

Comité de lecture :

Serge Bérard, Evelyne Einaudi,

Christine Milhet, Hélène Very.



## SOMMAIRE :

- Editorial
- J'ai passé le Pont de Fer
- Pages provençales
- La page des jeunes
- Cuisine et littérature
- La cave des vigneron
- Dates à retenir.

**Editorial** : - « La curiosité est un vilain défaut ! » dit le proverbe.  
Rien de plus faux.

Cette « belle » qualité nous amène vers des découvertes insoupçonnées, ouvre la tête, ébranle parfois certaines de nos croyances. Les livres assouvissent un peu notre curiosité et nous autorisent à tous les possibles.

Quand un enfant passe la porte de la biblio, il regarde les livres, les touche, finit par en choisir quelques uns, alors un monde s'ouvre à lui et nous en sommes ravis.

Bonne année pleine de curiosités. L'A.C.C. continue, ses activités se poursuivent. D'ailleurs, le week-end théâtre de janvier a été un franc succès grâce aux troupes « Crau'k En Scène » et « Mes Cliques et Mes Claques » et le public chaleureux de Collo.

Christine Milhet.



**J'ai passé le Pont de Fer...** et je suis allé au Vieux Moulin du Partégal à la Farlède (150 chemin Laures). Eh, oui... renonçant à une tradition séculaire à Collobrières : la culture du châtaignier, je suis passé à une tradition millénaire sur les rivages de la Méditerranée : la culture de l'olivier.

Au début j'en avais trois et je préparais les olives au sel pour l'apéro. Et puis, j'en ai rajouté quelques-uns... et encore ... et encore.

Aujourd'hui, j'en ai 43 (ce qui fait dire à ma belle-mère, qui a 89 ans et qui voit loin : « mais comment vous allez faire pour ramasser toutes ces olives dans 10 ans ? »).

A la fin 2017, j'en ai ramassé 60 kg : plus question de les faire au sel ! J'ai cherché un moulin et j'ai trouvé le Vieux Moulin du Partégal.

Il existe depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, il jouxte une oliveraie de 700 arbres pluri centenaires, préservée du gel de 1956 par le Coudon et d'une plantation de 450 oliviers âgés de 10 à 15 ans.

Les méthodes anciennes ont laissé la place à de l'outillage moderne mais le vieux pressoir est toujours là, porteur de l'histoire du passé.

Je vous conseille d'y faire un tour... Christian Canole

## Ne ratez pas la crèche !

Retirer le filigrane maintenant

Chaque Noël on s'amuse à chercher, à découvrir, les nouveautés introduites depuis l'année précédente dans ce petit monde merveilleux qu'est la crèche de Collobrières, imaginé par les deux créatrices, Bernadette Monier et Monique Barthélémy. Depuis 40 ans, ces deux enthousiastes commencent dès début décembre à construire la haute colline avec ses restanques et ses petits chemins fourmillant de gens qui descendent avec leurs offrandes saluer la sainte famille. C'est un travail de 5 ou 6 jours, et la colline est construite sur le support de l'autel St Joseph. Les nombreux santons ont tous été donnés par les gens du village. Monique a construit les maisons, sauf quelques unes qui sont très vieilles, et cette année on retrouve la Mairie et la fontaine, créés par Martine Mamino.

Dans la plus pure tradition provençale les santons sont basés sur les personnages traditionnels de la Pastorale (le meunier, la ravie, le boumian) aussi bien que tous les corps de métiers du village (berger, bûcheron, boulanger, boucher, pour n'en citer que quelques uns). Mais ce qui rend l'expérience de la crèche vraiment "savoureuse" est la présence de certains villageois des plus pittoresques! "En cherchant bien," nous dit Monique, "vous trouverez certainement des allures connues." En plus, il y a des références spécifiquement Collobriéroises. C'est ainsi que les gens du village reconnaissent que celle-ci est leur crèche, leur village et leurs expériences y sont représentés.

