



CŒUR DU VAR

INFORMATIONS INTERCOMMUNALES - N°48 - JUIL / AOÛT 2017




© Schwartz


NUMÉRO
SPÉCIAL


TOURISME

CŒUR DU VAR

TERRE GOURMANDE

 coeurduvar.com

 [coeurduvarofficiel](https://www.facebook.com/coeurduvarofficiel)

 [@CoeurDuVar](https://twitter.com/CoeurDuVar)

RETOUR EN IMAGE
Un premier "Festi'Jeunes"
en Cœur du Var

P.2

DÉCHETS
Nouvelle vie
pour meubles anciens

P.3

TRANSPORTS
Rentrée scolaire 2017 :
les inscriptions sont ouvertes !

P.3

HONNEUR AUX ARTISANS DU GOÛT ET DE LA TRADITION

Une fois n'est pas coutume, notre magazine bouscule un peu sa mise en page à l'approche de la période estivale. Nous avons cette année choisi d'ouvrir les portes de quelques-unes des meilleures tables de notre territoire. Cœur du Var se montre en effet largement à la hauteur de la réputation de notre pays sur le plan gastronomique, et s'avère être doté d'un terroir exceptionnel. Ce numéro spécial est une façon pour nous de faire honneur aux artisans du goût et de la tradition qui ont choisi de s'installer et de travailler chez nous. Des femmes et des hommes passionnés qui s'attachent, jour après jour, à transmettre leur amour des bonnes choses. Et si nous avons réservé nos colonnes à cinq d'entre eux, notre territoire compte en réalité près de 40 établissements différents ! Il était bien sûr impossible de les intégrer tous dans l'espace



JEAN-LUC LONGOUR
Président de Cœur du Var
Maire du Cannet-des-Maures

contraint qui est le nôtre, mais notre portail touristique coeurduvar tourisme.com vous en dira davantage en quelques clics... La loi portant Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe) fait de l'intercommunalité le maillon fort du développement touristique. Certains la considèrent comme une nouvelle contrainte financière qui s'impose à eux, je préfère pour ma part y voir une belle opportunité de faire rayonner notre Communauté de Communes bien au-delà de ses frontières. Un défi que nous pouvons relever grâce à vingt-cinq siècles d'Histoire, à des centaines de kilomètres de sentiers au travers d'espaces naturels préservés, à des points de vues exceptionnels, à des chambres d'hôtes accueillantes... et à d'excellents repas à partager en famille ou entre amis. Je vous souhaite un très bel été 2017.



CŒUR DU VAR N°48 | édité par la Communauté de Communes Cœur du Var - route de Toulon - 83340 Le Luc-en-Provence | 04 98 10 43 50 | contact@coeurduvar.com
Directeur de publication : Jean-Luc Longour | **Création maquette et rédaction** : William Rabain | **Impression** : Pure Impression - 34130 Mauguio | **ISSN** : 2431-5370



Retour en image

La première édition du "Festi'Jeunes en Cœur du Var" a rassemblé près de 120 adolescents le samedi 20 mai dernier, au centre de loisirs intercommunal des Sigues.

TRANSPORTS SCOLAIRES Les inscriptions au service de transports scolaires sont ouvertes jusqu'au 8 septembre 2017. Pour éviter la forte affluence du mois d'août, ne tardez pas ! Vous pouvez aussi retirer votre dossier sur coeurduvar.com et payer par courrier ou téléphone...

SÉCURITÉ La préfecture du Var vous informe en direct sur l'ouverture ou la fermeture des massifs forestiers cet été au regard du risque incendie. Pour en savoir plus, consultez la page www.var.gouv.fr/acces-aux-massifs-forestiers-dans-a2898.html, elle est actualisée tous les jours !

SÉJOUR JEUNESSE L'équipe d'animation de Cœur du Var propose aux 6-11 ans un séjour nature à Sainte Eulalie (Ardèche) du 23 au 28 octobre 2017. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 6 octobre inclus. Informations et réservations : 04 98 10 43 50.



