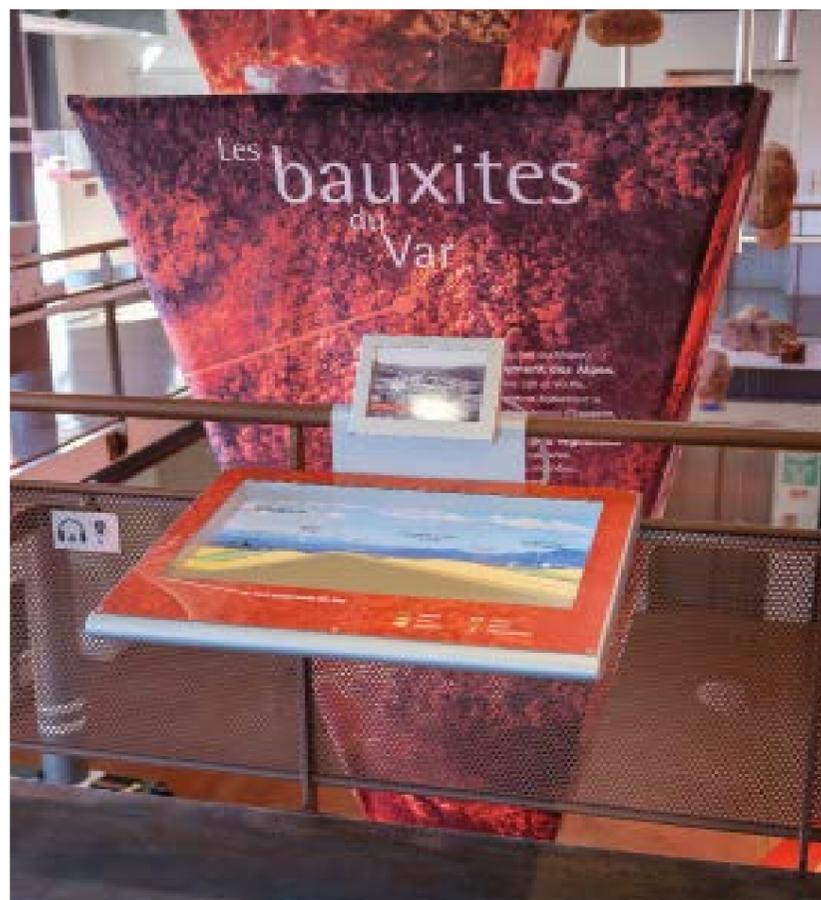
Culture

MUSÉE DES GUEULES ROUGES

Une mine de connaissances !

Tourves

En 1989, à la fermeture des dernières mines de bauxite, il n'est pas envisageable que ce patrimoine humain et économique disparaisse des mémoires. Les associations historiques se mobilisent pour faire perdurer le souvenir de cette activité qui a duré environ un siècle dans le bassin brignolais. En parallèle, les mineurs, regroupés en association, œuvrent pour conserver les traces matérielles de leurs anciens métiers. A partir de 1999, l'ensemble des partenaires, chercheurs, collectivités locales et anciens mineurs, met en place un avant-projet. Sous l'impulsion de la commune de Tourves, il est proposé de créer un musée dans l'ancienne cave coopérative réhabilitée. Va naître alors, en 2012, le Musée des Gueules Rouges qui est aujourd'hui devenu l'un des musées les plus fréquentés du département. L'histoire d'une réussite collective et de passionnés...



Entre la fin du XIX^e siècle et les années 1980, le Var constituait le principal gisement de bauxite français, tenant même le rôle de leader mondial pendant plusieurs dizaines d'années. Minerai de base de l'aluminium, la bauxite devient l'or de la Provence. Les premières extractions de bauxite varoises sont de petites exploitations à ciel ouvert, nécessitant peu d'investissement. À partir de la découverte du procédé d'électrolyse, l'aluminium peut être produit en grandes quantités. Les carrières de bauxite vont alors intéresser les grands producteurs d'aluminium. La bataille pour l'octroi des concessions minière est âpre.

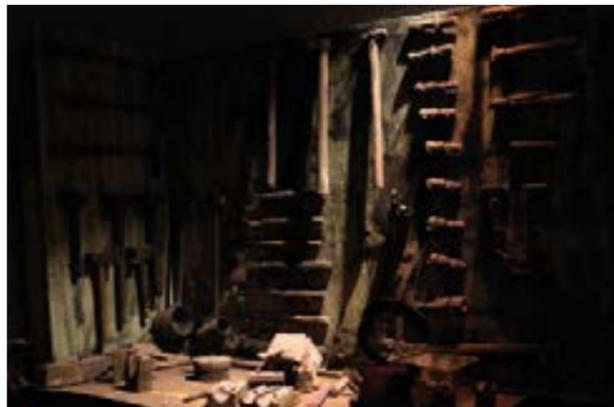


Moderne, intuitive, pédagogique et esthétique, la muséographie mise en oeuvre au Musée des Gueules Rouges, Musée d'Agglomération, propose au public une découverte claire, intelligente et humaine de l'ancienne activité minière en Provence verte. Le minerai, l'aluminium et ses utilisations, les outils, les savoir-faire, les hommes, jalonnent un parcours plaisant et très instructif.

Descente dans la mine !

Voilà l'un des moments les plus marquants de la visite du Musée : l'immersion dans une galerie minière de bauxite ! Regroupement dans le vestiaire des mineurs, là où ils revêtaient leur tenue de travail et où l'on vous invite à mettre un casque de sécurité. Puis l'ascenseur s'ouvre et les visiteurs, accompagnés de leur guide, prennent place dans la cage qui s'ébranle aussitôt pour s'enfoncer dans la terre. 1 minute à peine suffit pour voir les portes s'ouvrir sur une galerie aux parois de couleur "rouille". L'exploration débute en longeant les wagonnets, autrefois tirés par des ânes ou des mulets jusqu'à la surface, dans lesquels s'entassaient les morceaux de bauxite extraits de la veine à la pioche. Au fil de votre parcours sous-terrain, vous découvrirez les métiers, les machines, les techniques de travail liés à l'extraction de la bauxite. Forge, atelier de réparation, salle de repas... vous donneront une image fidèle du métier de mineur et du dur labeur souterrain de ce dernier. Une fin de visite explosive

clôt ce voyage à vingt mille lieues de la mer. Il est alors temps de remonter à la surface... en poussant la porte qui donne sur le rez-de-chaussée ! Car vous venez d'être témoin d'une illusion parfaite. La galerie du Musée est entièrement et très précisément reconstituée à l'identique d'une vraie, mais à la surface. C'est à l'association des Gueules Rouges du Var que l'on doit cette magnifique réplique. Outre les conseils et l'expertise mis au service du projet, les anciens mineurs, déjà engagés dans la collecte, de village en village, d'anciennes machines, outils pour agrémenter les collections, ont passé plusieurs années à recréer la galerie afin que les visiteurs du futur Musée puissent s'immerger dans le quotidien des mineurs de fond de façon la plus réaliste possible. Bravo à eux ! Le plaisir et la magie sont au rendez-vous. Il ne reste plus qu'à s'offrir, en souvenir de ce moment unique, une pierre de bauxite, une bande dessinée, un jeu des sept familles... C'est au choix et c'est à la boutique !