Monique et Virginie (la fille de Bernadette) nous expliquent : - "La crèche 2017 vous raconte les épreuves subies par tous: la sécheresse, la rivière à sec, le troupeau du berger de Lambert qui peine à trouver de quoi s'abreuver. Côté gauche de la crèche on voit l'incendie de St Marguerite de cet été. Mais on trouve aussi l'espérance et la joie de vivre dans le partage. Au centre Mme le Maire attend le défilé des castaneïeculteurs Collobriérois (à gauche) sur la place de la mairie afin de partager le traditionnel aioli de la fête des fontaines. Les Rigalous y ajoutent leurs notes de musique. "



Et Bernadette a trouvé une façon amusante d'inclure un petit nid d'oiseau qu'on lui a offert, en le cachant au sommet de l'olivier où le boumian (bohémien) est en train de grimper pour "escaner" (voler) quelques œufs pour se faire une bonne omelette.

Cette année la petite équipe de deux s'est augmentée pour comprendre dix personnes, dont trois jeunes femmes. On les remercie de nous avoir amenés encore une fois dans ce petit monde magique où règnent la paix, la bonté, et.....oui, l'espérance! Si vous souhaitez les rejoindre pour la crèche de 2018 vous serez les bienvenus!

Anne Kilborn,

Avec ses remerciements à Bernadette Monier, Monique Barthélémy et Virginie Monier.



## Pourquoi la crèche ?

La représentation de la naissance de Jésus avec des figurines nous vient d'Italie. La tradition en donne l'initiative à St François d'Assise. Ce serait lui le tout premier qui modela la Sainte Famille et la posa sur un peu de paille auprès des animaux, comme le décrit l'Évangile de St Luc et l'entoura de bergers. Tandis que Mathieu soulignait l'importance des Mages : Rois puissants et pleins de sagesse venus reconnaître l'enfant Dieu sauveur d'Israël ; en offrant l'or qui établit sa royauté, l'encens pour affirmer sa divinité, et la myrrhe qui annonce son stupéfiant sacrifice pour tous les hommes !

Pendant de longues années, les figurines faites de divers matériaux se limitaient ainsi à la Sainte Famille, les mages, les bergers et quelques anges : ils prirent le nom de « santibelli ». Mais en Provence, elles devinrent les santons : les petits saints, pétris dans la glaise si abondante en cette région.



Monique Barthélémy.

### Est-il dans la crèche ? LE PISTACHIER

Selon le dictionnaire du marseillais de l'académie de Marseille, pistachier signifie :

1° coureur de jupons

2° Petit arbre (*pistachia vera*) qui n'est plus guère présent en Provence, où il était autrefois largement cultivé pour la production de pistaches.

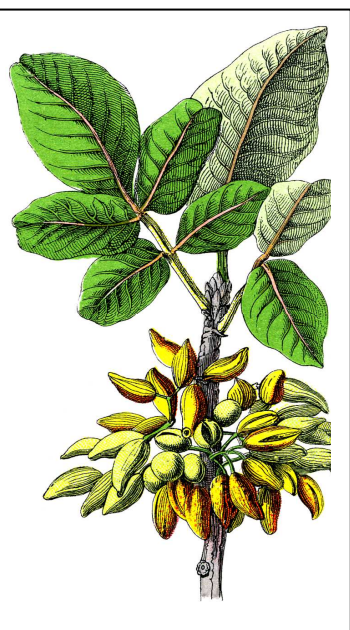
Lien entre les deux ?

Il existe des arbres pistachiers mâles et d'autres femelles :

aussi, il est d'usage de planter un arbre mâle entouré de plusieurs dizaines d'arbres femelles. D'où le lien entre les deux.

Vous pourrez retrouver ceci, dans un livre présent à la biblio, de Franz-Olivier GIESBERT, « L'immortel », livre policier eh oui ! Bonne lecture.

Claude Cuvillier.



## LES D'JEUNS.....

Je m'appelle Jordan Herbeck Tazibt, je suis Collobriérois depuis ma naissance et j'étudie actuellement à la Faculté de La Garde, dans un pôle scientifique où se mêlent mathématiques, physique et chimie.