DÉCHETS

NOUVELLE VIE POUR MEUBLES ANCIENS

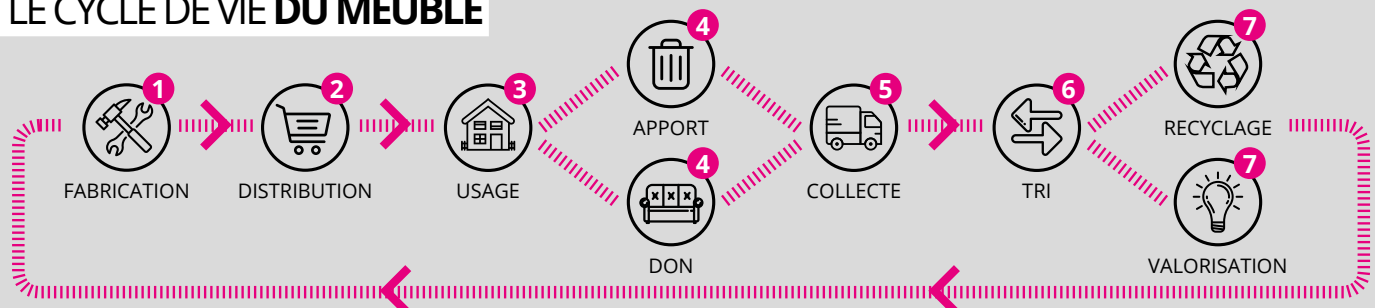
LA FILIÈRE ÉCO-MOBILIER A COLLECTÉ 365 592 TONNES DE MEUBLES USAGÉS EN VUE DE LEUR RÉUTILISATION OU DE LEUR RECYCLAGE EN 2016.

Cette filière pose le principe de la responsabilité élargie des professionnels de l'ameublement. Elle implique les fabricants, les revendeurs et les distributeurs en leur confiant la gestion des déchets issus des produits qu'ils mettent sur le marché. Il s'agit de détourner le mobilier usagé du chemin de l'enfouissement en privilégiant sa réutilisation ou son recyclage. Et étant majoritairement composé de bois, de métaux et de mousses très faciles à valoriser, la

mission est loin d'être impossible ! Même les meubles les plus récalcitrants ne sont pas perdus pour tout le monde, en devenant des sources d'énergie sous la forme de chaleur et d'électricité... Les consommateurs sont eux aussi mis à contribution, avec le paiement d'une "éco-participation" lors de l'achat de meubles neufs. Une somme destinée notamment à financer leur collecte, leur tri et leur traitement lorsqu'ils seront en fin de vie. Cœur du Var s'est enga-

gé dès 2013 aux côtés d'Eco-mobilier. Pour se défaire des canapés, fauteuils, matelas et autres salons de jardin, de nombreuses solutions existent, telles que leur don à des associations, leur dépôt auprès d'un commerce volontaire, ou encore la benne "mobilier" des déchèteries du Cannet-des-Maures, de Flassans-sur-Issole, de Pignans ou de Puget-Ville. En 2016, les déchets mobiliers valorisés représentaient 21kg par habitant en Cœur du Var.

LE CYCLE DE VIE DU MEUBLE



LES MAYONS

FENÊTRE SUR PLAINE

JUCHÉE SUR LES HAUTEURS
DU VILLAGE DES MAYONS,
LA FOUQUETTE OFFRE UN
PANORAMA EXCEPTIONNEL SUR
LA PLAINE DES MAURES.



Le regard y porte loin, et balaye la vallée de Gonfaron au Cannet-des-Maures. Une table pas comme les autres, ouverte par les parents d'Isabelle Daziano dès les années 1980 et qui n'a cessé depuis d'offrir ce que notre terroir a de meilleur. « *Notre établissement est une ferme-auberge, ce qui signifie que la quasi-totalité des produits que nous proposons sont issus de notre exploitation* » précise Isabelle. « *Nos vins bien sûr, mais nous élevons aussi des*

volailles, des lapins... » Les ingrédients parfaits pour une cuisine à la fois simple et généreuse, faite de tourtes aux légumes de saison, de fromages varois, de terrines et de desserts *maison*... Activité annexe d'un domaine installé depuis trois générations et reconnu pour la qualité de ses vins, la ferme-auberge de la Fouquette n'en connaît pas moins un succès grandissant. Les jours d'été voient en effet plus de 40 gourmets, touristes de passage

comme habitués, prendre place sur sa terrasse panoramique et déguster les spécialités d'Isabelle, fidèlement épaulée par son mari Jean-Pierre. La Fouquette, une adresse paisible où le temps semble suspendu, à l'ombre des chênes-lièges et des châtaigniers d'un village haut en couleurs.

