



— *Authentic Magazine* —

Turquoise

SAINT-TROPEZ



CLOS DE CAILLE

CÔTES DE PROVENCE



WWW.CLOS DE CAILLE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION




LESAMANDIERSHOME
INTERIORS

MOBILIER • DÉCORATION
PRÊT-À-PORTER • MAROQUINERIE



SAINTE-MAXIME
63 route du Plan de la Tour
+33 (0)4 94 97 68 38

WWW.LESAMANDIERSHOME.COM
lesamandiershome@orange.fr
 Les Amandiers Home -  @lesamandiershome

GRIMAUD
2 rue du porche
+33 (0)4 94 79 23 55

Edito

Dans les cartes à jouer aux couleurs Turquoise, écartées tel un éventail dans la main pour brasser l'air marin, je voudrais... ou plutôt, non, imaginez : quel est le territoire où l'on peut, à votre connaissance, simultanément marcher, courir, plonger, pratiquer le vélo, monter à cheval, emprunter les routes sinueuses de domaines et de caves vinicoles, goûter aux meilleures Tables (étoilées ou non), pratiquer le trail ou l'accrobranche, des activités nautiques comme le dériveur, le windsurf, le kayak, jet-ski, paddle, body-board, hobie-cat... puis monter, grimper, escalader, s'élever à plus de 300 m au-dessus de la mer Méditerranée, expirer, inspirer, souffler... Et regarder, sentir, écouter... Ecouter le silence des collines, le bruissement des plaines, le grésillement des sentiers ? Aimer, s'aimer ?

Quel est ce territoire où découvrir un massif forestier de 135 000 ha de collines, de vallons, de forêts, de drailles, de rivières, de ruisseaux, de maquis et de plans d'eau ? Et des fermes et des maraichers ? Et des artisans qui entretiennent des goûts transmis et des saveurs héritées ?

Il est ici ce territoire. Trésor du Var, trésor des Maures, trésor que celui de la presqu'île de Saint-Tropez que Turquoise, depuis plus de dix ans, vous fait partager chaque été.

Un territoire aux trois couleurs : le vert des pins, des crêtes et des jardins cachés ; le bleu mistral du ciel de Provence et l'or du soir lorsqu'au couchant sortent les robes en paillettes pour entrer en goguette dans l'éclat de la nuit bleue.

Dans les cartes à jouer aux couleurs Turquoise, écartées tel un éventail, je voudrais... Je voudrais tourner les pages de Turquoise comme tournent les manèges en couleur du rond-point de La Foux.

Notre presqu'île est une terre de mouvements. Et votre magazine Turquoise en est le reflet. Heureuse lecture !

La Rédaction

Directeur de la publication : Pascale Perez
Édition : Sun 7 Graphic - Saint-Tropez - 04 94 55 84 84 - Service publicité : Tom Carbonnel - 07 82 71 10 82
Imprimeur : Les Deux Ponts - 5 Rue des Condamines, 38320 Bresson
Reportages et rédaction : Henri Lameyre, Pascale Perez, Anabelle Garin
Turquoise magazine - Édition 2023-2024 - ISSN : 1960-2154
Photo de couverture : Guillaume Voiturier
Crédits photos : Vidéo Roma, Les Sourires de Léa, Dam's, Tom Carbonnel

La rédaction n'est pas responsable des textes, illustrations et photos qui lui sont communiqués par les auteurs. Toutes reproductions ou adaptations même partielles d'un extrait quelconque de cette revue par impression, photocopie, microfilm ou autre procédé sont illicites sans le consentement écrit de l'éditeur.



In the Turquoise-colored playing cards, spread out like a fan in the hand to stir up the sea air, I'd like to... or rather, no, imagine: what is the territory where, to your knowledge, you can simultaneously walk, run, dive, bike, ride a horse, take the winding roads of wineries and wine cellars, taste the best Tables (starred or not), practice trail or treetop adventure course, water activities like dinghy, windsurf, kayak, jet-ski, paddle, body-board, hobie-cat... then climb, climb, climb, soar over 300 m above the Mediterranean Sea, breathe out, breathe in, breathe out... And look, smell, listen... Listen to the silence of the hills, the rustle of the plains, the sizzle of the trails... Love, love each other... What could be better? To love, to be loved ?

What's this land where you can discover a 135,000-hectare forest of hills, valleys, forests, drailles, rivers, streams, scrubland and lakes? And farms and market gardens ? And craftsmen who nurture tastes handed down and flavors inherited ?

This is the land. The treasure of the Var, the treasure of the Maures, the treasure of the Saint-Tropez peninsula, which Turquoise has been sharing with you every summer for over ten years.

A land of three colors: the green of pines, ridges and hidden gardens; the mistral blue of the Provençal sky; and the gold of the evening, when sequined dresses emerge at sunset to gawk in the glow of the blue night.

In the Turquoise-colored playing cards, spread out like a fan, I'd like to... I'd like to turn the pages of Turquoise like the colorful merry-go-rounds on the La Foux traffic circle.

Our peninsula is a land of movement. And your Turquoise magazine reflects this. Happy reading !

The Editor

Boris Folli

IMAGINER,
CONCEVOIR ET BÂTIR



Enfant du pays, Boris Folli conçoit et réalise des maisons individuelles sur-mesure sur une terre de prédilection : la presqu'île de Saint-Tropez. Attentif aux dernières tendances en matière de décoration extérieure et intérieure, ce jeune entrepreneur passionné dirige un cabinet d'une dizaine de collaborateurs qui participent de la conception à la remise des clefs de la maison.

Boris : des origines d'Europe centrale ? « Non, non, pas du tout. C'est tout simplement grâce à Boris Vian que mes parents m'ont donné ce prénom ». C'est vrai que l'auteur de « L'Ecume des jours » fréquenta longuement Saint-Tropez dans les années 50. Belletransmission. « Le Déserteur », « La java des bombes atomiques », « On n'est pas là pour se faire engueuler »... c'était lui, les amateurs de chansons apprécieront.

UN CONTACT PRIVILÉGIÉ AVEC LA CLIENTÈLE

Le premier contact avec un client se passe toujours de la même façon, par le dialogue, ce que Boris Folli appelle un « dialogue intellectuel. » « Le client vient nous voir avec un projet. Et, comme il faut savoir que



les réglementations en matière d'urbanisme sur la presqu'île sont assez strictes, notre premier travail est de faire une analyse synthétique des droits à bâtir : vous avez acheté un terrain de telle superficie sur telle zone, ce qui vous donne le droit d'une emprise au sol de tant. On peut faire un étage, ou pas. Faire un sous-sol, ou pas, et cætera. » Ce premier contact permet d'expliquer les droits du propriétaire sur son terrain, ce qu'on appelle la faisabilité. Viennent ensuite, dans un second temps, les envies, les souhaits. « C'est très important de comprendre le style de vie souhaité, si la maison est un futur habitat principal ou une résidence secondaire ou destinée à la location. Chaque maison est unique. Nous faisons du sur-mesure. Nous proposons et c'est avec le client que nous décidons selon ses envies. »

JOUER SUR LES LUMIÈRES

« Grâce à de grandes ouvertures, l'idée est de créer toujours plus de volumes en optimisant les espaces de vie. Selon l'exposition, s'il y a une perspective de vue mer, on va aussi chercher l'implantation la plus optimale. On va jouer sur les lumières, avec un impératif toutefois : préserver l'architecture locale de la presqu'île. »



BORIS FOLLI : ARCHITECTURE & PROJECT MANAGEMENT

Boris Folli is a passionate entrepreneur who designs and builds custom-built single-family homes on the Saint-Tropez peninsula. Attentive to the latest trends, he manages a firm of around ten collaborators who are involved from the design stage through to handover of the keys to the house.

PRIVILEGED CUSTOMER CONTACT

The first contact with a customer always takes place in the same way, through dialogue, what Boris Folli calls an « intellectual dialogue ». « The customer comes to us with a project. And, as you should know, town-planning regulations on the Presqu'île are quite strict, our first job is to carry out a summary analysis of building rights: you've bought a plot of such and such a size in such and such a zone, which gives you the right to a footprint of so much. You can either build a floor or not. You can make a basement, or not, and so on. This first contact explains the owner's rights to his land, what we call feasibility. Then, in a second phase, we discuss your wishes and desires. « It's very important to understand your desired lifestyle, whether the house is to be your main residence, a second home or a rental property. Every home is unique. We're tailor-made. We make suggestions, and then we work with the customer to decide what they want.

« NOTRE PHILOSOPHIE EST DE CRÉER DES MAISONS FACILES À VIVRE. NOUS PROPOSONS DE GRANDS ESPACES, DE VASTES SALONS, UNE SALLE À MANGER OUVERTE SUR LA CUISINE ET UNE CONNEXION ENTRE L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR DU BÂTI.



PLAYING WITH LIGHT

«Our philosophy is to create homes that are easy to live in. Thanks to large openings, the idea is to create ever more volumes by optimizing living spaces (...) with one imperative however: to preserve the local architecture of the peninsula.»

BORIS FOLLI'S SIGNATURE

Boris Folli's team is made up of designers, interior architects and site supervisors, all committed to delivering high-quality construction projects.

For over ten years, this method of working has won them a loyal clientele.

«Our approach to revisiting local architecture is very popular: pure homes using noble materials such as wood, lime plaster and stone. Chic, elegant materials, wonderfully integrated into a respected natural environment.»

All in all, Boris Folli's professional approach to a demanding clientele means that the Boris Folli stamp is omnipresent in the Gulf of Saint Tropez.

That's the Boris Folli signature.



LA SIGNATURE BORIS FOLLI

L'équipe de Boris Folli est composée de dessinateurs, architectes intérieurs, chargés de la conception, du design et du dessin technique de tous les projets de construction. Elle est complétée par deux conducteurs de travaux, maîtres d'œuvre ingénieurs chargés des suivis. « Notre équipe est assez fusionnelle, on discute beaucoup entre nous. On a toujours des questions techniques qui interviennent. Dans l'acte de construire, de bâtir (ou de rénover). Nous sommes toujours dans la dynamique d'avancer, d'aller au bout des choses, et de proposer le petit « plus » qui fera la différence !

Cette méthode de travail a permis à Boris Folli et à son équipe de fidéliser, en plus de dix ans d'activité, sa clientèle. Ceux qui ont changé de maison, qui ont voulu apporter des modifications reviennent. « Notre manière de revisiter l'architecture locale plaît, des maisons pures avec des matériaux nobles, du bois, des enduits à la chaux, de la pierre. Des matériaux chic et élégants, merveilleusement intégrés dans une nature respectée. »

Cette équipe jeune, passionnée et pleine d'énergie n'a pas fini de faire parler d'elle. L'empreinte Boris Folli est omniprésente dans le Golfe de Saint-Tropez, résultat d'un travail professionnel de grande qualité et d'un respect d'une clientèle exigeante. C'est ça, la signature de Boris Folli.



80 avenue Bernard Blua, 83990 Saint-Tropez, 04 94 43 89 53
www.borisfolli.com, contact@borisfolli.com
Facebook: agenceborisfolli - Instagram: boris.folli



MRS FLOWER

 mrsflower_sainttropez

Flora embellit
la mythique place aux Herbes
avec ses superbes bouquets.

**Elle assure également toute une gamme
de prestations autour de l'événement floral :**
ANNIVERSAIRES, MARIAGES,
BAPTÊMES, BAR-MITZVAH etc. .

Flora embellishes
the legendary Place aux Herbes
with its superb bouquets.

**She also provides a full range
of floral event services:**
BIRTHDAYS, WEDDINGS,
CHRISTENINGS, BAR MITZVAHS, etc. .

LIVRAISON BATEAUX ET VILLAS - BOAT AND VILLA DELIVERY

Tél. 06 72 66 37 16



La fine équipe Chez Madeleine

Coquillages et crustacés
SAINT-TROPEZ

Si la place aux herbes est un lieu magique de Saint-Tropez, c'est qu'il y règne une ambiance extraordinaire nous rappelant les folles années de la cité.

En effet, Alain, Mélanie et leur fine équipe vous accueillent sur cette petite placette au charme indiscutable pour vous faire découvrir et surtout déguster des produits d'exception dans une bonne humeur contagieuse.

Et oui, il y a encore des lieux où l'on discute et partage avec son voisin sans se soucier de son statut social ! Juste le plaisir de vivre de bons moments et de profiter de l'instant.

Le choix et la qualité sont aussi au rendez-vous : huîtres et autres crustacés soigneusement sélectionnés, célèbres ceviches et carpaccios de daurade, thon ou saumon, viandes de la roûisserie, planches de charcuteries sans oublier les fameuses King crab et caviar pour vos repas de fêtes.

Une belle proposition aussi pour vos paniers pique-nique vous est proposée.

L'authenticité tropézienne, c'est ici que cela se passe...

If the Place aux Herbes is one of Saint-Tropez's most magical spots, it's because of its extraordinary atmosphere, reminiscent of the city's heyday.

Indeed, Alain, Mélanie and their fine team welcome you to this charming little square to help you discover and, above all, taste exceptional products in an infectious good mood.

And yes, there are still places where you can chat and share with your neighbor regardless of social status! Just the pleasure of having a good time and enjoying the moment.

Choice and quality are also on the menu : carefully selected oysters and other shellfish, famous ceviches and carpaccios of sea bream, tuna or salmon, meats from the roûisserie, charcuterie boards, not forgetting the famous King crab and caviar for your festive meals.

We also have a great selection of picnic baskets.

Authenticity from Saint-Tropez, that's where it happens...

Ouvert tous les jours sauf le lundi de 9h à 22h

14 Place aux Herbes - 83990 Saint-Tropez - +33(0)7 49 14 02 49

@LaFineEquipeChezMadeleine



Arnaud Donckele & Maxime Frédéric at Louis Vuitton

Louis Vuitton confie cet été son restaurant tropézien de l'hôtel White 1921 au chef étoilé Arnaud Donckele et au chef pâtissier Maxime Frédéric.

Complices professionnels à Cheval Blanc Paris, Arnaud Donckele (également chef du restaurant La Vague d'Or à Cheval Blanc St-Tropez) et Maxime Frédéric (à la tête du café et de la chocolaterie Louis Vuitton au sein de l'exposition LV DREAM) sont aussi amis dans la vie. Ils partagent de longue date, en plus de leurs origines normandes communes, une vision de la gastronomie, savoureuse, lisible et authentique.

Arnaud Donckele et Maxime Frédéric ont à coeur de sourcer des produits de haute qualité au fil des saisons auprès de producteurs locaux. Tous deux défendent un travail artisanal des matières d'exception qui fait écho à la grande tradition de Louis Vuitton.

This summer, Louis Vuitton entrusts its Tropezian restaurant at the White 1921 Hotel to chef Arnaud Donckele and pastry chef Maxime Frédéric.

Professional accomplices at Cheval Blanc Paris, Arnaud Donckele (also chef of the restaurant La Vague d'Or at Cheval Blanc St-Tropez) and Maxime Frédéric (head of the Louis Vuitton café and chocolaterie in the LV DREAM exhibition) are also friends in life. In addition to their common Norman origins, they have long shared a vision of gastronomy that is tasty, readable and authentic.

Arnaud Donckele and Maxime Frédéric are committed to sourcing high-quality produce from local producers, season after season. Both are committed to the craftsmanship of exceptional materials, echoing the great tradition of Louis Vuitton.

A l'image des artisans oeuvrant dans les ateliers de la Maison, ils s'attachent également, en cuisine comme en salle, à célébrer le geste de la main. Cet été, les deux hommes mettent le cap sur le Sud, destination le légendaire village varois. Entre le Vieux Port et la place des Lices, ils ont imaginé à quatre mains un voyage gourmand ancré dans le terroir local, déployant ses arômes méditerranéens dans un esprit décontracté, chaleureux et élégant, à l'image de leur indéfectible amitié et du lifestyle estival cher à Louis Vuitton.

Dès 15h, les notes sucrées du goûter s'invitent à côté des entremets et tablettes de chocolat, ainsi qu'une tarte tropézienne. La fameuse brioche moelleuse à la fleur d'oranger se pare d'une robe croustillante habillée du motif Monogram de Louis Vuitton, contrastant avec la fraîcheur bienvenue d'une boule de sorbet, tandis que la sculpturale coupe Dolce Vita marie les arômes de trois glaces à faible sucrosité.

Le voyage se poursuit au dîner, à travers une carte épurée réunissant les meilleurs produits régionaux. Les sushis au riz de Camargue développent des umamis singuliers, accompagnant des ceviche de dorade, Saint-Pierre et autres poissons issus de la pêche artisanale, locale et écoresponsable. La région toute entière est à l'honneur, qu'il s'agisse des lisettes, sardines et gamberoni génois que des artichauts, aubergines, noisettes et tomates coeur de boeuf cultivés par les maraîchers provençaux, cueillis le matin même avant d'être sublimés par des gestes simples et précis.

Like the artisans who work in the Maison's workshops, they are equally committed to celebrating the handmade gesture in both the kitchen and the dining room. This summer, the two men are heading south to the legendary Var village. Between the Vieux Port and the Place des Lices, they have imagined a gourmet journey rooted in the local terroir, unfolding its Mediterranean aromas in a relaxed, warm and elegant spirit, in the image of their unfailing friendship and the summer lifestyle dear to Louis Vuitton.

From 3pm onwards, the sweet notes of afternoon tea will be served alongside entremets and chocolate bars, as well as a tarte tropézienne. The famous soft orange blossom brioche is dressed in a crisp Louis Vuitton Monogram pattern, contrasting with the welcome freshness of a scoop of sorbet, while the sculptural Dolce Vita cup marries the aromas of three low-sugar ice creams.



La carte se déploie dans toute sa sincérité, fidèle à l'âme du voyage propre à Louis Vuitton.

Pâtes italiennes « Zitone » fourrées à la truffe, délicat tartare de crevettes et côte d'agneau infusée d'épices marocaines sont autant d'étapes de cette exploration des goûts purs et des textures ensoleillées du bassin méditerranéen.

Le décor, inspiré à son tour par l'univers de Louis Vuitton, reprend le motif des carreaux bleus et blancs découvert dans la nouvelle collection resort « By The Pool » de la Maison, décliné aussi bien dans l'art de la table qu'en confortables coussins habillant le bar situé dans le jardin. L'utilisation principale de la pierre, du bois et de la céramique met l'accent sur la naturalité chère à Louis Vuitton, animée ici et là par des pièces de la collection Objets Nomades, dont les luminaires de Zanellato/Bortotto et les fleurs de l'atelier oï.

White 1921

Place des Lices, 83990 Saint-Tropez, France

Ouvert du lundi au dimanche

Horaires d'ouverture goûter : 15h - 18h

Horaires d'ouverture dîner : 19h30 - 23h

Réservation obligatoire le soir

L'art du savoir-faire sur la transformation des matières ou la fragilité humaine est au cœur de chaque création. J'espère que mes équipes et celles d'Arnaud nous apporteront une petite touche d'amour et d'indulgence...

Maxime Frédéric

The journey continues at dinner, with a refined menu featuring the finest regional produce. Sushi with Camargue rice develops singular umamis, accompanying ceviche of sea bream, Saint-Pierre and other fish from artisanal, local and eco-responsible fishing. The entire region is in the spotlight, from the lilies, sardines and gamberoni of Genoa to the artichokes, eggplants, hazelnuts and coeur de boeuf tomatoes grown by Provençal market gardeners, picked the very morning before being sublimated by simple, precise gestures.

The menu unfolds in all its sincerity, true to Louis Vuitton's signature travel spirit. « Zitone » Italian pasta stuffed with truffles, delicate shrimp tartare and lamb chops infused with Moroccan spices are just some of the highlights of this exploration of the pure tastes and sun-drenched textures of the Mediterranean basin.

The décor, in turn inspired by the world of Louis Vuitton, takes up the blue and white check pattern discovered in the Maison's new « By The Pool » resort collection, as much in the tableware as in the comfortable cushions adorning the garden bar. The primary use of stone, wood and ceramics emphasizes the naturalness so dear to Louis Vuitton, enlivened here and there by pieces from the Objets Nomades collection, including lighting by Zanellato/Bortotto and flowers by atelier oï.

Collaborer avec Louis Vuitton, c'est faire partie de l'histoire d'une Maison unique et construire une amitié solide, comme celle que j'ai avec Maxime et tous les passionnés qui m'entourent.

Arnaud Donckele





SAINT-TROPEZ
MONTE-CARLO

INTERIOR CONCEPT, CONSTRUCTION & DESIGN



ALIA



Gruppo
Giardini
Italian gardens in the world

MARIUS A LA PLACE



1242 BD DE GIGARO
83420 LA CROIX VALMER
TÉL. 04 94 54 25 05



C'est dans ce petit coin de paradis, à Gigaro, que Sarah et Arthur vous accueilleront dans ce cadre sauvage et familial, en bord de mer, un véritable havre de paix.

Laissez vous tenter par les langoustes du Cap Lardier ou leurs délicieux poissons. Ouvert midi et soir.



Couleurs Jardin



KRUSH

ALCOHOLIC SPARKLING DRINKS

LIMONADE PÉTILLANTE ALCOOLISÉE
À BASE DE FRUITS ET SUCRE DE CANNE

5% Alc - 35Kcal/100ml - 3gr de sucre

À agiter et servir frais



Disponible chez MP Boissons Avenue Bernard Blua - ZA Saint-Claude 83990 SAINT-TROPEZ
Vente au dépôt ou en livraison de vins, champagnes spiritueux, bières, eaux et soft pour particuliers et professionnels.
Info : 06 16 18 16 88

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

www.krush.fr



Envie de rénovation, de construction, d'amélioration de votre art de vivre ?

Bâtitseur du Golfe avec ses 12 ans d'expertise répond à toutes vos attentes en matière de bâtiment.

Collaborant avec une solide équipe d'architectes, de maîtres d'œuvres et de professionnels de second œuvre, Bâtitseur du Golfe conseille, conçoit et réalise l'ensemble de vos projets pour qu'ils deviennent réalité.



BÂTISSEUR DU GOLFE

299 Boulevard de Saint-Raphaël, La Croix-Valmer

Tél. +33(0)4 89 25 09 32 de 8h à 12h et de 14h à 18h - contact@batisseur-du-golfe.fr




CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



180
ANS
DE SENSATION BB

LA SENSATION BB*

DES BULLES 30% PLUS FINES

* Des bulles 30% plus fines avec une mousse donnant une saveur crémeuse.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Crédits : direction artistique Marie Ange Mory, photo Mikael Ivakno
©Modèle déposé



C'est une nouvelle de l'italien Dino Buzzati qui nous revient en mémoire. Elle raconte l'histoire d'un couple qui se retrouve sur un pont un soir de grand vent. La bourrasque est tellement forte que les amants ont du mal à s'entendre et leurs paroles s'échappent dans l'air, la conversation devient inaudible et les mots s'évaporent en légèreté.



Sindu

DES FOULARDS ET DES TABLEAUX BLEUS DANS LE VENT

Sindu est une jeune marque qui crée des carrés de soie, sur-mesure ou en édition limitée, tous inspirés de la Méditerranée, et des tableaux. Le souhait de sa fondatrice, Marie Ange Mory, est de « sortir l'art du cadre » et d'offrir « la possibilité d'ajouter une touche de distinction et d'élégance » à nos tenues. Avec une prédilection pour la couleur bleu, comme la Côte bleue, en Provence, où elle vit. Art à porter, art à contempler.

DES TISSUS 100% TWILL DE SOIE

C'est la meilleure qualité de soie. Les foulards imprimés sont réalisés d'après les œuvres originales uniques peintes à la main par Marie Ange Mory sur papier ou sur toile. Les partenaires sont, des entreprises françaises détentrices du label de savoir-faire d'excellence EPV. Les finitions telles les roulottés mains sont cousus en France. Le calendrier de commandes se remplit à l'avance et se synchronise (peu de stock, plus écologique) à la propre capacité de production. Les créations sont exclusives et numérotées.



MER, LIBERTÉ, BEAUTÉ...

Cette image des mots qui volent nous est venue à la lecture des réponses du petit questionnaire que nous avons envoyé à la créatrice, juxtaposée à l'image de ce foulard qui joue avec l'air et les courants. « *Eau, mer, liberté, beauté, force de la nature, voyage, pureté, simplicité, jeu, douceur, raffinement, croissance, prestige, distinction...* » écrivait-elle dans un désordre spontané.

LA POINTE, LA LARME D'UN PARFUM

Quoi de plus mystérieux qu'un foulard ? Que ce bout de tissu si léger au toucher ? Dont on peut entourer son cou, sa tête, en faire un brassard, un bandeau, le mettre à la taille, l'accorder avec ses vêtements. Puis le ranger bien à plat à l'ombre du tiroir. Le ressortir, l'éviter, en changer selon l'humeur. Le suspendre sur un fil pour regarder virevolter le vent... Blowin' in the wind. Le foulard fait appel à nos sens les plus fins : la vue, le toucher, déjà cité, le nez si l'on y ajoute la pointe, la larme d'un parfum.

DESIGN UNIQUE EXCLUSIF

« En fait, il y a une histoire pour chaque foulard. Raconter la Provence. Des émotions de partage, la convivialité. La soie : le support idéal pour le partage de « vibrations douces, enveloppantes, sensuelles et solaires » comme le précisait l'invitation à sa première exposition d'art. Bleu outremer, bleu méditerranée, bleu Majorelle.

Un bleu que l'on retrouve en Provence mais aussi sur le pourtour méditerranéen en écho, synonyme d'un certain art-de-vivre au-delà de notre région. Une idée de design unique exclusif. Ces créations ont du sens pour moi. C'est peut-être pour cela qu'elles en ont pour d'autres. » Si ce n'était que cela.

BLUE SCARVES AND PAINTINGS IN THE WIND

Sindu is a young brand that creates bespoke or limited-edition silk squares inspired by the Mediterranean and paintings. The aim of founder Marie Ange Mory is to «take art out of the box» and offer «the possibility of adding a touch of distinction and elegance» to our outfits. With a predilection for the color blue.

We're reminded of a short story of a couple who meet on a bridge one windy evening. The gust of wind is so strong that the lovers find it hard to hear each other, and their words escape into the air, conversation becomes inaudible and words evaporate into lightness.

SEA, FREEDOM, BEAUTY...

This image of flying words came to us when we read the answers to the short questionnaire we had sent to the designer: «Water, sea, freedom, beauty, force of nature, travel, purity, simplicity, play, softness, refinement, growth, prestige, distinction...» she wrote in spontaneous disorder.

THE TIP, THE TEAR OF A PERFUME

What could be more mysterious than a scarf? You can wrap it around your neck or head, use it as an armband or headband, put it around your waist or match it to your clothes. The scarf appeals to our finer senses: sight, touch, the nose if you add the tip, the tear of a perfume.

UNIQUE, EXCLUSIVE DESIGN

« In fact, there's a story behind every scarf. Telling the story of Provence. Emotions of sharing, conviviality. Silk: the ideal medium for sharing «soft, enveloping, sensual and solar vibrations», as the invitation to its first art exhibition put it. Ultramarine blue, Mediterranean blue, Majorelle blue. A unique, exclusive design idea. These creations make sense to me. »



PAS LA MÊME VISION DU MONDE

Ces jasmins, ces tournesols, ces calissons déclinés tout en bleu sur fond blanc sont nourris d'autres impressions, plus marquantes, plus profondes, plus incisives, emplies d'émotions glanées. Quand on a passé plusieurs mois en Australie dans le Queensland et près des Aborigènes, ou à Bali quelque temps après, ou encore à Ibiza, on n'a pas la même vision du monde.

ADN EN MÉDITERRANÉE

Quand son sport favori est le surf en Atlantique, la nage, le VTT, la course à pied, la randonnée, on n'a pas la même vision du monde. Ou quand on a travaillé le tournage sur bois, exploré la photographie et préféré la cuisine végétale, on n'a pas... En quand, en école d'art, Marie Ange Mory découvre le peintre Gustav Klimt, le peintre de la femme sublimée, de l'or et du vertige, non, on n'a pas... Sindu a son ADN en Méditerranée inspiré par le monde.

PREMIERS ENVOLS

Dès son plus jeune âge, Marie Ange découvrait la nature en Provence autour de la maison (bleue ?) adossée aux collines. A 18 ans, elle intégrait l'école d'art et design à Intuit Lab (Aix-en-Provence), sortait diplômée d'un Master en marketing et communication internationale à Lyon qui, après deux années, - sortie première de sa promotion - lui permettait de suivre et d'obtenir une High Distinction in Innovation creativity & Entrepreneurship course en Australie enrichie par un stage dans une marque de maroquinerie éthique de luxe à Bali. Et diverses design exhibitions à Villa Noailles (Hyères), au domaine de Baudouvin (Toulon), à Babychou services (Aix-en-Provence), à l'Observatoire du Parc Marin de

la Côte Bleue (Carry-le-Rouet), aux Voiles de Saint-Tropez (2022), notamment. Ainsi se présente Sindu aujourd'hui, qui se place comme une marque de référence de l'artisanat de luxe et qui prend en ce moment ses premiers envols.

Henri Lameyre

www.sindu.fr |

NOT THE SAME VISION OF THE WORLD... AND DNA IN THE MEDITERRANEAN

These jasmines, sunflowers and calissons are nourished by other impressions. When you've spent several months in Australia close to the Aborigines, or in Bali some time later, or even in Ibiza, you don't have the same vision of the world. When your favorite sport is surfing in the Atlantic, swimming, mountain biking, running or hiking, you don't have the same vision of the world. Or when you've worked in woodturning, explored photography and vegetarian cuisine, you don't... When, in art school, Marie Ange Mory discovered the painter Gustav Klimt, the painter of sublimated women, gold and vertigo... Sindu's Mediterranean DNA is inspired by the world.

FIRST FLIGHTS

Marie Ange discovered nature in Provence. At the age of 18, she entered the Intuit Lab art and design school (Aix-en-Provence), graduating with a Master's degree in marketing and international communications in Lyon, which, after graduating top of her class, enabled her to follow and obtain a High Distinction in Innovation creativity & Entrepreneurship course in Australia, enriched by an internship with an ethical luxury leather goods brand in Bali. And various design exhibitions at Villa Noailles (Hyères), Domaine de Baudouvin (Toulon), Babychou services (Aix-en-Provence), Observatoire du Parc Marin de la Côte Bleue (Carry-le-Rouet) and Les Voiles de Saint-Tropez (2022), among others. This is how Sindu presents itself today, as a benchmark brand in luxury craftsmanship that is currently taking off.

A photograph of a bakery window display. In the foreground, a glass display case filled with various pastries, including tarts with strawberries and cream, and small cakes. The pastries are arranged neatly on a wooden surface. In the background, a red vintage car is parked outside the bakery, visible through the large window. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day. Three modern, orange and white pendant lights hang from the ceiling inside the bakery.