Pour réaliser ces études tout en vivant à Collobrières, il faut compter environ quatre heures de bus par jour. Mais pour ma part, je ne le perçois pas comme une contrainte. En effet, dans ma vie d'étudiant, j'ai pu apprendre des éléments intéressants tout en rencontrant des personnes enrichissantes, mais l'amour que je porte à mon village est beaucoup plus important pour moi. Quand je rentre à Collobrières le soir, je me sens comme apaisé et détendu, loin du bruit et de la pollution de la ville. Entre études de trajectoires balistiques et calculs différentiels, je trouve toujours le moyen d'accorder du temps à la vie du village.

Au-delà de ces études complexes, je cherche à apporter ma pierre à l'édifice, c'est-à-dire, à Collobrières, en touchant à plusieurs secteurs d'activité comme l'animation, la restauration, le bénévolat dû au passeport permis ou encore la piscine. J'essaye tant bien que mal de jongler entre vie personnelle et professionnelle tout en trouvant le temps de réaliser des actes citoyens. Malgré certains défauts prépondérants (comme le transport), la tranquillité, l'esprit de convivialité et de solidarité ancrés dans ce village n'ont pas de prix.

Pour moi, Collobrières n'est pas un village, c'est une communauté où chaque personne y apporte quelque chose de simple, de basique mais qui mis ensemble nous offre un cadre de vie agréable, formidable et hors-pair.

Jordan.

### Marianne et le football.

Bonjour, je me nomme Coralie et j'ai dix ans. J'habite Collobrières. Le football est ma passion. Cette envie a débuté à Marianne. Dans mon village, c'est l'endroit où les enfants se réunissent et jouent. Un jour, des jeunes s'entraînaient et cela m'a plu. J'ai demandé à participer et pendant trois ans je me suis exercée dans mon village. Depuis la rentrée, j'ai intégré un club où je suis la seule fille de l'équipe 2. Les entraînements ont lieu deux fois par semaine et je suis heureuse d'être sélectionnée presque tous les samedis pour les matches.

Et maintenant, je suis très heureuse !

Coralie.



**Cuisine et littérature...** « Le théorème du perroquet » de Denis GUEDJ (Edition le Seuil, 1998) est un roman policier mais pas seulement... L'énigme n'est qu'un prétexte pour vous conduire en « Mathématiques » (vaste pays non encore entièrement exploré). Vous y retrouverez de vieilles connaissances (Pythagore, Thalès, Euclide...), des conjectures (de Fermat, de Goldbach...). Il est possible que vous y retrouviez le goût des maths (ou pas !). J'avoue qu'il y a quelques pages que j'ai lues en diagonale (normal pour des maths !) mais j'ai aimé au final. J'y ai trouvé aussi la recette de l'osso bucco (c'est vrai ! page 176) et comme « la place me manque » pour retranscrire le théorème de Fermat-Wiles, je vais plutôt vous parler cuisine. Donc la recette de l'osso bucco d'après Denis GUEDJ (pour 2) : Poivrez, salez et farinez 2 rouelles de veau et faites les revenir à l'huile d'olive (ou au beurre), écartez. Faites revenir 2 oignons émincés, rajoutez une branche de céleri et 2 carottes (coupées en petits cubes). Rajoutez les rouelles, 25cl de vin blanc et après évaporation de l'alcool, ajoutez une boîte de tomates pelées, une gousse d'ail et du persil ciselé. Après quelques minutes, mouillez avec 25cl de bouillon de poulet. Laissez mijoter tranquillement. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre à cœur (environ 1h / 1h30). « L'osso bucco se sert avec du risotto et de la gremolata » (je cite l'auteur). Bon app !

Dominique Vaisse.

## Ah, le français, comme c'est facile!

Pourquoi dit-on qu'il y a un embarras de voitures quand il y en a trop, et un embarras d'argent quand il n'y en a pas assez ?

Pourquoi parle-t-on des quatre coins de la terre, alors qu'elle est ronde?

Quand un homme se meurt, on dit qu'il s'éteint. Quand il est mort, on l'appelle " feu"!

