



Le Centre d'Art Sébastien

SAINT CYR SUR MER



Editorial



Le Centre d'Art Sébastien est aujourd'hui un espace culturel connu et reconnu et nombreux sont les visiteurs qui louent la qualité de ce bâtiment et sa parfaite adaptation à la mise en valeur des expositions les plus prestigieuses.

Son sol pavé, son plafond en malons de couvert, ses pierres apparentes, ses enduits à l'ancienne, ses cimaises subtilement intégrées donnent à ce lieu un caractère unique et unanimement apprécié.

Cet espace d'exception, l'un des joyaux de la Ville de Saint-Cyr-sur-Mer, tire sa renommée de la restauration particulièrement réussie d'un bâtiment industriel que rien ne prédisposait à devenir un centre d'art.

C'est à l'histoire de cette ancienne usine à câpres et à travers elle à celle de l'économie de Saint-Cyr que cette brochure est consacrée.

Je vous en souhaite une bonne lecture et sachez que vous serez toujours les bienvenus au Centre d'Art Sébastien et dans la Commune de Saint-Cyr-sur-Mer, Station de Tourisme et Balnéaire.

Bien cordialement,



Capparis Spinosa

Philippe BARTHÉLEMY
Maire de Saint-Cyr-sur-Mer

Il était une fois "Le Caprier" (Capparis Spinosa) à Saint Cyr sur Mer et dans la région



Dans l'antiquité, les Grecs avaient déjà commercialisé les câpres sauvages. Pline décrit cette plante comme un arbre exotique, peut-être à cause de la conformation atypique de la fleur (présence d'un gynophore, long pédoncule).

Discoride, Pline et Galien reconnaissaient leur efficacité dans les remèdes comme les obstructions de la rate. Elles étaient même considérées comme un antidote de la peste. L'écorce et la racine étaient employées en pharmacopée dans les traitements hystériques, la racine en diurétique, apéritive et tonique...

Les Grecs, puis les Romains ont contribué à l'extension des cultures de l'olivier et de la vigne mais le territoire de notre région s'est prêté à bien d'autres cultures dont certaines sont peu connues, notamment celle des câpres et du safran. La culture des câpres a été introduite en Provence par les fondateurs de *Massalia*.

En Provence, on appelle la câpre *Tapeno*. Si pour certains ce nom n'a aucune consonance, plus nombreux sont ceux qui connaissent la *Tapenade* sans savoir que cette recette doit son nom au câprier provençal : le *Tapenier*.

D'autres espèces sont cultivées en Asie Mineure, en Egypte et actuellement, ce sont surtout l'Espagne, l'Italie, les Iles Baléares qui fournissent les câpres que nous consommons.

Le terrain arable de Saint-Cyr-sur-Mer reçoit l'hiver des eaux parfois abondantes mais très souvent rares durant la saison chaude, ce qui convenait à la culture des câpriers. Cependant, sensible au gel, on repérait autrefois les champs de câpriers aux petits monticules de terre dont on les recouvrait pour protéger les souches des gelées.

Les parcelles étaient choisies à l'abri du mistral, grand ennemi des câpriers, un sol sec, caillouteux leur convenait parfaitement.

Après avoir procédé à une taille à environ 10 cm du pied de l'arbuste, on ramenait à la pioche la terre en formant un cône, ceci avant les premiers froids, dès octobre. Les plantations se faisaient à 2 m de distance les unes des autres.

Un pied bien fumé à l'automne pouvait donner de 500 g à 3 kg, la moyenne étant environ 1 kg par pied. Milieu avril, on commençait à les *bargeonner*, c'est-à-dire à découvrir les souches. Pour cette opération, les enfants, à l'aide de petits bâtons pointus, enlevaient avec soin la terre entre les branches puis les adultes procédaient à la taille à l'aide d'une *Pouduiro* ou *Poudaou* à deux mains, sorte de serpette dont la fabrication était locale.

On conservait les plus beaux rameaux que l'on enracinait en pépinière. 5 à 6 ans après, avait lieu la floraison.

On n'hésitait pas à raser presque complètement la vieille souche. Cette taille rigoureuse permettait à de nombreux *jets* de jaillir. Ce sont eux qui donneront les boutons floraux.