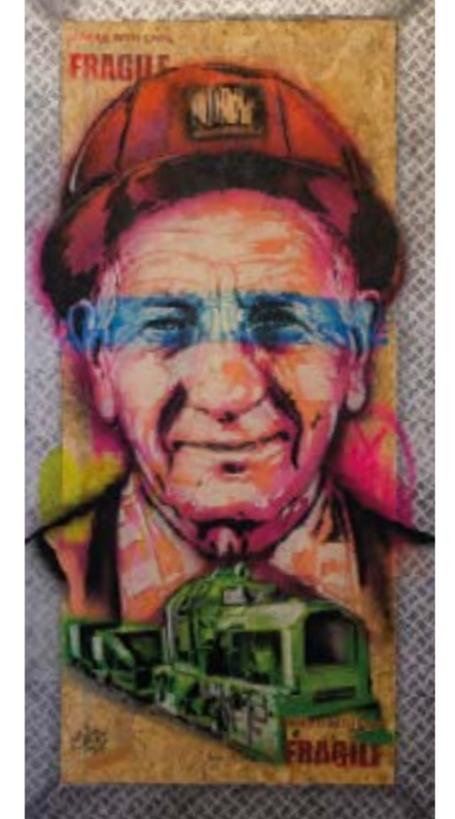
L'association des mineurs de bauxite

Elle est la mémoire vivante de tous les mineurs de la Provence verte, et bien plus encore. Le président de l'association des Gueules Rouges, Benjamin Constans, aime à dire, qu'au côté des équipes de l'Agglomération qui le gère, l'association est le deuxième poumon du Musée. Et indéniablement, ce dernier respire bien ! Il est d'ailleurs né à initiative d'une collecte d'objets et de matériels d'extraction de la bauxite pour une exposition itinérante dans tout le bassin, pensée par une poignée de mineurs, afin que vive le souvenir. Devant le succès rencontré, l'idée est devenue une évidence : Il fallait concevoir et réaliser un Musée. Le site de la cave coopérative de Tourves s'est rapidement imposé. L'aventure pouvait commencer. L'expertise des anciens mineurs a été déterminante dans la conception de la galerie, le positionnement des engins, la composition des scènes évoquant la vie dans la mine... L'aspect humain du projet est aussi palpable dans la galerie des portraits qui humanise, en favorisant l'appropriation du Musée par les nombreuses familles donatrices de photographies de famille, un parcours de visite qui ne pouvait pas n'être que scientifique ou géologique. Le devoir de mémoire demeure l'objectif premier de l'association, et de ses 130 membres, qui promeut 2 à 3 initiatives chaque année. Reproduction d'objets miniers pour la vente à la boutique du Musée, jeu des 7 familles, bande dessinée (dont la version en provençal paraîtra en 2025)... participe à cette belle mission auprès du grand public, qui bénéficie de la bienveillance et de l'accompagnement constant de l'Agglomération Provence verte. Dernière initiative en date : le lancement de la "Cuvée des Gueules Rouges", en partenariat avec la coopérative de l'Estandon. Un bel hommage aux mineurs qui, quasiment tous, possédaient des vignes et les travaillaient après leur journée à la mine.

Contact : associationdesgueulesrouges.com

Des expositions qui ont du fond...

Depuis 2012, le Musée des Gueules Rouges a accueilli de nombreuses expositions temporaires, très variées dans leurs thématiques et leurs formes, comme celle sur la viticulture, activité annexes de nombreux mineurs, ou celle composée de constructions en Légo. Qu'elles soient historiques ou artistiques, les expositions proposées permettent au public de redécouvrir le Musée sous de multiples facettes. La plus marquante ? En 2014, à l'occasion du centenaire de la Première Guerre Mondiale, une exposition sur le rôle de l'aluminium durant la Grande Guerre (armement, aviation, l'artisanat de tranchées...). La plus plébiscitée ? En 2013, le photographe Olivier Bricaud présentait ses clichés souterrains de l'actuel fond des mines de bauxite varoises. Celle-ci s'est très régulièrement retrouvée prêtée à des centres culturels, musées, collectivités, dans toute la région Sud PACA. Et jusqu'au 15 décembre 2024 seulement, dans l'élan des Jeux Olympiques de Paris 2024, découvrez l'exposition événement "L'aluminium, un métal de champions !".



Tradition
**SANTONS
& CRÈCHES
PROVENÇALES**
Ça peint pour Noël !

L'étable, une colline, une rivière, un pont, des oliviers... voilà pour le décor. L'enfant Jésus, la Vierge Marie et Joseph, l'âne, le bœuf, les Rois mages, les bergers... pour principaux personnages, sans oublier le ravi ! La crèche provençale, et ses petites figurines en argile colorées, pénètrent dans l'intimité du foyer des familles provençales chaque mois de décembre, depuis la Révolution française. En Provence verte, des artisans font perdurer la tradition en proposant santons et maisons réalisés à la main. Voyage dans l'authentique...

Les premières crèches semblables à celles que nous connaissons aujourd'hui font leur apparition, dans les églises, au XVI^e siècle. Elles succèdent aux crèches vivantes, souvent mises en scène sur les parvis, les "acteurs" étant remplacés par des personnages en bois, en cire, en carton pâte, en faïence et même en verre. Un dénommé Laurent, crée, à Marseille, en 1775, une crèche restée célèbre. Des mannequins articulés vêtus de costumes locaux y côtoyaient des girafes, des rennes et des hippopotames...

Pendant la Révolution française, la Convention décrète que les communes de France pourront, si elles le décident, renoncer au culte catholique. On peut alors fermer les églises et les presbytères, supprimer la messe de minuit, rendant difficile les représentations publiques de la Nativité. En Provence, naissent alors des petits personnages, les "santoun" ou "petits saints", afin de pouvoir recréer une crèche de Noël chez soi. Les premiers santons étaient confectionnés en mie de pain, puis, petit à petit, l'argile rouge de Provence a été privilégiée, longtemps restée crue avant que la cuisson ne s'impose. Le décor de la crèche représente traditionnellement un village provençal typique avec l'étable, des maisons, un puits, un pont, une rivière, un moulin, une église... sans oublier des rochers, de la mousse fraîche et les animaux indispensables : l'âne, le bœuf, les moutons...



Les sept étapes de la fabrication des santons

Pour réaliser un santon, les santonniers réalisent, tout d'abord, dans l'argile crue, un modèle placé sur un socle, ce dernier faisant partie du sujet. Ensuite a lieu la fabrication du moule, coulé en plâtre. Le moulage se fait en pressant un colombin d'argile fraîche dans une moitié du moule qui a été talqué. Après une pression à la main des deux parties, le santon sorti du moule est mis à sécher. La dernière opération manuelle consiste en un ébarbage plus fin pour ôter toute trace de moulage. Puis le santon est remis à sécher avant d'être cuit dans un four à 900 °C. L'ultime opération est la décoration, qui se fait toujours à la main.

TOURVES
Santons Denizou
Créer pour étonner

Arnaud Denizou est un créateur dans l'âme. Il imagine, il conçoit, il réfléchit... et comme il est extrêmement doué de ses mains, et qu'il a aussi beaucoup travaillé, le voilà devenu l'un des santonniers les plus créatifs de Provence ! Installé à Tourves depuis 17 ans, rien ne prédestinait ce juriste à faire carrière dans l'argile, à sculpter, peaufiner, cuire et peindre santons et décors à la finesse impressionnante. C'est par souci de transmission d'un métier artisanal de moins en moins présent en Provence qu'il se forme, dans le Vaucluse, auprès d'un santonnier à la retraite qui lui léguera son savoir-faire et ses moules. Des moules issus d'une tradition qu'il fera très vite évoluer, exprimant un style propre, toujours dans le respect et l'esprit de la profession.

Il modèle au scalpel des bohémiennes dansantes, des curés à la "Don Camillo", des boulangers aux pains dorés, mais aussi des maisons, des pigeonniers, des puits, des saucissons, des jambons, des fromages... pour des crèches pleines de vie et de couleurs. Le tout, en trois principaux formats : le classique santon de 7 cm, le sujet de 4 cm et les "puces" de 2 cm. (Les personnages de 9 cm sont de moins en moins recherchés par la clientèle). Si la Vierge, l'Enfant Jésus, Joseph et les Rois mages restent dans les "standards" de la santonnerie, les autres personnages, animaux, accessoires laissent à son imagination un libre cours très heureux. Il crée 4 à 5 nouveautés chaque année, dans chacune des tailles, lesquelles comptent environ une centaine de modèles. Des santons qui voyagent dans le monde entier : Belgique, Italie, Grande-Bretagne et même Amériques car c'est sur son site internet que se fait l'essentiel des ventes. Les commandes spéciales titillent la créativité d'Arnaud Denizou, comme celles de saints patrons de paroisses, de joueurs de rugby aux couleurs du RCT, de santons aux traits de personnes familières... Seul le ravi, les bras levés, manque à la collection. Mais on ne serait pas surpris que, d'ici peu, ce dernier sorte tout frais d'un nouveau moule, très étonné...