LA PÂTISSERIE

CYRIL LIGNAC

66 Route des Plages - 83990 Saint-Tropez - T. 04 98 13 78 73



PAMPY by MAS DE PAMPELONNE

Chemin des Moulins, 83350 Ramatuelle France

Tel.04.94.97.75.86 - 06.23.31.24.45

pampy.fr





MOBILIER • DÉCORATION
PRÊT-À-PORTER • MAROQUINERIE



SAINTE-MAXIME
63 route du Plan de la Tour
+33 (0)4 94 97 68 38

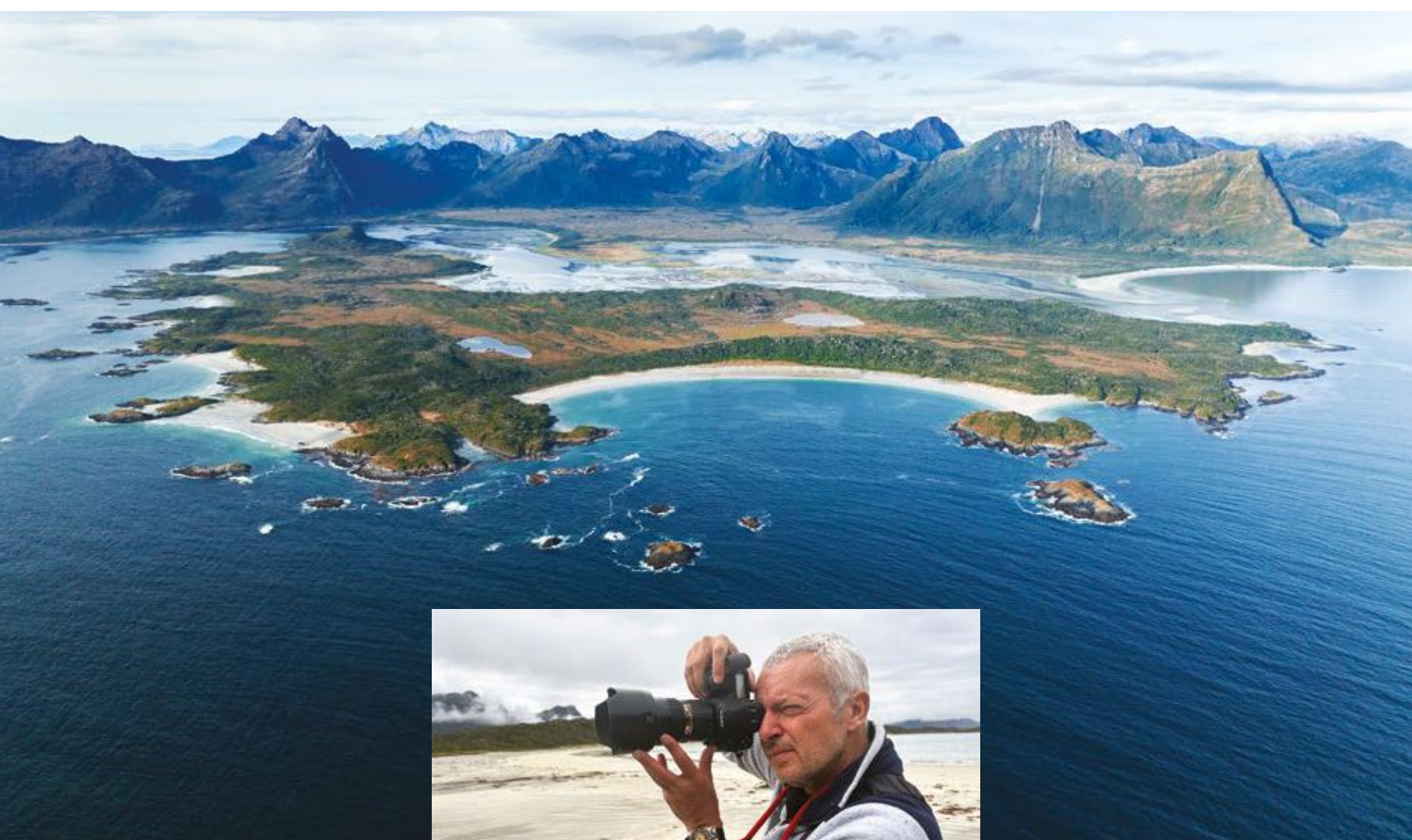
WWW.LESAMANDIERSHOME.COM
lesamandiershome@orange.fr
f Les Amandiers Home - @lesamandiershome

GRIMAUD
2 rue du porche
+33 (0)4 94 79 23 55

LA CITADELLE DE SAINT-TROPEZ PRÉSENTE

« Retour à Campana »

MON ÎLE MYSTÉRIEUSE



Pour célébrer son dixième anniversaire, le musée maritime de la Citadelle de Saint-Tropez se devait d'accueillir une exposition d'exception à la hauteur des Tropéziens qui,

aux 18 et 19^e siècles, se sont illustrés sur toutes les mers du globe et qui, comme l'écrivait Guy de Maupassant quelques décennies plus tard «virent le dessus et le dessous du monde».



En 1774, à une époque où la population tropézienne avoisinait les 2800 habitants, le capitaine d'Aumale, dont un boulevard porte le nom à Saint-Tropez, précisait dans un mémoire destiné au Roi que le nombre de matelots se situait entre 800 et 900 et que les officiers de Marine les demandaient de préférence à d'autres. C'est ainsi que quantité de Tropéziens se retrouvèrent dans toutes les campagnes militaires au départ de Toulon. Plusieurs centaines servirent pendant la guerre d'indépendance américaine, les guerres de la Révolution et de l'Empire, la campagne d'Alger ou la guerre de Crimée pour ne citer que les plus connues. La Citadelle les raconte.

CINQUANTIÈMES HURLANTS

C'est une tout autre aventure que nous conte aujourd'hui Frédéric Presles, journaliste, photographe, réalisateur et surtout baroudeur de sa vie, membre de la Société des Explorateurs Français, à l'origine de cette exposition qui durera tout l'été. En fait, une double aventure. La première commence le 30 mars 1840 (fondu enchaîné).

Le cap-hornier de la Delphine quitte Le Havre pour Valparaiso. Après avoir franchi le cap Horn, une épouvantable tempête le précipite à la hauteur du 50e parallèle, dit les « cinquantièmes hurlants », sur la côte ciselée d'une des îles qui dessinent la cote de la Cordillère des Andes de la Patagonie chilienne, l'île de Campana (fondu au noir).



JOURNAL DE BORD

Ils vont rester bloqués huit mois sur cette petite île de la taille de Porquerolles. Au bout de trois mois, cependant, quelques-uns partent sur un canot rafistolé chercher de l'aide à 1200 km au nord. Voyage-torture de 45 jours au terme duquel, ne trouvant aucun secours, le Capitaine et son jeune lieutenant Alfred Buot de l'Épine décident d'affrêter un petit voilier pour redescendre chercher les 13 camarades qui espèrent leur retour. Ayant retrouvé l'île après avoir parcouru la distance dans l'autre sens, et après quelques autres péripéties pratiquement incroyables, tous les membres d'équipages et passagers sont sauvés et arrivent au nord de l'île de Chiloé avant de repartir vers l'Europe... Durant tout ce temps, Alfred Buot de l'Épine écrit son journal de bord (nouveau fondu enchaîné).



HISTOIRE HORS DU COMMUN

Dans les années soixante (1960), le père de Frédéric Presles trouve chez leurs cousins le carnet rédigé de la main d'Alfred qui raconte son histoire extraordinaire survenue sur les côtes chiliennes. Elle sera l'objet d'une édition limitée à 250 exemplaires et destinée au seul usage familial. «Lorsqu'aux alentours de mon quinzième anniversaire, raconte Frédéric Presles, je découvre véritablement ce petit livre intitulé «Le Naufrage de La Delphine», je comprends que cette histoire-là n'est pas simplement une obligation familiale à intégrer. Je suis bouleversé au point que cela dictera ma vie de voyageur.

Après avoir « dévoré » cette histoire hors du commun, je me promets de retrouver un jour cette île mystérieuse pour constater ce à quoi pouvait bien ressembler cette terre foulée par mon idole. »



DES SURVIVANTS DES KAWÉSQARS

La seconde partie de cette aventure s'ouvre alors. L'enquête entamée par Frédéric Presles pour retrouver le lieu précis du naufrage durera quelques années (première tribulation chilienne en 1989) et impliquera, de près ou de loin, les quatorze familles descendantes d'Alfred, pour « décrypter des écrits familiaux exhumés de quelques cartons laissés à leur sort », contacter une association sur l'héritage et le patrimoine cap-horniers, se rapprocher d'un archéologue sous-marin franco-chilien ou rencontrer sur place des survivants des Kawésqars, ces nomades de la mer locaux dont les ancêtres de cette population en voie de disparition ont pu apporter une aide à son illustre aïeul.

CENT MONTRES AUX COULEURS DE L'EXPÉDITION

De ces informations récoltées patiemment, de ces pièces d'un immense puzzle mises bout à bout avec patience et détermination, l'île de Campana est enfin identifiée. Elle permet d'envisager une expédition sur place. Reste à la financer. Nous sommes en avril 2019. Le budget initial est porté par la famille. Et, pour compléter le budget nécessaire, un horloger suisse qui développe l'entreprise familiale ZRC 1904, séduit par le projet, décide d'éditer cent montres aux couleurs de l'expédition.

UNE IDÉE DEVENUE RÉALITÉ

Las, le Covid-19 passant par là, réorganise les calendriers et retarde l'expédition. Ils seront finalement onze descendants d'Alfred à participer en 2022, à bord d'un rafiote d'expédition, à l'aventure, les autres n'ayant malheureusement pas pu se libérer. L'opération durera trois mois, non sans repos. « Une émotion que je ne peux décrire m'entreint, raconte Frédéric Presles. Cette idée germée lorsque j'avais 15 ans et sur laquelle je travaillais depuis presque quatre années vient de devenir réalité ! »



«RETOUR À CAMPANA» MY MYSTERIOUS ISLAND

To celebrate its tenth anniversary, the Musée Maritime de la Citadelle de Saint-Tropez had to host an exceptional exhibition worthy of the people of Saint-Tropez. Frédéric Presles, a member of the Société des Explorateurs Français (French Explorers Society), is the man behind the exhibition, and today he tells the story of a double adventure.

LOGBOOK

The first began on March 30, 1840, when the Delphine cape-hornier left Le Havre for Valparaiso. After rounding Cape Horn, it was precipitated by a terrible storm onto the coast of one of the islands in the Andes Cordillera, Campana Island. They remained stranded on this small island for eight months. After three months, some of them set off in search of help, but to no avail. The Captain and his young lieutenant Alfred Buot de l'Epine decided to go back down to look for the 13 other comrades hoping for their return. After a few more adventures, all the crew and passengers were rescued and sailed back to Europe. During this time, Alfred Buot de l'Epine wrote his logbook. In the 1960s, Frédéric Presles found this notebook, written in Alfred's own hand and telling his story.



DEUX AVENTURES QUI S'ENTREMÊLENT

A ce niveau du récit maillé d'autres épisodes savoureux, nous ne pouvons pas vous laisser, comme ça, sur les bords dangereux de l'océan Pacifique, encore moins dans ces « cinquantièmes hurlants », mais vous inviter à vous rendre au plus tôt dans les douves de la citadelle de Saint-Tropez où ces deux aventures qui s'entremêlent, celle de la Delphine et celle de la Lancha, sont largement exposées. 150 mètres linéaires d'exposition photographique avec cartes, repros, illustrations et explications à l'appui.

ETAT DE SANTÉ DES ÉCOSYSTÈMES

Cette extraordinaire histoire, avec un grand H, cette aventure humaine qui a traversé les temps a également permis de comprendre les grands enjeux environnementaux de notre époque. L'expédition d'exploration 2022, qui s'est inscrite dans le sillage d'Alfred, a permis à Frédéric de retrouver et de photographier sur le terrain, manuscrit à la main, tous les éléments de cette formidable épopée vécue par son aïeul. Et de faire une comparaison à travers les temps de la faune rencontrée, la flore identifiée, les paysages traversés et de l'état de santé des écosystèmes découverts.

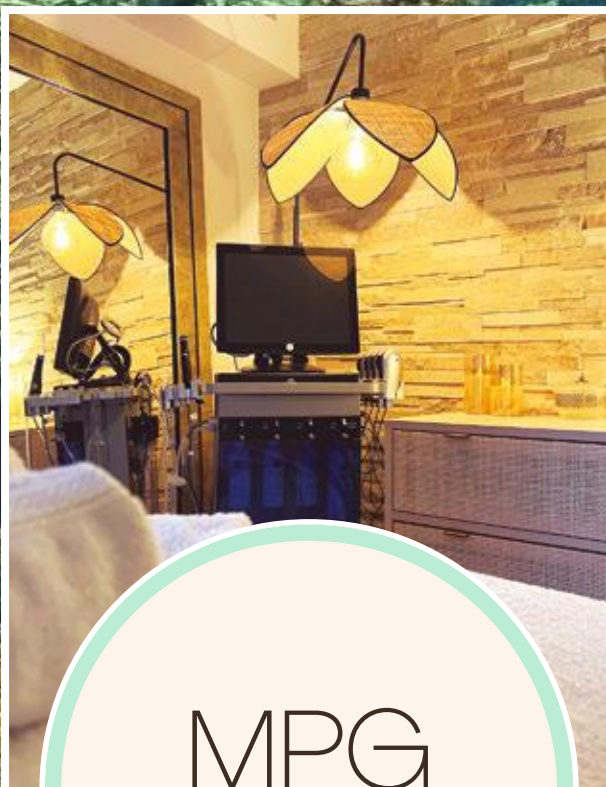
Henri Lameyre

Exposition Citadelle de Saint-Tropez
Du 10 juin au 10 novembre 2023

TWO INTERTWINED ADVENTURES

The second part of this adventure begins. Frédéric Presles' investigation to find the precise location of the shipwreck would last several years and involve all fourteen of Alfred's descendant families. From this patiently gathered information, the island of Campana was finally identified. An expedition was then planned, but Covid-19 was passing by, and the expedition was delayed. In the end, eleven descendants of Alfred took part in the adventure in 2022. The operation will last three months. To find out more, we invite you to visit the moat of the Citadelle of Saint-Tropez, where these two adventures are intertwined. 150 linear meters of photographic exhibition with maps, reproductions, illustrations and explanations.





MPG bien-être



Bercé par le rythme des vagues et du vent dans les pins, MPG bien-être est un havre de paix unique, les pieds dans l'eau.

Ici, redécouvrez toute l'année, l'univers du bien-être au travers des soins HYDRAFACIAL® et de la méthode Renata França.

Incontournable soin adapté aux besoins de chacun, HYDRAFACIAL® permet de nettoyer la peau en profondeur lui rendant ainsi éclat, élasticité, et hydratation.

Grâce à ses massages aux mille bienfaits, la méthode Renata França est devenue une véritable référence. Face à la mer, profitez d'un drainage lymphatique, d'un remodelage ou d'un Miracle Face pour une sensation de plénitude inoubliable.

Rocked by the delicate sound of the waves and the wind in pinetrees, MPG bien-être is a unique waterfront haven of peace and relaxation. Indulge your mind, body and spirit with HYDRAFACIAL® and Renata França's method, all year round.

Addressing individual concerns, HYDRAFACIAL® is an incomparable facial and body treatment using active ingredients to improve skin health, offering it a glow like no other, and so much more.

Coming from Brazil, Renata França's method has become a real reference with their numerous benefits massages.

By the sea, enjoy a lymphatic drainage, a sculpting massage or a Miracle Face for an unforgettable feeling of well-being, in order to transform your body and reconnect it to your soul.

MPG bien-être

1666 RD98 A

83580 GASSIN

+336 95 27 58 42

mpgbienetre@gmail.com

  **mpgbienetre**



GOÛTER LES COULEURS DU TEMPS

CLOS MIREILLE, CÔTES DE PROVENCE

DOMAINES

Ott+®

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Muse

L'ÉLÉGANCE MÉDITERRANÉENNE

Dans ce lieu élégant et intimiste, l'hôtel Muse dirigé par Karim Chaouane accueille le jeune chef talentueux Luca Binaschi vous propose une cuisine méditerranéenne raffinée sublimée par des produits locaux d'excellence.

Fort d'une expérience au sein d'établissements français prestigieux tel que le restaurant doublement étoilé du Château de la Chèvre d'Or à Eze avec le Chef Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France, Luca Binaschi vous propose un voyage gastronomique gourmand. Passionné et audacieux, ce virtuose des saveurs sublimera votre escapade au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez.

Plus qu'un hôtel, le MUSE offre une expérience unique de détente et de raffinement. Cette table gastronomique, ouverte à tous lors du dîner, complète votre séjour d'exception au cœur d'une Méditerranée sublimée, authentique et savoureuse.

In this elegant, intimate setting, the Hotel Muse, managed by Karim Chaouane, welcomes talented young chef Luca Binaschi, who offers refined Mediterranean cuisine sublimated by the finest local produce.

With a wealth of experience in prestigious French establishments such as the double-starred Château de la Chèvre d'Or restaurant in Eze with Chef Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France, Luca Binaschi invites you on a gourmet gastronomic journey. Passionate and daring, this virtuoso of flavors will sublimate your escapade in the heart of the Saint-Tropez peninsula.

More than a hotel, MUSE offers a unique experience of relaxation and refinement. This gastronomic table, open to all for dinner, completes your exceptional stay in the heart of a sublimated, authentic and tasty Mediterranean.

364 chemin de val de Rian, 83350 Ramatuelle, +334 94 430 440
www.muse-hotels.com - www.ythotels.com
reservation@muse-hotels.com

MUSE

YTL HOTELS

★★★★★





Château Minuty





Une ode à la détente et au luxe

LE BYBLOS RÉINVENTE L'ART
DU RAFFINEMENT ET DU BIEN-ÊTRE

Le Byblos, maison mythique et véritable emblème de Saint-Tropez, est bien plus qu'un simple palace. Niché au coeur du village pittoresque, cet établissement de près de 17 000 m2 incarne l'essence même du luxe et de l'art de vivre à la française depuis plus de 55 ans. Loin de l'agitation de la vie quotidienne, le Byblos se dresse fièrement dans un cadre enchanteur, offrant à ses visiteurs une oasis de tranquillité et de raffinement.



“ DANS UN MONDE ULTRA-CONNECTÉ
OÙ LA GESTION DE NOTRE TEMPS EST AU CENTRE
DE NOTRE PRODUCTIVITÉ, NOUS OUBLIONS
PARFOIS L'ESSENTIEL : PRENDRE LE TEMPS
DE NOUS RECONNECTER À NOUS-MÊMES !

Antoine Chevanne, propriétaire du Byblos.



UNE NOUVELLE PHILOSOPHIE DU BIEN-ÊTRE ET DE LA BEAUTÉ, SIGNÉE BYBLOS

L'hôtel Byblos Saint-Tropez présente son nouveau Spa Sisley entièrement repensé avec la création d'un programme holistique, le premier du genre dans l'hôtellerie de luxe. Un espace de 450m2 dédié au bien-être et à la beauté, comprenant cinq salons de soins, un hammam, un sauna et un espace de cascade expérience.

Ce nouveau spa, reflet de l'expertise des architectes Marine et Anthony Ugo a été pensé pour offrir aux clients une expérience de beauté et de bien-être à 360°.

Véritable havre de paix et de sérénité au cœur de l'hôtel, le spa du Byblos vous invite à vivre une nouvelle dimension dans le bien-être, grâce à des soins de la maison Sisley et des programmes holistiques adaptés aux besoins de chacun.

Un nouvel espace et de nouvelles expériences permettant aux clients de sortir du cadre de leur vie trépidante et de se reconnecter avec eux-mêmes.

A NEW PHILOSOPHY OF WELL-BEING AND BEAUTY FROM BYBLOS

The Byblos Saint-Tropez hotel presents its new, completely redesigned Sisley Spa with the creation of a holistic program, the first of its kind in the luxury hotel sector. A 450m2 space dedicated to well-being and beauty, featuring five treatment rooms, a hammam, a sauna and a waterfall experience area.

Reflecting the expertise of architects Marine and Anthony Ugo, the new spa is designed to offer guests a 360° experience of beauty and well-being.

A haven of peace and serenity in the heart of the hotel, the Byblos spa invites you to experience a new dimension in well-being, with treatments from the house of Sisley and holistic programs tailored to individual needs.

A new space and new experiences that allow guests to step out of their hectic lives and reconnect with themselves.



Spa Byblos by Sisley
20 Avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez
04 94 56 68 12
www.byblos.com



**ARCADIA,
THE GOURMET GEM OF THE BYBLOS**

Le jardin d'Arcadia, a new culinary experience at lunchtime by the pool, to discover a menu inspired by Mediterranean accents, where sharing and authentic southern flavors come together.

At dinnertime, Arcadia becomes a place for sharing and savoring Mediterranean flavors. An inspired menu combining classic dishes with colorful creations, each dish is enhanced by produce from the kitchen garden.

**ARCADIA,
L'ÉCRIN GOURMAND DU BYBLOS**

Le jardin d'Arcadia, une nouvelle expérience culinaire à l'heure du déjeuner en bord de piscine, pour y découvrir une carte inspirée des accents de la Méditerranée, où se mêlent le partage et les saveurs authentiques du Sud.

A l'heure du diner, Arcadia devient un lieu de partage et d'émotion gustative aux saveurs méditerranéennes. Une carte inspirée où dialoguent classiques incontournables et créations hautes en couleur, chaque plat est sublimé par les produits du potager.

Ouvert midi et soir.

Arcadia Byblos - 20 avenue Paul Signac - 83990 Saint-Tropez
+33(0)4 94 56 68 00
www.byblos.com



LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ



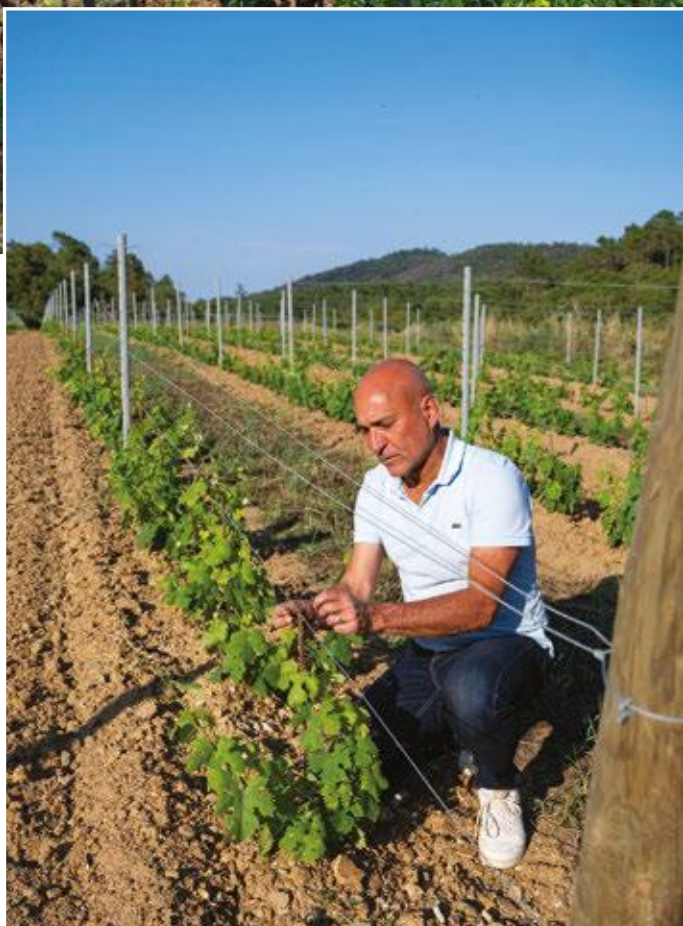
POISSONS COQUILLAGES ET CRUSTACÉS BOUILLABAISSE

Service continu de 12h à 00h

Quai Jean Jaurès - Saint-Tropez - + 33 (0)4 94 97 03 87 - legirelier.fr

Clos Mirages

UN JEUNE VIGNOBLE
AFFICHE SES AMBITIONS



Blotti aux contreforts du massif des Maures, dernier vignoble avant 150.000 hectares de forêt, Clos Mirages tient un peu du rêve. Comment imaginer qu'au bout de cette longue route d'accès émerge, de ces terres ressuscitées il y a peu, un vignoble qui affiche déjà la volonté de s'inscrire parmi les meilleurs ?

Architecte parisien, né à Draguignan, Hervé Paillard ne manque pas d'ambition pour son vignoble. Première cuvée en 2021 sans expérience particulière du vin. Et déjà une médaille d'or obtenue au concours international de Lyon pour son Rosé Bio. « Si vous participez à un concours, c'est pour le gagner, pas pour finir cinquième ! »

Nestled in the foothills of the Massif des Maures, Clos Mirages is something of a dream. At the end of this long access road, a vineyard is emerging that is already determined to become one of the best. A Parisian architect born in Draguignan, Hervé Paillard has no shortage of ambition. First vintage in 2021 and already a gold medal «If you enter a competition, it's to win, not to finish fifth!»

EN SYMBIOSE AVEC LA NATURE

La propriété a été achetée en 2020 (10 ha). La France était alors en pleine crise du Covid-19. Hervé Paillard et sa famille sont restés confinés à Clos Mirages près de six mois, un temps mis à profit pour observer le soleil, le vent, la faune et la flore, le fonctionnement de l'écosystème. « On a eu le temps de s'imprégner, de comprendre qu'il fallait viser un équilibre entre l'agriculture et la nature, pour être en symbiose avec elle. »

DEUX TIERS CONSACRÉS À LA VIGNE

Aux dix premiers hectares acquis, cinq autres s'ajoutent en 2021 puis, récemment, onze hectares, de l'autre côté de la route. Tous ces terrains agricoles, classés en AOP avaient été colonisés, du fait de leur abandon, par des forêts de pins ou de bruyères, stériles et favorisant les incendies. « L'année dernière, raconte Hervé Paillard, on a planté une centaine de chênes-lièges et on va continuer, toujours avec cette idée de créer un écosystème diversifié et résilient. En termes de surfaces, deux tiers seront consacrés à la vigne et un tiers à la forêt. »

INVITATION

Clos Mirages est actuellement un immense chantier à ciel ouvert : construction d'un chai, création de restanques, plantations nouvelles, remise en eau d'un étang... « C'est le moment de venir, s'enthousiasme-t-il, pour voir la réalité de la création d'un domaine et d'un rosé premium. Le rosé, ce n'est pas que du marketing et de la publicité. Le rosé est le vin le plus difficile à faire, le plus technique. Comme il se passe beaucoup de choses au domaine, les visiteurs peuvent poser toutes les questions. Ils se sentent plus libres. Ils apprécient de voir quelque chose qui est en construction. » L'invitation est lancée.

TOUJOURS INNOVER

« Lors de la vendange 2022, nous avons eu recours à deux techniques vraiment nouvelles pour Clos Mirages. La première, une vendange manuelle sélective...très sélective. On a jeté pratiquement 20% des grappes pour ne garder que les meilleures. Nos rendements sont donc limités à 30 hl/ha avec des vignes ayant entre 40 et 60 ans. La deuxième technique, mise au point avec Yann Chérici, notre œnologue, a été de refroidir la vendange au cœur même du domaine. Nous y avons placé des containers réfrigérés dans lesquels on a disposé des caissettes contenant nos grappes entières pour les refroidir à 7/8°. On a ainsi pressé des raisins frais et préservés qui avaient gardé toute leur fraîcheur et n'avaient pas commencé à macérer. C'est ce qui apporte l'intensité aromatique et gustative particulière du 2022 et complète la belle charpente et la longueur en bouche procurées par le Mourvèdre. »

IN SYMBIOSIS WITH NATURE

The property was purchased in 2020 (10 ha). At the time, France was in the midst of the Covid-19 crisis. Hervé Paillard and his family were confined to Clos Mirages for almost six months, taking the opportunity to observe the sun, wind, flora and fauna.

TWO-THIRDS DEVOTED TO VINES

To the first ten hectares acquired, five more were added in 2021, followed recently by eleven hectares on the other side of the road. All this agricultural land, classified as PDO, had been colonized by pine and heather forests, which are barren and conducive to wildfire.



UNE RÉFÉRENCE DE ROSÉ GASTRONOMIQUE

Accords mets-vin ? Thibaud travaille avec son père et c'est lui qui approche les restaurants : « Nous avons sollicité des chefs et des sommeliers. Ce qui est revenu le plus souvent, c'est que notre rosé est particulièrement adapté aux crustacés et aux poissons, aux viandes blanches et, pour certains, à la nourriture asiatique et la cuisine fusion, grâce à ses notes poivrées. D'autres chefs nous ont proposé de jouer le contrepoint. C'est-à-dire d'aller vers des mets plus gras et d'essayer avec du brie à la truffe voire une blanquette de veau. ».

SA PLUS NOBLE EXPRESSION

A Clos Mirages, où les équipes d'Hervé Paillard s'activent, figuiers, oliviers, abeilles et insectes, chênes et futaies retrouvent peu à peu leur place et leurs correspondances, les liens invisibles et souterrains qui les unissent. Ici, la vigne trouve sa plus noble expression : les petits domaines créent de grands vins.

Henri Lameyre



Pour s'y rendre :
2631, chemin de Saint Marc, La Mole
(passer obligatoirement par Cogolin)



INVITATION

Clos Mirages is currently a huge open-air worksite: construction of a winery, creation of restanques, new plantations, re-watering of a pond... «It's time to come and see for yourself! It's time to come and see for yourself,» he enthuses, «the reality of creating an estate and a premium rosé. Rosé isn't just about marketing and advertising. Rosé is the most difficult wine to m

A BENCHMARK IN GOURMET ROSÉ

Food and wine pairing? Thibaud works with his father, and it's he who approaches the restaurants: «We've approached chefs and sommeliers. What came up most often was that our rosé is particularly well-suited to shellfish, fish and white meats. Other chefs suggested we play counterpoint. In other words, to go for fattier dishes and try it with truffle brie or even blanquette de veau».

ALWAYS INNOVATING

« During the 2022 harvest, we used two really new techniques for Clos Mirages. The first was a highly selective manual harvest. We discarded almost 20% of the bunches to keep only the best. Our yields are therefore limited to 30 hl/ha, with vines between 40 and 60 years old. The second technique, developed with our oenologist, was to cool the harvest at the very heart of the estate. We placed refrigerated containers in which we placed crates containing our whole bunches to cool them to 7/8°. This is what gives the 2022 its distinctive aromatic and taste intensity, and complements the fine structure and long finish provided by the Mourvèdre.

ITS NOBLEST EXPRESSION

At Clos Mirages, where Hervé Paillard's teams are hard at work, fig trees, olive trees, bees and insects, oaks and groves are gradually finding their place and their correspondences, the invisible, subterranean links that unite them. Here, vines find their noblest expression: small estates create great wines.

How to get there :
2631, chemin de Saint Marc, La Mole
(you are required to pass through Cogolin)





EXPOSITION PERMANENTE

GASSIN - GRIMAUD - PORT-GRIMAUD

DUCREUX SCULPTEUR

06 08 92 23 19





DUCREUX est un sculpteur français de renom dont les œuvres monumentales sont exposées dans le golfe de Saint-Tropez. L'intégration avec la nature, les espaces urbains est au cœur de ses préoccupations, comme en témoignent ses cercles de bronze et d'acier.

Des mobiles monumentaux

La force des sculptures de DUCREUX se lie à leur raffinement, dans un équilibre harmonieux entre la trace de la matière et la force de l'art.

Ses œuvres dans le cercle sont un bel exemple de l'esthétique de son travail, qui allie la beauté de la féminité à la rigueur de la géométrie.

Un aspect important de l'œuvre de DUCREUX est sa capacité à créer des œuvres qui évoquent un sentiment de vérité et d'authenticité.

Ses sculptures sont imprégnées d'une véritable sensibilité qui touche chaque spectateur.





Ses œuvres fascinent avec leurs ombres et leurs lumières évoquant une profondeur presque mystique.

Amateur d'art ou simplement curieux, l'exposition des œuvres de DUCREUX dans le golfe de Saint-Tropez est un événement à ne pas manquer.

Venez admirer la beauté la subtilité de ses sculptures, qui vous transporteront dans un monde de sensations et d'émotions.





Ses sculptures sont visibles à Gassin, Grimaud, Port-Grimaud, Golf-Up Grimaud et Tour Jarlier Saint-Tropez

DUCREUX SCULPTEUR

06 08 92 23 19  jeanlucducreux



Verde

BEACH

Sur la magnifique plage de Pampelonne à Ramatuelle, Verde Beach vous offre une expérience unique et immersive, digne des plus grandes institutions du monde. Une plage moderne, authentique et conviviale qui valorise l'esprit de famille, le littoral et les produits régionaux. Ce havre tropézien incarne depuis 5 années le nouveau «Tropezian Lifestyle» en mêlant un cadre verdoyant et idyllique à l'atmosphère festive du Golfe de Saint-Tropez.

On the magnificent Pampelonne beach in Ramatuelle, Verde Beach offers you a unique and immersive experience, worthy of the world's greatest institutions. A modern, authentic and friendly beach that promotes family spirit, the coastline and regional products. This Tropezian haven has embodied the new «Tropezian Lifestyle» for the past 5 years, combining a verdant and idyllic setting with the festive atmosphere, unique to the Gulf of Saint-Tropez.

