Exposition "Visages de la Sainte-Baume"

Parc naturel régional de la Sainte-Baume

Conseil de Parc du PNR de la Sainte-Baume

Partez à la rencontre des acteurs du territoire, de leurs savoir-faire et produits du terroir au travers de ce reportage photographique, signé Denis CAVIGLIA. Le Parc naturel régional de la Sainte-Baume vous invite à découvrir le visage de ces hommes et femmes qui font perdurer l'héritage et les traditions du territoire, perpétuant l'identité de la Sainte-Baume.

Public visé

Tout public

Composition

◊ 65 panneaux dibond
- format 50 x 70 cm
- d'une valeur de 5 147 €

◊ 65 cartons plume Légendes

Œuvre réalisée par le photographe Denis Caviglia (www.deniscaviglia.com/ ou saintebaumephoto.com/)

Transport

Le transport, le chargement et le déchargement entre le lieu de stockage et le lieu d'exposition prévu n'est pas pris en compte. Le retour de l'exposition vers le lieu de stockage s'effectue dans les 72 heures, sauf accord particulier.
Au départ et au retour de l'exposition, un inventaire et un examen du matériel en présence du transporteur seront réalisés.

Mise à disposition

À titre gracieux

Pour une durée de 15 jours minimum

Détails techniques

Exposition intérieure ou extérieure

Assurance

L'organisme locataire aura préalablement souscrit une assurance « tous risques exposition » pour les pièces mises à disposition ou a signer un engagement écrit d'un remboursement en cas de détérioration ou perte selon la valeur déclarée ci-dessus.

AUBIOL



TINDARA
MODISTE

Ses chapeaux faits main se retrouvent sur les plateaux de cinéma et sur les scènes des théâtres. Et avec son petit accent italien, elle vous dit son bonheur de travailler au pied de la Sainte-Baume.

SOPHIE ET JEAN-LAURENT SILVY ET LEUR CÂPRIERS

Jean-Laurent a récupéré un pied de câprier à Aubagne, au décès de sa grand-mère. Avec Sophie, passionnés, ils l'ont replanté chez eux, et depuis, il a fait des petits. Comme si Mémé les faisait encore pousser !



BELGENTIER



LACANAL FLORENT
COOPÉRATIVE OLEICOLE

Dans la Coopérative oléicole de Belgentier, dans un bruit assourdissant, Florent, ce passionné, va, vient, observe, analyse, goutte, jusqu'à ce que l'huile merveilleuse coule à gros bouillons dans les cuves.

MR. MATHEY
LES AMIS DE PEYRESC

Monsieur Mathey vit et entretient dans ce qui a été la demeure de Nicolas de Peiresc. Si vous le lui demander, il vous dévoilera avec érudition, les secrets de ce lieu magnifique et de son célèbre propriétaire.





GÉRARD MAHÉ
LA PIERRE D'ANGLE

Avec passion et abnégation, Gérard Mahé, par la taille de pierre, aide des femmes et des hommes à retrouver un sens à leur vie. Le contact avec la matière, la joie de réaliser une œuvre aboutie leur redonne espoirs et perspectives.

MARC RICHARD
ET SES PISTOLES

Quand il raconte l'histoire de la Pistole de Brignoles, prune ramenée du Moyen-Orient par les Croisés, ses yeux brillent et son sourire se fait doux. Avec les membres de son association, il s'efforce de cultiver et de valoriser ce fruit qui a traversé les âges.



CEYRESTE



ANGE MUGGIRONI, LE CONTEUR ANTIQUAIRE

Si vous désirez connaitre le village de Ceyreste dans ses moindres détails. Si l'histoire locale vous passionne et si les petites anecdotes villageoises vous intéressent, vous êtes ici au bon endroit. Ange va vous accompagner et vous conter Ceyreste par le détail. Il finira sa visite par la découverte de son antre. Un capharnaüm d'objets de toute sorte et de toutes origines. Une belle visite en perspective.