Santon-denizou.com



BRIGNOLES

Roger Nègre

Au plus près de la Provence

L'illusion parfaite



Roger Nègre est un peu le roi de l'illusion. Ses décors de crèche, plus vrais que nature, semblent des réductions fidèles de maisons provençales traditionnelles, faites d'argile, de pierre ou de plâtre, donnant l'impression de peser lourd... Ils sont pourtant souvent nés de son imagination, sculptés dans un matériaux très moderne et pèsent le poids d'une plume ! Le secret ? Le polystyrène extrudé, solide, léger et qui se prête parfaitement à la création. L'univers de Roger Nègre c'est la Provence, mêlée aux souvenirs d'enfance et de découvertes inspirantes faites lors ses promenades dans la région. Voilà treize ans qu'il façonne, à la main, des décors toujours uniques. Un passe-temps qui, devenu aujourd'hui une réelle activité artisanale, occupe sa vie active de retraité. Un cabanon en ruine, un mas inhabité, un oratoire... deviennent des sources d'inspiration pour des crèches dont l'étable reste le cœur. Mais son imagination est sans limite : Un poulailler, un lavoir et son étendoir, une cabane de pêcheurs, une forge, un jeu de boules, un jardin potager... viennent compléter de façon originale une gamme de plus de cents modèles. A l'origine, une plaque blanchâtre de polystyrène, découpée au fil chaud, ébauche d'un futur muret, d'une future façade. Puis les pierres apparentes sont dessinées avant d'être sculptées au fer et martelées avec une pierre (une vraie) pour créer du relief. La coloration est obtenue avec un enduit de lissage mélangé à l'ocre gris du Roussillon, sur lequel il viendra appliquer une poudre jaune et gris/vert avant le brossage de finition blanc qui agit comme un fixateur. Le sujet prend littéralement vie sous les yeux, l'imitation est parfaite. Pour les pièces qui nécessitent un revêtement "mural", comme les maisons, l'illusion vient par l'apposition au pinceau d'un enduit de rebouchage également teinté

à l'ocre. Toutes les créations de Roger Nègre, qui s'enrichissent de quatre à cinq nouveautés chaque année, sont compatibles avec des santons de 7 cm, la taille la plus courante à la vente, santons qu'il ne fabrique pas lui-même étant spécialisé dans les décors. Les détails sont toujours soignés et l'attention de l'artiste toujours à l'affût de la bonne idée, comme ce linge qui sèche sur les étendoirs des lavoirs issu de draps familiaux anciens, retailés à l'échelle ! Franchement, les décors de Roger Nègre auraient une taille réelle, on y habiterait !



Retrouvez Roger Nègre sur facebook : "au plus près de la Provence" et lors des prochaines foires aux santons et marchés de Noël, dès la mi-octobre, à Saint-Raphaël, Brignoles, Fuveau, Saint-Maximin-La-Sainte-Baume, La Roquebrussanne, Mandelieu et Trets.



LE VAL

Le village amoureux des santons et des crèches

Village médiéval, Le Val est né au XI^e siècle autour du castrum Paracol. Il s'est installé au XII^e dans la vallée le long de la Ribeirotte, affluent de l'Argens. Il est riche d'un patrimoine authentique constitué de portes, remparts, tanneries, moulins à huile, fours... Ce village est également pétri de traditions provençales dont la plus marquante est celle des crèches et de leurs santons dont les musées ont réouvert leurs portes désormais !

Le Musée des santons

Situé dans l'ancien four à pain du XII^e siècle, ce musée propose une collection de santons provençaux et de crèches de tous les continents.



On doit la création de ce musée à M. Dantinne, santonnier qui a longtemps présenté sa collection au public avant d'en faire don à la commune.

On y admire de très belles pièces historiques, produites en Provence par des maîtres, comme des crèches espagnoles, italiennes, indonésiennes, d'Amérique latine... plus surprenantes les unes que les autres. Un voyage rempli de curiosités qui illustre la diffusion mondiale de la crèche.

La Crèche Rosselini

Visible dans l'ancienne magnanerie Rosselini, il s'agit d'une crèche réalisée dans l'esprit napolitain. Dans ce village imaginaire, en diorama, mélange d'Italie et de Provence, la composition comme la réalisation sont exceptionnelles. Décors et personnages sont moulés et peints avec précision et inventivité et une multitude de détails ajoute au caractère unique de cette magnifique crèche.



La Crèche animée

En 1987, la commune se dote d'un grand décor de crèche en miniature représentant le village du Val où est contée et chantée " La Pastorale ". On est là dans l'illustration de la plus pure tradition provençale avec cette crèche animée et sonorisée. Les visiteurs peuvent assister à un vrai spectacle tout en admirant la qualité remarquable des santons comme des décors, installés sur des bancs à proximité.



VISITER

Pour visiter les musées à la demande et sur rendez-vous : Point Info Tourisme - Espace Tourisme et Découverte du Val au 04 94 37 02 21
Pour les groupes, les visites se font sur réservation auprès de l'Office intercommunal Provence Verte & Verdon. 04 94 72 04 21 ou sur www.provenceverteverdon.fr.

AGENDA

De mi-décembre à mi-janvier le "Parcours des crèches", par l'association "Les amis de Paracol" vous invite à découvrir 70 crèches de toutes tailles, de toutes inspirations, réalisées par les Valois eux-mêmes, visibles partout dans le village
A Noël, le 21 décembre, une "Pastorale" par "l'Acampado valenco" se joue au Val et à Vins sur Caramy partout sur les places, devant 300 à 400 visiteurs venus assister au réveil des bergers et du petit peuple provençal. Musique et vin chaud accompagnent ce spectacle bien vivant !

La crèche animée de l'abbé Géraud, dite "Bethléem sur Caramy" Musée des Comtes de Provence - Brignoles

La crèche de l'abbé Géraud est l'une des plus incroyables curiosités du Musée des Comtes de Provence, à Brignoles, Musée d'Agglomération. Elle semble posée là depuis toujours, animant le Musée de ses lumières et de ses chants de Noël. Pourtant, ce n'est qu'en 1974 qu'elle investit les lieux. Conçue et créée par l'abbé Géraud pour l'église Saint-Sauveur, entre 1949 et 1952, elle ne sera installée que durant trois années, pendant une semaine durant les fêtes de Noël. Placée ensuite dans des cartons par le successeur de l'abbé, elle ne reprendra vie qu'à son arrivée au Musée des Comtes de Provence. L'association des "Amis du Vieux Brignoles" bataillait depuis 1960 pour qu'elle rejoigne les collections. Ce sera chose faite en 1974, donc, moyennant quelques restaurations. L'abbé Géraud, qui avait peu de moyens à sa disposition, utilisa des matériaux de récupération pour fabriquer les décors, de l'argile du territoire pour façonner les têtes et les mains des santons, des bouts de chiffons et chutes de tissus récupérés de-ci de-là, pour réaliser les costumes des personnages. Passionné de mécanique, il va concevoir tous les éclairages et les animations : Un moulin à eau qui tourne, un rémouleur aiguisant ses couteaux, des danseurs autour de la fontaine, l'âne tournant autour du puits... Après avoir restauré une partie des décors et des costumes, l'association des "Amis du Vieux Brignoles" ajoutera une bande son : Félix Aimé chantant le "Minuit Chrétien" et la "Coupo Santo" au son des tambourinaires de San Sumian.