OUVERT DE 11H À 20H
ROUTE DE L'ÉPI / 83350 RAMATUELLE
+ 33 6 47 52 36 20 / + 33 4 94 79 72 23
WWW.VERDE-BEACH.COM / INSTAGRAM @VERDE.BEACH



BASTIDE SAINT JULIEN

Un havre de paix pour se ressourcer



600, Route de Tourves - RD 205 - 83170 LA CELLE
www.bastide-saint-julien.com - info@bastide-saint-julien.com - +33 4 94 86 26 60

Crédit photo : Olivier Lafon



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière



RD 25 - 83830 CALLAS - Tél : 04 94 76 66 51 - Fax : 04 94 76 67 23
www.hostellerie-pennafort.com - info@hostellerie-pennafort.com



HÉLIPORT SUR PLACE



LES GORGES DE PENNAFORT

Anthony Sallière

Les Gorges de Pennafort

UNE ESCAPADE GOURMANDE

A Callas, à quelques minutes du Golfe de Saint-Tropez, l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort est un lieu d'exception, synonyme de bien-être et raffinement.

Face à la muraille rose des gorges de Pennafort, l'hôtel restaurant au cœur du Var prend ses quartiers dans une authentique bastide

provençale nichée en pleine nature. Un cadre magique pour savourer pleinement la quiétude et la douceur de vivre qui ont fait la réputation du Var. Généreux et passionné, le chef compose chaque jour de délicieuses créations signant la rencontre entre découverte et tradition, terroir et raffinement.



NOUVELLE DONNE, NOUVELLE ÉNERGIE

Pour cette nouvelle saison, le chef Anthony Sallière a sélectionné des produits de saison de grande qualité pour laisser libre cours à son inspiration : morilles, asperges, fraises, denti, bonite... « J'avais envie d'un plat plein de fraîcheur et de surprises pour la nouvelle carte de printemps. J'ai eu un vrai coup de cœur pour la bonite, poisson de méditerranée à la chair fine et au goût unique. »

Anthony Sallière, en renouvelant désormais la carte de l'établissement 4 fois par an, démontre que la gastronomie peut se réinventer au gré des saisons et des inspirations. Sa cuisine est un tourbillon gourmand, attachée à révéler la saveur et l'intensité des produits qui l'inspirent.

INTERPELLATION ET SURPRISE DANS L'ASSIETTE

Au fil des saisons, le chef poursuit avec sa brigade un travail minutieux tourné vers l'association de saveurs qui interpellera les clients. Noix de Saint-Jacques et pesto à l'ail des ours, bonite et fraises blanches, agneau travaillé avec sa sauce. Anthony Sallière imagine des mélanges originaux et maîtrisés qui subliment les produits et créent la surprise en bouche. « Nous composons des recettes à chaque nouvelle carte et apportons un soin tout particulier au dressage et à la finition. »

RD 25 - 83830 Callas

Tél. 04 94 76 66 51 - Fax: 04 94 76 67 23

info@hostellerie-pennafort.com - www.hostellerie-pennafort.com

“ INSPIRATIONS PRINTANIÈRES À L'HOSTELLERIE DES GORGES DE PENNAFORT ! LE CHEF ANTHONY SALLIÈRE JOUE LA CARTE DU RENOUVEAU...”



A GOURMET GETAWAY

In Callas, just a few minutes from the Gulf of Saint-Tropez, Hostellerie Les Gorges de Pennafort is a place synonymous with well-being and refinement. This hotel-restaurant in the heart of the Var is housed in an authentic Provencal bastide nestled in the heart of nature. Generous and passionate, the chef composes delicious creations every day, bringing together discovery and tradition, terroir and refinement.

NEW SITUATION, NEW ENERGY

For this new season, chef Anthony Sallière has selected top-quality seasonal produce. « I wanted to create a dish that would be a real treat for our guests, full of freshness and surprises. I fell in love with bonito, a Mediterranean fish with fine flesh and a unique taste. By renewing his menu 4 times a year, Anthony Sallière demonstrates that gastronomy can be reinvented according to season and inspiration. He focuses on the emotion provoked by his blends; his cuisine is a gourmet whirlwind, committed to revealing the flavor and intensity of the products that inspire him.

SURPRISE AND INTRIGUE ON THE PLATE

Anthony Sallière imagines original, masterful combinations that sublimate the products and surprise the palate. « We create new recipes for each new menu, and take particular care with preparation and finishing. Once we've found the right matches, we spend time with the whole team refining the precision and accuracy of the flavor combinations. »

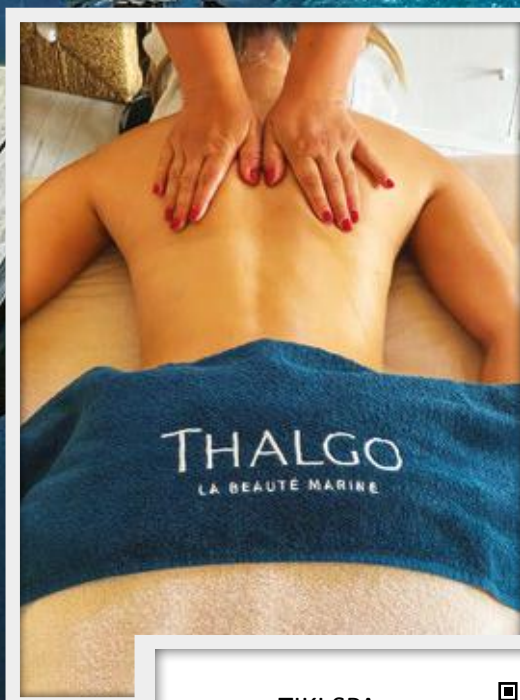


Hébergements haut de gamme sur la plage de Pampelonne

842, chemin des Tamaris - Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle
+33 (0)4 94 79 83 54 - toison@riviera-villages.com
www.riviera-villages.com/Toison-d-Or-Resort-Spa



TIKI THAI TIKI SPA



TIKI SPA
TIKI THAI



KON TIKI
RAMATUELLE

Parking de la Matarane - Pampelonne
Tél. 06 65 39 86 65 - tiki.spa.thai@gmail.com

 [tikispa.tikithai](https://www.instagram.com/tikispa.tikithai)



YOUR TRADITIONAL GREEK DINING EXPERIENCE

TL +33 4 94 56 91 48 | **EM** reservation@opasaint-tropez.com
Allée Du Quai De L'Épi, Saint-Tropez, 83990 Var, France
[@opasainttropez](https://www.instagram.com/opasainttropez)



Château Minuty



2 0 2 2

ROSE et OR

Château Minuty



La Pâtisserie Cyril Lignac Saint-Tropez

NOUVEAUTÉS EXCLUSIVES

Ouverte à Saint-Tropez il y a tout juste un an avec le succès que l'on sait, La Pâtisserie Cyril Lignac Saint-Tropez offre cette année quelques nouveautés à découvrir en exclusivité pour les aficionados de la cité du Bailli.

Première boutique créée en dehors de Paris, l'adresse tropézienne a vite fait le tour de la presqu'île et chacun a pu se l'échanger goulûment. Toute une collection de pains (petit épeautre, tourte de meule, pain au sarrasin, pan bagnat, pain de mie aux céréales...), de chocolats (tablettes, pâte à tartiner et bien sûr oursours guimauve) et de pâtisseries a tout autant attiré gourmands et gourmets.

LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC SAINT-TROPEZ : EXCLUSIVE NOVELTIES

La Pâtisserie Cyril Lignac Saint-Tropez, which opened in Saint-Tropez just over a year ago to great acclaim, is offering a number of new products this year, exclusively for aficionados of the Bailli town.

The first store created outside Paris, the Tropezian address quickly made the rounds on the peninsula, and was eagerly snapped up by everyone. A whole collection of breads (petit épeautre, tourte de meule, buckwheat bread, pan bagnat, pain de mie aux céréales...), chocolates (bars, spreads and, of course, marshmallow bears) and pastries attracted gourmands and gourmets alike.

EMBLÉMATIQUES DE LA MAISON

Parmi les incontournables depuis l'origine, on retrouve l'Equinoxe, première signature à la vanille, au caramel et au Spéculoos, le Baba au rhum copieusement surmonté de sa crème chantilly à la vanille Bourbon, la Tarte Citron, le Royal Chocolat ou encore la Tarte Framboise, un dessert signature alliant la douceur d'une crème légère au lait d'amandes et l'acidulé des framboises fraîches garnies de compotée de framboises.

Autant de créations complétées par la collection présentée dès l'été dernier (Tropézienne, Fraisier, Citron Bergamote Framboise).

EXCLUSIVITÉS ESTIVALES

Chaque saison offre, telle une maison de prêt-à-porter, sa collection de prêt-à-déguster. Et cette année, Cyril Lignac et le chef pâtissier Benoit Couvrand, tous deux associés, ont créé en exclusivité pour la boutique tropézienne quelques nouvelles douceurs qui font notamment la part belle aux fruits frais. Des fruits frais qui viennent de petits producteurs implantés sur le pourtour méditerranéen.

Nouvelles raisons de faire escale, route des Plages, pour la Tarte Cerise, la Tarte Abricot et la Tarte Fraise, sans oublier la dorénavant classique Pavlova aux fruits rouges.

SON PROPRE ATELIER DE CRÉATION

A ces plaisirs gustatifs et sucrés, il ne faudrait pas oublier les autres exclusivités présentées, arrivées côté boulangerie, telles une brioche feuilletée, des choux chantilly, une pissaladière très originale et une focaccia qui rappelle l'Italie toute proche.

Rendez-vous donc à la boutique de Saint-Tropez pour découvrir son bel espace de plus de 40 m² et son propre atelier de création attenant où sont confectionnés chaque jour pâtisseries, pains et viennoiseries.

Henri Lameyre

Ouvert tous les jours de 7h00 à 20h00
Route des Plages, Saint-Tropez
04 98 13 78 73

HOUSE ICONS

Since the very beginning, the signature Equinoxe with vanilla, caramel and Spéculoos, Rhum Baba with Bourbon vanilla chantilly cream, Lemon Tart, Royal Chocolate and Raspberry Tart...these creations are complemented by the collection introduced last summer (Tropézienne, Strawberry cake, Lemon Bergamot Raspberry).

SUMMER EXCLUSIVES

Like a ready-to-wear house, each season offers its own ready-to-eat collection. And this year, Cyril Lignac created a number of new sweets exclusively for the Tropezian boutique. New reasons to stop off on the Route des Plages for Cherry Tart, Apricot Tart and Strawberry Tart, not forgetting the now classic Pavlova with red fruits.

HIS OWN CREATIVE WORKSHOP

In addition to these gustatory and sweet pleasures, we shouldn't forget to mention the other exclusive products presented by the bakery, such as a flaky brioche, chantilly puffs, a highly original pissaladière and a focaccia reminiscent of nearby Italy. Come and visit the Saint-Tropez boutique to discover its beautiful space of over 40 m² and its own adjoining creative workshop, where pastries, breads and viennoiseries are made every day.





MINUTY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Chiara

SAINT-TROPEZ
42 rue Clémenceau
+33 (0)4 94 97 21 30



Un UNIVERS EXCLUSIF
coup de cœur
pour vous
sublimer



FITLINE

— Saint-Tropez —

Fitness - Musculation - Pilates
Personal training - Boxe anglaise
Ouvert de 8h00 à 20h00



Julien Pigeard

06 77 98 60 69

24, rue du Portail Neuf
83990 SAINT-TROPEZ

julienpigeard@gmail.com

f Fitline Saint-Tropez
@ fitline_saint_tropez



TORPEZ

À SAINT-TROPEZ

DEPUIS 1908

Vins et Vignoble
au Cœur du
Terroir Tropicain

—
Wines with Love
from Saint-Tropez

Jardins de Vignes — A Garden of Vines

Cave - Dégustation - Vente • Cellar Door - Wine Tasting - Sales

www.torpez-saint-tropez.com • 111 Route des Plages à Saint-Tropez • Tél. : +33 (0)4 94 97 01 60

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SUMMER 23



VIP ROOM

"FAMOUS CLUB"

SAINT-TROPEZ

OPEN EVERY NIGHT - ALL. DU QUAI DE L'EPI
BOOKING TABLE : 06 77 07 77 07 - VALET PARKING



GIOIA

RESTAURANT SAINT-TROPEZ

Lucre Belmundo



1 ALL. DU QUAI DE L'EPI, 83990 SAINT-TROPEZ
OPEN EVERY NIGHT FROM 8PM - +33(0)6 77 07 77 07

@ GIOIA.SAINTTROPEZ



Le petit déjeuner du Sube

*Avec son emplacement exceptionnel, le Bar du Sube
vous offre un moment privilégié dès les premières heures de la journée.
Un petit-déjeuner sur le port, tout en élégance et en convivialité.*



BAR DU SUBE
PORT DE SAINT-TROPEZ

23 Quai Suffren- 83990 SAINT-TROPEZ - 04 94 97 30 04

CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE



CHAQUE SOUVENIR A UNE SAVEUR.

ZANNIER.COM  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

STAY
TUNED
Gallery & Projects Design

E-RAW-LUTION

L'ÉVOLUTION DE LA MATIÈRE

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSÉ —

Château Saint-Maur Cru Classé
8 Juillet | 30 Août 2023

Adeline
Halot

Textures, matières et lumières

S'INVITENT AU CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ

La galerie STAY TUNED et le domaine viticole Château Saint-Maur Cru Classé situé dans le golfe de Saint-Tropez s'allient pour l'été 2023 afin de vous présenter E-RAW-LUTION, une exposition hors des sentiers battus mettant en scène quatre artistes femmes établies, et émergentes, chacune explorant l'importance de la matière au sein de leur création.

Prenant place au cœur d'une architecture unique et mettant en lumière la matière à travers ces paysages provençaux, E-RAW-LUTION est la première grande exposition traitant de ce sujet à avoir lieu dans cet espace, et répondant à une question essentielle : « L'art est matériel et fait de matière, cependant y a-t-il une limite à la création de la matière ? »

Afin de répondre à cette question, STAY TUNED a donné carte blanche à quatre artistes, femmes, réinterprétant la matière et la définissant d'une manière nouvelle afin de ré-imaginer et de transformer cet espace qui nous a inspiré à concevoir cette exposition.

Chaque artiste a été sollicitée à donner son interprétation personnelle de la notion de matière et à s'inspirer de l'espace dans lequel leur travail allait être exposé afin de retranscrire textures, matières et lumières, essentielles à leur création au sein de cet espace architectural brut et aux courbes minimalistes qu'est le Château Saint-Maur. La matière et son évolution sont une recherche constante pour les artistes, il était donc essentiel pour elles de prendre possession de l'espace en ayant conscience et en s'adaptant à l'architecture du domaine.

E-RAW-LUTION présentera des œuvres des artistes Adeline HALOT, Tiffany BOUELLE, Athéna SADOON & Zoé VAYSSIÈRES, misent en relation entre elles dans un espace dialoguant entre l'architecture du lieu et la nature, et jouant avec la gravité, le poids et l'équilibre en accumulant des matières variées et des formes irrégulièrement disposées.

Exposition du 8 Juillet au 30 août 2023 au Château Saint-Maur Cru Classé
Route D48, 535 Route de Collobrières, - 83310 Cogolin, France

Pour tous renseignements : Victoire MONROSE
0041 79 926 48 08 - vmonrose@staytunedgallery.com
www.staytunedgallery.com

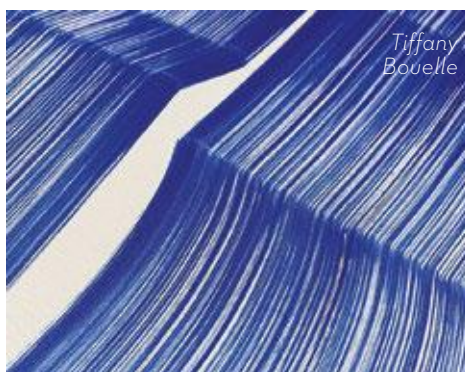
STAY TUNED gallery and the Châteaux Saint-Maur Cru Classé wine estate in the Gulf of Saint Tropez are joining forces for the summer of 2023 to present E-RAW-LUTION, an exhibition featuring four established and emerging female artists, all agreeing on the importance of matter in their creations.

Taking place in a unique architectural landscape set upon the hills of the vineyard, E-RAW-LUTION answers an essential question: « Art is material and an act of matter in which the question of materiality is at its core, however, is there a limit to the creation of materiality? »

To answer this question, STAY TUNED has given the artists carte blanche to transform the Château Saint-Maur, a raw architectural space with minimalist curves. Material and its evolution are a constant pursuit for the artists, so it was essential to them to have this in mind, before taking possession of the space. E-RAW-LUTION will feature works by artists Adeline HALOT, Tiffany BOUELLE, Athéna SADOON & Zoé VAYSSIÈRES. They will open up a dialogue between architecture and nature, playing with gravity, weight and balance by accumulating a variety of materials with irregularly arranged shapes.



Athéna
Sadoun



Tiffany
Bouelle



Zoé
Vayssières

08:32am



BREAKFAST

CABANE BAMBOU

BEACH SIDE

NO RESERVATION



L'Escalet

UN JOYAU CACHÉ DU GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Au détour d'une route sinueuse, entre les collines de la presqu'île de Saint-Tropez, se trouve un véritable trésor : la plage de l'Escalet. Cette succession de petites plages, criques, anses aux eaux cristallines entre rochers polis et sable d'or, est la représentation même de la beauté naturelle de la Méditerranée. Avec son paysage idyllique et sa douce brise marine, la plage de l'Escalet offre un refuge enchanteur loin de l'agitation de la vie quotidienne.

Située à quelques kilomètres seulement de Saint-Tropez, la plage de l'Escalet est un véritable havre de paix qui séduit par son charme authentique. Son accès privilégié lui confère une ambiance intimiste où les plaisirs simples de la vie prennent tout leur sens. En effet, l'Escalet est loin de l'agitation trépidante des grandes plages touristiques. Ici, le rythme de vie ralentit, laisse place à la détente et au ressourcement. Mais l'Escalet regorge également d'activités et d'événements qui sauront répondre aux désirs des visiteurs les plus exigeants.

L'ESCALET: A HIDDEN GEM IN THE GULF OF SAINT-TROPEZ

Just around the bend in a winding road, between the hills of the Saint-Tropez peninsula, lies a veritable treasure trove: the Escalet beach. This succession of small beaches, coves and inlets with crystal-clear waters, polished rocks and golden sand, is the very epitome of the natural beauty of the Mediterranean. With its idyllic landscape and gentle sea breezes, l'Escalet beach offers an enchanting refuge from the hustle and bustle of everyday life.

Located just a few kilometers from Saint-Tropez, l'Escalet beach is a true haven of peace, seduced by its authentic charm. Its privileged access gives it an intimate atmosphere where life's simple pleasures take on their full meaning. Indeed, l'Escalet is far from the hectic pace of the big tourist beaches. Here, the pace of life slows down, leaving room for relaxation and rejuvenation. But l'Escalet also has a wealth of activities and events to satisfy even the most discerning visitor.



EVÈNEMENTS ET FESTIVITÉS : UNE PLAGE ENCHANTÉE

La plage de l'Escalet ne manque pas d'animation, différents événements sont organisés pour le plus grand plaisir des habitants et visiteurs. Nos coups de cœur portent sur trois événements.

Ambiance conviviale et authentique, **les concerts de l'Escalet** sont gratuits et ont lieu tous les lundis, du 3 juillet au 28 août. A chaque artiste son style, il y en a pour tous les goûts ! Envie d'en apprendre plus sur notre littoral ? La plage de l'Escalet vous accueille le 6 juillet pour la **Fête de la Mer** à 21h15. Au programme, sensibilisation aux enjeux de la mer et des littoraux avec projection, stand et débat. Vous y verrez aussi une **démonstration de sauvetage en mer** au départ de la côte avec des chiens Terre-Neuve. Rendez-vous le 5 août pour une expérience inédite, impressionnante et gratuite !

En ouvrant les portes de ce paradis vous vous offrez bien plus qu'une journée à la plage. Pour les petits comme les grands, l'Escalet est le lieu idéal pour satisfaire toutes vos aspirations. Laissez-vous séduire par l'Escalet, partez à la découverte d'un monde où chaque vague murmure une invitation à l'évasion !

LES ACTIVITÉS NAUTIQUES : UNE PLÉTHORE DE POSSIBILITÉS

Les amateurs de sports nautiques trouveront leur bonheur sur la plage de l'Escalet. Que vous souhaitiez vous initier à la planche à voile, vous essayer au paddle, au kayak ou explorer les fonds marins en plongée, vous serez comblé par les nombreuses activités proposées. Les écoles de sports nautiques présentes sur place offrent des cours adaptés à tous les niveaux. Masque et tuba indispensables pour partir à l'aventure !

EVENTS AND FESTIVITIES: AN ENCHANTED BEACH

There's no shortage of entertainment on the Escalet beach, with various events organized to the delight of locals and visitors alike. Our favorites are three events.

The Escalet concerts are free and take place every Monday from July 3 to August 28. There's something for everyone! Want to learn more about our coastline? The Escalet beach welcomes you on July 6 for the **Fête de la Mer** at 9:15pm. On the program, you'll be able to learn more about the challenges facing the sea and our coasts, with a projection, a stand and a debate. You'll also see a **demonstration of sea rescue** from the coast with Newfoundland dogs. Join us on August 5 for a unique, impressive and free experience!

When you open the doors to this paradise, you're treating yourself to much more than just a day at the beach. For young and old alike, l'Escalet is the ideal place to satisfy all your aspirations. Let yourself be seduced by l'Escalet, and discover a world where every wave whispers an invitation to escape!



LA NATURE, À L'ÉTAT PUR : RANDONNÉES ET PAYSAGES EPOUSTOUFLANTS

Si vous préférez garder les pieds sur le sable, vous pourrez profiter des activités proposées sur la plage. L'Escalet est également le point de départ de ravissants sentiers de randonnée. Vous pourrez vous aventurer le long du sentier du littoral, qui offre des vues imprenables sur la Méditerranée, ou explorer les criques sauvages environnantes cachées au creux des falaises. Les amoureux de la nature seront émerveillés par la richesse de la faune et de la flore locale, et pourront observer une grande variété d'oiseaux marins, de fleurs sauvages et de plantes méditerranéennes.

WATER SPORTS : A PLETHORA OF POSSIBILITIES

Lovers of water sports will find plenty to do on L'Escalet beach. Whether you want to try your hand at windsurfing, paddleboarding, kayaking or scuba diving, you'll be delighted by the many activities on offer. The local water sports schools offer courses to suit all levels. Mask and snorkel essential for adventure!

NATURE IN ITS PUREST FORM: HIKING AND BREATHTAKING SCENERY

If you prefer to keep your feet on the sand, you can take advantage of the activities on offer on the beach. L'Escalet is also the starting point for some delightful hiking trails. Venture along the coastal path, which offers breathtaking views of the Mediterranean, or explore the surrounding wild coves hidden deep in the cliffs. Nature lovers will be amazed by the wealth of local flora and fauna, and can observe a wide variety of seabirds, wildflowers and Mediterranean plants.





CONCERTS PLAGE DE L'ESCALET

Les pieds dans le sable et la tête dans les étoiles...

de 21h à 23h. Gratuit.

JUILLET

LUNDI 3 - JUSTYNE BAND

Justyne Band, groupe aux influences RNB/GROOVE/DANCE, mené par Justyne une chanteuse pleine de charisme et de talent, revisite les plus grands standards des années 80.

LUNDI 10 - POPCORN MUSIC

POPCORN est un groupe de reprise français formé par des étudiants de la Music Academy International de Nancy. Les jeunes artistes se produisent aux quatre coins de la France et font danser leur public grâce à des morceaux populaires revisités à leur façon.

LUNDI 17 - LOS CUBANITOS

Salsa et musique cubaine, ambiance garantie.

LUNDI 24 - O'KAZOO

O'KAZOO est un trio qui reprend à sa sauce, un répertoire Pop/Rock, Variété Française et internationale, tout ça dans un esprit festif et communicatif !

LUNDI 31 - HOT WAX

Hot-Wax est un quartet formé en 2013, composé de Valentin au chant, à la guitare & à la trompette, Jean-Charles au clavier et à la guitare, Robbin à la basse, & Florent à la batterie. Leur répertoire revisite des morceaux aux styles éclectiques : Michael Jackson, Bruno Mars, Coldplay...

AOÛT

LUNDI 7 - THE UNNAMED FEELINGS

Depuis plus d'une dizaine d'années les 3 passionnés de rock de «The Unnamed Feelings» ont arpenté les scènes locales, les festivals motos, les pubs, salles de spectacle des différentes mairies du Golfe de Saint-Tropez et des alentours. Une ambiance rock électrique et éclectique allant de ZZtop à Metallica en passant par Téléphone, Indochine ...

LUNDI 14 - SUNDAY MORNING

Sunday Morning c'est d'abord la rencontre d'un guitariste et d'une chanteuse.

Ensemble, ils vont travailler d'arrache-pied pour proposer des reprises acoustiques dans un style pop, soul, et jazzy...

LUNDI 21 - GIPSY UNITED

Gipsy United est un groupe représentant l'expression moderne de la culture Gitane.

LUNDI 28 - TIPHANIE DOUCET & FRIENDS

Chanteuse, guitariste, pianiste et harpiste, Tiphanie vous emmène dans un voyage original et émotionnel. Sa carrière l'a menée de Los Angeles à Paris, et de New-York à Ramatuelle.

Habitante de l'Escalet depuis 2 ans, elle vous proposera une soirée spéciale puisqu'elle sera «à la maison».



L'authentique saveur de la Méditerranée



lanc

(50cl) Btl (75cl) Mag (150cl)

34€	51€	
	120€	269€
	78€	
	58€	
54€	71€	
	98€	210€
	80€	180€
	52€	
	48€	
	65€	
	72€	149€
	59€	
	48€	
	92€	

ouge

(50cl) Btl (75cl) Mag (150cl)

180€		
80€		
58€		
54€		
88€		

Présidente **Jacqueline Franjou**

Directeur artistique **Michel Boujenah**

Festival de Ramatuelle

39^e ÉDITION

du 26 juillet
au 11 août
2023

Les Nuits Classiques

26 **DEUX MEZZOS
SINON RIEN**

juillet

Soirée Mozart et Rossini
Avec Karine Deshayes,
Delphine Haldan
Pianiste Antoine Palloc

27 **LOUIS CHÉDID
YVAN CASSAR**

juillet

En Noires et Blanches

28 **ORCHESTRE ET CHŒUR
DE L'OPÉRA DE TOULON
PROVENCE MÉDITERRANÉE**

juillet

Requiem de Mozart

Nicolas Kruger, chef d'orchestre
Claire de Montell, soprano
Eugénie Joneau, mezzo-soprano
Robert Lewis, ténor
Jean-Fernand Setti, baryton-basse

Festival de Ramatuelle

31 **L'AVARE**

juillet

De Molière.
Mise en scène : Daniel Benoin
Avec Michel Boujenah, Noémie
Blanco, Mathieu Métal, Mélissa
Prat, Antonin Chalon, Sophie
Gourdin, Fabien Houssaye, Bruno
Andrieux, Julien Nacache,
Paul Chariéras et Kelly Rolfo

01 **VÉRONIQUE
SANSON**

août

Hasta Luego !

02 **BREXIT
SENTIMENTAL**

août

De Michael Sadler.
Mise en scène : Christophe Lidon
Avec Mélanie Page, David Brécourt,
Benjamin Boyer et Clémence Thioly

03 **JULIETTE ARMANET**

août

Brûler le feu

04 **AU SCALPEL**

août

D'Antoine Rault.
Mise en scène : Thierry Harcourt
Avec Davy Sardou
et Bruno Salomone

05 **UN CONSEIL
D'AMI**

août

De et mis en scène par Didier Caron
Avec Marie Fugain, Christian Vadim,
Manuel Gelin et Juliette Meyniac

06 **CAMILLE
LELLOUCHE**

août

A Tour

07 **GLENN, NAISSANCE
D'UN PRODIGE**

août

La nouvelle création d'Ivan Calbérac
Avec Thomas Gendronneau, Lison Pennec,
Bernard Malaka, Stéphane Roux,
Raphaëlle Goupilleau,
Michel Scotto Di Carlo

08 **MAXIME
GASTEUIL**

août

Retour aux sources

09 **DUC ET PIOCHE**

août

De Jean-Marie Besset.
Mise en scène : Nicolas Vial
Avec François-Eric Gendron
et Sabine Haudepin

10 **ANNE
ROUMANOFF**

août

Tout va Presque bien !

11 **CHRISTELLE
CHOLLET**

août

Reconditionnée



LAUREEN O P T I C

Montures optiques et solaires

Opticien diplômé, expert Essilor et lentilles de contact



9 boulevard Louis Blanc - 83990 Saint-Tropez
04 94 54 28 84



BAGATELLE
ST. TROPEZ

A love letter to the French Joie de Vivre



Discover all our destinations

ST.TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST.BARTHS
TULUM | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA



LES CLOS SERVIEN

Une vue à couper le souffle...

A l'ouest de l'historique village de Grimaud, découvrez un vignoble en AOP Côtes de Provence à la signature LCS "Les Clos Servien".

Au coeur de l'authenticité, avec une vue à vous couper le souffle, les parcelles en pente aménagées en terrasse bénéficient d'un site exceptionnel.

Ce jeune passionné relève merveilleusement bien le défi. Il développe, arrache, replante pour vous offrir chaque année les cuvées les plus médaillées de la région.

West of the historic village of Grimaud, discover an AOP Côtes de Provence vineyard with the LCS «Les Clos Servien» signature.

In the heart of authenticity, with breathtaking views, the sloping, terraced plots benefit from an exceptional site, and this young enthusiast has risen to the challenge.

He develops, digs up and replants to bring you the region's most award-winning vintages every year. Hand-harvested, the grapes are carefully selected to produce wines of exceptional quality. Atypical for its terraced layout, this human-scale estate has a taste for authenticity and excellence.

**SA RÉCOLTE À LA MAIN PERMET UNE
SÉLECTION AFFINÉE DU RAISIN POUR
OBTENIR UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE.
ATYPIQUE PAR SA DISPOSITION EN TERRASSE,
CE DOMAINE À TAILLE HUMAINE A LE GOÛT
DE L'AUTHENTICITÉ ET DE L'EXCELLENCE.**



Cuvée «Sensation»
Rosé



Cuvée «Les Clos»
Rosé, rouge, blanc



Cuvée Chloé
Rosé, rouge



MICHELIN
DEPUIS 2008



Jardin Marin



La Baudroie
Tante Nia


—Le Petit Nice—
PASSEDAT
SINCE 1917

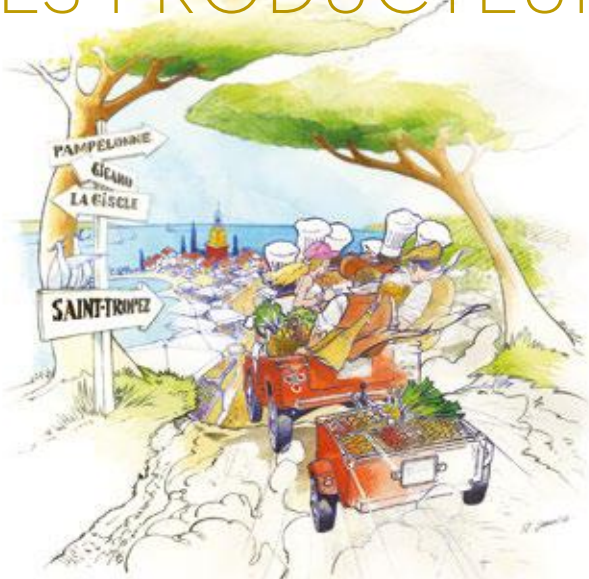
Hôtel*****, Restaurant gastronomique***, Bar 1917

Corniche J.F. Kennedy, 13007 Marseille. Réservations au 04 91 59 25 92 ou contact@passedat.fr



Saint-Tropez

LES CHEFS EN FÊTE AVEC LES PRODUCTEURS, 3^{ÈME} ÉDITION



Du 6 au 8 mai 2023, pour la troisième année, les Chefs de Saint-Tropez ont fêté les producteurs sur la cultissime place des Lices.

Cette splendide fête particulièrement ensoleillée a offert aux 130 producteurs invités, aux partenaires, aux chefs et aux visiteurs un moment de partage et de transmission unique.



