

SIX-FOURS

Le terroir provençal : une star en France et à l'étranger

Olivier et Nathalie Manière ont une histoire singulière. Dans les années 90, Olivier, juriste de formation, travaillait pour William Saurin : « Ce job m'a vite usé. Je passais mon temps à fermer des sites, à mettre des gens à la porte. Ma femme m'a dit: "Tu stoppes tout ou c'est le divorce". J'ai cherché une boîte à reprendre ». En 1997, il jette son dévolu sur "Le temps des mets". Une entreprise spécialisée dans la production et la distribution de sirops, moutardes et autres produits d'épicerie.

Fusion avec "Au bec fin"

En 2015, l'entreprise, basée à Six-Fours, fusionne avec la conserverie "Au bec fin", historiquement implantée à Cogolin. « Nous avons maintenant deux types de clients: les épicerie fines et la grande distribution », commente Olivier Manière. Et, pour le moment, il n'y a pas trop à se plaindre: « Nous venons de valider une commande de 80000 euros avec les États-Unis. À l'étranger, nous sommes présents en Chine, en Russie, en Europe du Nord... Évidemment,



Chaque année, la conserverie "Au bec fin" et "Le temps des mets" créent de nouvelles recettes. Ces dernières ont été récemment présentées au salon international alimentaire de Paris. (Photos J. T.)

nous n'avons rien à apprendre aux Italiens ou aux Espagnols. 30 % de nos ventes se font à l'export. Le marché français reste notre cible principale ».

Artisanat et "sourcing social"

L'artisanat est la clé du succès. « Nous imaginons avec ma femme de nouvelles recettes que l'on fait ensuite goûter à nos équipes. Dès que les trois-quarts des retours sont positifs, on lance la

production », explique Olivier Manière : « C'est la partie la plus excitante du travail ».

L'autre point fort concerne la sélection des produits. Ils sont tous issus du terroir. « Malheureusement, la France ne produit pas suffisamment d'huile d'olive: seulement 0,5 % de nos besoins. Nous nous approvisionnons en Italie ou en Espagne, où il peut y avoir de la très bonne qualité. Proposer une huile d'olive 100 % française se-



Avec son épouse, Olivier Manière dirige "Le temps des mets", qui a fusionné en 2015 avec la conserverie "Au bec fin", historiquement implantée à Cogolin.

rait formidable ». Pour cela, l'entreprise n'exclut pas un jour d'acheter une vaste oliveraie. Ce ne serait pas son premier investissement agricole. Elle l'a déjà fait pour assurer son approvisionnement en miel: « La famille Trabuc (Toulon) était notre fournisseur historique. À leur départ en retraite, nous avons racheté leur exploitation. Elle compte aujourd'hui un millier de ruches et fonctionne en fermage », grâce aux élèves de la filière apicole de l'Agricampus d'Hyères.

J. T.

BANDOL

ESSOR COMMERCIAL

Lætitia Vallet, nouveau propriétaire et chef du restaurant Le Mil'Pat

Originaire du Jura, elle fait passer son CAP au restaurant La Comédie à Lons-le-Saunier (avec le chef Bernard Hemery) puis son brevet professionnel à l'hostellerie Bressane à Cuisery (chef Jean-François Beaufays). Après l'obtention de ses diplômes, elle part travailler trois ans en Suisse, à Prangins, à l'hôtel La Barcarolle. Puis revient en France où, pendant trois ans, elle devient formatrice à l'Institut Vatel à Lyon. « Ces expériences m'ont permis de gagner en maturité, patience et organisation », dit-elle. Elle reprend le Mil'Pat il y a quelques mois, où elle propose une cuisine classique avec des produits frais et de saison. Une carte réduite avec trois entrées, quatre plats et trois desserts et quelques suggestions. Des vins de Provence et des bandol.



Le Mil'Pat: 7, rue de la Paroisse. Le restaurant est fermé le lundi, mardi midi et mercredi midi. (Texte et photo L.)

En bref

Mandolines et opéra, dimanche

Dimanche, à 16 h, en l'église Saint-François-de-Sales, l'association Harmonia Musicae et Olivier Padovani proposent un voyage à Venise, Naples. Ballades, tarentelles, mélodies napolitaines... Rens. 04.89.95.72.92 ou 07.54.84.04.87.

SANARY

Inscrivez-vous au deuxième "Rando challenge varois" du 26 novembre

Un sacré challenge attend Sanary le 26 novembre: son Jardin d'hiver accueillera le deuxième "Rando challenge varois" et les "Randonneurs sanaryens" espèrent marcher dans les pas de leurs homologues seynois, auteurs d'un coup d'essai et de maître l'année dernière avec plus de 200 participants pour la première édition dans la forêt de Janas!

Sanary a cette fois été choisi par le Comité départemental de randonnée pédestre pour l'expérience de son club, notamment organisateur de "La Ronde du crépuscule", la pertinence de ses parcours... et de ses questionnaires. Car le "Rando challenge varois" fait marcher les jambes et la tête de ses participants, pas seulement pour trouver des balises, mais aussi pour répondre à des questions sur la faune, la flore, le patrimoine, l'histoire locale...

Deux parcours proposés

Deux parcours seront de nouveau proposés: "découverte" et "ex-



Le challenge fait marcher les jambes et la tête: il faudra trouver des balises et répondre à des questions sur la faune, la flore, le patrimoine, l'histoire locale. (Photo DR)

pert".

Le premier est ouvert à tous (licenciés ou non, en équipe de deux à cinq membres), tracé sur la carte et balisé sur le terrain.

Le second est réservé aux licenciés (en équipe de trois ou quatre), tracé sur la carte mais pas

balisé sur le terrain.

Les deux donneront lieu à un classement, entre le respect de l'itinéraire proposé, la moyenne des horaires et l'exactitude des réponses, mais le circuit "expert" comptera pour la Coupe de France des clubs, dont l'épreuve sanaryenne

est une étape régionale.

Pour l'un comme pour l'autre, les participants devront venir avec leur repas, de l'eau, des vêtements chauds et de pluie, des chaussures de randonnée, une trousse de secours personnelle, une boussole, un crayon, une gomme et... surtout pas de GPS: son usage sera interdit, tout comme celui du téléphone pour autre chose que la sécurité, sous peine de disqualification de l'équipe.

Aucun des deux parcours ne sera dévoilé avant le jour J, afin d'éviter tout "repérage"... et de permettre à tous de véritablement partir à la découverte, même les experts.

S. H.

Jardin d'hiver de Sanary: 4303, ancien chemin de Toulon. Circuit "découverte": 3 € par personne. Circuit "expert": 20 € par équipe. Rens. et inscriptions au 04.94.42.15.01. Mail: cdrp83@orange.fr Site internet: http://var.ffrandonnee.fr/

Notez-le

OLLIOULES

Conseil municipal

Lundi 31 octobre, à 18 h, à l'espace Pierre-Puget, salle Jean-Moulin.

Cinéma

Aujourd'hui, avec Ciné 83, à la salle Jean-Moulin (2, place Marius-Trotobas): - à 18 h, *Les Trolls* - à 20 h 30, *Juste la fin du monde*. Tarif: 5,50 € la séance.

Spectacle d'histoire demain

Vendredi 28 octobre, à 19 h, au gymnase scolaire, à l'occasion du 10^e anniversaire des associations Kriss Dance et des Immortelles d'Ollioules, avec la participation de l'association Divines Dunes. Réservation obligatoire au 06.12.33.10.48 ou 06.86.55.05.64.