Aussitôt taillé, on recouvre à nouveau le pied avec de la terre pour éviter les gelées tardives. Les nouvelles pousses vont se dégager et en quelques semaines d'épais buissons vont s'épanouir, garnis de nombreux rameaux florifères.

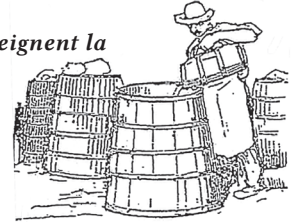


Le câprier, cultivé dans le midi, appartient à l'espèce épineuse connue des botanistes sous le nom de « Capparis Spinosa ». C'est un arbrisseau touffu, étalé, qui se plaît dans les régions sèches et chaudes. On considère les câpriers comme une plante indigène sur tout le pourtour de la Méditerranée mais on ne la trouve plus guère dans notre région si ce n'est dans des cultures abandonnées.



De mai à juillet, on sarcle, on supprime les mauvaises herbes, puis la chaleur va favoriser la formation des boutons (les câpres) et la cueillette peut commencer dès juillet.

La période la plus active était en août, on l'appelait « la fogue ». Les câpres sont les boutons floraux qui sont cueillis dès qu'ils atteignent la taille d'un petit pois (4 à 8 mm).



La cueillette

L'opération est simple mais délicate. Elle demande une main d'œuvre très importante. Les boutons devront être cueillis rapidement avant d'atteindre des dimensions qui les déprécient. Toute la famille participe : parents, enfants, famille en plus du personnel requis.

On note qu'un enfant arrive à cueillir de 5 à 6 kg de câpres par jour, pour 25 cts de franc par kg. Une femme habile, habituée au métier cueille jusqu'à 20 kg par jour.

En 1890, le salaire était de 1 sou par jour.

Les femmes vont de rangée en rangée écartant les tiges des plantes, évitant les épines. Elles saïssissent les câpres et remplissent ainsi des petits sacs de toiles (sacs faits dans de vieilles toiles de matelas).

Ces sacs, suspendus à la ceinture sont appelés les **barjaquettes**, mot qui vient du provençal **barja** ou bavard. Il est évident que tout en cueillant, on se raconte les faits divers du village, de la famille, des voisins, de la politique...

Les femmes protègent leurs mains avec des mitaines, sorte de gants doublés de toile rude dont les bouts des doigts sont coupés à la hauteur de la première phalange. Des cordons resserrent le gant au poignet.



Barjaquette



La cueillette est pénible car les rameaux sont épineux. On ramasse très tôt le matin et jusqu'au crépuscule. Les boutons sont parfois poisseux. Ils engluent les doigts que l'on frotte avec un peu de terre pour enlever cette sécrétion particulière. Certaines cueilleuses repassaient après la cueillette pour ramasser les parasites **les catterinettes**, sorte de coccinelles plates que l'on noyait dans des boîtes de conserve remplies d'eau savonneuse.



De juin à septembre, on fait environ 13 à 14 cueillettes.

Réception de la cueillette et traitement

La cueillette est ensuite amenée en charrettes au village à l'entrepôt où ont lieu les opérations de criblage, de sélection et de mise en barils.

On sépare les trop grosses câpres qui sont de moindre valeur puis on verse les boutons dans les



La cueillette

tamis de différentes grosseurs pour sélectionner les qualités qui portent les différents noms suivants :

- les non-pareilles (les plus fines, les plus recherchées)
- les surfines
- les capucines
- les capotes
- les fines
- les mi-fines
- les communes



On dépose alors les boutons en petits tas sur des grandes tables recouvertes d'un linge et abandonnés 1 ou 2 jours pour qu'ils flétrissent légèrement. On appelle cette opération laisser : **Morfi Lei Tapeno**.

Ils sont ensuite mis en barrique, ce sont de grands fûts ovales que l'on appelle des **Bernardes** (peut-être une allusion aux tonneaux des St-Bernard). On va couvrir avec du vinaigre, à raison d'un litre de vinaigre pour un kilo de câpres.

Pour obtenir une trempe uniforme, on place sur les câpres des paillassons ronds maintenus à leur tour par de grosses pierres et on alimente périodiquement les **bernardes** de vinaigre avec le traditionnel pichet en bois. La câpre doit rester en macération dans le vinaigre pendant 2 mois.