Triplement étoilé au Petit Nice à Marseille, Gérard Passedat en était le parrain.

Comme l'an dernier, Guillaume Gomez, ex-chef de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française auprès du Président Emmanuel Macron, y a apporté son soutien et sa présence. Une pléiade de toques de renom sont venues célébrer les producteurs, maraîchers et viticulteurs locaux qui présentaient des produits d'exception. Dès le samedi matin, une foule compacte déambulait sur la Place des Lices, à l'affût de dégustation et d'achat au hasard des stands regorgeant de légumes frais, fromages, fruits de mer, et autres gourmandises.

Durant ces trois journées festives, les très nombreuses démonstrations culinaires des chefs locaux ainsi que ceux venus des quatre coins de l'hexagone ont eu comme d'habitude beaucoup de succès.

Gérard Passedat, three-starred chef at Le Petit Nice in Marseille, was the patron of the event.

As last year, Guillaume Gomez, former head of the Élysée Palace and ambassador of French gastronomy to President Emmanuel Macron, lent his support and presence. A host of renowned chefs came to celebrate local producers, market-gardeners and wine-growers, showcasing their exceptional products. From Saturday morning, a compact crowd strolled through the Place des Lices, on the lookout for tastings and purchases from stands brimming with fresh vegetables, cheeses, seafood and other delicacies.

During these three festive days, the many culinary demonstrations by local chefs and those from all over France were, as usual, a great success.





Cette année, la pâtisserie a été mise à l'honneur avec un concours de pâtisserie « la Tropicane ».

Un hommage à ce fameux gâteau créé en 1955 par Alexandre Micka et perpétué depuis par Albert Dufrêne et son fils Sacha qui étaient bien sûrs présents.

Cette première édition qui a bénéficié du parrainage de Maxime Frédéric, chef pâtissier de l'hôtel Cheval-Blanc Paris, a été remportée par Julien Coulon, chef pâtissier de La Voile, le restaurant doublement étoilé d'Éric Canino à La Réserve Ramatuelle.

Une œuvre unique de Patrick Rougèreau, un bronze d'une très belle valeur récompensa le lauréat

This year, the spotlight was on patisserie, with the «Tropicane» patisserie competition, a tribute to the famous cake created by Alexandre Micka and perpetuated by Albert Dufrêne and his son Sacha.

A tribute to the famous cake created in 1955 by Alexandre Micka and perpetuated by Albert Dufrêne and his son Sacha, who were of course also present.

This first edition, sponsored by Maxime Frédéric, head pastry chef at the Cheval-Blanc Paris hotel, was won by Julien Coulon, head pastry chef at La Voile, Éric Canino's two-starred restaurant at La Réserve Ramatuelle.

The winner was presented with a unique work of art by Patrick Rougèreau, a very valuable bronze.





Un cocktail dînatoire pour la presse et les partenaires sur le rooftop de l'Hôtel de Paris a été l'occasion à de belles retrouvailles.

A cocktail reception for press and partners on the rooftop of the Hôtel de Paris was the occasion for a wonderful reunion.



Pendant ce chaleureux week-end prolongé, le concours de pétanque a vu s'affronter de redoutables chefs passionnés.

During this warm, long weekend, the pétanque competition saw some formidable, passionate chefs compete.





Le dimanche, un exceptionnel déjeuner caritatif a réuni plus de 16 étoiles au Restaurant l'Opéra pour l'association « Solidarité Paysan». Le record de 30.000 euros a été atteint ! **Un grand merci à tous.**



On Sunday, an exceptional charity lunch brought together more than 16 stars at the Restaurant l'Opéra for the «Solidarité Paysan» association. The record of 30,000 euros was reached ! **Big thanks to everyone.**

Gérald Passedat ***, Frédéric Anton ***, Éric Canino **, Éric Frechon ***, Arnaud Faye ***, Arnaud Donckele ***, Maxime Frédéric *** ont offert un moment inoubliable aux 160 convives, sans oublier la création du cocktail gastronomique imaginé par Victor Delpierre et l'accord mets/vins présenté par Philippe Faure-Brac.

Gérald Passedat ***, Frédéric Anton ***, éric Canino **, éric Frechon ***, Arnaud Faye ***, Arnaud Donckele ***, Maxime Frédéric *** offered an unforgettable moment to the 160 guests, not forgetting the creation of the gastronomic cocktail imagined by Victor Delpierre and the food/wine pairing presented by Philippe Faure-Brac.



Et pendant ce temps là, nos producteurs s'affairaient...





Le soir, chefs, producteurs et partenaires se sont retrouvés pour faire la fête à la Gioia, pour finir sur les rythmes endiablés de Bob Sinclar au VIP Room de Jean-Roch.

Dernier moment fort le lundi, l'événement a accueilli la remise des plaques Michelin aux chefs étoilés 2023 de la région Sud Est au cœur du marché.

Pour finir ces trois jours de folies, un gargantuesque déjeuner des producteurs s'organisa en quelques minutes au beau milieu de marché. Deux tables de 100 mètres de long ont réuni chefs et producteurs autour d'une rôtisserie géante et au rythme de l'accordéon.

Pour les chanceux qui ont pu rester encore un peu dans ce village magique, les dernières heures de la journée se sont déroulées devant un magnifique coucher de soleil, au bar du Sube. Pas moins de 10 chefs se sont prêtés encore une fois au partage et à la convivialité pour se partager la « petite » cuisine, et nous offrir de gourmandes et raffinées bouchées dégustées avec les plus belles cuvées de nos partenaires.

Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs, un événement chargé d'émotion pour lancer la saison estivale.

In the evening, chefs, producers and partners came together to celebrate at La Gioia, ending the evening to the frenzied rhythms of Bob Sinclar at Jean-Roch's VIP Room.

A final highlight on Monday, the event hosted the presentation of Michelin plaques to the 2023 starred chefs of the French South East region, in the heart of the market.

To round off the three-day extravaganza, a gargantuan producers' lunch was organized in a matter of minutes in the middle of the market.

Two 100-metre-long tables brought chefs and producers together around a giant rotisserie, to the rhythm of the accordion.

For those lucky enough to stay a little longer in this magical village, the final hours of the day were spent in front of a magnificent sunset at the Sube bar. Once again, no fewer than 10 chefs were on hand to share their culinary expertise, offering up refined, mouth-watering tidbits paired with the finest vintages from our partners.

Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs, an emotionally-charged event to launch the summer season.

AUTHENTICITÉ, AMITIÉ, BONNE HUMEUR ET PARTAGE





Sans eux, rien n'est possible... **MERCI À TOUS !**



MINUTY

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
CRU CLASSE DEPUIS 1955
GOLFE DE SAINT-TROPEZ

MOËT & CHANDON



LA TARTE TROPÉZIENNE®
— 1955 SAINT-TROPEZ —



**LES Chefs
A SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs**



RANGE ROVER



HÔTEL & SPA | SAINT-TROPEZ
VILLA COSY



AIRELLES
SAINT-TROPEZ



Althoff
VILLA
BELROSE
Saint Tropez

HÔTEL SUBE
PORT DE SAINT-TROPEZ



12 PASTIS 12
SAINT-TROPEZ



NIKKI & BÉRCH



TAHITI BEACH
Pampolone

Branchi



La BASTIDE DES SALINS
SAINT-TROPEZ



« Très honoré et très fier d'avoir été le parrain de cet événement, je remercie les initiateurs, organisateurs et partenaires de mettre à l'honneur la cuisine provençale.

Cette édition a été un rassemblement convivial sous le signe de la solidarité et la bienveillance.

L'importante participation des chefs et des producteurs démontre une réelle vivacité de cette filière et leur engagement lors du déjeuner caritatif réunissant 16 étoiles.

La forte présence du grand public est une sincère reconnaissance pour notre cuisine et pâtisserie sudistes.

Partager mon savoir, inviter les jeunes générations à s'engager dans ce métier de cuisinier, faire rayonner notre cuisine provençale en France et à l'international est mon devoir de cuisinier, et toujours présent pour l'exercer.

Je souhaite beaucoup de succès pour les années futures à cette belle initiative.»

Gérald Passedat, Chef triplement étoilé,
Parrain de l'édition 2023 / 2024

SAVE THE DATE



4. 5. 6 Mai 2024



Rendez-vous pour l'incontournable événement



LES
Chefs
A SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs

Place des Lices | Saint-Tropez

CONTACT : organisation@leschefsasainttropez.fr



La Serre du Plan

DES FRAISES, DES CHAMPIGNONS ET DES HERBES AROMATIQUES

Depuis la plaine de La Garde, à quelques lieues de tout trafic urbain, Ferry et Alexandra Vlaar cultivent pour quelques happy few des saveurs aux goûts délicats destinés aux palais les plus avertis. Fermez les yeux, ouvrez vos papilles, départ pour un voyage au pays des délices

Si ce n'était que pour vous parler de thym, de romarin, de sauge, d'origan ou de marjolaine, les plus classiques des herbes de Provence, nous n'aurions pas pris notre plume de goëland pour la tremper dans l'encre bleu Méditerranée.



ATTENTIF ET MALICIEUX

Il s'agit ici d'évoquer des senteurs concentrées sur un centimètre carré de feuille, des explosions sensorielles, des subtilités insensées, des éclatements en cascade tel un feu d'artifice à l'instant final, des remue-méninges qui vous secouent tout l'appareil O.R.L. et vous transportent dans un autre monde, ailleurs et loin de cette serre que Ferry, dit Ferdinand, vous fait visiter avec son œil aussi attentif à vos réactions que malicieux.

MILLE ET UNE NUANCES DE VERTS

Chaque pot d'herbe mérite un arrêt quasiment religieux. Comme il existe un chemin de croix, il existe ici un sentier des herbes.



Non seulement celles évoquées plus haut mais plusieurs variétés de chaque herbe citée : thym citron, thym corse, sauge lavande, sauge blanche, origan grec, origan italien... La liste n'est pas exhaustive, aussi prenez votre temps, que vos sens assimilent ces mille et une nuances de verts.

DES NOTES DE CUMIN, DE GINGEMBRE, DE CANNELLE

Car, dans ce jardin extraordinaire aux plus de 125 herbes recensées, vous n'êtes qu'au début des prémices de vos émotions. Goûtez les agastaches, des plantes parfumées hors du commun avec des fleurs de couleurs, violet, rose, blanc, bleu, orange. Et des goûts de menthe, d'anis, de citron, de quoi sublimer vos futurs plats. Les plantes d'Asie comme la plante fromage aux tiges vert pourpré, le coriandre vietnamien, le coriandre chinois, le poivre de Chine, le Shiso, autant pour son goût entre la menthe et le basilic que pour ses notes de cumin, de gingembre, de cannelle.

GROS THYM, ORIGAN CUBAIN, CITRONNELLE D'AUSTRALIE...

Les plectranthus sont encore une source d'émoi, des plantes, connues pour leurs propriétés médicinales,

hors du commun : un feuillage tendre, persistant, denté et duveteux. Des fleurs mauves, roses ou blanches en été. Caractéristiques avec leurs tiges quadrangulaires. Au toucher, une odeur légèrement mentholée. Spécimens à la Serre du Plan : le gros thym, l'origan cubain, la citronnelle d'Australie...

LA FRAISE, L'AUTRE JARDIN EXTRAORDINAIRE

Et les menthes ! Une vingtaine de variétés à se mettre sur le palais : menthe orange, menthe pamplemousse, menthe ananas, fraise, chocolat, gingembre, bergamote, menthe spearmint, marocaine, menthe mojito et bien d'autres encore, pour infusion ou en cuisine. Et les basilics : une dizaine de variétés, du basilic Thaï, du basilic citron, du basilic cannelle, du basilic pistou, etc. Autant d'herbes aromatiques aux magiques secrets, qui sont le domaine d'Alexandra, fille d'une famille d'horticulteurs, passionnée de botanique et diplômée d'Etat (« C'est elle la spécialiste ! »).

Ferdinand, lui, son île paradisiaque, son havre de paix, sa seconde compagne quotidienne, c'est la fraise, l'autre jardin extraordinaire de cette Serre du Plan.

TOUT EST DANS LA PRÉPARATION

« C'est très complexe, une fraise, confie Ferdinand en vous la faisant goûter. C'est très technique. Pour faire une bonne fraise, il faut avoir une connaissance et une maîtrise de la culture, des fertilisants et du climat. La journée d'une fraise consiste à la caresser, lui parler, la nettoyer, l'effeuiller, rendre propre son terroir jusqu'au moment où le premier fruit apparaît. Tout est dans cette préparation. Après, on ne peut plus faire grand-chose à part arroser et lui donner sa nourriture. »

UNE PASSION

« Mais sa saveur peut se modifier très rapidement. Il faut la surveiller à cause du soleil, de la chaleur, de l'eau (pas trop ou pas assez). La fraise déteste avoir du stress. Elle adore être dans un lit de coton, bien allongée et être bichonnée. Dès qu'il y a quelque chose qui ne va pas, elle vous punit de suite. C'est pas pour rien qu'elle s'appelle Charlotte... »

Court silence et là, explosion commune de rires parce que ça n'a aucun rapport, bien sûr. « Ça m'a pris huit ans, reprend-il, pour comprendre comment la fraise fonctionne. Aujourd'hui, je peux en parler. C'est une passion. »

UNE PRODUCTION LOCALE POUR UN CONSOMMATEUR LOCAL

L'entreprise a onze ans. Venu de sa Hollande natale à 20 ans avec un baluchon pour unique bagage et le projet de « *faire de la tulipe destinée à l'export vers le Pays-Bas* », ce qu'il fera pendant 17 ans. Après une collaboration interrompue, il choisit avec Alexandra, plutôt que de retourner au pays plat de sa jeunesse, de « *rester en France et créer une production locale pour un consommateur local.* » D'où l'idée de planter des plantes aromatiques et des fraises.

UN CHAMPIGNON VENU D'ORIENT

Mais dans cette plaine de La Garde, à quelques lieues de tout trafic urbain, Ferdinand et Alexandra cultivent une troisième originalité : le shiitake ou lentin du chêne en français, un cousin du cèpe. Le shiitake (de Shi, arbre, et Take, champignon, en japonais), cultivé depuis plus de 1200 ans en Orient, est un champignon qui prend une place de plus en plus importante sur le marché français. Très riche en protéines, il peut devenir un remplaçant de la viande.

ECONOMIE CIRCULAIRE

Sa particularité est de pousser sur des matières organiques. On peut ainsi le cultiver sur des déchets végétaux qu'on trouve dans la région comme du bois de chêne, des sons de blé, des cannes de Provence, du riz de Camargue, des drèches de bière ou du marc de café. Cultiver ces champignons défend une économie circulaire, respecte la consommation d'eau et est accessible à tous à un prix convenable.



DE FIN MARS À FIN OCTOBRE

L'aire de production de la Serre du Plan est près de deux hectares en production. Ils sont dorénavant cinq personnes à travailler sur place depuis que leur fille et leur gendre ont rejoint l'exploitation. L'activité économique de la Serre s'équilibre avec ces trois produits, champignons, herbes et fraises. La production de fraises ne durant en effet que de fin mars à fin octobre, même si la plantation commence en décembre.

PREMIERS RÉSULTATS DANS MOINS D'UN AN

Après trente ans d'expérience dans l'horticulture et plus de dix dans la fraise, le champignon et les herbes, le prochain chantier est la mise en place de leur propre laboratoire. « *D'ici deux à trois mois, la production sera entièrement locale, premiers résultats de notre première production dans moins d'un an. Notre objectif est de produire des souches de champignons français sur matière organique française pour une cuisine française.* »

CES ARÔMES QUI PAPILLONNENT DE TABLE EN TABLE

Le bonheur de Ferdinand est de travailler dehors avec la lumière du jour. Comme il dit souvent : « *Ces trois couleurs qu'on trouve ici dans ma serre, le vert, le blanc des fleurs et le rouge, sont essentielles dans la nature pour l'être humain. Or, on ne les trouve plus en ville.* » Le second bonheur (presque) lui vient lorsqu'un chef découvre cette promenade olfactive et avoue : « *Je n'ai plus qu'à refaire ma carte !* » Les chefs, du trois étoilé au moins décoré, depuis Aix-en-Provence jusqu'à Monaco en passant par la presqu'île de Saint-Tropez et le Haut-Var, distillent bien les produits de la Serre. Et ces saveurs, et ces senteurs, ces parfums et ces arômes papillonnent de table en table en Provence Alpes Côte d'Azur.

- A la rubrique « *profession* », qu'est-il écrit sur votre carte de visite, « *agriculteur* » ?

- Non, « *cultivateur de bonheur !* »

Henri Lameyre

5 Chemin du Neoulter, 83130 La Garde
06 11 74 87 97
www.laserreduplan.fr

Brousse du Rove

FRANCK
GOUIRAN

Franck et Marc Gouiran ont pris la suite de leur père André et représentent la dix-septième génération de chevriers Gouiran. Aujourd'hui, la famille Gouiran est la dernière à fabriquer des brousses au Rove. Sa fabrication, elle, est un savoir-faire ancestral qui se transmet de générations en générations. Les brousses proviennent de chèvres grecques ou phéniciennes débarquées sur les côtes provençales pendant l'Antiquité.

C'est avec leur lait, riche et parfumé, que Myrian Gouiran fabrique les brousses du Rove selon une recette de famille. Moelleuse, fine et longue en bouche, ce fromage de chèvre frais était autrefois un produit modeste. De nos jours, la brousse du Rove est servie par de grands chefs, notamment le chef triplement étoilé Gérard Passadat du Petit Nice, à Marseille. Telle quelle, sucrée ou salée, la brousse du Rove est un fromage unique qui ravivera vos papilles.

17 Rue Adrien Isnardon, 13740 Le Rove, 04 91 09 92 33



Franck and Marc Gouiran have taken over from their father André, and represent the seventeenth generation of Gouiran goatherers. Making Gouiran cheese is an ancestral tradition handed down from generation to generation. Thanks to the rich, fragrant milk of Greek or Phoenician goats, they produce a soft, fresh cheese with a fine, long finish. Once a modest product, today Brousse du Rove is served by top chefs, such as the three-starred Gérard Passadat of Le Petit Nice in Marseille.

Un marché de producteurs riche en découvertes !

Blanc de Nèfles

CYRIL MANADÉ

Fondée en 2021, Blanc de Nèfles se situe à Saint-Chamas, en Provence. Cyril Manadé perpétue la recette de sa grand-mère, mémé Andrée. Blanc de Nèfles représente cet esprit de famille et les saveurs gourmandes d'antan, transmises en hommage à sa mémoire.

Blanc de Nèfles c'est deux apéritifs doux, produits de manière artisanale. « L'authentique », le Blanc de Nèfles Blanc qui laisse une sensation de fraîcheur et un parfum intense d'amande en bouche.

Ce dernier accompagne très bien un plateau de fromages ou un foie gras. Le Blanc de Nèfles Rosé, quant à lui, laisse place à des notes gourmandes de cerises et de griottes. Il se marie parfaitement avec un dessert aux fruits ou un fondant au chocolat.

Ces apéritifs se servent très frais ou sur glace pilée. Union entre la nèfle du Japon et le vin, à chaque gorgée Blanc de Nèfles vous chuchote une histoire, celle qui vient des Anciens et qui ne laisse personne indifférent.

Rue Auguste Fabre, 13250 St Chamas, 07 66 04 20 08

Founded in 2021, Blanc de Nèfles is located in Saint-Chamas, Provence. Cyril Manadé perpetuates the recipe of his grandmother, Mémé Andrée. Blanc de Nèfles represents this family spirit and the gourmet flavors of yesteryear, passed on in tribute to her memory. A blend of Japanese medlar and wine, these two sweet aperitifs are handcrafted and served chilled or over crushed ice. With every sip, Blanc de Nèfles whispers a story to you, one that comes from the ancients and leaves no one indifferent.



My Bread

STÉPHANE GUEDJ

Après avoir œuvré dans la musique, le show-biz puis dans le commerce à Saint-Tropez, Stéphane Guedj fait partie de ces personnes pour qui la Covid a changé leur vie.

Confinement oblige, chacun trouve des occupations et Stéphane lui fait du pain. Il découvre alors le plaisir de choisir sa farine au levain naturel, prend le temps d'apprendre et se passionne pour les méthodes ancestrales. Son entourage est conquis, ce pain est exquis ! Il le fera goûter au chef triplement étoilé Arnaud Donckele qui l'adoptera aussitôt, puis Dior, Lily of the Valley...et finira par ouvrir sa propre boulangerie 6 rue Carnot à Cogolin, uniquement le matin.

Vous y trouverez des pains d'exception nécessitant 16h de fermentation entre le pétri et la cuisson pour respecter la méthode de la pousse lente et laisser le gluten fermenter naturellement. Chez My Bread, on prend le temps de faire du bon au goût, mais aussi pour sa santé !

6 rue Carnot, 83310 Cogolin, 06 28 72 05 41



Stéphane Guedj is one of those people for whom Covid has changed their lives. Stéphane discovered the pleasure of choosing his own natural sourdough flour, took the time to learn and became passionate about ancestral methods. And his bread is exquisite! He had it tasted by three-starred chef Arnaud Donckele, who immediately adopted it, followed by Dior, Lily of the Valley...and finally opened his own bakery at 6 rue Carnot in Cogolin, open only in the morning. You'll find exceptional breads requiring 16 hours of fermentation between kneading and baking. At My Bread, we take the time to make bread that tastes good, but is also good for your health!

Campagne des Portes Rouges

FRANCK DELIGNY

Arrivé sur la commune de Aups en 1979, c'est dès l'âge de 12 ans que Franck Deligny n'avait qu'un rêve en tête : devenir paysan. Paysan-meunier et membre de la filière Blé Paysan BIO qui fédère depuis 2015, paysans, meuniers et boulangers œuvrant à la juste valorisation de savoirs-faire paysans, Franck Deligny n'est pas passé inaperçu sur notre marché des producteurs ! Quel honneur d'accueillir un paysan qui ne se contente pas de cultiver des blés anciens d'exception, mais qui par passion et engagement arrive à retrouver des anciennes semences paysannes, des variétés exceptionnelles comme la Pétanielle noire de Nice, un blé poulard qui interpellera les plus initiés.

Rencontre : « Notre campagne des Portes Rouges est située à Moissac-Bellevue, dans le Parc Naturel Régional du Verdon, un territoire rural dont le patrimoine et les ressources naturelles sont protégées. Nous cultivons des blés anciens, également appelés « paysans », dont le patrimoine génétique s'est développé grâce aux générations d'agriculteurs passionnés et engagés à la préservation d'une biodiversité cultivée. Une seule variété est pour l'instant transformée en farine : La Saissette de Provence. Comme tous les blés anciens, elle possède des glutens courts, plus digestes, et des teneurs en minéraux plus élevées que les blés modernes, lui conférant d'intéressantes caractéristiques nutritionnelles. Nos céréales sont produites sur des terres que nous chérissons : afin d'en entretenir la fertilité et de leur rendre ce qu'elles nous donnent, nos terres sont nourries de végétaux produits sur la ferme. »

C'est à Moissac-Bellevue, dans le Haut-Var, que vous pouvez le rencontrer. Un lieu hors du temps et un savoir-faire qui nous émeut et qui nous rassure.

146 chemin des Portes Rouges, 83630 Moissac-Bellevue, 06 12 55 10 39



Rencontre avec Joy Traiteur

Mettre ses talents culinaires et sa passion des bons produits au service de vos réceptions, brunchs et tout autre événement clé en main, voici la mission de By Joy Traiteur. Travaillant des produits frais, de saison 100% fait-maison, Joy crée avant tout un vrai lien avec ses clients, analyse leurs envies, leurs goûts et leurs modes de vie. Bien plus que du «sur-mesure», cette souriante jeune femme vous apporte son savoir-faire à la passion débordante. Saumon fumé par ses soins, pur jus de fruits frais pressés au quotidien en soutien aux palaces du golfe ; tout-terrain, Joy surprend aussi bien avec ses mets salés que sucrés.

Si vous deviez résumer votre métier en une phrase, ce serait laquelle ?

J'ai la chance de ne pas exercer un métier, mais de vivre ma passion ; présente lors des moments importants aux yeux de mes clients, la « joie » de vivre s'exprime. (NDLR : Joy = Joie en anglais)

Avez-vous un vrai coup de cœur gustatif à conseiller à vos clients ?

Mes clients définissent eux-mêmes leurs mets fétiches. Souvent, le retour aux sources d'une « simple » quiche fait des ravages, tout comme le souvenir de la blanquette de son enfance. Passionnée par plusieurs types de cuisine, l'important à mes yeux est de satisfaire le palais de mes clients.

Votre métier est un travail de passion et d'amour qui se partagent, d'où vous vient cette vocation ?

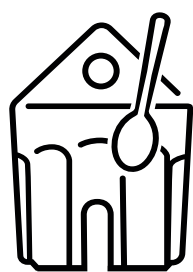
Ma passion est née au sein du cocon familial. Des parents qui savent recevoir, une maman qui cuisine divinement bien, une famille attachée aux bons produits ; ma chance : avoir baigné dans l'authentique dès le berceau !

D'une nature créative (peinture, couture, art floral, ...) puis embarquée dans les entrailles de Rungis à l'âge de 19 ans, la prise de risque culinaire de travailler des produits inconnus est devenu mon quotidien.

Lauréate de concours TV, s'en est suivi surtout de merveilleuses rencontres avec des chefs où seule la passion prime. Je ne suis pas chef, simplement passionnée.



06 09 71 31 94 - hello@byjoytraiteur.com



La
maison
des
confitures

Golfe de Saint-Tropez

825 Route du Bourrian - 83580 Gassin
04 94 43 41 58

*Fabrication Artisanale
480 recettes*





Une promesse faite à sa grand-mère pour faire perdurer leur tradition.

C'est avec sa femme, Marie-Laëtitia, que Sébastien Passagio a repris le flambeau familial pour devenir la troisième génération de nougater-confiseur au cœur d'Allauch.

Nougats, chiques, suce-miel, pain d'épices, biscuits de Provence et miels de la région, il y en a pour tous les goûts.

Le véritable coup de cœur de l'événement « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs ! »

*Uniquement du bon miel, très peu de sucre
et surtout beaucoup d'amour.*



Terrasse du TIGRR Ermitage - Saint-Tropez

LE TIGRR

LE TIGRR convie ses fidèles à des destinations de rêve. Des adresses authentiques et festives, situées au cœur de la vie, des villages et des stations, et réunissant sous un même toit, cocktail-bar, restaurant, salons et club.

Des établissements où venir à toutes les heures, trinquer pour un verre au comptoir ou en terrasse, dîner, danser si l'on veut, commander une dernière coupe, pousser la chansonnette, danser encore, s'embrasser...

Des adresses pour être libre, se retrouver, profiter, un véritable Art de vivre.

Au TIGRR Ermitage, copains, voisins, familles du coin, habitués et initiés, touristes bien renseignés, se retrouvent sur une terrasse entourée de bambous, de chênes verts et pins centenaires scénarisée par la vue au panorama inouï sur le golfe de Saint-Tropez.

LA MUSIQUE

Au TIGRR pas de playlist écrite à l'avance, mais une ambiance musicale qui évolue en fonction de l'humeur et qui préfère aux titres à la mode sa grosse collection de 33 tours : un bon vieux Pink Floyd, une perle de Prince, ou un titre improbable de Dalida. De la musique jusqu'au bout de l'envie, se prendre pour Bowie ou Blondie, rejouer le mythe Janis Joplin ou le disco de Donna Summer version boule à facettes. L'après dîner se passe version « Live » dans le salon du TIGRR : des concerts privés, des bœufs, des séances de karaoké... Personne ne sait vraiment comment se terminent les soirées. D'un baiser au crépuscule, aux agitations sous la boule à facettes, des sessions de Karaoké aux parties de pétanque privées, l'esprit des lieux est à la liberté.

LE FESTIN

Au TIGRR, chacun peut choisir son coin entre terrasse, comptoir et salon privé, en mode lounge ou attablé. A la carte, un hommage aux origines du TIGRR : l'Asie. Dans ses brigades : beaucoup d'amour, de plats à partager (ou pas), un voyage à chaque fois. Dans l'assiette de nombreuses possibilités : des assortiments de sushis, sashimis et makis au goût très frais, du TIGRR qui chante, une bouillabaisse revisitée t'as le look coco, une dorade royale enveloppée de feuilles de bananier ... Le TIGRR Ermitage s'est imposé au fil des étés comme l'adresse référente de la cuisine panasiatique.

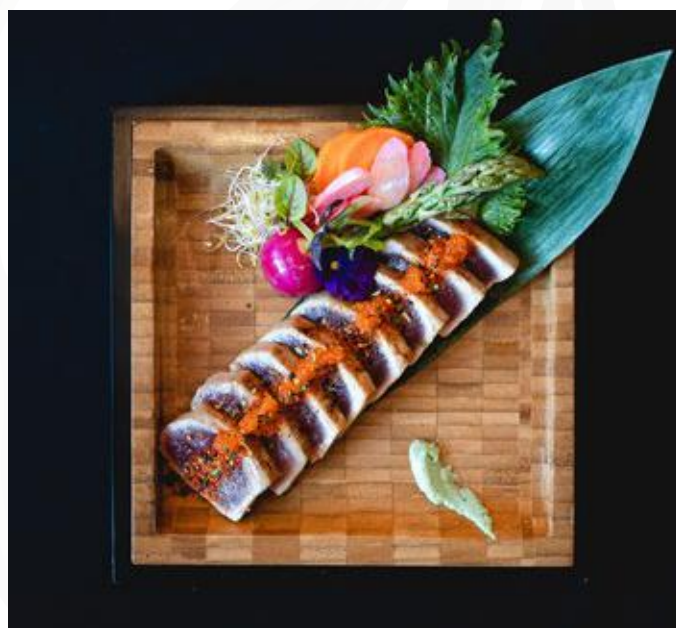
Et pour la première fois cette saison, LE TIGRR Ermitage vous propose son canard sacré, bichonné des jours durant par les chefs de cuisine, laqué, rôti sous les flammes à la pékinoise (sur réservation uniquement).

LES AMBIANCES

LE TIGRR a ses habitudes qui le rassurent. Dans ses repaires : un penchant avoué pour le vintage, tendance 70's please. Les références de la décoratrice Astrid Maillet-Contoz, celles qui font parler l'insouciance : fauteuils Emmanuelle, canapés Willy Rizzo, lampes palmier de la Maison Jansen... Un esprit rock, marbré, tamisé, un comptoir noir c'est noir, des disques d'or griffés Rod Stewart... Un peu de cuir, une touche léopard. Alors, Da Ya think I'm sexy ?

LES SOUVENIRS

Fabriquer les meilleurs souvenirs de voyage, de soirées mémorables, de pétanques interminables, de nuits sauvages..., c'est ça l'esprit du TIGRR. Un état d'esprit à ramener à la maison au travers d'une collection d'objets uniques tels un jeu de backgammon sur mesure en cuir et velours jungle, la cuvée exclusive de saké LE TIGRR 2022, un fruité à la fraîcheur toute florale, ou la cuvée en édition limitée du vin blanc maison, aux accents de pêche et d'agrumes, et bien plus encore...



LE TIGRR PALACE
PLACE DE L'EGLISE
F-74120 MEGÈVE
+33 (0) 4 50 188 188
MEGEVE@LE-TIGRR.COM
@tigrrpalace

LE TIGRR ERMITAGE
14 AVENUE PAUL SIGNAC
F-83990 SAINT-TROPEZ
+33 (0) 4 94 810 810
SAINT-TROPEZ@LE-TIGRR.COM
@tigrrsttropez

LE TIGRR GORDES
LA BASTIDE DE GORDES
F-84220 GORDES
+33 (0) 4 90 721 894
GORDES@LE-TIGRR.COM
@tigrrgordes

LE TIGRR PRINCESSE
PISTE DE LA PRINCESSE - ALT. 1334
F-74120 DEMI-QUARTIER, MEGÈVE
+33 (0) 4 50 980 980
PRINCESSE@LE-TIGRR.COM
@tigrrprincesse



FRANCE SAIL GRAND-PRIX | SAINT-TROPEZ

9 ET 10 SEPTEMBRE 2023
12 Grand Prix sur 4 continents
pour la Saison 4 SailGP

Le France Sail Grand Prix est de retour les 9 et 10 septembre. Pour la troisième année consécutive, Saint-Tropez accueille ce championnat international de voile hors norme. Le spectacle à couper le souffle offert par les 9 nations en compétition et le record de vitesse (99,94 km/h / 53,96 nœuds) imbattu des Français en septembre dernier ont marqué les esprits. La brillante équipe tricolore menée par Quentin Delapierre compte bien décrocher la victoire cette année, face à son public.