La crèche est visible cette année, salle Gavoty, 3 rue Entraigues, Brignoles.



Ce ne sont pas moins de 50 personnages qui s'intègrent dans le décor brignolais de la crèche. Les tambourinaires, lou ravi, Pistachié, lou mounié, lou boumian... sans oublier les mineurs de bauxite et tant d'autres, circulent autour de l'église Saint-Sauveur, la fontaine du Carami, les escaliers rouges, les restanques à la parcelle de vignes... Le Musée, fermé depuis le 1^{er} janvier 2024, fait l'objet d'une importante rénovation qui a conduit au démontage de la crèche. Tous les éléments ont été soigneusement emballés, les santons conditionnés tels des œuvres d'art, afin de rejoindre, pour quelques années, les réserves externalisées le temps des travaux. Une nouvelle restauration interviendra ensuite afin de redonner un coup de jeunesse à tous les personnages. Une page se tourne... Et l'avenir de la crèche se prépare déjà !

Les santons traditionnellement présents dans la crèche provençale

Jean-Louis Lagnel, né en 1764 à Marseille et mort en 1822, est l'inventeur des santons d'argile. Les moules qu'il réalise ont pour modèles ses propres voisins c'est pourquoi les santons sont traditionnellement vêtus à la mode populaire sous Louis-Philippe. Outre l'Enfant Jésus ou lou tant bèu pichot (l'Enfant-Jésus ou le si bel enfant), saint Joseph, la Vierge Marie, le bœuf, l'âne, les bergers, les pâtres et l'ange Boufarèu, apparaissent lou viei et la vièio (le vieux et la vieille), lou ravi (le ravi), Pistachié, lou tambourinaire (le tambourinaire), lou pescadou (le pêcheur), la peissouniero (la poissonnière), lou pourtarié d'aigo (le porteur d'eau), lou bouscatié (le bûcheron), la jardinièro (la jardinière), la masièro (la fermière avec les produits de la ferme), lou mounié (le meunier, avec son sac de farine), lou boulangié (le boulanger), lou banastaire (le vannier), l'estamaire (le rétameur), l'amoulaire (le rémouleur) et la bugadièro (la lavandière), le chasseur et le ramoneur. On trouve aussi le curé, le moine et lou Conse (le Maire) qui se mêlent à l'Arlésienne, l'aveugle et son fils, le boumian et la boumiane (les Bohémiens).

Art Une **OEUVRE** Un **ARTISTE**

Paysan dans la campagne bessoise, Frédéric MONTENARD
Huile sur toile - 1922
Musée des Comtes de Provence

En 1922, en grand admirateur de Frédéric Mistral, Frédéric Montenard illustre une édition de Mirèio. Ce tableau en est extrait. Toutefois, si l'on compare l'illustration du livre et le tableau, on constate que Mireille a disparu laissant place à Vincent. Il regarde au-dessus de son épaule gauche. On ne distingue pas son visage. En arrière-plan, des oliviers et un sol désolé de sécheresse avec quelques plantes disséminées dans le paysage témoignent du talent de Frédéric Montenard. Il affectionne le travail des couleurs : les sols sont rouges, les ombres violettes, mauves, le bleu du ciel est parsemé de nuages. On y lit la rudesse du climat méditerranéen et sa lumière particulière. Ce tableau illustre à la fois l'histoire d'amour tragique de Mireille et Vincent mais aussi le paysage provençal. L'œuvre a été donnée au Musée des Comtes de Provence par Madame Desportes de Lafosse, tout comme huit autres tableaux de Frédéric Montenard, venant enrichir le Musée d'une collection fournie de cet artiste, conformément à la volonté du conservateur Pierre Paul, qui ambitionnait de faire du Musée des Comtes de Provence un lieu rassemblant un maximum de tableaux de Montenard. Le Musée en possède aujourd'hui treize, auxquelles s'ajoute un dépôt.



Frédéric MONTENARD

Né à Paris en 1849, issu d'une famille de Besse-sur-Issole, village où il est enterré, Frédéric Montenard est devenu le "peintre populaire de la Provence ensoleillée" comme l'écriront les critiques d'art de l'époque. Artiste qualifié de pré-impressionniste par sa palette lumineuse aux tonalités vibrantes, il s'en différencie pourtant par les thèmes abordés. Délaissant les sujets en lien avec la modernité, il porte un regard plus traditionnel sur les paysages et reste proche des poètes Félibres. En cela, il se rattache aux peintres provençaux de la fin du XIX^e siècle peignant une Provence qui ne vit pas encore au rythme de la modernité, restant éloignée des grands bouleversements de la vie moderne. Reconnu de son vivant, il enseigne à l'école des Beaux-Arts de Toulon et devient peintre officiel de la Marine en 1921.



Tourves
Château de Valbelle

Souvenirs **Noir et Blanc**

La Provence verte possède un patrimoine castral et fortifié issu de toutes les époques. Ces vestiges témoignent d'un riche passé et sont autant de raisons de partir à sa découverte. Châteaux et fortifications, donjons et tours, portes et murailles s'offrent encore nombreux au regard des curieux. Voyage en cartes postales anciennes...



Carcès
Porte de la Cousteronne (XI^e siècle)



Cotignac
Tour du XI^e siècle

Le château et le vieux pont de Vins-sur-Caramy trempent leurs reflets dans l'eau de la rivière.





Mouv'énbus
Agglomération Provence Verte

8 NOUVELLES LIGNES
POUR TOUJOURS PLUS DE MOBILITÉ SUR LE TERRITOIRE



103
Ligne de Brignoles à Ollières via Pommères et Pourcieux.

104
Ligne de Brignoles à Châteauneuf via Le Val et Comens.

105
Ligne de Brignoles à Carpiat via La Celle et Camps-la-Sourde.

Mouv'énbus
Informations : 04 98 06 98 70
Transport@agglomerationprovenceverte.fr

115
Ligne de Brignoles à Carpiat via La Celle et Camps-la-Sourde.

208
Ligne de Brignoles à Carpiat via La Celle et Camps-la-Sourde.

Réussites Innovations Attractivité

54

Dutto Frères
Le goût du bois et de la pierre

56

Le Groupe Lauvige
L'esprit pionnier

58

La Pistolet de Brignoles
C'est pas pour des prunes !

61

Dimanche...
en Provence verte

65

Un produit, une recette
L'olive en Provence verte





Entreprise

DUTTO FRÈRES

Le goût du bois et de la pierre

Brignoles

Pénétrer chez Dutto frères, Z.A. des Consacs à Brignoles, c'est comme faire un voyage dans le temps. Posés ça et là, à terre, des piliers de portails, des lavoirs, des auges, des fontaines... offerts aux vents et à la pluie, aux rayons du soleil aussi, évoquent un monde ancien dont les vestiges gisent là, attendant un sort nouveau. Lorsque l'on franchit la porte du hangar, d'où l'on entend les machines à l'ouvrage, on en a la confirmation : Nous sommes en 1950 ! Étagères poussiéreuses, cadres de portes anciens, planches et volets posés en grand nombre là où il reste de la place, des centaines de clés rouillées suspendues au dessus d'un atelier historique... Un décor trompeur qui cache la réalité de l'entreprise, résolument ancrée dans le temps présent et le modernisme.



