

Journée Pique-nique à la chapelle "Saint Martin & Visite de la bergerie "Le Petit Campsois" à Camps-la-Source, samedi 10 juin 2017

**Article de Nicole LOUËRAT et Patrick GUILLON
Illustrations Monique BRACHET**

L'éleveur et producteur de fromages de chèvre Sébastien Tumbarello



Ces chèvres, d'une grande élégance, se caractérisent par leur port altier, leur profil busqué et leurs très longues oreilles pendantes.



La chèvre Anglo-Nubienne a été créée en Grande-Bretagne il y a plus de 150 ans. Elle résulte du croisement de chèvres communes anglaises et de chèvres venues d'Inde et d'Afrique.

L'Anglo-Nubienne supporte des conditions climatiques très diverses avec une très bonne adaptation aux climats chauds et tropicaux.

C'est une race de grand format, les boucs peuvent atteindre 120 kg et les chèvres 90 kg.

Sa robe présente de nombreux coloris différents, depuis des patrons unis de blanc à noir et de multiples combinaisons de différentes couleurs. Des concours de beauté sont organisés dans le monde entier. Les cornes sont courtes et légèrement recourbées vers l'arrière. Certains animaux peuvent être mottes (sans corne).

Le lait d'Anglo-Nubiennes est exceptionnellement riche en matières grasses et matières protéiques, il est surprenant en goût et en onctuosité. C'est l'une des raisons qui fait apprécier cette race en production fromagère.

- **Un peu d'histoire:** Le lieu, où nous avons pique-niqué, s'appelait le castrum d'Argentil, territoire qui s'étendait d'ici jusqu'à l'église de Besse et qui, au Nord, jouxte d'un côté Flassans et de l'autre Brignoles.

L'église Saint Martin d'Argentil est appelée aujourd'hui une " chapelle " mais il faut l'imaginer comme une ancienne paroisse.

A l'origine, l'église construite à la fin du XI^{ème} siècle était fortifiée et bien plus haute que la chapelle actuelle.



Au dessus d'une crypte s'élevait un étage à deux niveaux .
 A la fin du XIème siècle, le Pape Grégoire avait introduit une réforme qui séparait nettement le sacré du profane.
 Néanmoins les bergers ont gardé les vieilles coutumes. Ils venaient toujours entendre la messe du dimanche à St Martin, et ils continuaient à utiliser la chapelle pour mettre du foin, du bois et des récoltes agricoles ainsi que l'avaient fait leurs ancêtres.

Si bien qu'au XIVème siècle, lors d'une visite pastorale l'évêque déclare aux gardians que "l'église n'est pas une grange" et conseille de faire un autel portatif et de mettre une cloche à l'intérieur, car il n'y a plus de clocher.

- Une journée à Camps-la-Source

9 H 30:
22 citadins se retrouvent à la bergerie du Petit Campsois.



Au rassemblement devant la vitrine réfrigérée des fromages, le compte n'y est pas, notre Lili s'est perdue au pays des "Ânes volants" (légende bien connue à Gonfaron) , attente, inquiétude, heureusement S.O.S Patrick fonctionne...



Les chevriers, M. et Mme Tumbarello sont très sympathiques, Monsieur s'occupe des chèvres et Madame s'occupe des fromages frais, demi frais, secs etc... des yaourts, de la brousse et vend aussi des savonnettes à base du lait très protéiné de leurs chèvres.

Après les achats, la visite de la bergerie. Évidemment, nous ne sommes pas chez un parfumeur ! C'est une sorte de large tunnel bâché, aménagé pour la "récolte" du lait et le repos des chèvres.



Après les explications techniques, Sébastien nous présente son troupeau ; il les appelle à la façon de "Manon des Sources", elles ont toutes un prénom, Rosita ou Jasmine...



Elles sont magnifiques : racées, hautes sur pattes, une belle robe et surtout de grandes oreilles qu'elles utilisent comme un "éventail" pour se rafraichir de la canicule provençale. Qu'il est fier de ses chèvres, Sébastien ! Je pense qu'il en est même passionnément amoureux.



Bon, les chèvres sont bien belles, mais le public a faim et chaud et quoi de mieux qu'un bon apéro à l'ombre des grands chênes verts, avec un rosé bien frais, du saucisson, des olives, de l'anchoïade etc... etc... une vraie garden-party.



Puis on se disperse par petits groupes, certains très habitués et organisés avec la table de pique-nique et les chaises, d'autres plus simplement avec la couverture sur l'herbe ou plus rustiquement, assis sur un tronc d'arbre pour manger son pique-nique mais on n'oublie pas les desserts que ces dames et monsieur ont préparés : tartes, fondant au chocolat et far breton etc...



C'est une sortie dont on se souviendra, orchestrée par notre ami Patrick et que nous remercions chaleureusement.

A ceux qui ne connaissent pas, allez-y, c'est un but de ballade idéale pour pique-niquer et se régaler des bons fromages de Sébastien et de Mme Tumbarello à Camps-la-Source.



La réputation de cet éleveur est couronnée de plusieurs médailles pour ses fromages: "médaille d'or pour le fromage frais et médaille d'argent pour le fromage sec, à la Foire de Brignoles"