Un dispositif événementiel inédit est proposé aux spectateurs cette année. Deux nouveautés pour suivre les courses aux premières loges et face à la ligne d'arrivée sur la digue : des places assises en tribune ou encore l'espace lounge premium SailGP X Nikki Beach offrant une expérience all inclusive pour un moment inoubliable (restauration finger food raffinée, open bar, retransmission des courses, commentaires et musique live).

En mer, le pavillon Premium SailGP donne accès aux plaisanciers à la zone d'exclusion et à un positionnement à 50 mètres des manœuvres des F50 en pleine compétition.

Dès le 7 septembre, SailGP organise des visites guidées des coulisses de sa base technique, une expérience immersive exceptionnelle.

9 AND 10 SEPTEMBER 2023
12 Grand Prix on 4 continents
for SailGP Season 4

The France Sail Grand Prix is back on September 9th and 10th. For the third consecutive year, Saint-Tropez welcomes this exceptional international sailing championship. The breath-taking show offered by the 9 competing nations and the unbeaten speed record (99.94 km/h / 53.96 knots) set by the French last September have left their mark. The brilliant French team, led by Quentin Delapierre, intends to win this year, in front of their public.

Two features are new this year to follow the races from the front row and in front of the finish line on the sea wall: seats in the grandstand or the premium lounge area SailGP X Nikki Beach offering an all-inclusive experience for an unforgettable moment (refined finger food, open bar, broadcasting of the races, expert comments and live music).

On water, the SailGP Premium flag gives boaters access to the exclusion zone at 50 metres from the F50s manoeuvres in full competition.

From 7 September, SailGP will be organising behind-the-scenes immersive guided tours of its technical base.



Billetterie : www.sailgp.com/france

Au regard du succès des éditions précédentes, il est fortement recommandé de réserver sa place à l'avance.
 Given the success of previous editions, it is strongly recommended to book your place in advance.



Michele Fortunato

UNE CUISINE D'AUTEUR GORGÉE DE SOLEIL



Idéalement situé au cœur du village à quelques minutes de la Place des Lices et du Vieux Port, l'Hôtel de Paris a été construit en 1931 et entièrement rénové en 2013 par la famille Dray, actuelle propriétaire, avec le concours de l'architecte François Vieillecroze et l'architecte d'intérieure Sybille de Margerie.

Aujourd'hui, l'hôtel 5* compte 52 chambres et 38 suites dont la Dolce Vita, suite en duplex avec une superbe terrasse surplombant la mer, le restaurant-bar rooftop avec piscine Les Toits, un Spa by Clarins, une salle de fitness et un parking privé de 220 places. Cette année, l'iconique hôtel tropézien célèbre dix ans d'amour avec le village depuis sa renaissance en 2013 et écrit un nouveau chapitre. Deux nouvelles figures de l'hôtellerie de luxe, arrivées cette saison, donneront corps à l'atmosphère unique qui fait le charme de cette belle adresse : Brice Delclos, le nouveau Directeur Général et Michele Fortunato, le nouveau Chef Exécutif.

AN ARTIST'S KITCHEN BURSTING WITH SUNSHINE

Ideally located in the heart of the village, just a few minutes from Place des Lices and the Old Port, Hôtel de Paris was built in 1931 and completely renovated in 2013 by the Dray family, the current owners, with the help of architect François Vieillecroze and interior designer Sybille de Margerie. Today, the 5 hotel boasts 52 rooms and 38 suites, including the Dolce Vita, a duplex suite with a superb terrace overlooking the sea, the rooftop restaurant-bar with pool Les Toits, a Spa by Clarins, a fitness room and a 220-space private parking lot. This year, the iconic Tropezian hotel celebrates ten years of love with the village since its rebirth in 2013 and writes a new chapter. Two new figures in the luxury hotel industry, arriving this season, will give substance to the unique atmosphere that is the charm of this beautiful address: Brice Delclos, the new General Manager and Michele Fortunato, the new Executive Chef.*



RESTAURATION LES TOITS, UNE NOUVELLE IDENTITÉ CULINAIRE

Le restaurant Les Toits affiche une nouvelle identité culinaire à la hauteur de cette terrasse intimiste haute perchée dont on dit qu'elle est le dernier salon avant le ciel bleu.

Michele Fortunato fait partie de la garde des jeunes chefs pour lesquels chaque maillon de la chaîne joue un rôle majeur dans la réussite d'un restaurant. Penser que tout repose sur le seul chef est d'un autre temps. Michele crée et goûte avec son équipe qu'il implique au quotidien avec convivialité. Une vie de cuisine qu'il a découvert enfant dans l'auberge familiale des Pouilles où il aimait prêter main forte à sa mère qui était aux fourneaux. Il aime aussi l'échange avec son équipe en salle, garante de la réussite de l'expérience du client.

En 2012, il a donc fait le choix de s'installer à Paris. Parmi les belles adresses où il a pu parfaire sa technicité et développer sa créativité comptent l'Atelier Saint Germain de Joël Robuchon, Le Grand Véfou de Guy Martin, et le bistrot Piero de Pierre Gagnaire. En 2018 il obtient une Etoile au Guide Michelin au restaurant italien du Royal Monceau, Il Carpaccio.

Fraîchement débarqué à Saint-Tropez, il est sous le charme de la Grande Bleue qu'il admire tous les jours de la terrasse du restaurant Les Toits. Cette nouvelle vie de village lui inspire une cuisine gorgée de soleil. Il imagine des dressages élégants faisant écho au fil rouge de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez : l'art, la féminité, Paris, la Méditerranée et les sixties. Cet été, on dégustera notamment ses deux signatures, Le Poulpe et Le Rouget Bouillabaisse.

Restaurant-Rooftop Les Toits
Hôtel de Paris Saint-Tropez, 1 Traverse de la Gendarmerie, Saint-Tropez
Réservations +33(0)483096139/restaurant@hoteldeparis-sainttropez.com



RESTAURANT LES TOITS, A NEW CULINARY IDENTITY

The restaurant Les Toits has a new culinary identity to match its intimate, high-perched terrace, which is said to be the last living room before the blue sky.

Michele Fortunato is one of those young chefs for whom every link in the chain plays a major role in a restaurant's success. To think that everything depends on the chef alone is out of date. Michele creates and tastes with his team, whom he involves on a daily basis with conviviality.

A kitchen life he discovered as a child in the family inn in Puglia, where he liked to lend a hand to his mother in the kitchen. He also enjoys the exchange with his team in the dining room, who are the guarantors of a successful customer experience.

In 2012, he decided to move to Paris. Among the fine addresses where he has been able to perfect his technical skills and develop his creativity are Joël Robuchon's Atelier Saint Germain, Guy Martin's Le Grand Véfou, and Pierre Gagnaire's Piero bistro. In 2018, he was awarded a Michelin star at the Royal Monceau's Italian restaurant, Il Carpaccio.

Freshly arrived in Saint-Tropez, he is under the spell of the Grande Bleue, which he admires every day from the terrace of Les Toits restaurant. This new village life inspired him to create a cuisine bursting with sunshine. His elegant dishes echo the Hôtel de Paris Saint-Tropez theme: art, femininity, Paris, the Mediterranean and the Sixties.

This summer, his two signature dishes are Le Poulpe and Le Rouget Bouillabaisse.

Spa by **CLARINS**



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •
2013 • 2023

Le Spa by Clarins de l'Hôtel de Paris vous invite à vivre des moments de bien-être d'exception. À votre disposition, cinq salles de soin dont une double, sauna, hammam et soins du corps LPG.
Avec son atmosphère raffinée et immaculée,
le Spa by Clarins est une véritable invitation au lâcher prise.
Ouvert tous les jours de 10h à 20h. Réservations au +33 (0)4 83 09 60 16.



LE SOIN ÉCLAT DE FÊTE FESTIVE GLOW

Clin d'œil aux festivités du dixième anniversaire de l'hôtel, découvrez le Soin Éclat de Fête. Les spa thérapeutes expertes de Clarins marient le Soin Beauté Éclair qui efface les marques de fatigue et assure au maquillage une luminosité exceptionnelle, à une pose de vernis pour les mains. De l'éclat pour rayonner toute la nuit !

A nod to the festivities of the hotel's tenth anniversary, experience the Festive Glow. Clarins' expert spa therapists combine the Beauty Flash Facial Treatment, which erases signs of fatigue and provides exceptional luminosity to make-up, with a hand polish application. Sparkle to shine all night!

1h / 120€

LA FORMULE LUNCH & SPA LUNCH & SPA OFFER

Le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef de l'hôtel Michele Fortunato se sont associés pour créer un délicieux Menu Bien-Être à quatre mains. Une entrée, un plat et un dessert à déguster pour déjeuner au restaurant « Les Toits » et à combiner avec un massage au Spa pour un moment de bien-être absolu.

Dr. Olivier Courtin-Clarins and the hotel's Chef Michele Fortunato have created together a delicious four-handed Wellness Menu. A starter, a main course and a dessert to be enjoyed for lunch at the restaurant «Les Toits» and to be combined with a massage at the Spa for a moment of absolute well-being.

La formule Lunch & Spa 225€
The Lunch & Spa package 225€

Le menu bien-être Clarins :
The Clarins wellness menu:

(entrée, plat, dessert), 1/2 bouteille d'eau et un café
(starter, main course, dessert), 1/2 bottle of water and a coffee

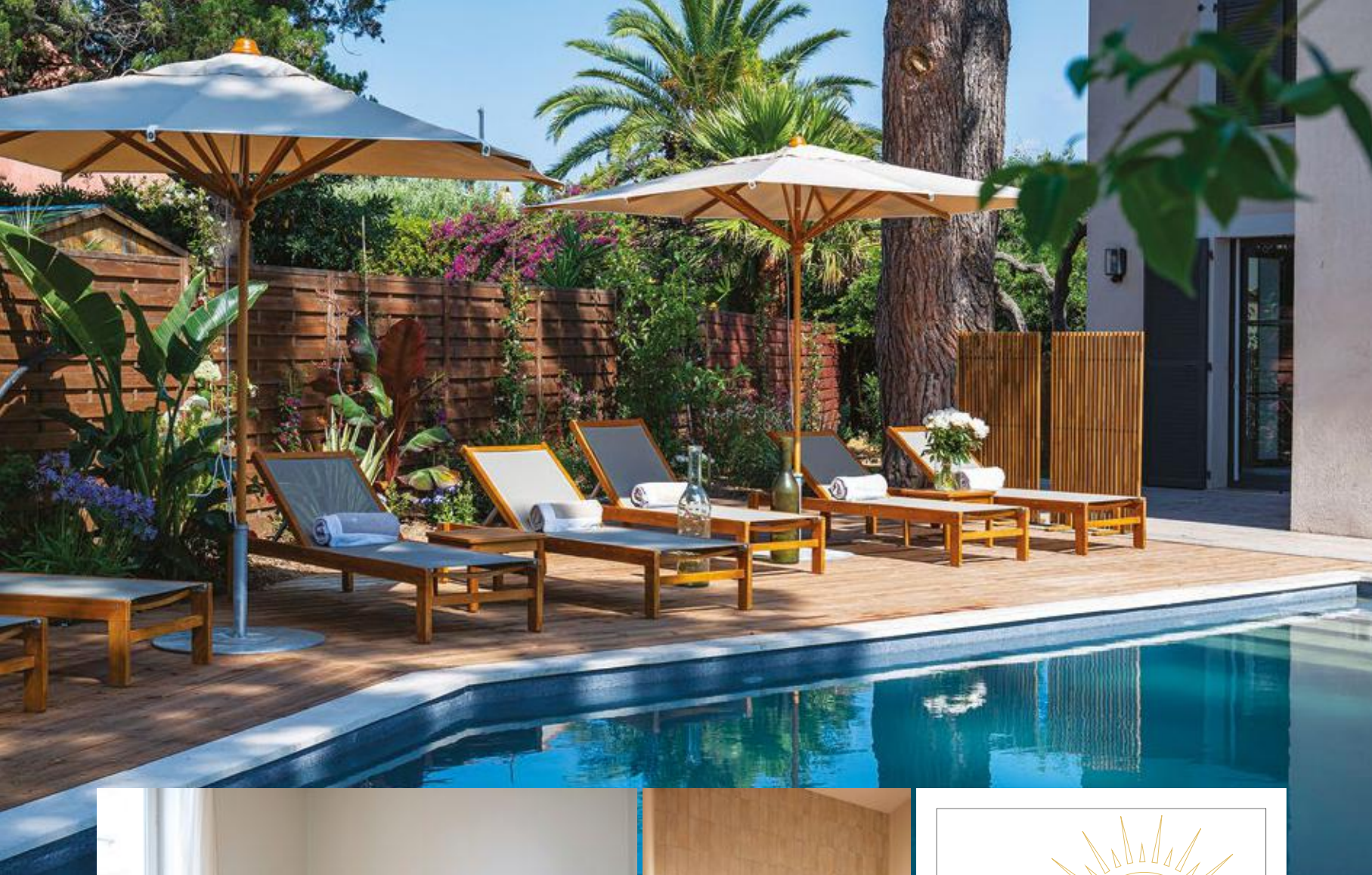
+ Accès libre à l'Espace Détente :

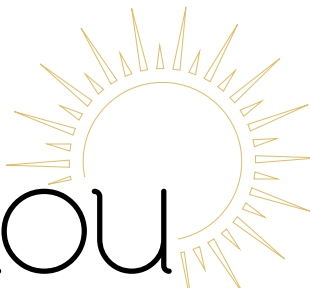
+ Free access to the Relaxation Area :

sauna, hammam, douche sensorielle et fontaine à glace
sauna, hammam, sensory shower and ice fountain

+ Un soin Clarins d'une heure
+ A one hour Clarins treatment






**Lou
Cagn
ard**

Saint Tropez

Un havre de paix en plein cœur du village

À deux pas du Port de Saint-Tropez et de la célèbre Place des Lices, découvrez le charme d'un hôtel provençal entièrement rénové pour la saison, la tranquillité de son superbe jardin arboré et sa piscine.

Le Lou Cagnard est un magnifique havre de paix en plein Saint-Tropez. Vous y trouverez un petit-déjeuner continental ainsi qu'un apéro provençal tous les jours à partir de 18h.

Oubliez votre voiture, la situation centrale de l'hôtel vous permet de tout faire à pied. L'hôtel contient 27 chambres dont deux suites...et nous serions ravis de vous accueillir tout au long de la saison pour un séjour in-ou-bli-able !

★★★

Hôtel classé 3 étoiles

04 94 97 04 24

hotel.lou.cagnard@orange.fr

30 Avenue Paul Roussel

83990 Saint-Tropez

hotel-lou-cagnard.com

hello@sublio.com - +33 (0) 2 52 63 02 11 - www.sublio.com

L'EAU 24 CARATS
THE ULTIMATE TREASURE FOR YOUR SKIN



SUBLIO

HYPERIONIC WATER LIFE

Sublio

HYDRATATION, RÉPARATION ET RAJEUNISSEMENT CUTANÉ, UNE VÉRITABLE RÉVOLUTION E-BIOTECHNOLOGIQUE FRANÇAISE 100% NATURELLE

Dans le monde des plaisirs, du bien-être et des soins apportés par l'eau, Sublio fait figure de révolution. Jamais un tel procédé n'avait été pensé, imaginé et fabriqué. Il intéresse bien sûr les palaces, les hôtels et spas de luxe, les centres de thalassothérapie, les cures thermales et les balnéothérapies. Mais d'abord, et surtout, la peau et les pathologies cutanées de chacun d'entre nous.

C'est en France, en Vendée précisément, que sont assemblés et expédiés les réacteurs Sublio grâce à la production et au savoir-faire expert d'intervenants et d'entreprises de haute technicité toutes localisées au cœur du bassin vendéen. La technologie exclusive Sublio est un procédé e-biotechnologique disruptif basé sur l'hyperionisation des eaux. Compliqué ? Explications.

MARIAGE DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE

La biotechnologie est « l'application de la science et de la technologie à des organismes vivants. » Elle résulte, comme son nom l'indique, d'un mariage entre la science des êtres vivants (biologie) et la technologie avec ses nombreuses disciplines comme la microbiologie, l'informatique, la biochimie ou la biophysique...

DES MINÉRAUX CONTENUS DANS L'EAU

Pourquoi « disruptif » (du latin *disrumpere* : briser, rompre...). Parce que cette e-biotechnologie innovante rompt avec les technologies précédentes.

Qu'est-ce que l'hyperionisation ? Avec un système d'ondes spécifiques, le générateur interne de Sublio hyperionise l'eau contenue dans son réacteur de traitement en fragmentant les minéraux, tout en augmentant la capacité de solubilisation de cette même eau.

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS VITALES DE LA PEAU

L'explicatif précise que le système Sublio « répare et revitalise tous les types de peau en profondeur (hydratation, régénération et cicatrisation de la peau, traitement des peaux atopiques et du psoriasis !), maximalise le transfert des oligo-éléments en masse et en profondeur (restauration de l'intégrité fonctionnelle de la peau, renforcement significatif des défenses immunitaires), potentialise l'efficacité des principes actifs cosméto-thérapeutiques (optimisation du rétablissement des fonctions vitales de la peau, dynamisation de la microcirculation et du drainage cutané). »



Centrale Hyperionique
Sublio destinée au
traitement de l'eau des
soins du 1^{er} centre de cure
thermale de France
à Balaruc-les-Bains

La piscine de la Ferme d'Augustin est équipée du système Sublio en avant-première dans le Golfe de Saint-Tropez



EN EXCLUSIVITÉ SUR LA PRESQU'ÎLE

Afin de mesurer l'efficacité des soins prodigués par l'eau hyperionique de Sublio, des études scientifiques ont été conduites par « deux laboratoires d'excellence du groupe Eurofins ». Les résultats de ces études montrent « une efficacité sans appel de l'eau Sublio dans l'action anti-âge au travers de la réparation active de la barrière cutanée », ainsi que de la « maximalisation de la pénétration des oligo-éléments et des principes actifs cosmétothérapeutiques ».

Les explications utilisent un vocabulaire scientifique. « En parcourant notre site, précise Frédéric Esnault, CEO de Sublio France, vous saisissez assurément l'ampleur des bénéfices induits par notre technologie de rupture unique dont l'efficacité scientifiquement prouvée ouvre une ère totalement inédite dans la performance thérapeutique du soin par l'eau. » Sur la presqu'île de Saint-Tropez, cette technologie a été installée, en exclusivité, à La Ferme d'Augustin (Ramatuelle).

UN AVENIR EN COSMÉTOLOGIE ?

Frédéric Esnault et l'équipe Sublio travaillent actuellement sur un procédé pouvant hyperioniser de la même façon les crèmes et autres produits cosmétiques, ceux-ci contenant pour majorité de l'eau. La machine imaginée est de taille machine expresso dans laquelle il suffira de placer sa crème habituelle. « En quelques secondes, assure l'inventeur, l'efficacité des principes actifs sera décuplée grâce à leur pénétration boostée ». Véritable cure de jouvence, le procédé ouvre le marché des instituts de beauté et des spa de luxe. Toutes les femmes et les hommes en quête de véritable rajeunissement cutané et de bien-être absolu sont concernés.

TO SLOW SKIN AGING AND ERASE SKIN PATHOLOGIES

In the world of the pleasures, well-being and care provided by water, Sublio is revolutionary. Never before has such a process been conceived, imagined and manufactured.

It's of course of interest to palaces, luxury hotels, thalassotherapy, spa and balneotherapy centers. But first and foremost, the skin and skin pathologies of each and every one of us. Sublio's exclusive technology is a disruptive e-biotechnological process based on water hyperionization. Complicated ? We explain.

THE MARRIAGE OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

This innovative Sublio technology breaks with previous ones. Using a system of specific waves, an internal generator hyperionizes the water contained in the closed-circuit machine, breaking down the minerals in the water and increasing their solubilization capacity.

The Sublio system «repairs and revitalizes all skin types in depth, maximizes the transfer of trace elements en masse and in depth, makes the effectiveness of cosmétotherapeutic active ingredients potential (optimization of the restoration of the skin's vital functions, dynamization of microcirculation. Study results show that «Sublio water is unquestionably effective».

EXCLUSIVE TO THE PENINSULA

« When you visit our website, » explains Frédéric Esnault, Sublio's CEO, «you'll be sure to grasp the extent of the benefits induced by our unique breakthrough technology, whose scientifically-proven efficacy opens up a totally new era in the therapeutic performance of water-based skincare.»

On the Saint-Tropez peninsula, this technology has been installed exclusively at La Ferme d'Augustin (Ramatuelle).

CHALEUREUX & IDÉALEMENT SITUÉ

L'hôtel restaurant La Figuière est une maison
familiale depuis 1964, pour ceux qui ont la nostalgie
du Saint-Tropez authentique !

Restaurant ouvert midi et soir.
Réservation conseillée.



La Figuière

www.hotel-lafiguere.com

534 route de Tahiti - 83350 RAMATUELLE
contact@hotel-lafiguere.com
04.94.97.18.21



Trois belles adresses pour vous détendre...



Ciao Rino

Bar - Lounge - Restaurant

La cuisine napolitaine de Saint-Tropez.
Sur cette charmante placette, Ciao Rino nous régale avec ses spécialités
italiennes. Une cuisine généreuse à base de produits frais.
Ici, l'Italie n'est pas que dans le décor, mais surtout dans votre assiette !

*Neapolitan cuisine in Saint-Tropez.
On this charming little square, Ciao Rino delights us with its Italian specialities.
A generous cuisine based on fresh produce.
Here, Italy is not only in the décor, but above all on your plate !*



Place Celli (face Résidence du Port) - Saint-Tropez - +33 (0)6 07 78 12 23



Koh Petrie

RESTAURANT

Les soirées inoubliables à Saint-Tropez, c'est chez Petrie que ça se passe !

19 rue de la Citadelle, Saint-Tropez, +33 (0)4 94 43 75 07



Alix Petit, rayonnante et dynamique créatrice d'Heimstone, ouvre dans notre beau village de Saint-Tropez qu'elle connaît depuis sa plus tendre enfance, «The Heimstone Public Pool».

Saint-Tropez est depuis les années 50 un laboratoire de tendances. C'est sur cette terre que la mode se faisait et les créateurs s'en donnaient à cœur joie. C'est bien ici que les célébrités et têtes couronnées venaient découvrir les dernières tendances. Les années ont passé et l'offre aussi. Les noms des plus prestigieuses marques s'affichent désormais dans le décor tropézien. Si les créateurs mythiques des années 60 ont laissé place à de plus grandes enseignes internationales, l'esprit créatif qu'incarne ce village n'a pas dit son dernier mot.

BIENVENUE À HEIMSTONE

Cette boutique permanente incarne l'engagement d'Heimstone à offrir une expérience de shopping exclusive et immersive. Inspirée par les emblématiques piscines publiques américaines des années 60 et 70, le concept innovant de la boutique ressemble à une piscine sur le côté. Elle représente l'approche visionnaire d'Heimstone en matière de commerce de détail, offrant une atmosphère haut de gamme et inoubliable.

'The Heimstone Public Pool' va au-delà du shopping traditionnel en proposant des collections en édition limitée, des collaborations captivantes et des expériences uniques tout au long de la saison estivale. Alix Petit, fondatrice et créatrice, déclare :

«Ce magasin donne un aperçu de notre stratégie passionnante et non conventionnelle d'expansion de la vente au détail», souligne Alix. Elle crée ses modèles, ses tissus, ses imprimés et surtout un esprit, une tendance qui ne cesse de se renouveler.

Située au 14 Traverse du Marbrier, 'The Heimstone Public Pool' accueille les visiteurs tous les jours de 11 heures à 19 heures. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site heimstone.com ou suivez la marque sur Instagram [instagram.com/heimstone](https://www.instagram.com/heimstone)

Alix Petit, the radiant and dynamic creator of Heimstone, opens «The Heimstone Public Pool» in the beautiful village of Saint-Tropez, which she has known since childhood.

Saint-Tropez has been a trend laboratory since the 50s. It was here that fashion was made, and designers had a field day. It was here that celebrities and royalty came to discover the latest trends. As the years have passed, so has the range on offer.

The names of the most prestigious brands now grace the Tropezian décor. While the legendary designers of the 60s have given way to larger international names, the creative spirit embodied by this village has not said its last word.

WELCOME TO HEIMSTONE

This permanent boutique embodies Heimstone's commitment to offering an exclusive and immersive shopping experience. Inspired by the iconic American public swimming pools of the 60's and 70's, the boutique's innovative concept resembles a swimming pool on its side. It represents Heimstone's visionary approach to retail, offering an upscale and unforgettable atmosphere.

'The Heimstone Public Pool' goes beyond traditional shopping, offering limited-edition collections, captivating collaborations and unique experiences throughout the summer season. Alix Petit, founder and designer, comments: «This store is a glimpse into our exciting and unconventional strategy of retail expansion,» says Alix. She creates her designs, fabrics, prints and, above all, a spirit, a trend that never ceases to renew itself.

Located at 14 Traverse du Marbrier, 'The Heimstone Public Pool' welcomes visitors daily from 11 a.m. to 7 p.m.

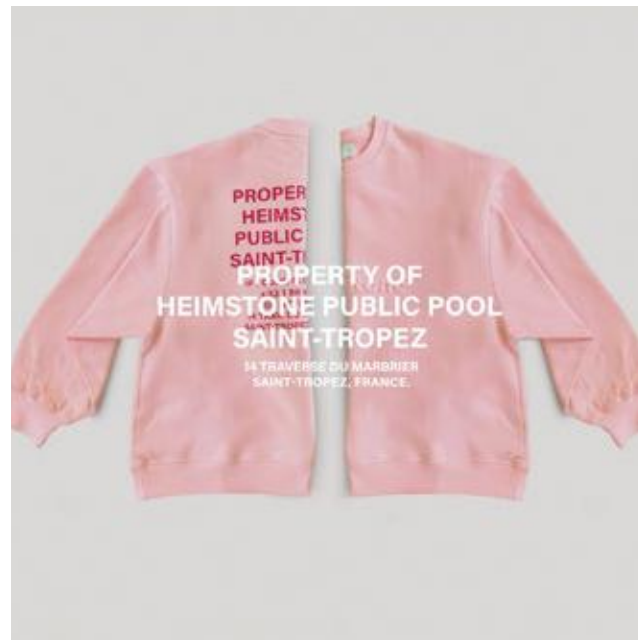
For more information, please visit heimstone.com or follow the brand on Instagram at [instagram.com/heimstone](https://www.instagram.com/heimstone)

À PROPOS DE LA MARQUE

Heimstone est une prestigieuse marque parisienne de vêtements pour femmes connue pour ses imprimés puissants et ses créations colorées.

Basée dans le quartier animé de Saint Germain de Pres, à Paris, Heimstone dispose d'une boutique phare au 23 rue du Cherche-Midi.





heimstone

14 Traverse du Marbrier, 83990 Saint-Tropez

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —



LIVRAISON EN FRANCE ET MONACO EN 24H SUR [LATARTETROPEZIENNE.FR](https://www.latartetropézienne.fr)



M O O R E A

*Malgré ces 70 ans bien fêtés, la plage de Moorea n'a pas pris une ride !!
 Dans ce cadre idilique, ici on ne viens pas par hasard ...
 Dernière plage de Tropicéziens, l'accueil de Christophe Coutal nous ramène
 à ces petits bonheurs simples que l'on aime tant partager en famille ou en amis.
 Une cuisine raffinée et généreuse, un service aux petits soins,
 une ambiance festive en fin de journée,
 Moorea c'est la plage des vacances Tropicézienne par excellence!*



PLAGE | RESTAURANT | BAR | BOUTIQUES | BIEN-ÊTRE
 PLAGE DE PAMPELONNE, RAMATUELLE | +33 (0)4 94 97 18 17 | MOOREAPLAGE.FR

la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

RAMATUELLE



Sans doute devant la plus belle vue du golfe de Saint-Tropez, le chef Éric Canino doublement étoilé vous invite en toute discrétion au charme d'une cuisine saine et sincère à La Voile.

Son incroyable menu tout légumes est devenu un grand classique de la carte, tout comme son plat signature, le thon rouge frotté aux épices.

«Ma cuisine se veut en parfaite affinité avec le terroir provençal, avec une belle mise en valeur des saveurs authentiques. Mon objectif est d'offrir un vrai moment de bonheur et de bien-être, dans une ambiance simple et conviviale.»

Fidèles à ses engagements de toujours pour une cuisine saine et naturelle, privilégiant les circuits courts et toujours aux côtés des meilleurs producteurs, la cuisine d'Éric Canino a l'évidence de la simplicité.

Il modernise le répertoire méditerranéen classique avec élégance sur les terrasses au soleil couchant, au bord de la piscine.

With arguably the best view of the Gulf of Saint-Tropez, two-starred chef Éric Canino discreetly invites you to experience the charm of wholesome, heartfelt cuisine at La Voile.

His incredible all-vegetable menu has become a classic on the menu, as has his signature dish, red tuna rubbed with spices.

«My cuisine is in perfect affinity with the Provençal terroir, with an emphasis on authentic flavors. My aim is to offer a true moment of happiness and well-being, in a simple and convivial atmosphere.»

Faithful to his long-standing commitment to healthy, natural cooking, favoring short circuits and always working alongside the best producers, the cuisine of chef Éric Canino has the obvious simplicity.

It modernizes the classic Mediterranean repertoire with elegance on sunset terraces by the pool.



Chemin de la Quessine - 83350 Ramatuelle - info@lareserve-ramatuelle.com - 04 94 44 94 44
www.lareserve-ramatuelle.com

Fondation Jacques Cordier

L'ŒUVRE ULTIME DE SIMONE DUCKSTEIN

Depuis la tragique disparition (1975) de Jacques Cordier, Simone Duckstein n'a eu de cesse de consacrer son temps à promouvoir l'œuvre de cet artiste-peintre qui voua sa courte vie (38 ans) à son art, faisant sienne la parole d'Eugène Delacroix : « *La peinture est ma prière quotidienne.* »

L'exposition dédiée à Jacques Cordier au musée Massena à Nice, inaugurée le 27 octobre dernier devait fermer le 20 novembre suivant. Le rideau tomba le 8 janvier de cette année, cinq semaines plus tard. Plus de 17 000 visiteurs avaient regardé les 54 œuvres sélectionnées. Cette rétrospective, la plus grande et la plus prestigieuse consacrée à Cordier depuis son décès, fut un immense succès, preuve s'il en fallait de sa notoriété inaltérée et de son immense capacité à nous émouvoir encore.

SES DEUX PASSIONS

Simone Duckstein, qui fut son épouse, a consacré sa vie à deux passions, celle de son établissement tropézien, le célèbre Hôtel de la Ponche et dont l'ambition (réussie) fut de transformer ce « *petit bar de pêcheurs de rien du tout et qui ne payait pas de mine* » en un hôtel 5 Etoiles, et celle de promouvoir l'œuvre de l'artiste peintre que fut Jacques Cordier pour lequel elle vient de créer une fondation éponyme avec le soutien de son actuel mari, sa troisième (et plus discrète) passion.



JACQUES CORDIER FOUNDATION THE ULTIMATE WORK OF SIMONE DUCKSTEIN

Since the tragic death (1975) of Jacques Cordier, Simone Duckstein, who was his wife, has never ceased to devote her time to promoting the work of this painter who devoted his short life (38 years) to his art. This talent and passion began at an early age. Jacques Cordier worked every day. It was a commitment he made at an early age. So much so, in fact, that he took a vow of celibacy to devote himself entirely to his art. Simone Duckstein, née Armando-Quindici, convinced him otherwise.

SON MOYEN D'EXPRESSION : L'ART PICTURAL

« Avec son visage d'ange perpétuellement étonné, Jacques Cordier est demeuré jeune, extrêmement jeune, tel que l'éternité l'a fixé, à l'âge de 38 ans, écrivait François Cheng, de l'Académie française, dans un courrier daté de juillet-août 2003.