A la tête de Dutto frères, deux cousins ! Alban Eck et Marc Dutto, chacun responsable d'une activité propre au sein de l'entreprise. L'univers du bois pour le premier, celui de la pierre pour le second. Ils partagent tous deux le même respect de la matière et de l'objet, la même appétence pour l'innovation. C'est leur grand-père, Edouard Dutto, qui fonde la société, Rue des Templiers à Brignoles, en 1927. Une menuiserie qui se spécialise dans la restauration de meubles, doublée de l'achat et la revente de mobiliers anciens. Après guerre, ses enfants, Jean et Michel, reprennent le flambeau et abandonnent l'achat de mobilier. L'entreprise élargit ses activités aux matériaux de construction, à la pierre, au carrelage, aux tuiles anciennes, aux poutres de charpentes... toujours en gardant l'esprit d'origine : la restauration. C'est dans les années 90 que la seconde activité autour de la pierre se développe. Aujourd'hui, comme hier, l'esprit d'origine demeure. Alban redonne vie à d'anciennes portes



d'entrée, portes-fenêtres, volets, dormants... qu'il faut parfois redimensionner. Le travail, toujours sur mesure, requiert le savoir faire des deux menuisiers qui sablent, démontent, rénovent, découpent, ré-assemblent des menuiseries livrées brutes, cirées ou lasurées. La "touche maison", dans la tradition provençale, tient au cloutage (avec des clous faits à l'atelier !) et aux serrures, targettes et verrous anciens, issus de 100 ans de récupération, qui cachent un mécanisme moderne. Effet garanti ! Marc, lui, achète auges, éviers, piliers, fontaines, cheminées, lavoirs... en pierre, à qui il donne une seconde vie dans des propriétés et domaines de toute la région. Il peut, selon la demande du client, et grâce à ses trois ouvriers tailleurs de pierre, reproduire à l'identique un bassin, ou compléter de neuf les parties manquantes (qui seront vieillies) d'un encadrement de porte. Tuiles anciennes et terres cuites de sol complètent son activité, toujours à la recherche de l'authenticité. Le chantier de menuiserie le plus colossal a été la fabrication de volets, fenêtres, portes-fenêtres et portes d'intérieures en noyer, dans le style directoire, pour un château à Mirmande. La restauration la plus originale : celle d'une calèche ! Pour Marc, le plus grand chantier a consisté en la réfection du caveau, de la bastide, de la chapelle, du moulin et du poolhouse du domaine viticole "Fontainebleau" en Provence verte. Le plus insolite ? La création d'une pierre à spirale pour dynamiser l'eau afin d'arroser le potager en se passant de produits phytosanitaires ! On se demande bien pourquoi architectes, domaines viticoles, les boutiques Dior, Louis Vuitton, Gucci et quelques célébrités, pas que du golfe de Saint-Tropez, recherchent le savoir-faire des deux cousins !



Innovation
LE GROUPE LAUVIGE
L'esprit pionnier
Brignoles

Le Groupe LAUVIGE propose à ses clients un bouquet de services en constante évolution, à l'image de son fondateur, Joël Lauvige, sans cesse en quête de nouveautés et d'innovation. Emballage, embouteillage, transport, stockage, traitement œnologique, sensibilisation à la transition écologique... sont au cœur des activités du groupe déployées dans l'univers du vin et de la viticulture. Car c'est aux domaines viticoles, petits ou grands, que l'entreprise apporte ses compétences et dispense ses conseils, avec une réussite remarquable.

En 1997, Joël Lauvige, ancien de Saint-Gobain où il commercialisait, pour les grands comptes, des bouteilles en verre pour le vin, l'huile d'olive etc. crée, en partenariat exclusif avec Véralia, une société d'emballage qui fournit également à ses clients viticulteurs bouchon en liège, capsules, étiquettes... Il repère chez ces derniers un besoin de mise en bouteille "à la carte", de proximité, parfois pour de petites quantités, à l'usine ou à la propriété. En 2003, suite à sa rencontre avec Dimitri Mondon, qui travaille dans un domaine viticole des coteaux d'Aix, et devenu aujourd'hui Directeur général du Groupe LAUVIGE, un nouveau service est proposé : l'embouteillage mobile. Le client a donc le choix de livrer à l'usine, par camion citerne, le vin à embouteiller ou bien recevoir au domaine un impressionnant camion d'embouteillage disposant d'une ligne embarquée, qui, sur place, assure l'ensemble du travail jusqu'à la palettisation des cartons. Une exclusivité dans la région, utile, efficace et appréciée.



Six camions d'embouteillage sillonnent la région afin d'embouteiller et emballer, durant quelques jours ou plusieurs semaines, le vin de domaines aussi prestigieux que Mirabeau (Cotignac), Maison Perrin (Vaucluse) Société Saint Aix (Aix-en-Provence), Château Galoupet (La Londe les Maures)... Si "EPURE", comme est appelé le centre d'embouteillage innovant construit à Brignoles, a constitué une nouveauté d'importance pour la société, Joël Lauvige n'est pas homme à se contenter d'un succès. C'est un pionnier, et comme tout pionnier, bâton de pèlerin en main, il avance toujours sur les chemins de la nouveauté.

Afin de répondre encore mieux aux attentes de ses clients, il crée LAUVIGE Logistique ainsi que des prestations de stockage. Une cave comptant plus de 100 cuves dédiées à la garde du vin, équipées de chapobox pour une conservation optimale, permet de recevoir le vin non conditionné. Un stockage alimentaire et non-alimentaire sec, à la palette, au lot ou à l'unité, est également proposé.. Sensible à la transition écologique, le Groupe LAUVIGE s'engage, depuis 2019, à promouvoir une viticulture biologique et durable, respectueuse de l'environnement par la création d'un écosystème de coopération vertueux. Il déploie des stratégies de développement afin d'augmenter les performances et pérenniser la productivité de ses clients. Partenaire de la start up Mychophyto, c'est à la pérennisation des sols par

l'adjonction de mycorhizes, un champignon microscopique qui permet aux plantes, par symbiose, d'accéder plus facilement aux ressources qui leur sont indispensables, que travaille à présent le Groupe LAUVIGE en commercialisant auprès des viticulteurs des granules à disséminer dans la terre, là où elle s'appauvrit. Pionnier ? Toujours ! Et ce n'est certainement pas fini...

lauvige.com

Gourmandise

LA PISTOLE DE BRIGNOLES

C'est pas pour des prunes !

Les premiers pruniers plantés à Brignoles l'auraient été, d'après la légende, au temps de Saint Louis, après que les croisés ont rapporté de leur croisade en Terre Sainte des plants dérivés de pruniers de Damas (d'où l'expression "ils y sont allés pour des prunes"). Mais le fruit qui pousse sur les pruniers de Brignoles n'est pas une prune comme les autres... Elle se sublime confite, séchée au soleil du midi. Nommée "brugnolle" au Moyen Age, elle devient "Pistole" au XVIII^e siècle avant de disparaître des tables... La voilà qui renaît enfin, et pas pour des prunes !

Disparu au début du XIX^e siècle, le commerce de la prune séchée, une spécialité de la ville de Brignoles, tend à se développer à nouveau, soutenu par l'Agglomération Provence verte, la ville de Brignoles et le Conservatoire Méditerranéen Partagé. Grâce aussi à la "Confrérie de la Pistole" et à "l'association de la Prune de Brignoles", toutes deux animées par des bénévoles passionnés et passionnants. C'est que la Pistole est intimement liée au terroir comme à l'Histoire, pas uniquement locale. Servie à la cour des rois de France depuis la Renaissance, exportée à l'étranger, la prune de Brignoles était un véritable produit de luxe en raison de la longueur du procédé de fabrication qui transformait le fruit, séché puis aplati à l'image d'une pièce d'or, qui deviendra la "pistole" au XVIII^e siècle. En 1585, elle est au menu du repas d'installation des nouveaux consuls de la commune qui a lieu le 2 février. En août 1596, les archives font état de provision de prunes fraîches pour le séjour du duc de Guise, nouveau gouverneur de la province. Parmi les réceptions royales, celles de François I^{er} et de Louis XIV ont laissé un souvenir marquant. Le premier reçoit en cadeaux, dès son arrivée à Marseille, en 1533, 12 chapons, 12 perdrix et... 20 boîtes de prunes pesant 70 livres. Louis XIV, en février 1660, fait halte à Brignoles en allant de la Sainte-Baume à Notre-Dame-des-Grâces, à Cotignac, avec plusieurs membres de sa famille et une escorte de mousquetaires. Il repart avec 10 tonneaux de prunes séchées et la promesse d'en recevoir autant l'année suivante. Enfin,

le récit le plus célèbre concerne l'assassinat, en 1588, d'Henri de Lorraine, duc de Guise, par les hommes d'Henri III au château de Blois. Le duc, sur l'invitation du roi, se rend au château sans se soucier des mises en garde de son entourage. Il a dans son pourpoint des prunes de Brignoles qu'il déguste en chemin et en offre même aux personnes faisant antichambre devant les appartements du souverain. Il est poignardé en pénétrant dans la chambre du roi, ses prunes dans la bouche... A noter également que le Parlement d'Aix envoie une délégation à Brignoles tous les ans pour faire provision de cette friandise et que la Chambre de Commerce de Marseille en commande régulièrement. Mais les temps fastes vont bientôt passés. La Pistole, peu à peu, disparaît...



