

Terroir et Artisanat

La Châtaigne

Planté aux alentours du XII^{ème} siècle, le châtaignier était « l'arbre à pain », produisant châtaignes ou marrons, bois et feuillage.

Aujourd'hui ce fruit est ramassé de septembre à novembre dans les 900 ha de châtaigneraies de la Commune.

Il est vendu frais, grillé, en crème, en glace et en marron glacé.



Châtaigne ou Marrons ?

Si l'on se tourne vers le confiseur ou le scientifique, le fruit appelé châtaigne est un fruit cloisonné, c'est-à-dire qu'une petite peau (tan) traverse et divise le fruit (un peu comme une noix), le marrons est au contraire un fruit non cloisonné, il reste entier une fois décortiqué.

Les producteurs de châtaignes varois sont engagés dans une démarche de traçabilité pour vous garantir l'origine et la qualité de leur produits.

Crèmes et confitures, purée, marrons au naturel, farine de châtaignes, biscuits, châtaignons, bière à la châtaigne, de nombreux produits bénéficient de la marque collective « **Châtaigne et Marrons du pays des Maures – Producteur du Var** » (marque déposée par le Syndicat des Producteurs de Châtaigne du Var) Retrouvez-les en identifiant ce logo lors de vos achats.



Producteurs

- **Autric Benoit** – La Portanière – 06 60 60 33 61
- **La Bastide de la Cabrière** : M. De Saleneuve – Route de Gonfaron – 04 94 48 04 31
- **La Châtaigne Joyeuse** : M. Tamboloni Fabien – 04 94 58 14 19
- **Jartoux Laurent** – 06 73 49 70 18 – visite de châtaigneraie sur RDV
- **Lou Castagnié** : Mme. Lepra – Place du Banastie - 06 76 36 79 97
- **Rita Collobrières** : Mme. Boulesteix Elisabeth – 11 Rue Jean-Jaurès – 07 67 77 17 25
- **Les Moulins** : M. Fournier – 147 chemin des châtaigniers – 06 63 85 11 05
- **Charlie Marron** : Quartier Notre-Dame – 04 94 48 08 20
- **La Confiserie Azurienne** – Boulevard Koenig – 04 94 48 07 20

Confiserie Azurienne / Musée

La boutique, la terrasse et le musée sont ouverts durant toute l'année, 7/7 pour vous faire découvrir les Marrons Glacés, la crème de Marrons et « La Véritable Glace de Collobrières aux Marrons Glacés ».

- Visite du musée
- Accueil de groupes
- Vente par correspondance
- Cadeaux de fin d'année CE

Site internet : www.confiserieazurienne.com

Tél : 04 94 48 07 20 Fax : 04 94 48 05 34

info@confiserieazurienne.com



Fromages de chèvres



Les chèvres en liberté dans les collines des Maures contribuent au débroussaillage des zones sensibles et produisent un fromage exquis à l'odeur de maquis.

- **La Conda'Libre** : M. Amirat – Piste des Condamines – 06 74 40 32 85 - vente de fromage de chèvre sur le marché le dimanche matin
- **La Bastide de la Cabrière** : M. De Saleneuve – Route de Gonfaron – 04 94 48 04 31

Pommes

Différentes variétés de pommes peuvent être cueillies et achetées directement à la propriété, de septembre à octobre, les samedis et dimanche de 11h à 19h.

- **Domaine de la Portanière** : 790 Route des Maures, 83610

Collobrières – 04 94 48 05 24



Liège



Collobrières compte 1 500 hectares de suberaies (chênes lièges) bordant les routes du massif des Maures (D14 direction Grimaud, D39 direction Gonfaron et D41 direction Bormes-les-Mimosas).

Beaucoup portent les traces de levées effectuées en moyenne tous les 12 ans.

Espace de vente :

- **Les Saveurs de Provinces** : Boulevard Charles Caminat – 04 94 28 17

Vignobles

Les différents cépages de l'appellation Côte de Provence produisent sur notre territoire des vins rosé et blancs souples et ronds, ainsi que des vins rouges aux tanins soyeux, en indication géographique protégée IGP. La Cave Coopérative ainsi que deux domaines indépendants vous proposent de venir les déguster.



- **Cave Coopérative « le cellier des Vignerons de Collobrières »** et son magasin
Quartier Notre-Dame, 83610 Collobrières
04 94 12 32 76
Cellier.collobrieres@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi
Médailles d'Or au concours Général Agricole Paris



- **Domaine Garde-Temps**
Route de Pierrefeu
06 32 18 82 36
Taouli.chabanne@neuf.fr
Ouvert du Lundi au Samedi. Accueil au Domaine.



- **Domaine de la Portanière**
Côte de Provence
790 route des Maures, 83610 Collobrières
04 94 48 05 24
<https://domainedelaportaniere83.jimdo.com/>
Ouvert de 11h à 19h30 – fermé le Lundi
Accueil groupe et particuliers.
Dégustation vente au domaine



Vannerie

A partir des rejets de châtaigniers et après une longue préparation, Anneck Lepra fabrique de magnifiques paniers.

- **Lou Castagné** : M.Lepra – Place du banastié - 06 76 36 79 97



Coutelier à la Forge



Dans son atelier « Le fil à la patte », Sébastien Aniballe forge des couteaux et des articles de ferronnerie d'art. Il travaille également le cuir qu'il orne de splendides motifs.

- **Atelier le fil à la patte** : 12 rue Jean-Jaurès – 07 71 76 61 95

Atelier de créations artistiques artisanales

L'atelier « Les petits cabanons de JaCruscaline » vous propose des créations artisanales, cabanons, décorations et maisonnettes miniatures.

- **Les petits cabanons de JaCruscaline** : 20 rue Gambetta
– 06 11 87 70 15



Les arts à Collobrières



Des créateurs vous ouvrent les portes de leurs ateliers et vous présentent Collobrières sous un angle artistique : peinture, sculpture, aquarelle, photographie ...

L'atelier Agosta propose une exposition permanente de l'Association des Artistes et Créateurs de Collobrières.

Au mois de septembre, l'exposition « L'Art dans la Rue » rassemble plus de 100 artistes de la région et d'ailleurs sur les places et rues du village.

- **Atelier Agosta** : Cours Louis Blanc – 04 94 28 19 37
- **Francois Saison** : Route du Coulet - 04 94 48 01 96