JACKY, LE BOUCHER & SON FILS

Depuis de longues année la réputation de sa boucherie traiteur avait dépassé le village de Ceyreste. Jacky et son épouse avaient travaillés dur pour assoir cette réputation d'excellence. Le week-end, nombreux étaient les marseillais qui faisaient le voyage pour venir déguster les délicieuses préparation de Jacky. La pissaladière préparée par son fils attirait une armée de gourmands. Il reste à chacun le souvenir de son sourire et de sa bonhomie.



CUGES-LES-PINS



MAGALI ET LUC FALCO LA CABRO D'OR

Sur les chemins du Sud Sainte-Baume, un soir de juin, juste avant que le soleil ne se couche, vous croiserez sûrement Luc et son troupeau de chèvre du Rove qui rentrent à la chèvrerie, pendant que Magali, derrière ses fourneaux, nous prépare fromages et brousses à la douceur parfumée de nos collines.

ÉRICA BERNARDI
LES CAPILOTADES

Perchée sur le rocher d'Évenos, Érica est fière d'avoir pu monter ce petit espace de vente. Elle y vend et produit les « capilotades », une recette provençale originale qu'elle a retrouvée : des confitures d'olives et de poivrons rouges !





OLIVIER IMBERT
DOMAINE IMBERT

Il presse encore le raisin à l'ancienne, dans un pressoir en bois, à la force des bras. Toute sa production, il la triture, l'écrase et l'extrait tout seul. Oh ! Bien sûr, il n'a pas des centaines d'hectares, cet homme-là. Mais les hectares qu'il a, il les transforme en vin avec les mains et le cœur !

MICHEL
LE BOULANGER

Michel est retraité. Sa passion pour le pain et le métier de boulanger qu'il a exercé toute sa vie, le pousse à faire revivre à la période de Noël le four ancestral de Garéoult. Une nuit entière à pétrir, à cuire du pain à l'ancienne, à cuisiner des petites pâtisseries gourmandes, que petits et grands dégusterons au matin.





VARIATIONS AUTOUR DU THÉ

« Ici crêpes au chocolat, en face monde cruel » voilà la petite phrase humoristique qui vous accueille en rentrant dans cet endroit chaleureux et cosi dans le centre de Garéoult. Nathalie vous servira des thés en provenance des quatre coins du monde, des pâtisseries et des chocolats maison, tout ici est réuni pour passer un merveilleux moment gourmand en famille ou entre ami.e.s.

GÉMENOS

SANDRA ECOCHAR ET THIERRY CRAVERO LES GARDES À CHEVAL

Jour après jour, ils parcourent à cheval le domaine départemental de Saint-Pons. De chemin en chemin, de la cascade à l'Abbaye, ils surveillent les lieux et renseignent les promeneurs. Ils participent à créer, dans ce lieu, un sentiment protecteur de calme et de sécurité.



CLAUDE DE RUEDA DÉCOUVREUR DE FOSSILES

Claude était un expert en géologie et en recherche de fossiles du Massif de la Sainte-Baume. Sa collection exposée à la Maison du Patrimoine de La Cadière fait pâlir de jalousie plus d'un directeur de musée.





THIERRY VALARINO MARAICHER

Thierry travaille avec son épouse. Sa petite exploitation familiale est située au pied du village de La Cadière. Il produit des légumes et des fruits en agriculture raisonnée. Il faut goûter ses fraise : petits fruits sucrés, merveilleux de saveurs, avec un goût de noisettes...suaves et croquants ! Que du plaisir !

DENIS PIETRI LE MOULIN DE LA MALISSONE

C'est une passion ! Extraire l'huile de l'olive, cela lui a pris il y a longtemps. Depuis il ne cesse d'investir pour améliorer encore et encore sa qualité. Il passe tous ses loisirs dans son moulin. Mais son vrai métier est sur la mer : il est capitaine de remorqueur !





ALEXANDRA ET XAVIER PRÉBOST OLIVES

C'est du sérieux, c'est une affaire de famille. Quand il s'agit de récolter les olives, les parents et les enfants s'y mettent ! Mais quel plaisir, car plaisanteries, blagues et sourires ponctuent la cueillette au rythme des petits fruits qui tombent au sol.