Ce qui caractérise son être, pour peu qu'on regarde par exemple une de ses photos, c'est la précocité et la densité. Il y a en lui du Mozart, ou du Rimbaud. Mais son moyen d'expression, sans l'ombre d'un doute, c'est l'art pictural. »

CORDIER LOIN DES BLEUS DE LA MÉDITERRANÉE

« Il était toujours en train de regarder, de travailler sans en avoir l'air, se souvient Simone Duckstein. Même quand on allait en bateau, il prenait des notes. Ça commençait souvent par des dessins et puis des annotations de couleurs. » Huile sur toile, aquarelle, dessin ou encre de Chine, l'œuvre complète de Jacques Cordier affiche plus de 1200 œuvres réparties dans le monde entier.

Afin de tenter de les répertorier pour établir le catalogue raisonné en cours d'écriture et qui sera bientôt édité, Simone Duckstein a créé un site internet. Quelle ne fut pas sa surprise à la lecture des témoignages de constater des propriétaires d'œuvres de Cordier loin des bleus de la Méditerranée qu'il fit sienne, aux Etats-Unis ou au Japon.

ENVOL ASSURÉ

Jean d'Ormesson, de l'Académie française, également, lui avait fait mille compliments sur ses aquarelles. « J'écrirai un texte d'après elles, avait-il promis, tellement elles sont belles. » « Jacques avait son envol assuré » témoigne Simone Duckstein.

TWO PASSIONS

The exhibition dedicated to Jacques Cordier at the Musée Massena in Nice, which opened on October 27, was a huge success. Over 17,000 visitors viewed the 54 works selected. This retrospective was the largest and most prestigious devoted to Cordier since his death.

Simone Duckstein, on the other hand, devoted her life to two passions. That of her Tropez establishment, the famous Hôtel de la Ponche, and that of promoting the work of the painter Jacques Cordier, for whom she has just created an eponymous foundation with the support of her current husband.

«He was always looking, always working without looking like it,» recalls Simone Duckstein. Whether oil on canvas, watercolor, drawing or Indian ink, Jacques Cordier's complete body of work comprises over 1,200 works spread around the world. Jean d'Ormesson, of the Académie française, once paid him a thousand compliments on his watercolors. I'll write a text based on them,» he promised, «they're so beautiful. «Jacques' flight was assured,» testifies Simone Duckstein. All the more so as he soon won the support of personalities such as Françoise Sagan, Jacques Chazot, Sophie Litvak, Brigitte Bardot, José Luis de Villalonga...

LIKE AN INTIMATE, SECRET PROMISE

Now that the Hôtel de la Ponche has been sold, Simone Duckstein is devoting her time to the newly-created foundation. To date, however, she remains tight-lipped about its future location.

Simone Duckstein already has two dates marked in red in her diary. October 25, the presentation in Saint-Tropez of the catalog raisonné of the Jacques Cordier Foundation, and a preview of the same celebration in Trouville a few days later, in anticipation of the exhibition dedicated to the painter scheduled for next year at the Villa Montebello. So many appointments to bring to life the memory and work of Jacques Cordier. Like an intimate, secret promise, a personal challenge from Simone Duckstein.

Exposition Jacques Cordier, Musée Masséna, Nice.



D'autant qu'il a très tôt le soutien de personnalités comme Françoise Sagan, Jacques Chazot, Sophie Litvak, Brigitte Bardot, José Luis de Villalonga... André Dunoyer de Segonzac, peintre lui-même, tout comme Clavé et l'italien Massimo Campigli, accompagnèrent la carrière du jeune peintre. Le destin en décida autrement. Il allait se mettre à la sculpture sur les traces de son grand-oncle, Charles Cordier, dont deux têtes sont exposées au musée d'Orsay.

INDÉPENDANT

Ce talent, cette passion commença dès son plus jeune âge. Jacques Cordier travaillait tous les jours. C'était un engagement décidé très tôt. A tel point qu'il avait fait vœu de célibat pour se consacrer pleinement à son art. Simone Duckstein, née Armando-Quindici, sut le convaincre du contraire. Et la photo prise à Saint-Tropez, avec Jacques Cordier de face, ou celle, enlacés bras dessus-dessous à Palmyre, ne trompe pas sur leurs sentiments partagés. Souhaitant maîtriser la distribution de ses œuvres, trouva des galeristes convaincus de sa peinture pour vendre en direct sa production. Indépendant, il le fut comme artiste, il le fut aussi dans sa commercialisation.

COMME UNE PROMESSE INTIME ET SECRÈTE

Maintenant que l'Hôtel de la Ponche est cédé, Simone Duckstein consacre son temps à la fondation nouvellement créée. Mais, à ce jour, elle reste très discrète sur son futur lieu d'implantation.

- C'est un projet en cours. Je ne peux pas trop en parler.
- Ce lieu sera dédié à Jacques Cordier ?
- Voilà, peut être...
- A Saint-Tropez ?
- Peut-être. Je ne vous réponds pas pour le moment.
- Dans un an, deux ans, trois ans ?
- Sans doute ! Dans deux, trois ans...

Pour l'heure, deux dates sont déjà cochées en rouge sur l'agenda de Simone Duckstein, deux rendez-vous. La présentation, le 25 octobre, dans les jardins privatisés du musée de l'Annonciade à Saint-Tropez, du catalogue raisonné de la fondation Jacques Cordier et de la même célébration, en avant-première, quelques jours après, à Trouville (Calvados), en attendant l'exposition dédiée au peintre prévue l'an prochain sur la côte normande à la Villa Montebello.

Pourquoi Trouville ? Parce que Jacques Cordier y avait participé à six biennales. Autant de rendez-vous pour prolonger et faire vivre la mémoire et l'œuvre de Jacques Cordier. Comme une promesse intime et secrète, un défi personnel de Simone Duckstein.

Henri Lameyre

www.jacques-cordier.com |



Dans le salon de la villa Masséna, sur la promenade des Anglais à Nice, M. et Mme Maniscalco, Henry-Jean Servat, Simone Duckstein et Robert Roux, adjoint à la culture de la ville de Nice.

*Depuis longtemps et pour toujours,
j'adore Simone Duckstein
qui est mon amie chérie.*

*Je l'aime, et plus encore, depuis que
je la vois se débrouiller, toute seule,
contre vents et marées, pour rendre place, grâce
et beauté à l'œuvre peinte de Jacques Cordier
qui fut son mari.*

*Elle souhaite que ses tableaux
soient connus et reconnus, partout
et par tous. Pas plus. Pas moins.*

*Dans cette bataille de l'amour
et du souvenir qui la porte,
l'emporte et la transporte,*

*Je l'ai aidée à Nice et je l'aiderai ailleurs,
comme le font tous ceux qu'émeut
ce combat d'une vie et qu'éblouit l'éclat
de ces toiles qui sont autant d'étoiles
scintillantes dans nos nuits attendries.*

Henry-Jean Servat

SAINT-TROPEZ - SAINT-BARTH - BIARRITZ

LA PETITE PLAGE

Saint-Tropez



RESTAURANT - BAR À COCKTAIL
CUISINE D'ÉTÉ MÉDITERRANÉENNE PAR ÉRIC FRECHON

PORT DE SAINT-TROPEZ
RESTAURANT-LAPETITEPLAGE.COM - +33 (0)4 94 17 01 23

FRANCINE *Joaillerie*

Expert diamantaire diplômée de l'Institut National de Gemmologie

Bijoux signés et montres de prestige



Bague Fleur or corail diamants
signée DIOR



Montre Rolex submariner «Hulk»
Acier 2016



Bague toi et moi or corail agate
signée Boucheron, époque 1970



Collier or corail diamants
signé Boucheron, époque 1950

VENTE, DÉPOT VENTE, ACHAT, EXPERTISE
17, Quai Gabriel Péri - 83990 Saint-Tropez - +33 (0)6 07 10 31 64 - (0)4 94 54 81 26

Mail: francine.j@wanadoo.fr - Site web: www.francinejoaillerie.com

HÔTEL & SPA | SAINT-TROPEZ
VILLA COSY



Luxe & Calme au centre de Saint-Tropez
OUVERT À L'ANNÉE

Route Belle Isnarde, 83990 Saint-Tropez
04 94 97 57 18 - www.villacosy.com



Le Clos de Caille a d'abord été l'ancre où Jean Pierre et Simona Mariotti cultivaient les valeurs familiales qu'ils se sont dédiés à transmettre à leurs enfants en dehors de la cité monégasque où leurs activités professionnelles les attachaient. Havre de paix par excellence, le domaine fut fondé en 1160 par les moines cisterciens de l'abbaye du Thoronet.

Depuis le millésime 2021, le Clos de Caille rendait sous l'impulsion de la famille Mariotti avec, dès sa première vinification, une Médaille de Platine et une note de 97 sur 100 aux Decanter World Wine Awards qui ont élu le Clos de Caille « Clarisse » meilleur rosé du monde.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE TRANSMISSION

Avec la ferme intention d'en faire une référence de l'appellation Côtes de Provence, Jean Pierre et Simona Mariotti se sont d'abord attelés à restructurer le vignoble animés par la conviction que la qualité du végétal serait la pierre angulaire de leur succès.

Aujourd'hui, Mathieu Mariotti, l'un de leurs trois enfants, nous compte l'aventure familiale qui les a menés à concrétiser aux côtés de leurs parents un projet mettant à l'honneur les valeurs de la terre et leur fierté de rendre hommage à leurs ascendants.

« Quand en 2017 nos parents ont proposé à ma sœur, mon frère et moi de retourner travailler en famille pour, entre autres, prendre ce projet en main, c'était comme une évidence.

Nous avons eu la chance de grandir dans un environnement privilégié et nous savions qu'un jour, notre responsabilité aurait été de restituer, par le biais du travail, ce que nous avons reçu.

Alors que nous vivons nos propres expériences professionnelles, nous avons toujours su que la finalité était que l'on retourne travailler en famille. »

LA PASSION ET L'AMOUR DU VIN

« Ma plus grande fierté aujourd'hui est que mes parents puissent partager des moments conviviaux en dégustant leurs vins. Produire des cuvées qualitatives au Clos de Caille a toujours été leur ambition. Alors, quand ils ouvrent une de nos bouteilles de blanc, rosé ou rouge en fonction de leur humeur, ils boivent le fruit de notre travail commun et j'en suis très fier. Nous avons des aspirations ambitieuses et nous nous donnons les moyens d'accéder à l'excellence.

Entourés d'une équipe soudée et compétente, nous œuvrons pour transmettre ce domaine d'exception aux générations futures dans de bonnes conditions en espérant qu'elles en fassent de même pour leurs enfants.



Notre Chef de Culture est ingénieur agronome et notre Maître de Chai a 25 ans d'expérience dans la vinification des vins de Provence. Notre Directeur des Opérations est, en outre, sommelier de formation ce qui lui permet de bien appréhender les exigences de notre clientèle de restaurateurs.

Aujourd'hui, l'appellation Côtes de Provence réalise généralement de beaux rosés. Les nôtres se veulent identitaires et doivent correspondre à différentes typologies de consommation. La légitimité du Clos de Caille passe aussi par la qualité de nos blancs et de nos rouges.

Ce que je trouve poétique dans le monde du vin, c'est que nous sommes loin de l'instantanéité de la société d'aujourd'hui. Nous vivons au rythme de la nature. Les choses prennent du temps, parfois des décennies. C'est la magie de la viticulture. »

LA CAVE, UN ESPACE EMPRUNTÉ À LA NATURE

« Nous avons démarré le projet de construction de notre cave par concevoir méticuleusement le process vinicole en ayant comme seule prérogative la qualité de nos vins. Nous avons donc élaboré un chai qui nous permet de procéder par vinification parcellaire, c'est-à-dire que chaque parcelle est vinifiée individuellement. Cela nous consent d'être précis et nous confère beaucoup de flexibilité dans nos assemblages. Le bâtiment devait s'adapter au process vinicole et pas l'inverse.

FAMILY PASSION AND LOVE FOR WINE

Le Clos de Caille was first and foremost the place where Jean Pierre and Simona Mariotti cultivated the family values that they have dedicated themselves to passing on to their children, away from the Monegasque city where their professional activities took them. A haven of peace par excellence, the estate was founded in 1160 by the Cistercian monks of the Thoronet Abbey.

Since the 2021 vintage, Clos de Caille has been reborn under the impetus of the Mariotti family. With the firm intention of making it a benchmark in the Côtes de Provence appellation, Jean Pierre and Simona Mariotti first set about restructuring the vineyard, driven by the conviction that the quality of the plant would be the cornerstone of their success.

Mathieu Mariotti : « When our parents suggested in 2017 that my brother and I go back to work as a family, it was a no-brainer. While we were going through our own professional experiences, we always knew that the ultimate goal was to return to work as a family.

My greatest pride today is that my parents can share convivial moments by tasting their wines. Producing quality vintages at Clos de Caille has always been their ambition. So they drink the fruit of our joint labor, and I'm very proud of it. We have ambitious aspirations and we're giving ourselves the means to achieve excellence. What I find poetic about the world of wine is that we are far removed from the immediacy of today's society. We live at nature's pace. Things take time, sometimes decades. That's the magic of winemaking. »

Nous avons fait appel à l'architecte français de renommée internationale Rudy Ricciotti pour l'habiller, ce qu'il est parvenu à faire avec beaucoup de talent. Sa réalisation emblématique : le Mucem de Marseille. Notre philosophie commune avec Rudy était d'intégrer l'édifice dans son environnement naturel en préservant le paysage du Clos de Caille où collines en pente douce, cyprès et muriers centenaires alternent entre bois, garrigue, champs d'oliviers et parcelles de vigne.

Nous avons donc décidé de construire un chai semi-enterré, profitant ainsi de l'inertie thermique qui rend le bâtiment beaucoup plus efficient en termes d'énergie. Exclusivement en béton architectonique apparent, l'ouvrage se distingue par ses voiles plissés qui s'assimilent à un rideau de théâtre dont le rôle est de mettre en scène l'œuvre, c'est-à-dire les vins. Les piliers arborescents s'inspirent des cèpes de vigne.

Ce chai semi-enterré, sans façade ostentatoire que nous avons habillée avec des brises soleils monolithiques disposés verticalement, se veut quasiment invisible. Il doit s'apparenter à une intégration rocheuse dans la colline et laisser la nature reprendre ses droits.

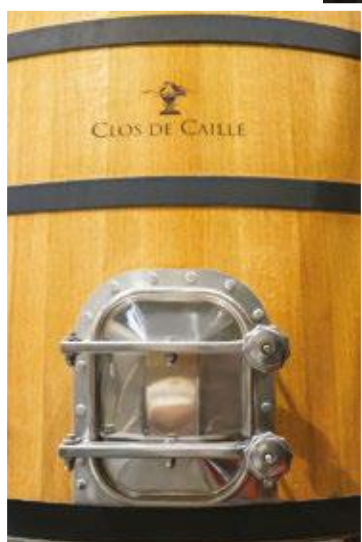
Coté process, nous sommes allés très loin. Nous évitons au maximum que les baies ou le moût transitent par la tuyauterie pour en prévenir la trituration. Du pressurage à la cuverie, l'intégralité du process est inerté sous azote et thermorégulé. La tuyauterie est rectiligne afin d'éviter les coudes qui maltraitent les jus. Les flux s'écoulent gravitairement. Pour produire de grands vins, il est primordial de respecter le végétal afin qu'il s'exprime avec finesse et personnalité.»

THE CELLAR, A SPACE BORROWED FROM NATURE

« We began our winery construction project by designing the winemaking process, with the quality of our wines as our sole prerogative. We therefore designed a winery that would enable us to proceed by plot-by-plot vinification, meaning that each plot is vinified individually. This allows us to be precise and gives us a great deal of flexibility in our blending. The building had to adapt to the winemaking process, not the other way around. We called on internationally renowned French architect Rudy Ricciotti to design the building, which he succeeded in doing with great talent. Our shared philosophy with Rudy was to integrate the building into its natural environment by preserving the landscape of the Clos de Caille.

We therefore decided to build a semi-buried winery, taking advantage of the thermal inertia that makes the building more energy-efficient. The building's distinctive feature is its pleated sails, which resemble a theatrical curtain whose role is to showcase the work of art, i.e. the wines. The arborescent pillars are inspired by porcini mushrooms.

In terms of process, we've gone to great lengths to prevent the berries and must from passing through the piping to prevent crushing. From pressing to vatting, the entire process is nitrogen-inerted and temperature-controlled. The piping is straight to avoid bends that can mistreat the juice. To produce great wines, it's essential to respect the vegetation so that it expresses itself with finesse and personality.»



THE ONE, LE PRODUIT NOVATEUR !

« 'The One', avec son flaconnage d'1 litre et son look branché, nous permet d'interpeller dans un marché extrêmement concurrentiel.

C'est une cuvée que nous avons élaboré avec Marc Verzini, chef de projet, dont les compétences et l'expérience unique dans la commercialisation de Côtes de Provence sont un accélérateur pour le Clos de Caille.

Grace au travail de Marc, nous répondons à un réel besoin auprès des restaurateurs. En effet, la contenance d'1 litre présente l'avantage d'accompagner parfaitement une table de quatre convives tout au long de leur repas avec deux verres chacun. Ce rosé frais, équilibré et gourmand est notamment destiné aux établissements festifs de qualité. La tradition n'empêche pas l'innovation !»

L'ENCRAGE ET LE PARTAGE

Entrecasteaux, au cœur de l'appellation Côtes de Provence, est un charmant petit village méconnu situé entre Lorgues et Cotignac.

Entourés de vignobles, les habitants sont très attachés à leur terre s'unissent pour alimenter la coopérative du village.

La famille Mariotti, qui y cultive ses vignes depuis une trentaine d'années, s'attache avec passion et dévouement à révéler la qualité de ce terroir argilo-calcaire. A 200 mètres d'altitude, le microclimat du Clos de Caille est caractérisé par des amplitudes thermiques très importantes qui confèrent à ses vins beaucoup de fraîcheur.

Nul doute que ce domaine, dont la production privilégie l'excellence, a fait son entrée parmi les grands de l'appellation.

CLOS DE CAILLE
2861 B, Chemin de Mousteirol
83570 Entrecasteaux
09 88 66 38 44
www.closdecaille.com

THE ONE, THE INNOVATIVE PRODUCT!

« 'The One', with its 1-liter bottle and trendy look, is a real eye-catcher in an extremely competitive market.

It's a cuvée we developed with project manager Marc Verzini, whose unique skills and experience in marketing Côtes de Provence are a real boost for Clos de Caille.

Thanks to Marc's work, we're meeting a real need among restaurateurs. Indeed, the 1-liter capacity offers the advantage of perfectly accompanying a table of four guests throughout their meal with two glasses each. This fresh, well-balanced, gourmet rosé is particularly well-suited to high-quality festive establishments. Tradition is no barrier to innovation!»

INKING AND SHARING

Entrecasteaux, in the heart of the Côtes de Provence appellation, is a charming, little-known village located between Lorgues and Cotignac. Surrounded by vineyards, the inhabitants are very attached to their land, and work together to supply the village cooperative.

The Mariotti family, who have been cultivating vines here for some thirty years, work with passion and dedication to reveal the quality of this clay-limestone terroir.

At an altitude of 200 meters, the microclimate of Clos de Caille is characterized by very wide temperature ranges, giving its wines a great deal of freshness. There's no doubt that this estate, whose production favors excellence, has made its mark among the appellation's greats.





NIKKI BEACH

Nikki Beach Saint Tropez has led the way for the brand's global expansion.

For over 20 years international clientele and French locals have flocked to Nikki Beach Saint Tropez to soak up the sun and experience one-of-a-kind celebrations. With delicious dining, creative cocktails, impeccable service, and world-class DJs, Nikki Beach Saint Tropez has become the place to see and be seen on the French Riviera.

Nikki Beach Saint Tropez a ouvert la voie à l'essor international de la marque.

Depuis plus de 20 ans, Nikki Beach est un incontournable de la baie de Pampelonne et invite à célébrer d' uniques moments de vie ensoleillée. De part son ses cocktails innovants, son sens du service et sa programmation artistique variée, le Nikki Beach Saint Tropez demeure un établissement de plage iconique de la Côte d'Azur.



Celebration of Life

1093 chemin de l'Epi, 83350, Ramatuelle
 f @ @nikkibeachsainttropez
 nikkibeach.com

Branchée



LOCATION
VENTE
ENTRETIEN



100% Saint-Tropez

Découvrez Saint-Tropez autrement, avec nos Mini Moke 100% électriques fabriquées en France.

Jusqu'à 200 kms d'autonomie pour explorer le village et les plages de sable blanc de manière ludique, élégante et "branchée" !



CONTACTS

Clemence & Basile

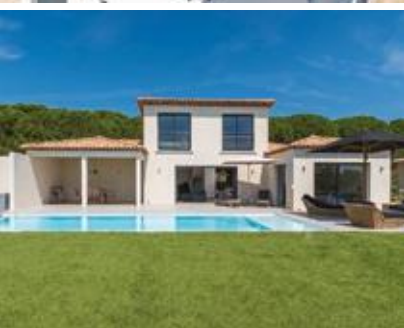
+33 6 08 77 91 60

moke@branche-sttropez.fr

www.branche-sttropez.fr



Des constructions très individuelles



Les Maisons Vertes du Var innovent tous les jours, à tous les niveaux. Tendances architecturales ou nouveaux produits, méthodes constructives ou nouvelles techniques...

Au cœur de ce mouvement perpétuel, la passion de la maison, l'amour du travail d'exception et l'envie de toujours vous satisfaire.

Plus de 700 réalisations depuis 1999 construites avec passion. C'est pour cela que nous consacrons toujours le temps qu'il faut à vous écouter, à connaître votre famille et ses besoins avant de poser la première pierre de votre future maison, qu'elle soit Provençale, Traditionnelle ou Contemporaine.

Les Espaluns III – Bât. A – Rue Berthelot
83160 LA VALETTE DU VAR
infocom@maisons-vertes-var.fr
+33 (0)4 98 01 28 48



BIERE DU GOLFE

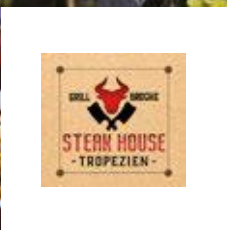
CONTACT@BIEREDUGOLFE.FR - WWW.BIEREDUGOLFE.FR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



les halles de
Saint-tropez



180 places assises et un large choix de food trucks
au cœur du port de Saint-Tropez

Les Halles de Saint-Tropez vous accueillent tous les jours
de midi à 1h du matin en été, du jeudi au dimanche en basse saison.

Quelles que soient vos envies, vous dégusterez toutes sortes
de spécialités dans une ambiance incomparable.

Un bar central avec une chaleureuse équipe
assure l'ambiance de ce lieu incontournable de Saint-Tropez.

1, Quai de l'épi - 83990 SAINT-TROPEZ
04 94 96 27 68

© leshallesdesainttropez

The image shows the interior of a restaurant named 'Le Sporting' in Saint-Tropez. The room is warmly lit with several large, cylindrical, woven pendant lamps and smaller glass pendant lights. The ceiling is made of wood, and there are hanging plants on the right side. In the background, there is a bar area with shelves of bottles and a mirror. The foreground and middle ground show several round tables covered with white tablecloths, set with wine glasses, water glasses, and small candles. The chairs are made of wood with green upholstered seats. The overall atmosphere is cozy and elegant.

Le Sporting

SAINT-TROPEZ

RAFFINEMENT, SAVEURS & GÉNÉROSITÉ



ENTREPRISE D'ÉTUDE & RÉALISATION ÉLECTRICITÉ DOMOTIQUE

DAUDÉ SAS

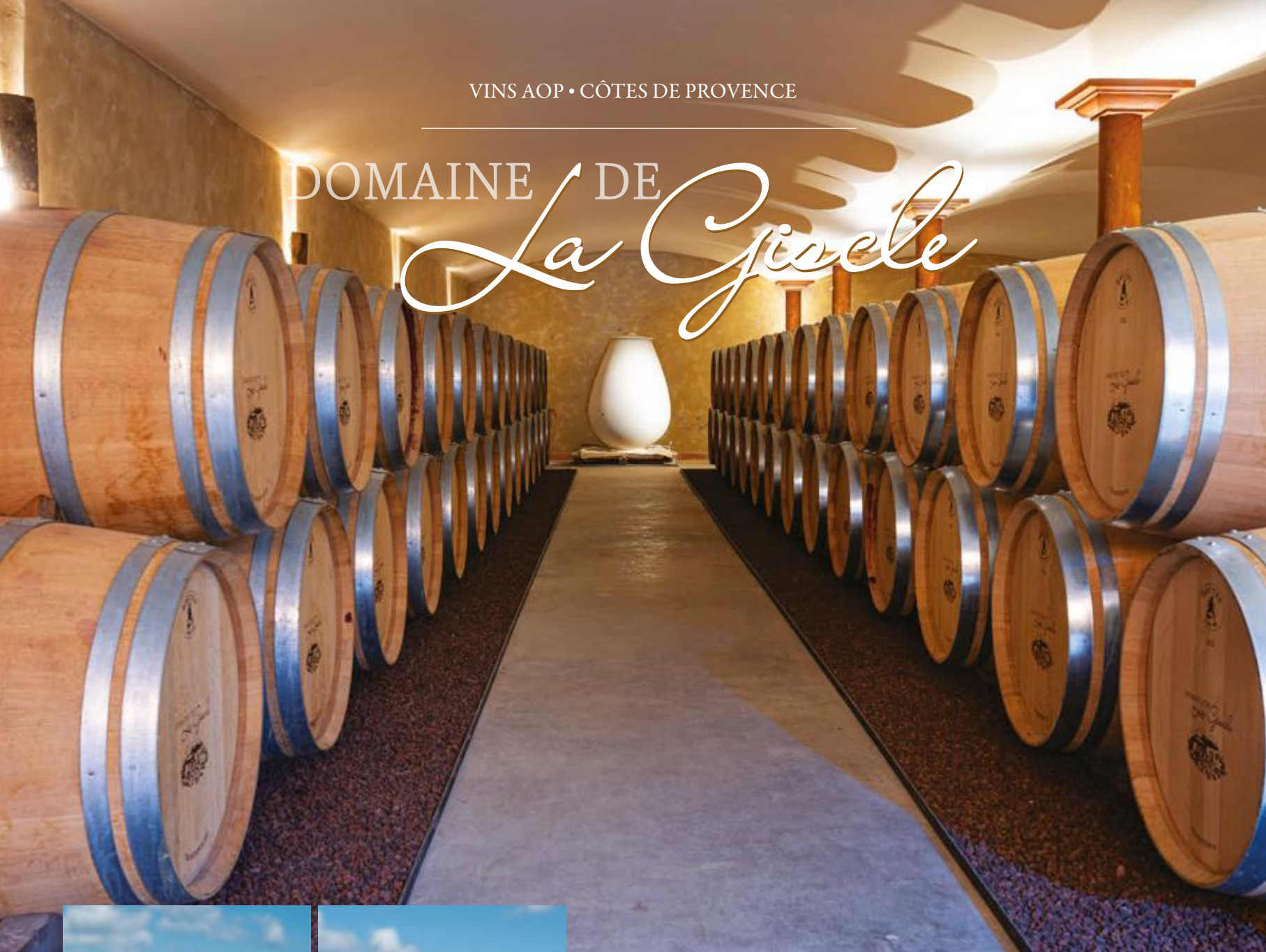
82 Avenue Bernard Blua
ZA SAINT-CLAUDE
83990 SAINT-TROPEZ
Téléphone : 04.94.54.64.20
Courriel : contact@daude-sas.fr

DAUDÉ SBH

Chez S.A.E
Lieu-dit Public Bâtiment Port
de Commerce Bureau n°11
97133 SAINT-BARTHÉLEMY
Courriel : symed.contact@gmail.com

VINS AOP • CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE *La Giscle*



**Grand vainqueur
du trophée Esprit Vin
des Rosés Millésime 2022
de Saint-Tropez,
le Domaine de la Giscle
c'est avant tout une
histoire de famille.**

Dès 1850, un dénomé Martin Audemard donnait naissance au Moulin de la Giscle. Aujourd'hui, Pierre Audemard a vu le métier évoluer. Il a su s'adapter aux exigences du consommateur, à l'administratif et à la concurrence.

Avec leur 43 hectares de vignes, dont 33 sont dédiés à la production du domaine, ce passionné poursuit sa quête de l'excellence en privilégiant toujours la qualité comme le montrent les prix engrangés cette année.

Au coeur du massif des Maures, entre Cogolin et Collobrières, soyez curieux... venez découvrir ce véritable petit musée de la viticulture, partager l'histoire et la passion de toute une famille et déguster, avec modération, le fruit d'un travail issu de l'amour de la terre et le goût du travail bien fait.

1122 Route de Collobrières, Quartier l'Amirauté, Cogolin
04 94 43 21 26 • www.domainedelagiscle.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LE GOLF LUDIQUE POUR TOUS !



Situé à 10 km de Saint-Tropez, ce complexe golfique innovant répond aux besoins et aux envies de chacun pour s'amuser ou se perfectionner sur des installations haut de gamme accessibles à tous, tel est l'objectif N°1 de Golf Up :

Démocratiser la pratique du Golf et faire découvrir ce sport/loisir à un large public, sans carte de membre ni carte verte. Avec ces 9 hectares entièrement conçu en gazon synthétique et ses expériences ultra-connectées (practice équipé d'écrans tactiles Toptracer retranscrivant les données de frappe, radars Trackman, récapitulatif vidéo des cours...).

Bienvenue à Golf Up !

Located 10 km from Saint-Tropez, this innovative golf complex meets the needs and desires of everyone have fun or improve your game on top-of-the-range facilities accessible to all, that's the N°1 objective of Golf Up :

To democratize the practice of golf and introduce this sport/leisure activity to a broad public, without the need for a membership card or green card. With its 9 hectares entirely laid out in synthetic turf, and its ultra-connected experiences (driving range equipped with Toptracer touchscreens recording shot data, Trackman radars, video course summaries, etc.), Golf Up is the perfect place to discover the world of golf.

Welcome to Golf Up !

CALENDRIERS DES ÉVÉNEMENTS GOLF UP

Du 5 juillet au 30 août : Welcome on board... chaque mercredi, partez à la découverte d'une nouvelle destination à Golf Up et à La Table des Oliviers. Animations golf de 16h à 20h.

Mercredi 19 juillet : Califor'Night by TaylorMade

Animations golf puis compétition nocturne.

Mercredi 9 août : Animations golf puis compétition nocturne.

Samedi 12 août : La Classic Golf Up au Golf Club de Beauvallon

Samedi 16 septembre : Back to school, portes ouvertes académie junior

Samedi 30 septembre : Coupe de La Table des Oliviers

Samedi 7 octobre : Family Cup

Samedi 28 octobre : Halloween

Samedi 18 novembre : Coupe du Beaujolais

Samedi 9 décembre : Coupe de Noël



Cette année, les golfeurs connectés à l'application Toptracer qui participeront aux concours organisés au practice peuvent tenter de remporter 6 nuits pour deux personnes au prestigieux Anahita Golf & Spa Resort**** à l'île Maurice ! (Offert par notre partenaire Greens du Monde).



VOTRE SÉJOUR 4 ÉTOILES DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Nichée dans un écrin de verdure, ce véritable havre de paix dispose de 9 appartements comprenant tous un séjour avec un canapé-lit double, une cuisine, un lave-linge... tout le confort que l'on peut attendre d'une résidence de haut standing. Le petit plus : la piscine extérieure chauffée est à la disposition des résidents.

La résidence est ouverte d'avril à novembre, et toute l'année sur demande pour les groupes et séjours golf.

Nestled in a green setting, this haven of peace boasts 9 apartments, all equipped with a living room with double sofa bed, fully-equipped kitchen, washing machine... all the comforts you'd expect from a luxury residence.

The residence is open from April to November, and all year round on request for groups and golf stays.



Et si vous avez besoin d'un lieu fonctionnel, adapté à vos réunions de travail, séminaires, mariages ou autres événements au cœur du Golfe de Saint-Tropez, le site Golf Up est LA solution !