Ferme-auberge de la Fouquette
D75 - 83340 Les Mayons
Sur réservation - 04 94 73 08 45



FLASSANS-SUR-ISSOLE

UN AIR DE FAMILLE

INSTALLÉ À FLASSANS-SUR-ISSOLE DEPUIS UN DEMI-SIÈCLE, LE DOMAINE DU LAC COMPTE PARMIS LES PLUS ANCIENNES TABLES DE CŒUR DU VAR.

HAUT LIEU DU PATRIMOINE
VAROIS, LE THORONET CACHE
AUSSI DE TRÈS BONNES TABLES
AU MILIEU DE SES VIGNES
RÉPUTÉES.



LE THORONET

LE RENDEZ-VOUS DES AMIS

Tel est le cas du P'tit Bouchon, un nom de circonstance pour un très joli endroit né grâce aux clients du domaine de Sainte Croix – la Manuelle. « *Un vin se conçoit difficilement sans les mets qu'il accompagne* » précise Christian, propriétaire des lieux. « *Certains habitués nous répétaient qu'il était vraiment dommage de ne pas pouvoir manger un morceau au domaine après une bonne dégustation* ». Peu à peu, l'idée germe dans l'esprit du vigneron et de Cathy, son épouse.

Le concept est né : ce sera « du verre à l'assiette ». Niché à deux pas de la célèbre abbaye cistercienne au beau milieu des vignes séculaires d'un domaine familial de renom, le restaurant trouve refuge à l'abri des épais murs d'un ancien édifice ecclésiastique, et offre une vue imprenable sur le cépage varois. Un cadre somptueux donc, mais qui n'entame en rien la simplicité évidente avec laquelle le couple aime recevoir ses clients. Pour Cathy, « *on vient manger*

ici comme chez des amis ». Des repas autour d'une grillade ou d'une socca niçoise toujours nourris de produits locaux et de saison, parfois agrémentés de jazz ou de chanson, et évidemment accompagnés des meilleurs vins de la maison. Au P'tit Bouchon, le patron est (déjà) un ami...

Le P'tit Bouchon

Domaine de S^e Croix - 83340 Le Thoronet
Réservation conseillée - 04 94 67 31 47

Propriétaire des lieux depuis 2011, Charles-Emmanuel Babb tient cette très belle bâtisse du XVIII^e siècle de Germaine, sa grand-mère, qui y pose ses valises – et ses casseroles ! – à la fin des années 1950. C'est l'âge d'or de « la Grillade au Feu de Bois », un restaurant idéalement implanté au bord de la route nationale 7 et qui voit défiler le roi des Belges, Picasso, le chanteur Christophe... L'autoroute a depuis raccourci le voyage

des touristes azuréens, mais les lieux n'ont rien perdu de leur superbe et présentent un potentiel exceptionnel qui n'échappe pas au petit-fils de Germaine, pourtant parti achever ses études en Australie. Il s'agit pour le jeune entrepreneur et sa femme de se lancer dans l'inconnu, mais pas question de laisser ce joyau familial à l'abandon ! Bien lui en a pris : le Domaine du Lac compte aujourd'hui seize chambres classées trois étoiles.

Il propose également une cuisine raffinée qui ne s'interdit pas d'innover, et surtout alimentée par un jardin potager installé au beau milieu des terres du domaine. Une intarissable source d'inspiration pour les cuisines de l'établissement !

Hôtel-restaurant le Domaine du Lac

RN7 - 83340 Flassans-sur-Issole
Réservation conseillée - 04 94 80 10 10

LE LUC-EN-PROVENCE

LA RECETTE DU SUCCÈS



LES ÉPICURIENS SE SONT
DONNÉS RENDEZ-VOUS
RUE BRUNET, AU LUC-
EN-PROVENCE.