AGNÈS GAUSSEN DOMAINE DE LA MALISSONE

Ce petit bout de femme a une énergie à revendre. Coiffée de son foulard, c'est une passionnée : « Et je rentre dans les cuves, et je porte les barriques de moult, et je cours dans les vignes… » Et le vin qu'elle produit est à son image : chaleureux, gai et vigoureux.





VIRGINIE ET OLIVIER PAXE MIELLERIE DE L'ORATOIRE

Leur miellerie est située au pied du village. Plusieurs fois récompensés au concours Talents gourmands, ils travaillent en couple. Il faut les voir s'embrasser pendant la récolte du miel, entourés des milliers d'abeilles, à travers la grille de leur protection, pour comprendre l'amour qu'ils se portent et qu'ils portent à leur métier.

ALAIN CANESSE
LES CHEMINS ET BORIES

Il avait une passion. Aussi, à sa retraite, c'est décidé, il va s'y mettre ! Il rénove patiemment les chemins charretiers, les murs et les bories de sa commune. Patiemment, pierre après pierre, il redonne à ces lieux leur aspect ancestral où des générations d'humains ont vécus.



PIERRE VENEL
MARAICHER BIO

Dans la plaine agricole, près d'un site romain, Pierre, sur ses quelques hectares, produit des fruits et légumes Bio. Il est venu au Bio, il y a quelques années. Convaincu de la justesse de son choix, il œuvre à aimer et protéger notre territoire.





EMMANUEL AGUILLON
ARCHÉOPOTERIE

Il hésitait à ce que je photographie son arrière boutique. C'est fouillis, disait-il ! Pourtant il avait là un trésor. Des centaines de pièces de poteries romaines, grecques : des amphores, des vases, des lampes à huiles... l'Archéopoterie, c'est son métier. Il reproduit, à l'identique, les poteries de nos ancêtres.



LES AMIS DE LA CUISINE PROVENÇALE

Astrid, Christiane et bien d'autres dirigent cette association sympathique et gourmande. Si vous voulez apprendre et réaliser, dans la convivialité, des repas provençaux, c'est chez elles qu'il faut aller. Votre cœur et vos papilles ne seront pas déçus.

GEORGES DELMAS PAYSAN CONTEUR

Georges cultive les légumes, la vigne et quelques arbres fruitiers. C'est pour lui une passion. Avec un air malin, il va vous expliquer le pourquoi du comment, le quand et le où. C'est un passionné ! Amateur de son terroir, il vous attend pour vous le faire connaître et aimer.





BRUNO FOURNIER EXPERT EN TOMATES

Bruno est un ancien ingénieur agronome de l'INRA à la retraite. Il se passionne pour la culture de la tomate. Il possède environ 400 plants de tomates de catégories différentes, venues du monde entier. Il élève la souche originelle des tomates, une petite baie sucrée en provenance d'Argentine.

GÉRARD MAILLET
MARAICHER

Gérard vend ses fruits et légumes directement au particulier. Il est en culture raisonnée. Il fournit aussi de grands noms de la cuisine méditerranéenne, notamment le chef Christophe Bacquié de l'Hôtel du Castellet. Si vous passez un matin pendant l'arrosage des salades, vous trouverez Gérard parmi les jets d'eau, le sourire avenant et jovial, partageant, avec ses salades, l'eau rafraichissante du terroir.





HENRI REBUFFA
JONQUILLES

Habillé en treillis, sous son air dur et sérieux, c'est un agriculteur au grand cœur, qui aime à voir ses fleurs pousser.

CHRISTOPHE BACQUIÉ
CHEF ÉTOILÉ
HÔTEL DU CASTELLET

Il est Meilleur Ouvrier de France, doublement étoilé au Michelin. Il doit son succès à sa rigueur et sa passion. Il a su adapter son art aux saveurs de notre région, et travaille principalement avec les produits du terroir.