L'organisation d'événements est possible toute l'année, 7 jours sur 7, avec des capacités allant jusqu'à 150 personnes et surtout la possibilité d'animations :
découverte du golf,
fêtes d'anniversaire d'enfants...

*For your seminars, Golf Up is THE solution!
Seminars can be organized all year round,
7 days a week, with capacities of up to 150 people and the possibility of entertainment.*



La TABLE des OLIVIERS

UN LIEU DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ

Restaurant au charme provençal, ouvert 7 jours sur 7, La Table des Oliviers accueille golfeurs et non golfeurs afin que chacun puisse profiter d'une cuisine raffinée dans un cadre magnifique surplombant le golf.

Dans sa salle alliant modernité et bien-être ou sur sa grande terrasse, le Chef et son équipe vous proposent des plats et des menus cuisinés sur place avec des produits frais. Des brunchs, des petits déjeuners, des menus vins/cocktails/snacks sont également proposés.

Le restaurant est ouvert tous les midis, avec des soirées à thème le vendredi soir d'octobre à mai, des soirées tapas et barbecue du mercredi au samedi de juin à septembre, un brunch le dimanche et un parking gratuit.

A restaurant with Provençal charm, open 7 days a week, La Table des Oliviers welcomes golfers and non-golfers alike to enjoy refined cuisine in a magnificent setting overlooking the golf course.

Whether in the modern dining room or on the large terrace, the Chef and his team propose dishes and menus cooked on site with fresh produce. Brunch, breakfast and wine/cocktail/snacks menus are also available.

The restaurant is open for lunch every day, with themed evenings on Friday evenings from October to May, tapas and barbecue evenings from Wednesday to Saturday from June to September, Sunday brunch and free parking.



SOIRÉES CONCERT TAPAS

Dès le 21 juin, soirée tapas sous la pinède, de 17h à 23h
Restauration plancha et barbecue
En juin du mercredi au vendredi
Juillet, août, septembre du mercredi au samedi

JUILLET

Vendredi 7 juillet : Jessica and the Rabbit
Mercredi 12 juillet : Myriam Abel et Roland Baron
Vendredi 14 juillet : Barbara Jane (chant et harpe)
Vendredi 21 juillet : Lady Soul
Mercredi 26 juillet : Jessica and the Rabbit

AOÛT

Mercredi 2 août : Ricardo
Vendredi 11 août : Barbara Jane (chant et harpe)
Vendredi 18 août : Lady Soul
Mercredi 23 août : Ricardo
Vendredi 25 août : Audrey Marlow
Mercredi 30 août : Jessica and the Rabbit

SEPTEMBRE

Vendredi 1er septembre : Lady Soul
Vendredi 8 septembre : Barbara Jane (chant et harpe)
Mercredi 13 septembre : Jessica and the Rabbit
Vendredi 15 septembre : Lady Soul
Vendredi 22 septembre : Audrey Marlow
Mercredi 27 septembre : Jessica and the Rabbit
Vendredi 29 septembre : Lady Soul

Myriam Abel
et Roland Baron



*Vendredi 28 juillet, projection d'un film en plein air, thématique Bollywood.
 Soirées à thème les vendredis d'octobre à mai, à partir de 19h30*



Escalet.

STORIA RAMATUELLE

2159 ROUTE DE L'ESCALET - 83 350 RAMATUELLE - T. 04 94 45 29 44

📍 @ESCALET.RAMATUELLE

ZINZIN



La nouvelle aventure de Stéphanie, Aldo, Mia, Jamy et Ava.

ZINZIN

Après plusieurs années à la Bastide Blanche de Grimaud, la famille Di Benedetto ouvre son premier établissement à Saint-Tropez.

Un nom pensé par Mia pour retranscrire la joie et la bonne humeur qui régnait alors qu'elle était en cuisine avec sa mère, Zin Zin caractérise bien l'ambiance de ce lieu chaleureux. Avec une cuisine méditerranéenne élaborée à base de produits frais, les plats sont authentiques et nous pouvons même retrouver les fameuses boulettes autrefois préparées par la grand-mère à la plage de la Voile Rouge.

Le décor est cosy et de très bon goût.

Ouvert à l'année avec de bonnes surprises à venir pour créer une ambiance de village... affaire à suivre !!

04 83 68 02 88

contact@zinzinsainttropez.com

www.zinzinsainttropez.com

18, rue Henri Seillon - SAINT-TROPEZ



Sicilia

SAINT-TROPEZ



Credit photo : Theo Gaspault

UNE NOUVELLE ADRESSE ENSOLEILLÉE SUR LE PORT DE SAINT-TROPEZ... TOUTE LA SICILE DANS VOTRE ASSIETTE

Bien connu des Tropicains pour avoir œuvré durant plusieurs années pour une enseigne réputée du port de Saint-Tropez, Marco Ardiri nous ouvre les portes de sa Sicile natale.

Dans un décor qui vous assure le voyage, vous dégusterez une cuisine généreuse à partager (ou pas !) avec des saveurs authentiques.

L'ALLIANCE DU SAVOIR FAIRE ET DES PRODUITS D'EXCEPTIONS

La qualité des produits avant tout et cuisiner comme à la maison, voilà la proposition de Marco et son équipe. L'excellente pizza au mètre avec une pâte à base de farine de riz et de soja vaut vraiment le détour. Croustillantes et gourmandes, elles sont irrésistibles ! Au premier étage, une magnifique terrasse vous offre le plus beau des couchers de soleil Tropicain à la Sicilienne.

Quelques spécialités pour vous mettre l'eau à la bouche : les polpette della mamma, maccheroncini cacio e pepe, saucisses au couteau alla siciliana, et pour finir en beauté les cannolis siciliani... un régal !

A sunny new address on the port of Saint-Tropez... all Sicily in your plate

Well-known to Tropicains for his many years of work for a well-known brand in the port of Saint-Tropez, Marco Ardiri opens the doors of his native Sicily to us, in a setting that's sure to take you on a journey, where you'll enjoy generous cuisine to share (or not!) with authentic flavors.

An alliance of expertise and exceptional products !

Marco and his team are committed to quality products and home-style cooking. the excellent pizza by the metre, made with rice flour and soy dough, is well worth the detour. crisp and delicious, it's irresistible! On the second floor, a magnificent terrace offers you the most beautiful of Sicilian Tropicain sunsets. a few specialties to whet your appetite: polpette della mamma, maccheroncini cacio e pepe, knife sausages alla siciliana, and to round things off, cannolis siciliani... a real treat!



Ouvert tous les jours de 12h à 23h
Réservation conseillée : 04 94 17 78 45

2, rue du Cépoun San Martin
SAINT-TROPEZ
www.sicilia-group.com

FROMAGERIE DU MARCHÉ

S A I N T - T R O P E Z

La Fromagerie du Marché existe depuis plus de 30 ans, c'est une véritable institution au cœur de cette place. Elle a élargi sa gamme en combinant une sélection de produits locaux ou nationaux, avec des produits italiens savoureux et raffinés.

Les spécialités : le brie à la truffe, le saumon fumé ou autre tartines faites maison. Une véritable découverte pour vos papilles !

Ouvert tous les jours de 7h à 13h et de 16h30 à 19h30. Téléphone +33 (0)4 94 97 09 81
Instagram: Lafromageriedumarche



Trois belles adresses pour les gourmets et gourmands



NANO trattoria, un petit coin d'Italie au cœur de Saint-Tropez ! Philippe Requin, qui a repris la direction de ce beau restaurant, vous accueille dans ce lieu chaleureux et emblématique de Saint-Tropez.

Dans les assiettes, on déguste des produits venus tout droit d'Italie et travaillés avec soin par Axel, Ghislain et Ronand, tous issus de belles maisons, le bar et les cocktails signatures de Marine et Lucas, sans oublier le service attentif et professionnel de Nellifer et Chris. Un restaurant à ne pas manquer !

1, place de l'Hôtel de Ville
83990 Saint-Tropez
04 94 81 52 60
www.trattorianano.com/st-tropez



NANO trattoria, a little corner of Italy in the heart of Saint-Tropez ! Philippe Requin, who has taken over the management of this fine restaurant, welcomes you to this warm and emblematic Saint-Tropez venue.

On the plates, you'll enjoy products straight from Italy and carefully prepared by Axel, Ghislain and Ronand, the bar and his signature cocktails by Marine and Lucas, not to mention the attentive, professional service of Nellifer and Chris. A restaurant not to be missed!



Colette
SAINT-TROPEZ



MICHELIN

Le chef Philippe Colinet, véritable artiste des saveurs, élabore des plats d'une créativité et d'une finesse remarquables.

Proche des producteurs locaux, sa cuisine est à la fois audacieuse et respectueuse des produits de saison.

Chaque assiette présentée est une véritable œuvre d'art culinaire, alliant harmonieusement les textures, les saveurs et les couleurs. Le restaurant Colette orchestré par Philippe Colinet est bien plus qu'une table gastronomique, c'est un lieu de partage et d'évasion, dans un univers culinaire où l'art et la passion se rencontrent.

Chef Philippe Colinet is a true artist of flavor, creating dishes of remarkable creativity and finesse. Working closely with local producers, his cuisine is both audacious and respectful of seasonal produce, and each dish presented is a veritable work of culinary art, harmoniously combining textures, flavors and colors. The Colette restaurant orchestrated by Philippe Colinet is much more than a gastronomic table, it's a place to share and escape, in a culinary universe where art and passion meet.

sezz
16



Restaurant Colette de l'Hôtel Sezz
151 Route des Salins, Saint-Tropez.
Réservations au +33 (0)4 94 44 53 11
colette@hotelsezz.com

TURQUOISE EVENTS : VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Fort d'une expérience de plus de 30 ans dans le Golfe de Saint-Tropez et cultivant une philosophie d'accueil fondée sur l'expertise et le savoir-faire, Turquoise Events donne forme, imagine et mets en scène vos événements.

De la traditionnelle pétanque Place des Lices, aux dîners ou conférences organisés dans des lieux chics et intemporels du golfe, notre équipe est là pour répondre à toutes vos attentes.

Une seule limite, notre imagination.

RETROUVEZ-NOUS ET SOYEZ PARTENAIRE DE **Turquoise** *Sur la place* ●●●



SOIRÉE PÉTANQUE CARITATIVE
LE 13 AOÛT 2023

PLACE DES LICES, SAINT-TROPEZ

BLUE SPRITZ





SAINT-TROPEZ

LA GRANDE SAINT BRADERIE TROPEZ

DU 27 AU 29
OCTOBRE

2023

DE 9H A 19H

hateauxverts

ALLÉZ - Y

EN BATEAU !

+33 (0)4 94 49 29 39

WWW.BATEAUXVERTS.COM

Opération soutenue par la
Chambre de commerce
et d'industrie du Var

CCI VAR

ESPRIT  VILLAGE

Association des commerçants et acteurs économiques de Saint-Tropez

Noël
à
SAINT-TROPEZ

LE MARCHÉ DE NOËL À SAINT-TROPEZ AVEC SES 30 CHALET SUR LE PORT
DU 9 DÉCEMBRE AU 8 JANVIER





D E P U I S 2 0 0 8

Peggy, Serge, Clarisse, Deborah



Le nom change, pas l'équipe!



16 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC
S A I N T - T R O P E Z
04 94 79 62 84

contact@lagencetropezienne.com

LES ARTS DU RIRE, EN ACCORD AVEC SAMUEL DUCROS PRODUCTIONS, PRÉSENTENT
Sur une idée de Thierry Wilson

THIERRY WILSON
ZIZE DUPANIER

DIDIER CONSTANT
JACOB LE JARDINIER

30 €

T.T.C.
Placement
libre



Costumes **MINE VERGÈS**
Plumassier **MAISON FÉVRIER** Paris, 1929
Décors **CHRISTELLE FORZALE**

EDMOND BOUBLIL



/Zizeofficiel



/SamuelDucros et zizeofficiel.fr



ticketmaster®

VENDREDI

18 AOÛT

2023 21H30

RAMATUELLE

THÉÂTRE DE VERDURE - GOLFE DE SAINT-TROPEZ

RENS. ET RÉSERVATIONS : VÉRONIQUE : 06 14 80 92 91

+ OFFICE DE TOURISME : 04 98 12 64 00

+ SAMUEL DUCROS.COM + APIRESA.FR

+ TICKETMASTER.FR 0892 390 100* + FNAC.COM 0892 683 622* *(0,45 €/MIN)

ET POINTS DE VENTE HABITUELS FNAC - CARREFOUR - E. LECLERC - CULTURA - AUCHAN



Nos Fatto Bene sont situés dans le Golfe de Saint Tropez.

*Une adresse devenue incontournable
pour les amateurs et les connaisseurs de cuisine italienne.*

*C'est notre héritage, une véritable passion pour la cuisine italienne, que nous considérons comme
généreuse et fraîche préparée avec des produits frais, et surtout avec beaucoup d'amour.*

*Si loin de notre Italie natale et si proche à la fois, nous avons voulu partager et vous faire vivre
la vraie Dolce Vita, dans un lieu sans prétention, avec un accueil chaleureux
et des plats généreux à souhait.*

Une escapade culinaire au cœur de l'Italie, que ce soit sur place, à emporter ou en livraison.



46 avenue Général Leclerc,
Saint-Tropez
04 94 54 70 80



68 avenue Général de Gaulle,
Sainte-Maxime
04 94 96 93 28

Maxim' Plage

SEA, FOOD AND SUN



La plage où la fête et l'amitié
s'entremêlent à l'élégance et au farniente



35 boulevard Jean Moulin, 83120 Sainte-Maxime
04 94 96 75 02

LES **GRIMALDINES** 20^{ème} EDITION

DU 18 JUILLET AU 8 AOÛT 2023

FESTIVAL DES MUSIQUES DU MONDE
& DES ARTS DE LA RUE

Lucia de Carvalho 18/07

Eagle-Eye Cherry 25/07 | **Oumou Sangaré** 1/08

Earth Wind & Fire Experience feat. Al McKay 8/08



NAVETTES
GRATUITES



SPECTACLES DE RUE
Dès 19h | Accès libre & gratuit

CONCERT AU CHÂTEAU
À 22h | Payant



RÉSERVEZ VOS BILLETS SUR WWW.LES-GRIMALDINES.COM
INFOS : OFFICE DE TOURISME DE GRIMAUD • 04 94 55 43 83

Licence d'entrepreneur de spectacles OMTAC : PLATESV-D-2020-002284



Les Grimaldines

SOUFFLENT LEURS 20 BOUGIES



L'ouverture du festival Les Grimaldines sera aux teintes sud américaines pour la 20ème édition ! Né en 2003, ce festival vient mettre le feu à Grimaud chaque mardi entre mi-juillet et mi-août. Ayant pour thème les musiques du Monde, l'ambition des organisateurs est de vous proposer une escapade musicale à travers les continents tout en restant dans un des plus beaux endroits du Golfe de Saint-Tropez. Ici s'assemblent des spectacles de rue et des concerts grandioses au cœur de l'enceinte du château de Grimaud. Une véritable ode aux arts de la rue qui vous offrent le monde.... pour les enfants de 7 à 77 ans...

Quatre soirées de Grimaldines c'est quatre opportunités d'assister à un concert dans l'enceinte du château qui domine le Golfe de Saint-Tropez, à partir de 22h. Cette année, pour fêter les 20 ans du festival, trois continents sont représentés avec des soirées aux thèmes Amérique du Sud, Amérique du Nord et Afrique, pour terminer sur une grande soirée anniversaire. Mais avant, dès 19h, les rues s'animent gratuitement au rythme des troupes qui font danser, rêver et voyager.

D'un bout à l'autre du village, vous découvrez Grimaud et même mieux : vous le vivez. Faire le tour du monde sans quitter Grimaud, c'est ça une soirée de Grimaldines. Il est 19h. 3, 2, 1...

www.les-grimaldines.com

LES GRIMALDINES CELEBRATE THEIR 20TH ANNIVERSARY

Les Grimaldines festival opens with a South American twist for its 20th edition!

Born in 2003, this festival sets Grimaud alight every Tuesday between mid-July and mid-August. With world music as its theme, the organizers' ambition is to offer you a musical escapade across the continents, while staying in one of the most beautiful spots on the Gulf of Saint-Tropez. Here, street performances and grandiose concerts come together in the heart of the Château de Grimaud. A veritable ode to the street arts... for children aged 7 to 77...

Four evenings of Grimaldines means four opportunities to attend a concert in the grounds of the château overlooking the Gulf of Saint-Tropez, starting at 10pm. This year, to celebrate the festival's 20th anniversary, three continents are represented, with evenings on the themes of South America, North America and Africa, culminating in a grand anniversary evening. But before that, from 7pm onwards, the streets come alive, free of charge, to the rhythm of troupes who make you dance, dream and travel.

From one end of the village to the other, you'll discover Grimaud, and even better: you'll live it. Take a trip around the world without leaving Grimaud, that's what an evening of Grimaldines is all about. It's 7pm. 3, 2, 1...

Pépinières Pierre Basset

Arbres d'exception à Grimaud



Bureau d'étude & conception paysagère



Espace & Pépinière
Pierre Basset Grimaud



pierrebasset_pepiniere



www.pierre-basset.com

tél : +33(0)4 98 12 60 66



Grimaud

ART URBAIN, ÉDITION 2023

“ Pour cette 3ème édition du festival Grimaud Art Urbain, j’ai souhaité faire appel à une équipe d’artistes féminines. En effet, attristée par la disparition de Miss Tic (une des pionnières du street-art français) en 2022, j’ai réalisé que trop peu de femmes pratiquant le street-art étaient vraiment connues du grand public. J’ai sélectionné des artistes proposant des inspirations et des techniques très variées pour montrer à quel point ce courant artistique est inventif et diversifié. J’ai proposé à la photographe Sylvie Barco de participer au festival car son œuvre est très inspirée par l’art urbain et je trouve intéressant de décloisonner l’art et de mélanger les disciplines.

Françoise Rosenpick, directrice artistique

Provinciaux d’origine exilés à Paris, Philippe et Françoise Rosenpick ont choisi il y a une douzaine d’années de planter leurs racines à Grimaud et de s’impliquer dans la vie du village. Ils sont collectionneurs d’art contemporain en général et particulièrement d’art urbain. Philippe Rosenpick publie régulièrement des articles sur le street art lui permettant, à travers l’art, d’évoquer également les grandes problématiques sociétales actuelles, en ayant un regard transversal, nourri à travers sa profession d’avocat d’affaires.

Françoise, Docteur en pharmacie, est férue d’art et a développé un attrait particulier pour le street art, art généreux et universel.

Pour enrichir l’agenda culturel de Grimaud, le maire Alain Benedetto a demandé en 2020, à la sortie du premier confinement, à M. et Mme Rosenpick d’organiser une exposition dans les rues du vieux village.

Après une pause en 2022 où une exclusivité a été accordée à Stefan Szczesny, le festival revient avec 10 artistes urbaines et une photographe.

Les artistes exposées sont : Agathon, Carole B., Emyarts, Hydrane, Lady Bug, Nadège Dauvergne, Olivia Paroldi, Petite Poissone, P'tite d'Âme, Sabrina Beretta, Sylvie Barco.

Les œuvres sont visibles du 17 juin au 30 septembre dans les rues du village de Grimaud ainsi que sur la capitainerie et l'office du tourisme de Port Grimaud, et dans le bâtiment du Kilal (ancien hôtel transformé en « urbex »). Une exposition photo immersive de Sylvie Barco intitulée « Du mur au skate » est visible au rez-de-chaussée de ce bâtiment. Attention, les œuvres sont par nature éphémères, il faut se dépêcher pour être certain de toutes les admirer.

Grimaud Art Urbain au Féminin
Exposition des œuvres jusqu'au 30 septembre
Plus d'informations sur www.grimaud-provence.com

URBAN ART, 2023 EDITION

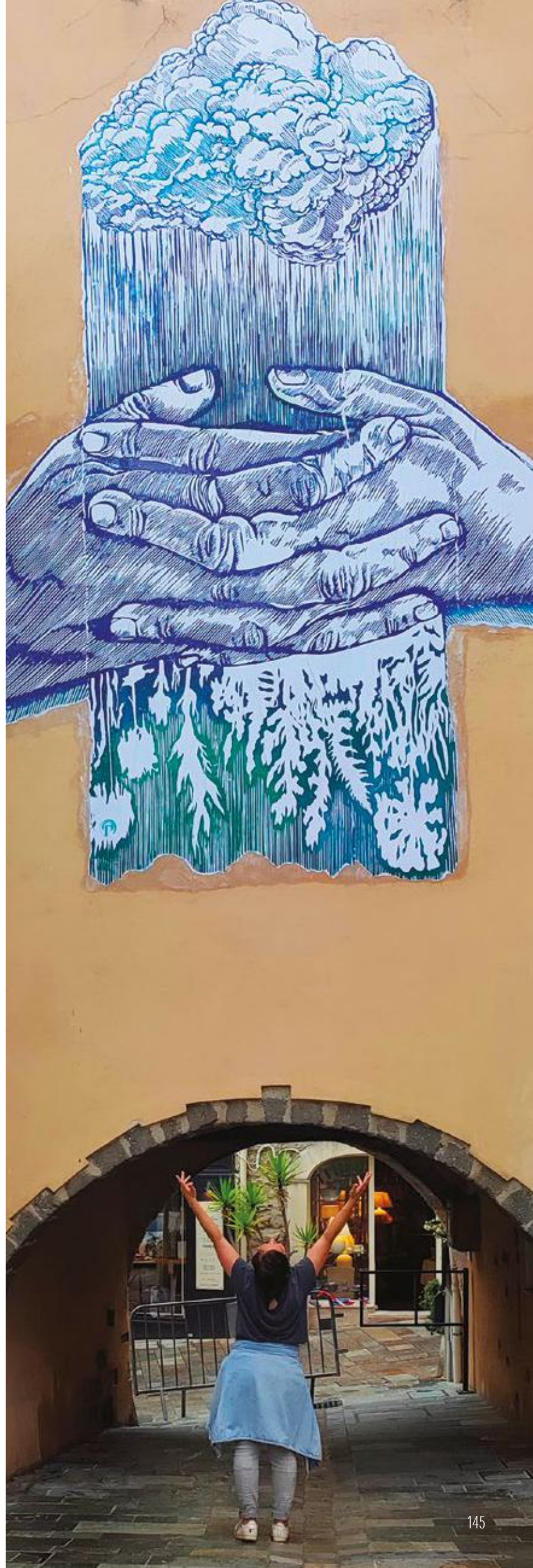
« For this 3rd edition of the Grimaud Art Urbain festival, I wanted to call on a team of female artists. Indeed, in 2022, I realized that too few women street-artists were really known to the general public. I selected artists with a wide range of inspirations and techniques to show just how inventive and diverse this artistic movement is. I invited photographer Sylvie Barco to take part in the festival, as her work is very much inspired by urban art, and I find it interesting to open up art and mix disciplines. »

Françoise Rosenpick, artistic director

Provincial by origin, exiled in Paris, Philippe and Françoise Rosenpick chose to plant their roots in Grimaud a dozen years ago. They are collectors of contemporary art in general and urban art in particular. To enrich Grimaud's cultural agenda, Grimaud mayor asked Mr. and Mrs. Rosenpick to organize an exhibition in the streets of the old village in 2020, after the first confinement.

After a break in 2022, when Stefan Szczesny was granted exclusive rights, the festival returns with 10 urban artists and a photographer. The artists on display are: Agathon, Carole B., Emyarts, Hydrane, Lady Bug, Nadège Dauvergne, Olivia Paroldi, Petite Poissone, P'tite d'Âme, Sabrina Beretta, Sylvie Barco.

The works will be on view from June 17 to September 30 in the streets of Grimaud village, as well as at the harbour master's office and Port Grimaud tourist office, and in the Kilal building (a former hotel transformed into an « urbex »). An immersive photo exhibition by Sylvie Barco entitled « Du mur au skate » (From wall to skateboard) will be on view on the first floor of this building. Beware: the works are by their very nature ephemeral, so you'll have to hurry if you want to be sure of admiring them all.



Gassin

PLEIN PHARES
SUR SA COURSE DE CÔTE



Après plusieurs années d'absence, la traditionnelle course de côte de Gassin a repris vie depuis deux ans. Anciennement comptée pour le championnat de France, la course se déroule désormais sous une forme moins compétitive et plus ludique, ouverte aux pros comme aux amateurs.

Plaisir et passion. Voilà les maîtres-mots pour décrire la Course de Côte de Gassin. À la tête de l'événement on retrouve Agnès Martin, présidente de l'office municipal des animations de la culture et des loisirs de Gassin (OMCAL), en collaboration avec l'association sportive automobile club du Var (ASACV) et sa présidente Ingrid Fermier.

DEUX CATÉGORIES ET 70 VÉHICULES

70 véhicules sur la ligne de départ, de marques et modèles variés particulièrement entretenues, décorées et performantes étaient réparties en deux catégories. D'un côté, les Historiques, celles datant d'avant 1996 et de l'autre les plus modernes, de régularité sportive.

Le 10 et 11 juin, un public venu en grand nombre a assisté à trois montées samedi après-midi, trois dimanches matin et trois autres l'après-midi. Durant ces 2 jours, les pilotes ont assuré un réel spectacle de sensations seulement pour le plaisir.

C'est ainsi avec passion et bonne humeur que la course est accueillie tant par les pilotes que pour les passionnés au village de Gassin. Vivement l'année prochaine !

GASSIN SPOTLIGHT ON ITS HISTORIC ASCENT

After an absence of several years, the traditional Gassin hillclimb has been back in action for the past two years. Formerly counted towards the French championship, the race now takes place in a less competitive and more fun format, open to pros and amateurs alike.

Pleasure and passion. These are the key words to describe the Course de Côte de Gassin.

Heading up the event is Agnès Martin, president of the Office municipal des animations de la culture et des loisirs de Gassin (OMCAL), in collaboration with the Association sportive automobile club du Var (ASACV) and its president Ingrid Fermier.

TWO CATEGORIES AND 70 VEHICLES

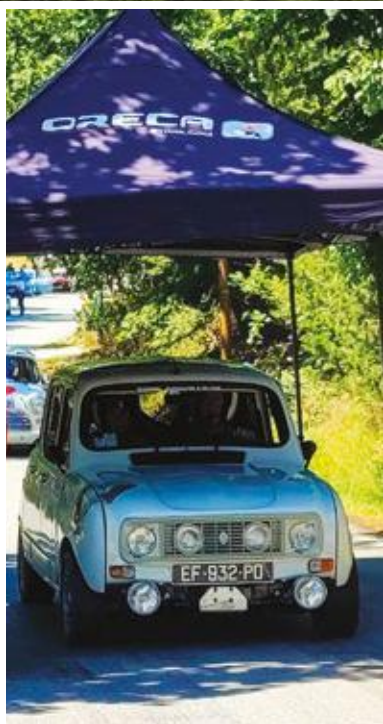
70 vehicles on the starting line, each of a variety of makes and models, particularly well-maintained, well-decorated and high-performance, were divided into two categories. On the one hand, the Historiques, those dating from before 1996, and on the other, the more modern regularity sports cars.

On June 10 and 11, a large number of spectators attended three climbs on Saturday afternoon, three on Sunday morning and three more in the afternoon. During these 2 days, the drivers put on a real show of sensations for the sheer pleasure of it.

It's with passion and good humour that the race is welcomed by drivers and enthusiasts alike in the village of Gassin.

Looking forward to next year !





La municipalité de Gassin remercie tout particulièrement les frères Bruno



Althoff
VILLA
BELROSE

Saint Tropez

* * * * *

L'hôtel 5 étoiles **Althoff Villa Belrose**
et sa collection de villas privées, **Althoff Belrose Villa Rental**,
vous offrent une vue magique sur la baie de Saint-Tropez,
avec services exclusifs.

*Gastronomie, confort, intimité et cadre de rêve
pour un séjour d'exception.*

LA MADRAGUE



Toutes les cuvées des vins de La Madrague
et bien d'autres *merveilles de nos terroirs* sont
désormais disponibles sur NOSBELLESTERRES.COM



WWW.NOSBELLESTERRES.COM

SÉLECTION D'EXCELLENCE

f @ @LESVINSDELAMADRAGUE

Alexandre Fabris

L'ÉTOILÉ DE LA CROIX-VALMER





Cette envie de cuisiner, il l'a reçue « *comme un énorme cadeau de famille* ». Son arrière-grand-père cultivait la terre et pêchait dans les rivières à temps perdu. Sa grand-mère était passionnée de cuisine de terroir et son père, depuis 40 ans, fait encore vivre une auberge bourguignonne. La Bourgogne, ses terres d'éclosion.

EMANCIPÉ À 16 ANS

À se frotter aux concours, on n'obtient pas forcément des récompenses. Ils servent surtout à mesurer son niveau. Alexandre Fabris n'était pas ami avec l'école. Aussi l'a-t-il quittée très jeune. Et lorsque son père l'inscrit dans une école hôtelière, du CAP obtenu (avant lequel il gagne le premier prix du trophée Jean Lameloise) jusqu'au baccalauréat professionnel, en passant par un BEP, il est premier de sa classe. Alors âgé d'à peine 16 ans, son père, qui avait tout fait pour l'éloigner du métier, l'émancipe afin qu'il puisse commencer à travailler.

C'EST LÀ QUE J'AI TOUT APPRIS

Et lui le Bourguignon, avide de connaissances, découvre à 16 ans en Méditerranée, au Lavandou, à Aiguebelle, la cuisine provençale. « *Elle n'avait rien à voir avec la cuisine que je connaissais, beaucoup de beurre, beaucoup de crème, des produits vraiment atypiques de la région. Là, j'ai découvert l'huile d'olive, les légumes, le poisson, l'accent provençal. C'est là que j'ai tout appris de cette cuisine* ».



ALEXANDRE FABRIS A STAR IN LA CROIX-VALMER

With a very young and solid training, a well thought-out career path and a Michelin star to his credit, chef Alexandre Fabris has been at the helm of the kitchens at Château Valmer and La Pinède in La Croix-Valmer for the past three years. With the same pleasure, the same passion and the same jubilation. This desire to cook came to him «as a huge family gift».

At the age of 16, Alexandre left school to follow his passion. He discovered Provençal cuisine during his first job in Le Lavandou. This opened the door to a new cuisine, with regional products and different flavors. His career path developed over the years, working in various renowned establishments alongside chefs such as Jacques Lameloise, Marc Meneau and Jean-Claude Guillon. These experiences give him the desire to combine a taste for beauty, quality and kindness in his cooking. Alexandre also stresses the importance of travel in broadening his gastronomic horizons.

At Château Valmer et la Pinède, Alexandre and his team strive to magnify Provençal, Mediterranean and Italian cuisine. Dishes are prepared using local produce. During service, Alexandre is rigorous and precise, favoring silence and concentration to ensure a quality culinary experience. The restaurants offer a variety of settings, from casual dining by the pool at La Pinède, to bistro La Palmeraie in a garden setting, to «gastro» on the terrace. «What I love,» confides Alexandre Fabris, «is when a guest finds childhood memories while eating... That's great ! It's the most beautiful emotion !»

MON GOÛT POUR LE BEAU, LE BON ET LA BIENVEILLANCE

Dès ces années-là, son parcours se bonifie, se nourrit des diverses « maisons » qu'il côtoie, montant graduellement dans la hiérarchie, entre saisons d'été, en Méditerranée pour la plupart, et saisons d'hiver, en Haute Savoie et en Suisse. Un parcours aux haltes exigeantes auprès de chefs de renom tels que Jacques Lameloise, Marc Meneau ou Jean-Claude Guillon qui forgent son éducation culinaire et près desquels il grandit. « Ces expériences m'ont donné l'envie de nourrir mon goût pour le beau, le bon et la bienveillance. »

DE L'IMPORTANCE DE VOYAGER

Aux cuisines de Château Valmer et de La Pinède, ils sont une petite dizaine à composer l'actuelle brigade, dont un chef de partie pour la pâtisserie et un indispensable Second. « 70% de garçons, 30% de filles avec des Japonais, des Panaméens... Le partage, c'est important. Mes voyages me permettent de ne pas rester sur la seule vision de la gastronomie française. Il y a tellement de choses à voir, tellement de produits, de techniques et de façons de vivre. Même pour l'ouverture d'esprit et le management, voyager est important. »



LÉGUMES DU POTAGER BIO

« A Château Valmer et à La Pinède, la volonté de Graziella Rocchietta, la propriétaire, est de magnifier résolument la cuisine provençale, méditerranéenne et italienne. A nous donc de créer une carte et des plats atypiques. D'identité méditerranéenne et italienne à La Pinède, provençale au Château avec des légumes, de l'huile d'olive, du poisson, de pêcheurs « petits bateaux » quand c'est possible. »

Une cuisine agrémentée pour partie des légumes du potager bio sagement entretenu, à deux pas des cuisines, et complétée par celle de maraîchers locaux.

