

COLLOBRIÈRES

Capitale des Maures



42^{ème} FÊTE DE LA

Châtaigne

ET DU TERROIR

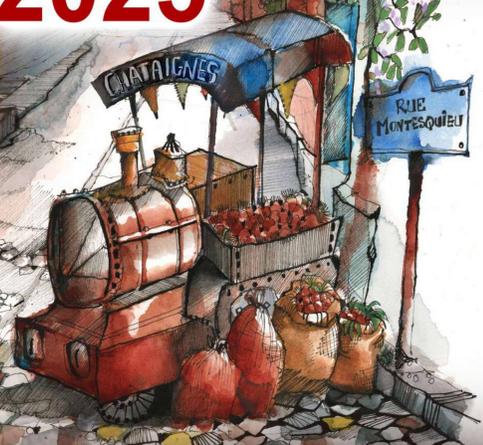
PARKING
OBLIGATOIRE 2€

Dimanches 12, 19 et 26 octobre 2025
de 9h00 à 18h00



14^{ème} FÊTE
INTERNATIONALE

Journée des
Producteurs Varois
12 octobre 2025



OFFICE DE TOURISME : 04 94 48 08 00

www.collobrieres.fr

servicetourisme@collobrieres.fr

FÊTES DE LA CHÂTAIGNE 2025 ET DU TERROIR

Dimanche 12 : Journée des producteurs varois

Sur la place de la Mairie, une journée dédiée au meilleur de notre terroir.

Pascal Barandoni aux commandes du Brasero !
Dégustations locavores des saveurs des producteurs cuisinées par le chef.

Accès libre.

Dégustations avec l'achat d'un "Pass Gastronomie" à 15 €, en vente sur place le jour-même.



Grand marché

Producteurs de châtaignes
Produits de terroir Artisanat



Animations

Musique et danse folkloriques,
Groupe de musique en déambulation



Dimanche 19 : Journée internationale

10h Défilé des délégations des communes jumelées : italienne Frabosa Sottana, espagnole Pujerra et de la délégation italienne de Sassetta, des représentants de la Chambre du Commerce Italienne pour la France de Marseille, des Confréries, des Groupes folkloriques et des lanceurs de drapeaux italiens

10h30 Messe solennelle

Démonstrations verre soufflé et tournage sur bois



Dimanche 27 : Journée des artisans

Festival des Vieux Métiers : présentation et démonstration des métiers de l'ancien temps avec l'association Giens 1900 et du travail de la laine avec la Ferme du Lambert

Démonstrations verre soufflé et tournage sur bois



Visites et balades guidées

Balades gratuites, au départ de l'Office de tourisme

Le Liège et la Châtaigne...autrefois et aujourd'hui avec Mélanie Robeau

Ces deux produits emblématiques du massif des Maures traversent les siècles. Pourtant nos attentes et nos contraintes actuelles ne sont plus les mêmes qu'au 19ème siècle.

Comment travaillait-on la châtaigne pour la conserver ? Quels étaient les besoins et savoir-faire pour transformer le liège?

Et aujourd'hui? Dégustation de produits à base de châtaigne du massif des Maures.

Dates : les Samedis 4 , 18 , 22 et 29 octobre à 10h00

À la rencontre des arbres avec Vincent Blondel, le 18/10 à 9h30

Inscriptions

servicetourisme@collobrieres.fr

ou à l'office de tourisme au 04 94 48 08 00



MUSÉE DU MARRON GLACÉ

La Confiserie Azurée a créé un musée dédié à la culture et à la fabrication des produits issus des châtaignes et marrons, regroupant outils et machines d'antan ayant permis de transformer le fruit du châtaignier en une délicieuse confiserie. Accès libre, ouvert tous les jours.



Visite guidée de la Châtaigneraie Godissard

Les dimanches 12, 19, 26/10 à 15h et 02/11 à 14h30

TARIFS adultes : 8 € / enfants de 4 à moins de 12 ans : 4 € / moins de 4 ans : gratuit

Découverte du métier de castanéiculteur, de la culture de la châtaigne et des différentes transformations entre tradition et modernité.

Balade de 1 km (1h30) ponctuée de dégustations (crème de marrons, castagnade) et possibilité d'achat sur place.

Atelier du Petit Castanéiculteur

Atelier à 14h30 Les mercredis 15, 22 et 29/10, les samedis 18 et 25/10 et 1er/11

TARIFS Enfants de 2 ans à 17 ans : 8 € / adultes : 3 € / enfants de moins de 2 ans : gratuit

Les participants récoltent, trient et découvrent le monde des châtaignes tout en obtenant des réponses aux questions sur les châtaigniers et leurs fruits. La sortie se termine par une "castagnade" conviviale avec châtaignes grillées et dégustation de crème de marrons.

Informations et réservations à l'office de tourisme et par téléphone au 04 94 48 08 00 / 04 94 01 53 10



Accès voiture

**Parking obligatoire
2€
Navettes gratuites**

De Marseille / Toulon :
Autoroute A50, puis A57
direction Nice, prendre la
sortie 10 « Cuers Nord ».

D'Aix-en-Provence :
Autoroute A8, direction
Nice, sortie Brignoles.

De Nice :
Autoroute A8
direction Aix-en-Provence,
A57 direction Toulon,
sortie 10 « Cuers Nord ».