Pourquoi appelle-t-on un "coup de grâce" le coup qui tue ?

On remercie un employé quand on n'est pas content de ses services !

Pourquoi dit-on d'un pauvre malheureux ruiné et qui n'a même plus de lit pour se coucher qu'il est dans de beaux draps ?

Comment distinguer le locataire du propriétaire lorsque ces deux personnes vous disent à la fois :  
- " Je viens de louer un appartement " ?

Pourquoi un bruit transpire-t-il avant d'avoir couru ?

Pourquoi lave-t-on une injure et essuie-t-on un affront ?

On passe souvent des nuits blanches quand on a des idées noires.

Pourquoi, lorsqu'on veut avoir de l'argent devant soi faut-il en mettre de coté ?

Pourquoi lorsque vous ne partagez pas l'avis de quelqu'un, dit-on :

- "les avis sont partagés" ?

Et pour terminer, réjouissons nous que ce soient les meilleurs crus qui donnent les plus fortes cuites !

Marie-Jeanne et Hubert Fouchard.

**LA CAVE DES VIGNERONS DE COLLOBRIERES.** La commune de Collobrières a toujours eu un vignoble. Il était petit, il y avait un grand nombre de petits viticulteurs. Ils faisaient le vin chez eux avec une petite cave et quelques cuves en bois. Chaque viticulteur vendait sa production au négoce varois, par l'intermédiaire d'un courtier.

En mars 1953, un viticulteur, par ailleurs ouvrier à l'arsenal de Toulon et syndicaliste, propose de créer une cave coopérative. Il a contacté les plus gros viticulteurs qui ont trouvé bonne l'idée de créer cet outil. Une assemblée constitutive a été convoquée où les viticulteurs intéressés sont venus. A l'aide de la DDA, des statuts ont été proposés et des parts sociales ont été émises et réparties au prorata des récoltes individuelles. Des devis ont été demandés et des entreprises choisies. Des demandes de subvention ont été présentées à l'Etat. Un emprunt a été contracté auprès du Crédit Agricole. Ensuite les travaux ont débuté, afin de pouvoir rentrer la première récolte en 1955. Les membres fondateurs ont élu Sanmartin Joseph Président, Berenguier Henri, Bernard Louis, Bertolotto Raymond, Gérard André, Fillol Jules, Fournier Charles, Fournillier Louis, Lavigne Charles, Lonjon Germaine, Magnosto Fernand, Martin Emile, Mathieu Victor, Monier Joseph, Mlle Parcheminey Jacqueline, Teissier Adrien, Thouron Louis.

La première récolte fut de 6000 hl. A l'époque les cépages étaient aramon, hybrides, muscat, grands noirs, cinsault et grenache. Avant 1965, les hybrides et grands noirs furent arrachés. En 1965, la récolte était presque à 100% rouge. En 1970, un contrat avec NICOLAS, caviste, fut signé, pour produire des vins rosés et investir.



Cette vieille dame qu'est la coopérative va avoir 65 ans et ne songe pas à s'arrêter. A ce jour, la cave que préside Claude MARTEL, Président depuis 40 ans, réunit 42 coopérateurs et produit 11000 hl dont 94% de rosé. Que de chemin parcouru ! Denis FOURNILLIER. Administrateur.

**Nouveauté.** L'A.C.C vous permet de bénéficier de tarifs préférentiels au théâtre Liberté de Toulon, et de s'organiser pour un covoiturage. Pour cela vous devez être adhérent à l'A.C.C... Vous devez réserver le plus vite possible et payer à l'avance à la bibliothèque (Lundi 10 h à 12 h, Mercredi 15 h 30 à 18 h, vendredi 16 h à 18 h)  
Voici les spectacles proposés :

- *Scènes de la vie conjugales le vendredi 16 février à 20 h 30*
- *Un piano perché vendredi 30 Mars 20 h 30*
- *Des roses et du jasmin le vendredi 13 avril à 20 h 30*

Tarif : 5 euros au lieu de 28 euros