Un arbre au fruit unique

Cette variété du Perdrigon violet, supposée ramenée de Damas par les Croisés, jamais greffée, ce qui lui confère une qualité nutritive hors du commun, est unique. Son fruit, délicieux en pistole, confiture, sirop, coulis, pâte de fruits et même en apéritif, gâteau, glace, calisson, macaron séduit jusqu'aux grands chefs cuisiniers. Les laboratoires cosmétiques s'intéressent même à ses feuilles aux propriétés anti-rides. Des démarches pour obtenir une indication géographique protégée ont été engagées avec le soutien de l'INAO et de la chambre régionale d'agriculture.

Traditionnellement, les prunes de Brignoles se récoltent au mois d'août, quand elles sont bien mûres. Pour devenir des Pistoles, les prunes sont préparées à domicile dans des soleilhadours, séchoirs situés en haut des maisons. Elles sont pelées avec un couteau en canne de Provence, enfilées ensuite sur de petites bûchettes en bois que l'on dispose sur une sorte de tourillon de paille. Le tout est suspendu à des arbres, au midi, puis rentré le soir pour éviter l'humidité. Après une huitaine de jours, les prunes sont désenfilées et le noyau est expulsé par pression avec les doigts. On aplatit et on arrondit les prunes qui sont placées sur des claies, puis on termine de les sécher en les tournant régulièrement. Autrefois, les prunes étaient conditionnées dans des massapans ou boîtes, garnies de papiers. Sur le couvercle, on apposait les armoiries de la ville. Dans un premier temps, ces prunes se sont vendues sous le nom de "Brignolles", devenues "Pistoles" dès la fin du XVIII^e siècle, du fait de leur ressemblance avec une pièce de monnaie portant ce nom.

Quand un seul arbre a sauvé la Pistole

On raconte que la production de prunes cesse à Brignoles suite à la destruction, durant les guerres de religion et par les Brignolais eux-mêmes, de près de 18 000 arbres des vergers du ligueur Hubert Garde de Vins, qui refusait de payer ses impôts. Un seul prunier, planté dans la cour du presbytère, aurait échappé à ce saccage. Le différend de Brignoles avec le seigneur de Vins et la dévastation de ses vergers, moulins et écluses, au début des années 1580, sont bien réels. L'anéantissement des pruniers est moins certain. Même s'il est possible que, pendant l'Ancien Régime, la production ait été insuffisante pour couvrir la demande, on garde témoignage du commerce de la gourmandise brignolaise en tant que spécialité gastronomique locale, jusqu'au début du XIX^e siècle. Ce qui est certain c'est qu'après un sommeil de deux siècles, la spécialité renaît, peut-être grâce au seul prunier qui, à l'abri, caché dans le jardin du presbytère, a été épargné de l'abattage, sauvant la variété... Si, durant le XX^e siècle, l'arbre fruitier a été mis de côté au profit d'autres cultures, notamment celle de la vigne, le millier d'arbres qui subsiste de nos jours porte en lui la renaissance de la Pistole. L'Agglomération Provence verte et ses partenaires, dont la très impliquée "association de la prune de Brignoles" impulsent une dynamique de plantation et de transformation du produit. La fête qui lui est dédiée chaque année en septembre accompagne de bien belle manière une micro-filière qui pourrait bientôt proposer et commercialiser à nouveau ce produit d'exception.



Cette prune est très bonne crue et confite. C'est avec elle qu'on fait des pruneaux séchés au soleil qu'on nomme brugnolles parce qu'ils viennent d'un village de Provence qui porte ce nom.

Traité des arbres fruitiers, Duhamel du Monceau (1768)

Textes extraits de l'ouvrage "La prune de Brignoles (Var) : l'emprise identitaire d'une saveur mal connue" d'Ada Acovitsioti-Hameau Presses universitaires François Rabelais

Pour renaître, la filière de la prune de Brignoles a besoin que le nombre de pruniers en âge de produire (pas avant 7 à 8 ans) croisse année après année. La ville de Brignoles a montré l'exemple en plantant des pieds "mères" dans le verger municipal. Le Lycée agricole de la Provence verte, très actif dans cette reconquête, dispose de 50 arbres. Il accueillera, en 2026, une collection de pruniers perdigons, véritable joyau botanique. Les pruniers, traditionnellement multipliés grâce aux drageons, bénéficient aujourd'hui de la technique du greffage sur prunier Myrobolan, variété de forte vigueur. Un travail est également mené, encadré par le Conservatoire Méditerranéen Partagé, sur les caractéristiques et les propriétés sensorielles de la Pistole (aspect, odeurs, goûts et textures) ayant pour but la réalisation d'un profil sensoriel propre sur lequel reposera la reconnaissance du produit historique et l'obtention d'une qualité gustative constante et reconnaissable.



Recettes d'hier et d'aujourd'hui avec des prunes de Brignoles

La prune perdigone se cuisine depuis que manger est devenu un art.

"Pour un pottage à hypocras, quand le canar fera à demy cuit dans de bon bouillon, vous le remplirez avec du vin, du sucre, du cloud de girofle & un morceau de cannelle ; si vous le voulez garnir beaucoup vous pourrez y mettre cuire des raisins de Damas, de Corinthe, des Brignoles & des pruneaux de Tours" écrit Nicolas de Bonnefonds dans son ouvrage "Les délices de la campagne" (1679). L'historien Pierre Lacam a retrouvé une recette lyonnaise de "pâté de Brignoles", autre nom de la Pistole. De nos jours, sur le territoire, de nouvelles recettes sont imaginées : calisson à la prune de Brignoles, confitures, tartes, macarons, coulis... et même bière à la prune ! On peut, bien sûr, se régaler d'une pistole juste pelée, séchée et dénoyautée... Mais la rareté du produit en fait une pépite.

Cependant, pour les fêtes de fin d'année, pourquoi ne pas accompagner son foie gras d'un chutney de prune ?



Chutney de prune

Recette du restaurant "La source" à Méounes-les-Montrieux dans "La Prune de Brignoles" - éditions Vilo Ouvrage édité par la ville de Brignoles en 2006.

Ingrédients pour 4 personnes

500 grammes de prunes
100 grammes de cassonade
20cl de vinaigre de cidre
1 oignon
1 échalote
5g de gingembre frais, pelé et écrasé

Lavez les prunes, dénoyotez et coupez-les. Réservez.

Dans une grande casserole, portez à ébullition le vinaigre et la cassonade. Laissez colorer puis ajoutez l'oignon et l'échalote hachés. Laissez confire avant d'incorporer les prunes. Salez légèrement et ajoutez le gingembre. Laissez cuire à feu doux sans couvercle pendant 45 minutes.

Régalez-vous en accompagnant votre foie gras, posé sur une tranche de pain de campagne grillée, de ce délicieux chutney de prune !