Au numéro 8 pour être plus précis, à la très bonne table de Patrick Schwartz. Celui qui, après trois années de compagnonnage et un diplôme de l'école hôtelière de Paris en poche, fait ses premières armes en Île de France et rejoint les cuisines de la Colombe d'Or, à Saint-Paul-de-Vence. Une adresse prestigieuse, qui met le jeune chef sur la route de l'excellence. Ce sera ensuite le château des Lonnes à Vidauban, avant qu'une opportunité naisse dans les étroites ruelles du Luc voisin. La date exacte, il s'en souviens encore : le Gourmandin ouvre officiellement ses portes le 18 juin 1989. L'établissement met alors toute la Provence, ses parfums et ses sa-

veurs dans les assiettes de clients venus des quatre coins de la région. Jean-Louis Trintignant ou le réalisateur Rémi Besançon y ont leur table, quand d'autres habitués fréquentent l'établissement depuis ses débuts. Tous sont séduits par les spécialités de l'endroit, de la fleur de courgette au Saint Pierre façon pistou. Des plats dans lesquels goût et tradition se rencontrent pour donner naissance à des mets gorgés de soleil. Et le local, Patrick y tient dur comme fer. « Pour moi, un restaurant doit avant tout être une vitrine ouverte sur le territoire qui l'accueille. Je m'approvisionne au Cagnet-des-Maures, je fais mon marché au Luc, ma cave abrite presque tous les vins des environs... » Le chef en impose, mais il a surtout l'envie de la découverte et du partage. « J'aime surprendre les palais les plus curieux ou exigeants. M'aventurer

en dehors des sentiers battus, inviter la fantaisie dans les assiettes. » Et pour les douceurs, on reste dans la famille : au moment du dessert, Kevin, le fils de Patrick, passe à l'action pour le plus grand plaisir des papilles. Niché au cœur du centre ancien du Luc-en-Provence, le Gourmandin ressemble à un secret bien gardé. Boiseries, tables fleuries, fauteuils en cuir et moquettes épaisses plantent le décor : le restaurant est à l'ancienne. Choix du patron, qui déclare avoir toujours souhaité un endroit simple et chic où l'on se sent chez soi.

**"J'aime
surprendre les
palais les plus
curieux ou
exigeants".**

Après tout, quelle meilleure définition de « l'authentique » ?

Après tout, quelle meilleure définition de « l'authentique » ?

Le Gourmandin

8 rue Brunet - 83340 Le Luc-en-Provence

04 94 60 85 92 | legourmandin.com



CARNOULES

À L'ÉCOLE DU GOÛT

ENVIE DE DEVENIR UN AS DES FOURNEAUX ET D'ÉPATER LA GALERIE ? DIRECTION LES CUISINES DE LA TUILLIÈRE, À CARNOULES, POUR Y APPRENDRE LES MEILLEURES FICELLES DU MÉTIER.

Réputée pour ses hébergements insolites, l'Auberge de la Tuilière compte aussi parmi les meilleurs centres de formation varois aux métiers de la restauration. Aux origines du projet, le constat fait par Guillaume Astesiano, propriétaire des lieux et régulièrement confronté aux plus grandes difficultés à recruter pour ses cuisines. « *Les commis manquent cruellement par ici, un paradoxe quand on sait que le tourisme est l'une des activités principales de notre*

région ». Mais il en faut plus pour décourager cet infatigable touche-à-tout qui, bien vite, organise ses premiers cours en vue de former ses futurs salariés. Et la mayonnaise prend si bien que la Tuilière décide de nouer un partenariat avec l'Afhor et délivre désormais un certificat de qualification professionnelle (CQP). Doté d'un solide sens du partage, notre hôte ouvre également ses ateliers culinaires au grand public. Baptisés « l'amour food », ils invitent

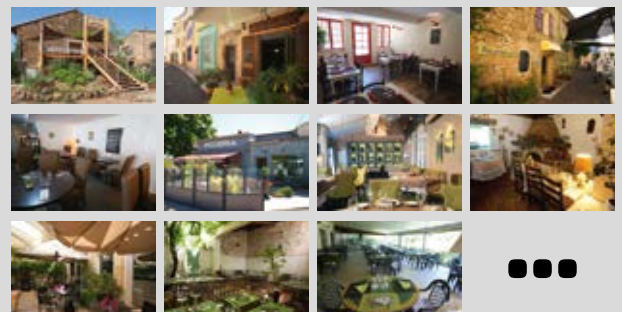
familles, amis ou collègues de travail à connaître les secrets les mieux gardés des plats méditerranéens, de la pâtisserie, et même de la cuisine japonaise en compagnie de chefs expérimentés. Une belle opportunité pour les gourmets désireux d'apprendre... et de briller en société !