MAZAUGUES



RICHARD ROUX
LA FERME DE SAINT-GALL

Le dernier troupeau de vaches de la Sainte-Baume est ici à Mazaugues. Richard, droit comme un « I », planté sur son bâton de vacher, surveille avec amour son troupeau. Il continue, de transhumance en transhumance, à élever patiemment ses animaux.

MÉOUNES-LÈS-MONTRIEUX

PHILIPPE BOIT ET SA CHIENNE FANNY TRUFFICULTEUR, SO(U)RCIER

Philippe est surprenant ! La truffe, c'est sa passion et son métier. Mais ce qui est étonnant, c'est sa façon de les faire éclore. Avec sa baguette de sourcier, il place, déplace des cailloux autours des chênes truffiers. Il est en symbiose avec l'énergie tellurique des lieux, il sent, ressent les vibrations. Il regarde et comprend le Ciel et la Terre. Pendant que Fanny, sa chienne, au regard amoureux, attend patiemment un signe pour aller fouiller les sols.





THIERRY LAMARQUE
SPÉLÉOLOGUE

On est dans les profondeurs du massif. Thierry nous guide avec nos enfants à la découverte des entrailles de la Sainte-Baume. En formidable vulgarisateur, il nous révèle les beautés et les secrets de ce lieu. Il sait que connaître et comprendre la profondeur des choses nous les fait aimer et respecter plus fort.

CHRISTEL BÉRRUT SAFRANANS

Une jolie couleur mauve, un jour à l'automne, parsème délicatement quelques hectares de champs au pied du massif. Ce sont les « Crocus-Sativus » qui poussent. Avec beaucoup de patience, Christel les cueille au petit matin pour en extraire les stigmates, qui une fois séchées, produiront le safran, si apprécié dans la Provence.





VIRGINIE ET LAURENT PIERRON BOULANGERIE DE LA SAINTE-BAUME

Ce sont des croissants oui ! Mais ils ont des marbrures oranges, jaunes et vertes ! Ils sont croustillants, la pâte feuilletée est faite sur place, et ils ont des saveurs citronnées ou orangées. Ils ont été créés en l'honneur du Massif, aux couleurs de la nature.

CORINNE ET SYLVIE LA BLONDE ET LA BRUNE

Un restaurant de moules-frites dans la Sainte-Baume, il y en a un, à Néoules ! Passionnées par leur activité, Corinne et Sylvie l'ont depuis développée. Elles y ont installé une brasserie. Elles y produisent une bière forte et délicate à la marque évocatrice « La Blonde et La Brune ».





GÉRARD CASTELLI
VAR AUPS

Gérard est un passionné. Dans son atelier au pied des falaises, il coupe, tourne, assemble le bois qu'il récupère dans la forêt. Il est intarissable sur son activité. Il vous racontera patiemment comment il réalise ces superbes stylos en bois de la Sainte-Baume.



MICHEL LASINA
BALALIN BALAL'ANE

Les enfants trépignent, ils sont impatients d'aller balader sur les chemins de la Sainte-Baume avec les ânes de Véronique et Michel. Michel va les accompagner. Il va leur expliquer les arbres, la terre, les plantes, les animaux... Les ânes par leur présence apaisante trottineront avec eux.



FRÈRE OLIVIER-MARIE CORRE
DOMINICAIN

Enseignement, partage et communauté. Frère Olivier est attaché à ces valeurs, qui sont les valeurs de la Communauté. Il souhaite que les images reflètent ces valeurs. Avec un sourire qui ne le quitte pas, il parle avec amour de son sacerdoce, et du bonheur qu'il éprouve à être ici aux côtés de Marie.

MATHIEU GHIS
APICULTEUR

C'est une reconversion. Mathieu a décidé, il y a quelques années, de changer de voie. Il est aller au lycée agricole, a passé son examen et construit son activité au pied du Massif. Il a si bien réussi, qu'il a obtenu dernièrement la marque « Valeurs Parc », pour son délicieux miel.