On employait le vinaigre de vin mais suite au **phylloxera**, qui va ruiner le vignoble, on a dû recourir au vinaigre de bois et des vinaigreries spéciales se sont créées dans la région, notamment à La Bouilladisse.

Le bénéfice des producteurs va sérieusement chuter suite au prix d'achat du vinaigre et des taxes de régie. Certains paysans vont arrêter cette culture.

Les grands cultivateurs de La Cadière et de Saint Cyr qui ont conservé les relations avec l'étranger suite à la vente de vin des récoltes régionales, vont continuer à expédier en Espagne et aux Baléares des tonneaux vides qui reviennent pleins de câpres de ces pays.

La main d'œuvre importante est aussi plus difficile à rassembler car les jeunes se tournent vers les industries régionales : ciments et plâtres à Roquevaire, les ateliers de La Ciotat et de La Seyne qui deviendront des chantiers navals ; vers les scieries, les fabriques de carton qui donnent du travail aux femmes, les tonnelleries qui, avec les pins de la région, vont fabriquer de petits fûts destinés à contenir les ciments, fabriques principales à La Bédoule, Gréasque et Septèmes.

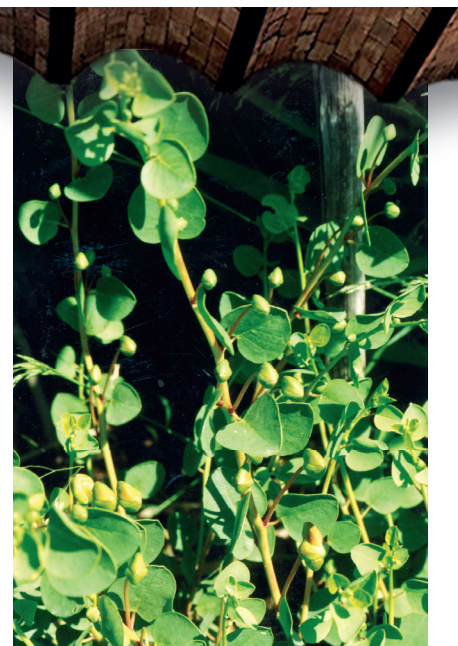
Le câprier, très recherché, n'est plus proprement la fortune du pays, fortune conséquente

puisqu'il était d'usage, notamment à Cuges, que les filles reçoivent en dot de leur père une **Tapeniero**, c'est-à-dire un champs de câpriers aux revenus très intéressants.

En 1914, la culture souffre de l'absence de nombreux cultivateurs mobilisés par la guerre. Elle ne se relèvera pas face à la concurrence des câpres venues de l'étranger.

A Saint Cyr et La Cadière, des noms de lieux évoquent la culture des câpres **Tapeno** : le chemin de la Tapière par exemple. On sait qu'elles étaient cultivées au quartier Sainte Madeleine et aussi sur un grand terrain qui a appartenu jusqu'en 1791 à la confrérie St Honoré et qui s'étendait de part et d'autres de la traverse du Chilet.

Les câpres sont très utilisées dans la vraie cuisine provençale, notamment pour réaliser la fameuse **tapenade**, recette de cuisine inventée en 1880, à Marseille. Pour Noël, en Provence, on servait aussi la **raite**, repas maigre composé d'une sauce faite avec des câpres dans laquelle on glissait de la morue dessalée et frite.



La Tapenade

- ~ 150 olives noires dénoyautées
- ~ 10 filets d'anchois dessalés
- ~ 5 cuillérées à soupe de belles câpres (Tapeno)
- ~ 2 gousses d'ail
- ~ un peu de poivre et d'huile d'olive.

Broyer le tout en pilant chaque ingrédient (surtout pas de mixer). Servir avec des croûtons grillés.





Sébastien, Auto-portrait dessinant

Le Centre d'Art

... centre d'art contemporain



Le Centre d'Art Sébastien, géré en régie municipale, est devenu en 1993 un espace culturel superbe et dynamique, accueillant des expositions d'Art contemporain tout au long de l'année. Il doit son nom au peintre sculpteur SEBASTIEN, dont il abrite, après un legs fabuleux souhaité par l'artiste, une importante collection représentative de son art : peintures, terres cuites, bronzes, aquarelles, dessins et céramiques. Son plafond en voutin à la Toulonnaise, typique des bâtiments industriels de la fin du XIX^e, abrite non seulement près de 200 œuvres de Sébastien mais aussi des dons d'artistes ou de collectionneurs particuliers qui viennent l'enrichir chaque année.