Auberge de la Tuilière

RD97 - 83660 Carnoules

04 94 48 32 39 | aubergedelatuiiere.com

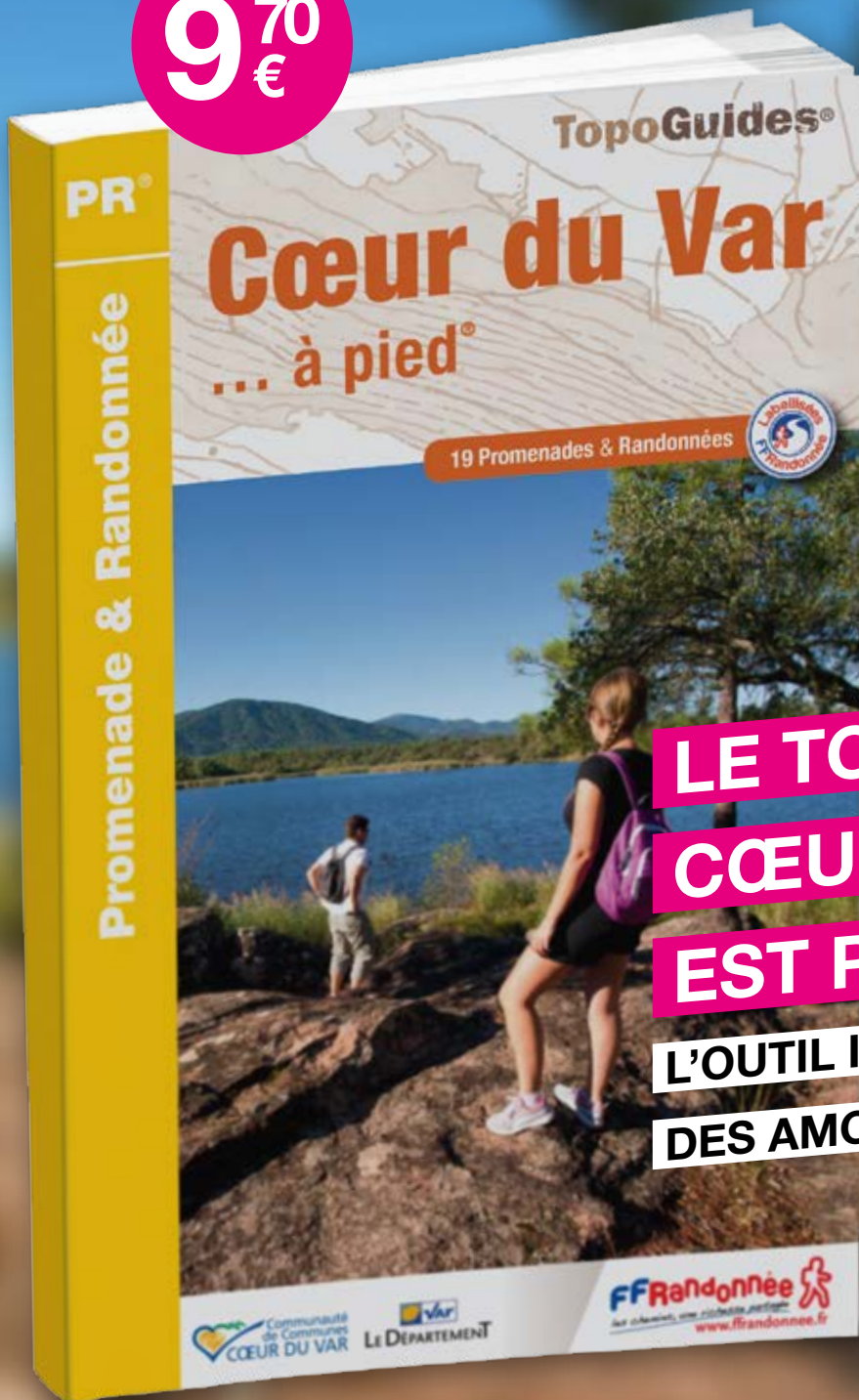
**BIEN D'AUTRES
RESTAURATEURS
VOUS OUVRENT
LEURS PORTES !**



Retrouvez toutes les informations sur coeurduvartourisme.com

NOUVEAU

9⁷⁰ €



**LE TOPOGUIDE
CŒUR DU VAR
EST PARU !**

**L'OUTIL INDISPENSABLE
DES AMOUREUX DE LA NATURE**

Disponible au siège de Cœur du Var
et points de vente habituels



04 98 10 43 59
coeurduvartourisme.com