AJELLO LAURENT
FERME L'ANDAIN

Ici les prairies vertes sont rares en été, aussi, Laurent parcours avec détermination le massif pour trouver de quoi se nourrir à son troupeau de brebis. Il produit de merveilleux fromages : tomes et camembert de brebis, ainsi que de la viande d'agneau. Il a obtenu la marque « Valeurs Parc » de la Sainte-Baume.



ÉRIC ROUAULT
LA PIERRE DU MÉJEAN

On sent chez Éric un lien fort et ancestral avec la pierre. Son atelier est en pleine campagne. Il y taille, martèle, sculpte et caresse ces blocs minéraux qui dans ses mains, petit à petit, vont trouver une forme et une âme.

POURRIÈRES

JÉRÔME MAILLOT
LE TEMPS DES RÊVEURS

Ils ne sont pas nombreux, les viticulteurs qui, comme lui, pressent encore leurs raisins à la main et le vinifient en amphore. Le travail est long et difficile, mais le vin qui coule de ces amphores est merveilleux par ses arômes. À la dégustation, vous comprendrez pourquoi « il est temps de rêver » !





LUC POUSSEL
ET CAÏUS MARIUS

Luc est archéologue, spécialisé dans la période romaine. Il a écrit plusieurs ouvrages, et notamment « Le Tombeau des Teutons», l'histoire de la victoire des Romains sur les Cimbres et les Teutons dans la plaine de Pourrières. Ce jour-là, pendant les prises de vues, Caïus Marius, le vainqueur, a voulu être sur la photo.

RIBOUX

ROBERT SIMIAN
SCULPTEUR DE CADE

Robert parcours les chemins du Massif, entre Riboux et Signes, à la recherche des cades desséchés. Par sa patience et son amour, il leur redonne vie. Coupés, taillés, polis, ces œuvres exhalent l'odeur forte et sensuelle si caractéristique de ce bois.





MARIE-FRANCE ET BERNARD CAL PÊCHES ET ABRICOTS

Niché au pied du Massif de la Sainte-Baume, le verger de la famille CAL est un écrin merveilleux. Bernard, passionné et tenace, produit des fruits savoureux, juteux et sucrés à souhait, présents sur les meilleures tables.

FABIO FABBRI LA FATTORIA

Un troupeau de bufflonnes en Sud Sainte-Baume, cela paraît étrange, et pourtant il existe ! Fabio élève une vingtaine de bêtes. La mozzarella qu'il fabrique avec ce lait doux et au petit gout de noisette est digne des meilleurs fromages italiens. À la dégustation, on y retrouve, avec bonheur, le goût du fromage de notre enfance.



ROQUEFORT-LA-BÉDOULE

ROQUEVAIRE



LYSE ET COLETTE CANFORA LES SANTONS COLETTE

Lyse, la mère, et Colette, la fille, toutes deux penchées sur leur établi, travaillent pour la prochaine collection de santons. Lyse, couturière minutieuse, réalise les modèles habillés et Colette réalise les petits modèles. Le titre de MOF trône sur ces ateliers, d'où sortent des œuvres souvent récompensées.

JÉRÔME LAPLANE
PAYSAN GLACIER

Parmi ses jardins de légumes bio, il y a un nouvel atelier, construit il y a peu. Jérôme y réalise de délicieuses glaces et sorbets : fenouil, thym, romarin, framboise, fraises… et bien d'autres. Il est retourné à l'école, a fait des stages chez de grands chefs étoilés, et le résultat est là : des glaces au goûts fins et parfumés de nos collines.





LA FAMILLE NICOLAS
LA FONDERIE DE ROQUEVAIRE

Au bout d'un petit chemin de campagne, un atelier apparaît à travers des champs d'oliviers. C'est une fonderie. Depuis plusieurs générations, la famille Nicolas crée des pièces de fonte pour l'aménagement urbain et l'industrie. Leur savoir-faire et leur compétence en pièce d'art leur confèrent le titre d'EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant.

ROUGIERS

IRÈNE ET YVES CHIAVASSA
LEI TROUBAIRE DE MADELANO

Ils sont amoureux tous les deux !