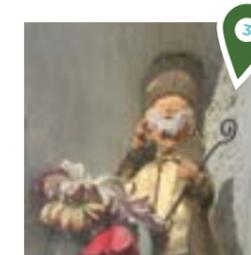
Tourisme

DIMANCHE... en Provence verte

Pluvieux, au ciel d'un bleu éclatant mais glacés par le mistral, doux sous un ciel bas et gris... les dimanches d'automne et d'hiver ne se prêtent pas tous aux moments partagés entre amis ou en famille... sauf en Provence verte ! Car ici, si "tous les jours de la semaine sont vides et sonnent creux" comme le chantait Aznavour qui haïssait les dimanches, le premier jour de la semaine peut être l'occasion de belles découvertes, d'expériences uniques, de gourmandise. Petite sélection...

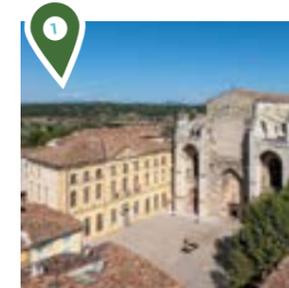
Visite commentée / conférence

Le Pays d'art et d'histoire Provence Verte Verdon vous invite à découvrir les richesses de notre patrimoine chaque troisième dimanche du mois, d'octobre à juin. En janvier, "Patrimoine religieux et féminin sacré" à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume



Chasse au trésor

Voilà bien une activité qui plaît aux petits comme aux grands : La chasse au trésor. La ville de Montfort-sur-Argens garderait bien secret son trésor des templiers... A vous de le découvrir !



Randonnée

Véritable terre de randonnées, la Provence verte offre des balades variées. Du petit chemin à la grande randonnée, il y en a pour tous les goûts. En marche pour Méounes-les-Montrieux !



Déjeuner gourmand

Le repas du dimanche au restaurant, partagé en famille ou entre amis, c'est un peu une madeleine de Proust. La Provence verte offre de nombreuses tables gourmandes. A table !

Dimanche... en Provence verte

Randonnée

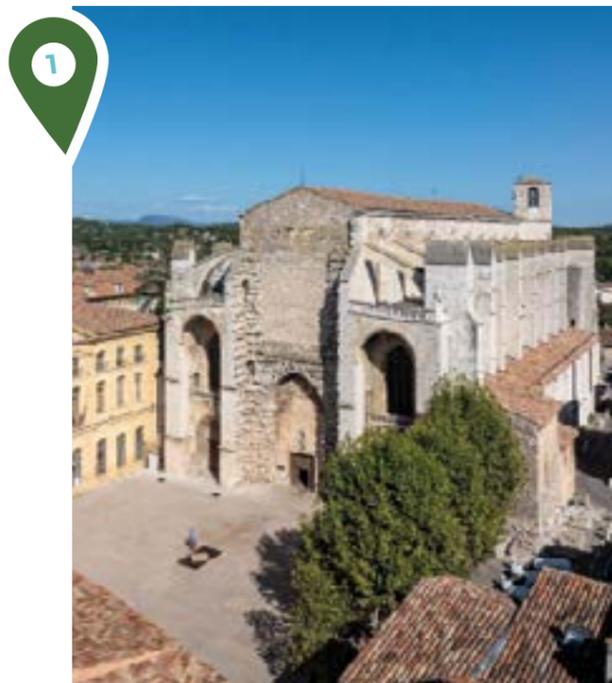
Le chemin de la Vierge Méounes-les-Montrieux

Le départ se fait du centre du village pour une ascension raisonnable, mais parfois pentue, vers la statue de la Vierge qui domine Méounes. Son nom est la Vierge du Château en référence à un castellum qui s'élevait à son emplacement mais dont il ne reste que des bouts de muraille. C'est en 1866



que la première statue est installée. C'est le chartreux Alphonse Duquat, de la chartreuse de Montrieux, qui l'a sculptée.

En 1945, le socle est modifié, surélevant un peu plus la Vierge. Malheureusement, la foudre va la détruire et c'est le 11 décembre 1997 qu'une nouvelle statue retrouve sa position dominante, sculptée dans une pierre calcaire à nouveau par un chartreux, le frère Gadenne. La balade vaut, bien sûr, pour le point de vue que l'on a une fois arrivé au sommet mais aussi pour les étapes patrimoniales qui jalonnent la montée et la nature magnifique qui est donnée à voir. Une ascension familiale à couper le souffle !



Visite commentée / conférence

Patrimoine religieux et féminin sacré Saint-Maximin-La-Sainte-Baume

La présence des femmes dans les ordres monastiques et l'image de certaines d'entre elles se sont longtemps entremêlées avec les croyances païennes et chrétiennes. Assistez à une conférence, le dimanche matin, puis visitez la basilique, l'après-midi, sur les traces de la figure omniprésente de Marie-Madeleine.

Dimanche 19 janvier 2025

Conférence "les femmes dans les ordres monastiques".
10h30 - Maison d'Histoire et du Patrimoine, rue Colbert .
Visite de la basilique sur les pas de Marie-Madeleine
14h - RDV sur le parvis.

Journée conduite par Brigitte Blondel, guide conférencière du Pays d'art et d'histoire Provence.

Le Pays d'art et d'histoire Provence Verte Verdon vous propose une découverte chaque troisième dimanche du mois, d'octobre 2024 à juin 2025. Les visites se font sur réservation auprès de l'Office de Tourisme Provence Verte & Verdon au 04 94 72 04 21.



et pour le déjeuner...

L'ARDOISE D'AUDREY ET NICO
3bis Place de Lattre de Tassigny
83470 Saint-Maximin-La-Sainte-Baume

Une cuisine bistronomique, née de l'amour, riche de références acquises dans les plus belles maisons dont la Villa Madie*** à Cassis ! C'est dire si on se régale.

Chasse au Trésor

Le trésor des Templiers à Monfort-sur-Argens

Monfort-sur-Argens est un village templier perché sur un "Mont Fort" en bordure de la plaine de l'Argens. Sa vieille ville, avec ses ruelles et ses passages voûtés, vous réserve de jolies surprises. Vous pourrez découvrir une porte à herse du XIIIe siècle, la tour de l'horloge et son campanile ainsi que le château qui domine le village. Nine, la tarente, accompagnée de Sylvius, le gardien fantôme du château, seront vos guides virtuels lors de cette chasse au trésor dans les rues du village. Jeu de piste accessible depuis l'application mobile "Baludik", disponible sur Android et IOs gratuitement.

1/ Téléchargez gratuitement l'application Baludik sur l'App Store ou Google Play

2/ Choisissez le parcours sur la carte et téléchargez-le

3/ Rendez-vous au point de départ indiqué sur la carte et démarrez le jeu de piste !



et pour le déjeuner...

LA BELLA CLARA

49, route de Brignoles,
Méounes-lès-Montrieux
Dans ce restaurant simple et convivial, vous déhusterez une cuisine italienne aux spécialités siciliennes particulièrement savoureuses, faite maison par les propriétaires. Le tout à prix doux. Un voyage vert, blanc, rouge qui régale petits et grands !



et pour le déjeuner...

LE MAS DE MYLÉNA

1, Avenue des Droits de l'Homme,
Monfort-sur-Argens.
Une cuisine généreuse et goûteuse, réalisée avec des produits frais, à déguster sous la tonnelle, face à la piscine !



Dimanche... en Provence verte



Un déjeuner gourmand, en famille ou entre amis



Le Jardin d'Edouard - Bras

Ce restaurant est une ode familiale à la cuisine d'ici, hommage à Edouard le restaurateur dont il porte le nom. Carla et Bastien viennent de prendre les commandes et proposent une cuisine bistrannique raffinée, réalisée avec des produits frais et de saison. Un régal. La carte change tous les 15 jours et les idées ne manquent pas pour les mois qui viennent : soirées à thèmes culinaires, soirées musicales et, aux beaux jours, brunch le dimanche ! N'oubliez pas de réserver.

Tél : 09 84 23 02 63 lejardinedouard@gmail.com



Lou Pèbre d'Aï - Plan-d'Aups-Sainte-Baume

Une institution, depuis 1965, que ce restaurant aux accents provençaux, tenu par la famille Carteri. Le chef, Maître Restaurateur, vous régale d'une cuisine gastronomique et de terroir, comme des râbles de lapereau farcis à la tapenade, des croquants de brandade de morue en salade, gibier et champignons en saison... Une grande salle conviviale chauffée par le feu de la cheminée accueille les convives pour un moment gourmand.

