Vous savez cuisiner « les rastègues » ? Ramasser « le rampoucho » ? Cueillir les asperges sauvages ? Ces savoirs anciens peuvent figurer dans un inventaire qui sera présenté devant l'Unesco : prêts à témoigner ?

Le label Géoparc mondial de l'Unesco est un projet fondé sur la richesse géologique d'une partie littorale du Var et des Alpes-Maritimes. Au-delà des paysages époustouflants, l'ambition est de retrouver des savoir-faire anciens et locaux. Début juillet 2026, une collecte de témoignages s'est ouverte pour trois mois. Témoigner pour transmettre, avant que cela ne disparaisse.

Enregistrer Partager 0 commentaire

SO.B
SONIA BONNIN
CRÉÉ LE 8 AOÛT 2026 • 15:16 | MIS À JOUR LE 8 AOÛT 2026 • 15:21

Figure de la cuisine provençale, Gui Gedda participe à une collecte de témoignages, en vue de la création d'un atlas sur les savoirs anciens, typiques des Maures et de l'Estérel.
Photo So. B. / Var-matin

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS VOIR NOS OFFRES

Ce sont **des questions simples, qui parlent de la vie quotidienne**. Et d'un temps où, pour se nourrir, on ramassait, on cueillait et cuisinait ce qui pouvait remplir les assiettes et les ventres. Toutes **les ressources locales disponibles** étaient utilisées. Sans gaspiller.

Un appel à témoignages vient d'ouvrir, pour entendre et recueillir **les souvenirs des anciens. Gestes transmis**, tours de main. Ces savoir-faire qui ont traversé les générations vont faire l'objet d'un très officiel **« atlas du patrimoine immatériel »**.

Candidature à l'Unesco

L'originalité du projet est qu'il s'agit d'un volet de **la candidature au label Géoparc mondial de l'Unesco, qui sera officiellement présentée en 2027**. Le Géoparc pourrait couvrir une zone géographique qui va **de Sanary dans le Var, à Vallauris dans les Alpes-Maritimes**. Les principaux massifs concernés sont **les Maures, l'Estérel et le Tanneron**.

À LIRE AUSSI
Le Var et les Alpes-Maritimes à la conquête du label Géoparc

En mettant en valeur la géologie locale, *« un patrimoine d'importance majeure »*, qualifie Véronique Lenoir, vice-présidente du conseil départemental du Var, le label Géoparc vaut reconnaissance internationale. En plus du volet scientifique, ***« le patrimoine culturel immatériel fait aussi partie de l'identité locale »***.

Cette collecte permettra de *« remplir les manques »*. ***« On va aller chercher les infos et créer un atlas, un inventaire autour des savoirs anciens »***, ambitionne l'anthropologue Frédéric Joulian. Coincée entre Marseille et Nice, **la *« Provence maritime »* se révèle être sous-dotée en matière de recherche**. Une convention a été signée avec le CNRS.

Avec les chefs Gui Gedda et André Del Monte

Voilà l'objet de l'appel à témoignages. **« Retrouver des savoirs, avant qu'ils ne disparaissent. »** On parle ici **cuisine, herboristerie, cosmétique, macération alcoolique**. Quand on dit recettes locales, le chef provençal Gui Gedda pense à *« la soupe au pistou, avec du fromage orange de Hollande dessus ! »*

Le Varois parle salades sauvages, *« **le rampoucho avec son petit radis en racine**, le mourre-de-porc très amer, seul le grand-père en mangeait. Et la doucette amère ! Rien que ces deux mots ensemble, c'est magnifique »*. **Sans oublier les asperges sauvages, ou la coustelline**, la préférée des enfants car elle n'est pas amère.

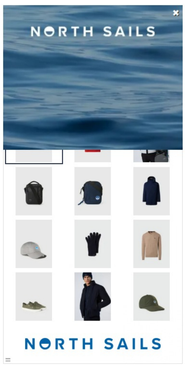
Les chefs provençaux Gui Gedda et André Del Monte égrènent et émondent les tomates avant de les remettre avec les quatre autres légumes de la ratatouille.

En cuisine, c'est avec le complice André Del Monte que se prépare **le cérémonial de la ratatouille**. Le restaurant Maurin-des-Maures que tient « Dédé », au Rayol-Canadel (Var), a une immense réputation pour sa bouillabaisse.

Qui penserait manger une anémone de mer ?

Sur le littoral, il y a **ces fascinantes « rastègues »**, des anémones de mer que le commun des mortels ne penserait jamais à manger. *« J'étais passionné de chasse sous-marine,* ***je les ramassais pour un restaurant étoilé qui en voulait à sa carte***, se remémore le chef Jérôme Masson, dont le restaurant La Rastègue a ouvert à Bormes-les-Mimosas, il y a 23 ans. ***Aujourd'hui, je sais où il y en a, mais je ne vais pas prélever la ressource, qui est de plus en plus rare****. »*

Débarrassée de ses poils urticants, roulée dans la farine et jetée dans l'huile, « la rastègue » révèle un caractère puissant et iodé. *« Ceux qui ont une affinité avec les goûts marqués l'apprécient. »*



LE JOURNAL →