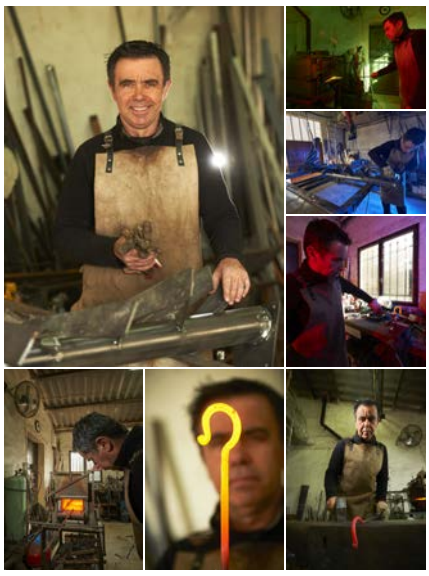
L'un de l'autre, c'est évident, mais aussi de leur passion : la vie, le chant, les poèmes et les instruments des troubadours. Yves fabrique et répare, Irène réalise les costumes. Ensemble, émus, il chantent et déclament les poèmes ancestraux de notre culture.





LUCAS GARANSSIN
PRODUCTEUR DE POIS CHICHES

Ce n'est pas son métier, mais il cultive ses pois chiche consciencieusement et avec amour. C'est en mémoire de son grand-père qu'il a décidé de retrouver les gestes de cette culture. La production est chiche, mais ce n'est pas grave, car la volonté de Lucas, c'est de pérenniser ce savoir-faire ancestral.



GUY BINOT
FERRONNERIE D'ART

Son atelier est situé chez lui, dans son garage. Il est venu à ce métier par passion.

Travailler le métal demande de la force, du courage et beaucoup d'énergie.

Il apporte à sa pratique, une note de sensibilité et de créativité, qui font de ces réalisations des œuvres d'artiste.

THIERRY GRAS
COIFFEURS JUSTES

Récupérer les cheveux coupés pour les recycler ? Il fallait avoir l'idée. Et elle est lumineuse. En effet les cheveux ont des propriétés exceptionnelles et peuvent être utilisés comme isolants dans la construction des bâtiments, des autoroutes. Ils peuvent servir aussi à la récupération des zones mazoutées dans les ports.



SAINT-ZACHARIE



JEAN-PIERRE BONNET & JULIETTE TOURNICOTON ELECTRAD'OC

Juliette et Jean-Pierre sont des passionnés. Passionnés de musique et d'instruments anciens. Leur vie tourne autour de ces musiques médiévales, et si un jour vous les rencontrer, il se promettent de vous faire « Bouléguer » sur des danses occitanes.

SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

REYNIÉ RAYBAUD LE PAYSAN POÈTE

René, depuis son adolescence, a la poésie et la langue provençale chevillées au cœur. Son métier d'agriculteur le lie au massif et transcende sa créativité. Il est l'auteur de nombreux livres en langue provençale, sur la faune, la flore et des recueils de poèmes. Il a reçu de nombreuses distinctions.





CHRISTIAN BRAYER LYCÉE D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVÉ

De l'élevage, des plantations, du maraichage, de la transformation, de l'apiculture et même une crèche, Christian dirige ce lycée agricole où l'enseignement dispensé prépare les élèves aux nouvelles technologies, respectueuses de l'environnement et dans le souci constant de la symbiose avec la nature.

JEAN-MICHEL GIBEREAU
LES VITRAUX DU HÉRON

C'est au pied de la basilique que Jean-Michel exerce ce métier d'art. Les temps sont durs, car les vitraux ne sont plus trop remplacés dans les églises. Il travaille donc le plus souvent pour les particuliers. Il fait aussi partager sa passion, car dans ses stages, il enseigne aussi cet art à tout un chacun.



FAMILLE BRUNA
LE BIQUET DES MEAULNES

Si un jour vos passez dans la plaine des Meaulnes, allez dire un petit bonjour aux chèvres de la famille BRUNA, elles sentent bon le ciste, le thym et le romarin. Elle y produit un petit fromage merveilleux, issu d'une tradition ancestrale.