Cao Bei An, La Place Portalis en été



Georges Briata, Le Port de la Madrague

Le Centre d'Art Sébastien, labellisé *Arts Plastiques* par le Conseil Général du Var, a accueilli depuis sa création les œuvres d'artistes aussi illustres que César, Miro, Ziem ou encore Briata, Baboulène, Ambrogiani, et Mélik pour les expositions les plus récentes.

Il donne à voir l'art dans toute sa diversité comme lors de la biennale internationale d'aquarelle moderne, l'exposition estivale de maîtres provençaux ou encore celles de photographes contemporains.

Sébastien...



...ancienne usine à câpres



Le Centre d'Art Sébastien a été aménagé dans une ancienne usine à câpres, bâtiment construit vraisemblablement vers 1870.

Le fondateur de la câprerie était Marius MICHEL, dont l'arrière petit-fils, Nelson MICHEL est venu en 1993 inaugurer le Centre d'Art Sébastien, à l'âge de 81 ans.

En 1920, le père de Nelson, André MICHEL, voyage en Algérie pour négocier l'achat de câpres en Kabylie. Il s'occupe aussi de la préparation au sel du conditionnement des barriques de 180 à 200 kg, ainsi que l'expédition à Marseille, le transport de Marseille à Saint-Cyr se faisant par camion. Venaient ensuite la préparation au vinaigre, le conditionnement en pots de 250 g à 5 kg.

Dans la première salle du Centre Sébastien, se trouvaient les bureaux, La deuxième salle était consacrée au déballage des câpres, La troisième servait au stockage et à l'expédition, La quatrième salle était réservée à la tonnellerie (entretien et réparation des tonneaux). A la cave se trouvait la réserve.

L'actuelle Ecole de Musique était l'écurie d'où partaient les charrettes de livraison.

Les marchandises passaient de la troisième salle à l'écurie par l'alcôve qui se trouve au fond de cette salle. Il existait un puits (dans les toilettes actuelles).

Dans la cour de l'Ecole de Musique, un second puits pour l'arrosage. Il existait aussi une noria. Autour de l'Espace Provence s'étendaient des champs de vignes.

Par la suite le conditionnement se faisant à Marseille, la câprerie fût vendue à la famille CAUVIN qui va installer une collecte de fumier des laiteries de Marseille et de ses environs qui va permettre de fumer les terres de Saint-Cyr pour la culture des primeurs.

Ensuite, ce bâtiment, devenu l'entreprise Cauvin, est alors utilisé pour centraliser les primeurs du village, petits pois, artichauts, fèves, haricots verts...

Ces denrées sont transportées à Marseille d'abord, à l'aide des files de charrettes puis après la guerre 39/45, par camions.

Cette activité s'arrêtera dans les années 1960. La commune deviendra propriétaire du centre en 1991/1992.

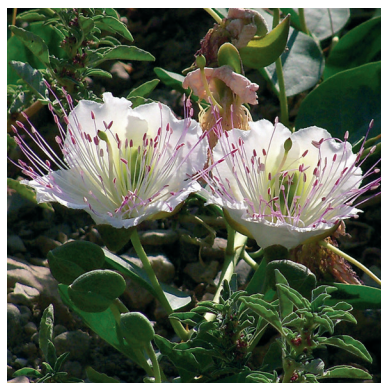


Sources :

- Câpriers par A.F. Marion
 - Aromates, épices, condiments : Internet
 - Centre D'Art Sébastien (aimablement fourni par les responsables du centre)
 - Contacts avec les anciens de Cuges et de Saint-Cyr
 - Recette de tapenade par une descendante des anciens propriétaires du Centre Sébastien
- Mme BONNIFAY pour les recherches et renseignements historiques ainsi que les croquis.

Photos :

C. Ramade - Wikimedia Commons : Philmarin, Berenguier Duncan, Daniel Ventura.



Centre d'Art Sébastien

12 boulevard Jean Jaurès
83270 Saint Cyr sur Mer
Tél. 04 94 26 19 20

www.saintcyrsumer.fr

Ouvert tous les jours sauf lundi et mardi de 9h à 12h et de 14h à 18h (octobre à juin)
de 9h à 12h et de 15h à 19h (juillet à septembre)