Tél : 04 42 04 50 42 contact@loupebredai.com



La table de Bruno Saint-Maximin

Le chef Bruno Gazagnaire, formé dans de grandes maisons (La Bastide de Gordes, Le Louis XV à Monaco...) revisite la cuisine provençale avec inspiration. Après quinze ans passés au restaurant du Château de Nans, c'est en 2013, qu'il crée, avec Elisabeth, son épouse, la Table de Bruno.

A déguster : petits farcis de légumes de Provence, lièvre à la royale, foie gras confit, calissons... La truffe de saison est mise à l'honneur dans un menu tout au long de l'année ainsi que la bouillabaisse en deux services.

Tél : 04 94 80 50 39 - latabledebruno83@gmail.com



Pour bien préparer votre
dimanche :

Provence Verte & Verdon
Tourisme
Carrefour de l'Europe
83170 BRIGNOLES

Tél. 04 94 72 04 21
Site web :
www.provenceverteverdon.fr
Site séjour :
www.sejourprovence.com

Gastronomie Un **PRODUIT** Une **RECETTE**



L'olive en Provence verte

En Provence verte, l'olivier, arbre emblématique du bassin Méditerranéen, fait partie du paysage. Les oliveraies s'épanouissent ici et là sur des sols bien drainés, sur les pentes des collines domptées en restanques ou en plaines. Les variétés d'olives cultivées sur notre territoire donnent une huile d'une grande richesse aromatique, labellisée AOP " Huile d'Olive de Provence " depuis 2020. Si l'olivier est roi au Val, où l'on visite même sa "maison", installée dans l'une des parties d'un ancien moulin à huile datant de 1720, on trouve coopératives, producteurs et moulins dans d'autres communes comme, par exemple, à Correns, Garéoult, Nans-les-Pins... Les artisans d'art du territoire déploient savoir-faire et imagination afin de prolonger la filière en réalisant objets en bois d'olivier ou savons à l'huile d'olive.

LAPIN AUX OLIVES

Recette Provençale

L'olive est utilisée dans le bassin méditerranéen depuis plus de 6000 ans. C'est un fruit très riche en lipides, en acides gras mono et polyinsaturés ainsi qu'en vitamines. De taille variable, il contient un noyau ligneux, qui renferme une graine. La couleur du fruit évolue. En effet, l'olive est d'abord verte. Elle peut tourner au noir en fonction de sa variété et sa maturité. Elle atteint cette étape entre octobre et décembre et annonce le début de la récolte. L'olive peut être utilisée comme condiment, pour l'apéritif, ou bien dans des plats. Et en Provence, les recettes ne manquent pas ! Tapenades, fougasses fourrées, daubes, et même glaces... La voici associée au lapin et à la tomate : Un régal !

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 50
Recette facile et bon marché.

Ingrédients

1 lapin d' 1,3 kg
200 g d'olives vertes et noires de la Provence verte
2 oignons
1 boîte de tomates entières
6 gousses d'ail
1 bouquet de thym
1 branche de romarin
20 cl de vin blanc
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
Sel et poivre

Epluchez et hachez les oignons ainsi que 3 gousses d'ail.

Chauffez 3 cuil. à soupe d'huile dans une sauteuse.

Découpez le lapin en morceaux. Faites-le colorer dans l'huile 5 min sur feu vif. Poivrez, baissez le feu.

Ajoutez 2 cuil. d'huile, le hachis d'ail et d'oignons et 3 gousses d'ail entières. Laissez cuire 5 min avant d'incorporer le concentré de tomates, les tomates et leur jus et de mouiller avec le vin blanc.

Joignez le thym, les olives égouttées de leur saumure et rincées. Laissez mijoter à couvert 1 h 30.

Enlevez le bouquet de thym, les gousses d'ail après avoir écrasé la pulpe dans la sauce.

Salez si nécessaire (bien que les olives le soient déjà), poivrez bien. Servez dans un plat chaud.



Directeur de la publication
Didier Brémond

Conception éditoriale
Philippe Voyenne

Rédaction
Direction de la communication, les directions de l'Agglomération Provence verte,

Mise en page
Direction de la communication

Crédits photos

Couverture : Zoé Lemonnier, édito (Didier Brémond) : Lionel Barbe - Page 6 : Le Val : Direction de la communication de la Provence verte ; Lucien Bonaparte : Ville de Saint- Maximin - Page 7 : Cycle de conférences : service communication, Ville de Brignoles - Page 8 : Marathon : Adobe Stock ; Carcès : Zoé Lemonnier - Page 9 : Patrick Blot - Page 10 : Ville de Forcalqueiret, Ville de Nans-les-Pins - Page 11 : Ville de Rocbaron, Ville du Val, Ville de Brignoles, Ville de Sainte-Anastasie-sur-Issole, Ville de Néoules - Pages 14,16 : Patrick Blot - Page 17 : Zoé Lemonnier - Page 18 : Fontaine Tourves : Zoé Lemonnier ; Fontaine Le Val : Lionel Barbe - Page 19 : Patrick Blot - Page 21 : Agglomération Provence verte - Page 22 : Adobe Stock ; Agglomération Provence verte - Page 23 : Direction de la communication de la Provence verte Pages 24, 25 : Patrick Blot- Page 26 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 27 : Step : Agglomération Provence verte ; fougère scolopendre : Adobe Stock - Page 28 : Objets en bois : Patrick Blot ; JEMA : Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Page 29 : Patrick Blot - Page 31 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 32 : Direction de la communication de la Provence verte Page 33 : Vue du ciel : Lionel Barbe ; Colonnes : Direction de la communication de la Provence verte Pages 34 et 35 : Direction de la communication de la Provence verte - Pages 36, 37 : Zoé Lemonnier Pages 38, 39, 40, 41 : Patrick Blot - Page 42 : Direction de la communication de la Provence verte - Pages 43, 44 : Patrick Blot - Page 45 : Direction de la communication de la Provence verte - Page 46 : Santons: Agglomération Provence verte - Page 48 : Patrick Blot - Page 49 : Tourves : Ville de Tourves - Page 50 : Lionel Barbe - Page 53 : Patrick Blot - Page 54 : Patrick Blot - Page 55 : Patrick Blot ; Bassin en bas : Dutto Frères - Pages 56, 57, 58 ; Patrick Blot - Page 59 : Association de la Prune de Brignoles - Page 60 : Pistolet : Association de la Prune de Brignoles ; Calissons : Patrick Blot - Page 61 : Chasse au trésor, Randonnée : Zoé Lemonnier ; Visite : Lionel Barbe ; Déjeuner : La table de Bruno - Page 62 : Le chemin de la Vierge, vue de Méounes, Bella Clara : Zoé Lemonnier ; Basilique : Lionel Barbe - Page 63 : Le trésor, le Mas de Myléna : Zoé Lemonnier - Page 64 : Le Jardin d'Edouard : Direction de la communication de la Provence verte ; Lou Pèbre d'Al ; La table de Bruno - Pages 65, 66 : Adobe Stock

Impression
ILD Imprimerie

Tirage à 25 000 exemplaires.
Dépôt légal à parution.

Coût au numéro : 0,83 €

ISSN : 3039-4821

Où trouver le Magazine de l'Agglomération Provence verte ?
Le magazine est diffusé gratuitement dans tous les lieux d'accueil du public de l'Agglomération, les mairies, les Offices du tourisme... ou lors de manifestations événementielles.
Il est téléchargeable gratuitement sur caprovinceverte.fr
Vous pouvez aussi vous abonner : c'est gratuit.



On cuisine nature en Provence verte !



Le magazine de l'Agglomération Provence verte

**LA
PROVENCE
VERTE
L'ÂME
DU VAR**