JEAN-LOUIS ET OLIVIER
FOURRAGES

Ils travaillent en binôme. Dans les chaleurs de l'été, leurs mains caressent les épis du fourrage qu'ils ont semés.

SOLLIÈS-TOUCAS

MARIE CROISIER
ÉLEVAGE DE TRUITES

Elle est courageuse et passionnée. Marie, sur les bords du Gapeau, élève avec amours ses truites pour le bonheur des petits et des grands. Tout serait parfait sans Monsieur le Héron qui se délecte de ses poissons.





BENJAMIN TRUCCO
LES FIGUES DE SOLLIÈS

Il est jeune et très engagé dans ce métier que des générations d'anciens ont cultivé avant lui. Personne ne le ferait partir de ces champs de figuiers, car passionné par cette culture, à l'ombre des feuilles fraiches, il prend plaisir à cueillir et déguster ces fruits murs et suaves.

TOURVES

BLANDINE ET VINCENT ARCUSA
LA FERME DE LA REYNE

Blandine et Vincent sont un jeune couple. Ils cultivent leurs propres espèces de blés, certaines très anciennes. Ils pétrissent, façonnent et cuisent au feu de bois un pain riche en qualité nutritive et en goût. Ils vivent ici, en pleine nature, l'atelier en plein milieu des champs, où courent leurs enfants heureux.



MYRIAM ARNAUDI
ETHIC LAINE

Avec son compagnon Alban, ils élèvent des brebis mérinos d'Arles et de chèvres angora. Ils produisent une laine de haute qualité environnementale, en respectant autant que possible une transformation sur le sol français. De jeunes producteurs bien talentueux.





FAMILLE PIANTINO &
SES GIBACIÉS

Le père, la mère et les deux filles, chez eux dans leur villa à Trets, ils perpétuent une vieille tradition provençale. À partir d'une recette transmise de génération en génération, ils réalisent le fameux gibacié. On sent chez eux l'amour et la passion de leur métier.



RAOUL DE CUGIS
LES FOURS À CADE

Il est intarissable. Sa culture du lieu est impressionnante. Il restaure, entre autres, les fours à cade du massif. Lors d'une randonnée, si vous le croisez, n'hésitez pas à le questionner, vous serez surpris et impressionné par son savoir. Mais prenez soin d'annuler tous vos rendez-vous !

C'est enfin l'aboutissement de ce travail merveilleux réalisé avec vous, actrices et acteurs du Parc naturel régional de la Sainte-Baume.
Travail passionnant, car il m'a permis de vous rencontrer,
heureux de vivre et travailler sur ce territoire.
Travail humainement très fort aussi,
chacune et chacun de vous m'ayant conté sa vie,
son histoire, ses difficultés, ses projets.
Dans mon métier de photographe, rien n'est plus intense que ces moments de partages.
Merci de votre confiance et de ce que nos échanges m'ont apportés.
En espérant vous retrouver bientôt au détour d'un des chemins du Parc.

Denis CAVIGLIA
Photographe professionnel
www.deniscaviglia.com
www.modepaysage.com
www.saintebaumephoto.com

Séduit par le travail réalisé en 2015 par Denis Caviglia sur six communes du territoire, pour la Communauté d'agglomération Sud Sainte-Baume, intitulé « Un terroir et des hommes », le Parc l'a mandaté pour compléter ce portrait des Femmes et Hommes qui font le territoire de la Sainte-Baume.
Vous faites partie de ceux-ci.
Nous serons heureux de faire découvrir cette exposition « Visages de la Sainte-Baume » qui s'invitera dans divers espaces du territoire du Parc pour lever un coin du voile sur la richesse des savoirs et savoir-faire locaux.
Nous sommes ravis également de vous remettre « vos » photos afin que vous puissiez vous en servir pour promouvoir votre activité.

Michel GROS
Président du Parc naturel régional de la Sainte-Baume
Maire de La Roquebrussanne
www.pnr-saintebaume.fr