PENDANT LE SERVICE, C'EST RIGOUREUX

Eduqué « à l'ancienne », Alexandre Fabris est sur place le matin de bonne heure jusqu'au soir, dernier à partir. Pendant le service, silence et concentration sont de mise. « Avoir une étoile, c'est être rigoureux et précis. Pendant le service, chaque chose doit être à sa place. Une fois le service achevé, on peut se lâcher ! »

« CÔTÉ JARDIN », À « LA PALMERAIE » OU AU « GASTRO »

Reste que toutes ces saveurs et ces mets sont servis dans un cadre des plus exquis. Au bord de piscine, le midi, à La Pinède, un « Côté jardin » réservé à la clientèle de l'hôtel. Et le soir, le restaurant bistrannique La Palmeraie situé dans un magnifique jardin arboré, ambiance feutrée, pas un bruit, et le « gastro » sur la terrasse, à ciel ouvert, dans un lieu plus intimiste afin de satisfaire, sur réservation, une vingtaine de convives.

LA PLUS BELLE DES ÉMOTIONS

« Ce que j'aime, confie Alexandre Fabris, c'est lorsqu'un convive en mangeant retrouve des souvenirs d'enfance... Je suis très proche de ma grand-mère. C'est elle qui m'a fait voir la cuisine, au tout début, quand j'étais gamin. Se souvenir et se dire : « Ah oui, je me souviens... Ma grand-mère me faisait ça ». Ça, c'est génial ! C'est la plus belle des émotions ! »

Henri Lameyre

La Pinède, La Palmeraie et le Bistro
Renseignements : www.chateauvalmer.com
www.pinedeplage.com

LOCATIONS • VENTES

AGENCE DE GIGARO

LA CROIX VALMER



PLAGE DE GIGARO - 04 94 54 33 60 - WWW.GIGARO.COM



L'IMMOBILIER À GIGARO, TOUT GIGARO, UNIQUEMENT GIGARO...

À la Croix-Valmer, Gigaro représente un havre de paix préservé d'une beauté unique.

Idéalement située face à cette magnifique plage de Gigaro à la Croix-Valmer, l'agence de Gigaro bénéficie depuis bientôt 40 ans d'une connaissance parfaite du secteur pour vous offrir le meilleur en vente et location de biens immobiliers EXCLUSIVEMENT à GIGARO.

Avec une vue panoramique sur les îles du Levant, ses produits d'exceptions rares et prisés demandent l'expertise d'un professionnel à l'écoute de sa clientèle. Le rapport humain dans une ambiance décontractée et la connaissance approfondie du marché font de cette agence une petite pépite incontournable de ce secteur.

**DU MAS JUMELÉS À LA VILLA AVEC
PISCINE, VOUS AVEZ TOUS LE DROIT AU
BONHEUR DE VIVRE À GIGARO !**

In La Croix-Valmer, Gigaro represents a haven of peace preserved with a unique beauty.

Ideally located in front of this magnificent beach of Gigaro in La Croix-Valmer, the agency of Gigaro benefits from nearly 40 years of a perfect knowledge of the area to offer you the best in sale and rent of real estate EXCLUSIVELY in GIGARO.

With a panoramic view of the Levant Islands, its rare and prized products require the expertise of a professional who listens to his customers. The human relationship in a relaxed atmosphere and the in-depth knowledge of the market make this agency a small nugget not to be missed in this field.

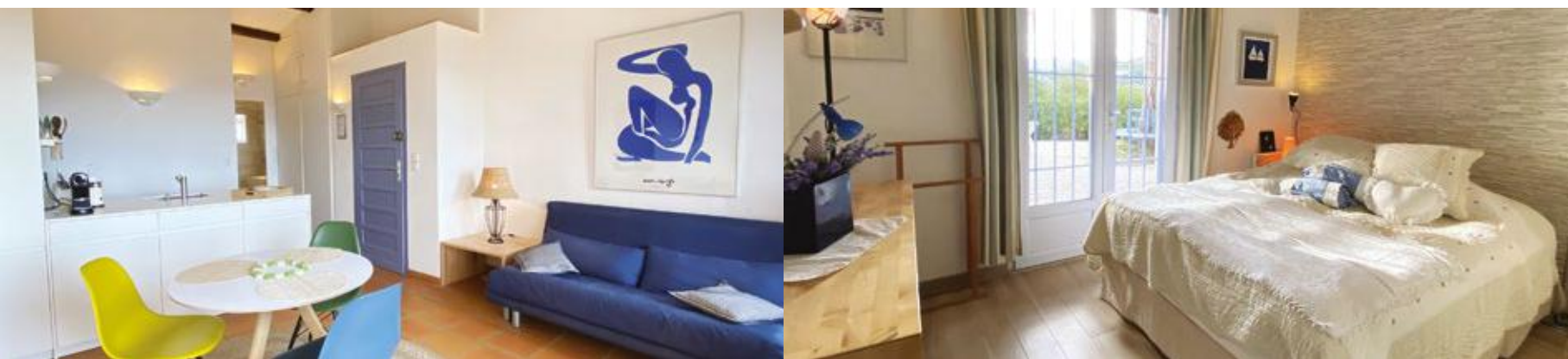
**FROM THE SEMI-DETACHED FARMHOUSE
TO THE VILLA WITH SWIMMING
POOL, YOU ARE ALL ENTITLED TO THE
PLEASURE...TO LIVING IN GIGARO !**

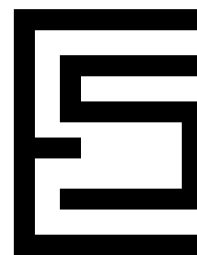
In La Croix-Valmer stellt Gigaro eine Oase des Friedens dar, die eine einzigartige Schönheit bewahrt.

Ideal gelegen vor diesem herrlichen Strand von Gigaro in La Croix-Valmer, profitiert die Agentur von Gigaro von fast 40 Jahren einer perfekten Kenntnis der Gegend, um Ihnen das Beste im Verkauf und in der Miete von Immobilien EXKLUSIV in GIGARO anzubieten.

Mit einem Panoramablick auf die Levante-Inseln erfordern die seltenen und geschätzten Produkte das Fachwissen eines Profis, der seinen Kunden zuhört. Die menschliche Beziehung in einer entspannten Atmosphäre und die eingehende Kenntnis des Marktes machen diese Agentur zu einem kleinen Juwel, das man in diesem Bereich nicht verpassen sollte.

**VON DER DOPPELHAUSHÄLFTE BIS ZUR
VILLA MIT SCHWIMMBAD, SIE HABEN
ALLE ANSPRUCH AUF DAS VERGNÜGEN...
IN GIGARO ZU LEBEN!**





é r i c
s a n t o s
a r c h i t e c t u r e

5, rue du Parc des Lices
83990 Saint Tropez
Tél. +33 (0) 980 724 291
contact@ericsantos.fr

www.ericsantos.fr

L'art de vivre sans limites

BLUE BIKES



L'avènement du vélo électrique nous a amené à proposer à nos clients professionnels et particuliers des balades vélos accompagnées.

Deux formules vous sont proposées :

- 1/2 journée (environ 2h30) avec des parcours de différents niveaux : initiation, découverte et confirmé
- Journée avec pique-nique très appréciée par les groupes d'amis et les entreprises du Golfe

Nous avons un panel de moniteurs confirmés qui adapte les parcours en fonction du niveau des participants.

Une belle et sympathique occasion de découvrir notre région. Pour tout renseignement...

Saint-Tropez

82 route des Plages
+33 (0)4 94 96 34 39
bluebikes.sainttropez@orange.fr

Cavalaire

Les Régates, rue du Port
+33 (0)4 94 64 18 17
bluebikes.cavalaire@orange.fr

La Croix Valmer

64 bd Georges Selliez
+33 (0)4 94 79 75 12
bluebikes@wanadoo.fr

Le Lavandou

Avenue Vincent Auriol
+33 (0)4 94 15 19 99
bluebikes.lavandou@orange.fr



THE SHAPE CLUB OF LILY OF THE VALLEY

2000M²

FITNESS CLASS STUDIO

FITNESS ROOM WITH TECHNOGYM EQUIPMENT

HEATED SEMI-OLYMPIC POOL

TREATMENT AND CONSULTATION ROOMS

SAUNAS, STEAM ROOM AND SNOW SHOWER

LILYOFTHEVALLEY.COM | +33 (0)4.22.73.22.14 | SHAPECLUB@LILYOFTHEVALLEY.COM

 @lilyofthevalleyhotel

BLUE BIKES

Concessionnaire de Liberté !



Vélos, Scooters, Motos et Autos
LOCATION DE VÉHICULES

Saint-Tropez

82 route des Plages, +33 (0)4 94 96 34 39
bluebikes.sainttropez@orange.fr

Cavalaire

Les Régates, rue du Port, +33 (0)4 94 64 18 17
bluebikes.cavalaire@orange.fr

La Croix Valmer

64 bd Georges Selliez, +33 (0)4 94 79 75 12
bluebikes@wanadoo.fr

Le Lavandou

Avenue Vincent Auriol, +33 (0)4 94 15 19 99
bluebikes.lavandou@orange.fr



Marine Plaisance

Marine Plaisance

LE WELLCRAFT 355

«POUR REPOUSSER LES LIMITES»



Rachetée en 2014 par le groupe français Bénéteau, premier constructeur mondial du bateau de plaisance, Wellcraft, la marque américaine la plus connue au monde depuis plus de six décennies, s'est renouvelée et a su se détacher de son image de pure « fishing ». Aujourd'hui, Wellcraft élargit son offre avec une nouvelle génération de bateaux conçus pour toutes les aventures, dans toutes les conditions météo, comme son Wellcraft 355.

C'est ce qui a séduit l'équipe de Marine Plaisance. « Ce sport utility vehicle (SUV), haut de gamme des mers, est une vedette rapide et robuste, souligne Valérie Sandré, directrice commerciale. Elle offre ce sentiment de sécurité incomparable qui charmera les gentlemen aventuriers, les familles en quête de connexion avec la mer, tous les amateurs de beaux objets et les amoureux de sensations fortes. »

DEUX FLICS À MIAMI

Ce que confirme son frère, Jean Sandré, aujourd'hui directeur général : « La résurrection de Wellcraft apporte un souffle nouveau porté par le groupe Bénéteau comme celui-ci sait si bien le faire avec l'ensemble de ses près de 100 modèles de bateaux de plaisance, voile, moteur, monocoque ou catamaran confondus. Wellcraft s'appuie sur son héritage en matière de navigation hauturière pour pénétrer un nouveau segment de marché avec sa touche américaine. » Clin d'œil : originaire de Floride, Wellcraft s'est rendue en effet célèbre au cinéma et sur le petit écran dans la série « Deux flics à Miami ».

NOUVELLES PERSPECTIVES

Connue pour ses navires performants et puissants à la carène solide et bien profilée, le Wellcraft 355 reste à l'avant-garde de la navigation hauturière. Son autonomie de plus de 200 milles lui autorise un programme de croisière côtière très diversifié. De quoi donner de nouvelles perspectives et beaucoup d'enthousiasme aux plaisanciers de Méditerranée.

PRÈS DE 45 NŒUDS EN VITESSE MAX

« Ce bateau nous a tout de suite conquis par sa conception elle-même, complètement sortie des sentiers (marins ?), sourit la directrice commerciale. Et le parti-pris d'un navire rapide permettant de rallier un point A à un point B à près de 45 nœuds en vitesse max. Ce doit être de famille ! Aussi, c'est tout naturellement que nous avons adhéré au projet de distribuer en exclusivité la marque Wellcraft et son navire amiral le 355, sur notre secteur de la Côte d'Azur compris entre Le Rayol à Monaco. »

UNE FIDÉLITÉ SANS BORNES

« Les performances et les capacités du Wellcraft 355 (lire ci-dessous) nous parlent. Elles sont à l'image de l'ADN de Marine Plaisance, complète Jean, la transmission d'un savoir-faire et surtout d'un savoir bien faire sur une base saine et solide. Ce modèle nous évoque un petit retour en arrière et, sans nostalgie, de beaux souvenirs de notre enfance bercée par les courses de Offshore et la préparation par notre père de ses bolides de la mer qu'il affectionnait tant. » Une fidélité dans les valeurs paternelles et ses passions sans bornes comme celle affichée à Turquoise dès sa première édition de mai 2007.

THE WELLCRAFT 355 «TO PUSH BACK THE LIMITS»

Bought out in 2014 by the French Bénéteau Group, the world's leading pleasure boat builder, Wellcraft, the world's best-known American brand for over six decades, has renewed itself and broken away from its pure «fishing» image. Today, Wellcraft is broadening its offer with a new generation of boats designed for all adventures, in all weather conditions, like its Wellcraft 355.

This is what seduced the Marine Plaisance team. This top-of-the-range sport utility vehicle (SUV) for the seas is fast and robust,» says Valérie Sandré, Sales Director. It offers that incomparable sense of security that will charm gentlemen adventurers, families looking for a connection with the sea, all lovers of beautiful objects and thrill-seekers.»

TWO COPS IN MIAMI

His brother, Jean Sandré, now Managing Director, confirms this: «Wellcraft's resurrection brings a breath of fresh air from the Bénéteau group, as it knows so well how to do with all its nearly 100 models of pleasure boats, including sailboats, powerboats, monohulls and catamarans. Wellcraft is building on its deep-sea sailing heritage to enter a new market segment with an American touch.» Wink: Florida-born Wellcraft made a name for itself in the cinema and on the small screen in the series «Two Cops in Miami».

NEW PERSPECTIVES

Known for its powerful, high-performance vessels with solid, well-shaped hulls, the Wellcraft 355 remains at the forefront of ocean cruising. With a cruising range of over 200 miles, it offers a highly diversified coastal cruising program. All the more reason for Mediterranean yachtsmen to be enthusiastic about this new model.





PARTAGER NOTRE AMOUR DE LA MER ET NOTRE PASSION DU NAUTISME

Avant de vous inviter à venir goûter aux 900 chevaux des trois hors-bords du tableau arrière, un autre regard à porter sur un DB yacht présent dans l'offre de Marine Plaisance. Dans un autre esprit mais tout aussi innovant dans sa conception le petit frère du DB 43 : le DB 37 qui n'a rien à envier à son aîné. Cette vedette au look actuel et personnalisable à souhait est l'excellence du raffinement. Un day boat idéal présenté par la filiale premium d'un autre grand de la plaisance, les chantiers Jeanneau.

Ce que concluent en cœur Valérie et Jean Sandré, héritiers de leurs parents Jean-Marc et Martine, créateurs de Marine Plaisance : « Nous sommes heureux de pouvoir partager avec vous notre amour de la mer et notre passion du nautisme. »

Henri Lameyre

254 Rue de la Digue, le Port, 83240 CAVALAIRE
04 94 64 01 32 - commercial@marine-plaisance.com

Distributeur : JEANNEAU, PRESTIGE, EXCESS, WELLCRAFT, FOUR WINNS

6 agences et 3 chantiers navals: Cannes/Mandelieu-Les Issambres-Golfe de St-Tropez-Cavalaire
www.captain-nason-group.com

WELLCRAFT 355

Architecte : Michael Peters Yacht Design
Longueur hors-tout : 11,85 m
Longueur de coque : 10,73 m
Largeur : 3,30 m
Tirant d'eau : 0,84 m
Nombre de moteurs maximum : 3
Prix : en fonction des accessoires

Signes particuliers

- 3 x 300 ch sur le tableau arrière, grande vitesse, déjaugage en moins de 7"
- Carène étroite, excellent passage en mer
- Grand confort des passagers et du pilote, même à haute vitesse
- A 5 800 tours (régime max), 44 nœuds en pointe
- Centre de gravité très bas, rayon de giration très court
- Autonomie : plus de 200 milles

NEARLY 45 KNOTS TOP SPEED

We were immediately won over by the boat's design, which is completely off the beaten track,» smiles the sales manager. And the fact that it's a fast boat, capable of going from point A to point B at almost 45 knots top speed. Must run in the family! So it was only natural that we should sign up to distribute the Wellcraft brand and its flagship, the 355, exclusively in our area of the Côte d'Azur, from Le Rayol to Monaco.

BOUNDLESS LOYALTY

»The performance and capabilities of the Wellcraft 355 (see below) speak for themselves. They reflect Marine Plaisance's DNA, Jean's complete commitment to the transmission of know-how and, above all, to doing things well on a sound, solid basis. This model takes us back in time and, without being nostalgic, brings back fond memories of our childhood, lulled by Offshore races and our father's preparation of the sea-racing machines he loved so much». A loyalty to his father's values and his boundless passions, like the one displayed at Turquoise from its very first edition in May 2007.

SHARING OUR LOVE OF THE SEA AND OUR PASSION FOR BOATING

Before inviting you to come and taste the 900 horsepower of the three outboards on the transom, let's take another look at a DB yacht in the Marine Plaisance range. In a different spirit, but just as innovative in its design, is the DB 43's little brother: the DB 37, which has nothing to envy its elder brother. With its contemporary look and infinite customization possibilities, this boat is the epitome of refinement. An ideal day boat presented by the premium subsidiary of another yachting great, the Jeanneau shipyard. Valérie and Jean Sandré, heirs to their parents Jean-Marc and Martine, founders of Marine Plaisance, conclude: «We are delighted to be able to share our love of the sea and our passion for boating with you.

P. SABIO



CHANTIER NAVAL
CAVALAIRE



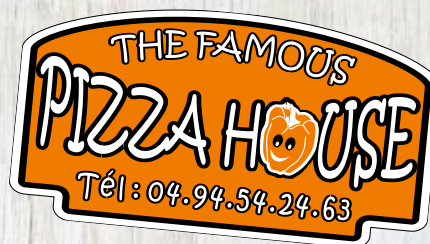
• RÉPARATION • ENTRETIEN • GARDIENNAGE
VENTE • SERVICE APRÈS VENTE



VOLVO PENTA
SERVICE

572, Chemin des Mannes 83240 Cavalaire · Tél : 04 94 64 11 33 · www.sabio83.com · sabio83@orange.fr

Des professionnels et fidèles à Turquoise...on vous les recommande !



Régis, Stéphane et son équipe
vous accueillent chez Pizza House
pour un moment de convivialité.

De leurs emblématiques Pizzas
en passant par la Paëlla maison ou
autres plats traditionnels français,
Pizza House est le lieu
incontournable de la Croix-Valmer.

Rd Pt de la Croix de Constantin | 83420 La Croix Valmer | +33(0)4 94 54 24 63
Ouvert midi et soir



GIRAUDO

PÈRE & FILS

DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

**ENTRETIEN ET CRÉATION
DE JARDINS**

**ÉLAGAGE - ARROSAGE AUTOMATIQUE
MAÇONNERIE PAYSAGÈRE**

17, AVENUE DES MYRTES, 83240 CAVALAIRE
04 94 15 43 98 - GIRAUDOPEREETFILS@ICLOUD.COM

Faites grandir votre patrimoine.

**ENEZ RENCONTRER NOS
BANQUIERS PATRIMONIAUX
DANS L'UNE DE NOS
AGENCES SG SMC.**

particuliers.sg.fr





LA MADRAGUE



Découvrez nos villas d'exception au cœur des vignes en agriculture biologique.

Villa Charlotte

Située à 200m de la plage de Gigaro par un chemin privé, avec sa piscine privée, ses quatre chambres et sa salle de bain.

Villa Claire

Située à 200m de la plage de Gigaro par un chemin privé, avec sa piscine privée, ses trois chambres, sa salle de bain avec baignoire et sa douche séparée.

Villa La Cousinade

Située à 200m de la plage, vue sur mer, avec ses cinq suites parentales spacieuses, sa piscine privée chauffée, son pool house, son immense terrasse et sa cuisine d'été.



Réservation auprès de la *conciergerie*
The D Homes Villa Management
+33 (0)4 89 78 26 37
info@thedhomes.fr



WWW.NOSBELLESTERRES.COM

SÉLECTION D'EXCELLENCE

f @ LESVINSDELAMADRAGUE

Guillaume Voiturier

LA PHOTOGRAPHIE EN GRAND

Guillaume Voiturier est un photographe passionné et talentueux qui repousse continuellement les limites de la créativité visuelle, ce qui fait de lui un véritable artiste visionnaire. Grâce à son approche artistique unique, il parvient à saisir les moments les plus éphémères avec une sensibilité exceptionnelle, créant ainsi des images qui vont bien au-delà de la simple représentation visuelle.



Au fil des années, Guillaume Voiturier a su se forger une réputation solide en tant que photographe d'exception, grâce à sa créativité sans borne et à sa capacité à transformer l'ordinaire en extraordinaire. Ses images captivantes sont le reflet de son dévouement indéfectible à l'art de la photographie, ainsi que de sa volonté inébranlable de capturer des histoires visuelles uniques et mémorables.

Doté d'un talent technique incontestable, Guillaume a la capacité de donner vie aux idées les plus audacieuses. Rien ne lui fait peur lorsqu'il s'agit de capturer des images extraordinaires, et il est prêt à relever tous les défis pour réaliser son ambition artistique. Que ce soit en explorant les cieux depuis un hélicoptère, plongeant dans les profondeurs sous-marines ou bravant des conditions extrêmes, Guillaume se lance toujours avec une fougue débordante dans chaque aventure photographique.

Son esprit intrépide lui permet d'explorer des perspectives uniques et de se aventurer là où peu osent s'aventurer. Constamment en quête de nouveaux horizons, poussant les limites pour capturer des moments rares et précieux, sa passion infatigable lui permet de révéler la beauté insoupçonnée qui réside dans chaque instant.

PHOTOGRAPHY ON A GRAND SCALE

Guillaume Voiturier is a passionate and talented photographer who pushes the boundaries of visual creativity. With his unique artistic approach and exceptional technical talent, he is able to capture the beauty of the moment and create images that touch the soul.

Nothing scares him when it comes to capturing extraordinary images. Whether by helicopter, scuba diving or in extreme conditions, he always throws himself wholeheartedly into the photographic adventure.

His intrepid spirit allows him to explore unique perspectives and go where few dare to venture.

PANORAMIQUE DU GOLFE : 1700 €

Tirage d'art signé et numéroté, 150 cms de large



SORTIE DE SON PREMIER LIVRE

Son premier ouvrage de 53 pages, une édition collector limitée à 100 exemplaires dans le monde, est enfin disponible.

Un tirage A4 de sa célèbre photo du golfe de Saint-Tropez à 3000 mètres est offert avec, tirage qui sera comme le livre signé et numéroté.

Ce livre représente les débuts d'une carrière de 20 ans en photographie. Guillaume a choisi d'attendre le bon moment, avec des photos inédites et vraiment marquantes de la région pour le publier. Le livre est illustré à 60% par des photos aériennes exclusives prises à 3000 mètres d'altitude, qui ont bénéficié d'une excellente couverture médiatique régionale et même au-delà, tandis que le reste de l'ouvrage présente des prises de vue au sol qui se distinguent d'une manière ou d'une autre.

LIVRE NUMÉROTÉ : 189 €

Réservations par e-mail : gvprod@gmail.com
ou message privé Facebook : [guillaumevoiturier.filmaker](#)

UN SITE INTERNET INNOVANT

Autre actualité marquante : le lancement de sa banque d'images FOKALSTOCK.

La majorité des images proposées sont aujourd'hui axées sur le Var, la Floride et les départements d'outre-mer. Le site est destiné à s'ouvrir aux artistes du monde entier, avec une sélection faite directement par Guillaume, afin qu'ils puissent proposer leurs propres photos ou vidéos.

Ce projet de banque d'images en ligne est le fruit de 20 ans de création audiovisuelle. Guillaume a su s'entourer de professionnels aguerris pour l'accompagner au mieux dans l'évolution de ce projet ambitieux : son frère Rémy Voiturier et Stéphanie Colson, une webmaster de talent.

FOKALSTOCK offre la possibilité d'acheter des photos et vidéos avec des licences d'exploitation adaptées à chaque cas, en fonction de l'utilisation potentielle du fichier. Que ce soit pour une agence de communication, la presse locale ou internationale, les médias payants ou gratuits, le web, l'impression, le secteur commercial ou les réseaux sociaux, le site propose des licences personnalisées et souhaite promouvoir les photographes les plus talentueux de la planète, et rendre leurs photos accessibles au public à des tarifs compétitifs.

<https://www.fokalstock.com/>

RELEASE OF HIS FIRST BOOK

His first 53-page book, a collector's edition limited to 100 copies worldwide is now available, with a A4 print of his famous photo of the Gulf of Saint-Tropez at 3000 meters, which, like the book, will be signed and numbered.

The book represents the beginnings of a 20-year career in photography. Guillaume chose to wait for the right moment, with unpublished and truly striking photos of the region, to publish it.

The book is 60% illustrated with exclusive aerial photos taken at an altitude of 3,000 meters, which have received excellent media coverage in the region and beyond, while the rest of the book feature ground shots that stand out in one way or another.



AN INNOVATIVE WEBSITE

Another highlight of the year was the launch of the FOKALSTOCK image bank. The majority of the images on offer today focus on the Var, Florida and the French overseas departments. The site is intended to open up to artists from all over the world, with a selection made directly by Guillaume.

This online image bank project is the fruit of 20 years of audiovisual creation. Guillaume has surrounded himself with seasoned professionals to support him in the development of this ambitious project.

FOKALSTOCK offers the possibility of purchasing photos and videos with licenses adapted to each case. Whether for a communications agency, the local or international press, paid or free media, the web, print, the commercial sector or social networks, the site offers customized licenses and aims to promote the world's most talented photographers, and make their photos accessible to the public at competitive rates.



EMPEREUR, UNE CUVÉE D'EXCELLENCE EN HOMMAGE AU TERROIR DE PROVENCE

WWW.DOMAINEDELACROIX.COM

 @domaine_de_la_croix

 @domaine2lacroix

 Domaine de La Croix

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

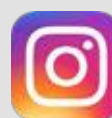


ÉLECTRICITÉ
GÉNÉRALE
NEUF & RÉNOVATION
ÉCLAIRAGE DE JARDIN
BORNE DE RECHARGE
COURANT FAIBLE
INTERPHONIE /PORTAIL



10 LES ARTISANS DU GOURBENET
83420 LA CROIX VALMER

06 80 31 09 79



- GOLFE DE SAINT-TROPEZ -





Ouvert à l'année à quelques kilomètres de **Saint-Tropez**,
La Villa Douce vous accueille dans un **paradis intimiste**.

Cet hôtel confidentiel dispose de **31 chambres et suites** offrant une **vue mer panoramique** sur la Méditerranée et les Îles d'Or.

Son **restaurant bar** Le Café l'Envol, recommandé par Le Guide MICHELIN est **ouvert à la clientèle extérieure** et propose une **cuisine bistronomique**.

Son **personnel aux petits soins** vous feront apprécier l'ensemble des **services**.



RÉSERVATIONS/BOOKING

+33(0)4 94 15 30 30 | info@lavilladouce.com | www.lavilladouce.com



TFc

THE FASHION CORNER

PRÊT À PORTER - ACCESSOIRES - CHAUSSURES



LIU JO
PINKO
JOHNNY WAS

Mes Demoiselles
ottod'Ame

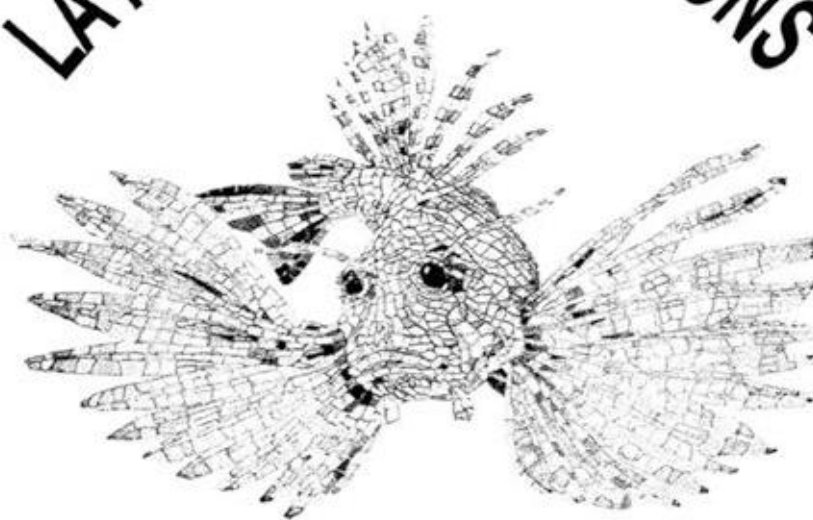
Au Soleil de St-Tropez
ELISABETTA FRANCHI
VENTCOUVERT

CAMPOMAGGI
AURÉLIE BIDERMAN



LES RÉSIDENCES DU PORT CAVALAIRE-SUR-MER +33 (0)4 94 93 05 58

LA HALLE AUX POISSONS



*Qualité, fraîcheur
& bonne humeur*



SUR PLACE ET À EMPORTER

- Poissons & crustacés · Plateaux de Fruits de mer
- Dégustation de Coquillages
- Épicerie fine : grand choix de produits de la mer

SUR COMMANDE

- Tartare & carpaccio de poisson
- Plats cuisinés : paella, tajine, calamars facis...

Bonporteau Festival



CAVALAIRE DU 8 AU 11 AOÛT

Plantons le décor. Une scène posée sur le sable encore chaud d'une journée d'été au creux de la falaise. Le soleil se couche lentement, le ciel se pare d'une lumière couleur or. On se laisse bercer par le bruit des vagues. Puis, les premières notes de musique montent dans l'air et on peut enfin se laisser entraîner dans la magie du festival. Pour sa 6ème édition, des univers musicaux, aussi éclectiques qu'originaux s'inscrivent dans un style résolument différent. Instants magiques pour tout public dans un lieu intimiste et d'une beauté rare.



BILLETTERIE DU FESTIVAL

billetterie au sein de l'Office de Tourisme de Cavalaire ou sur ce QR Code
10 euros par soirée, ou full pass 4 soirs 35 euros



MARDI 8 AOÛT

19H - JON ONJ (NÉO SOUL)

Jon Onj se définit comme un artiste « soulwave », c'est parce que sa musique est sur le fil : à la fois dansante et mélancolique. Ses morceaux chantés en anglais naviguent en effet entre soul, hip-hop et electro.



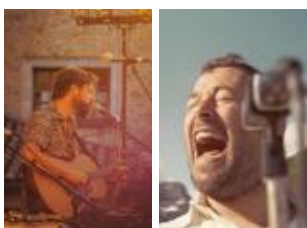
21H - LASS (AFRO POP)

La nuit, Lass écume les Sounds-Systems Reggae, Rap, Dancehall, et il enregistre même dans le studio de Daara J une petite maquette qui fait sensation. Ses premières années en France ne sont pas un long fleuve tranquille, mais entre petits boulots et concerts dans les bars, Lass croise plusieurs producteurs qui remarquent sa voix aussi puissante que sensible.

MERCREDI 9 AOÛT

19H - •CY• (INDIE POP)

Le jeune multi-instrumentiste marseillais •CY•, de son vrai nom Cyril Peron-Dehghan, accompagne depuis quelques années des artistes sur scène et compose pour des musiciens de renom. Il pose une ambiance cinématographique dans un paysage où la nature s'offre merveilleusement aux émotions profondes.



21H - JOEL (SOUL FUNK)

Il est des moments où l'autodérision se marie à merveille avec l'émotion. Joel naît de cette rencontre où 7 musiciens décidèrent, les cheveux grisonnants, de monter un groupe. Mais ce n'est pas tout, Joel a su défier la pesanteur dans « Loser », rendu hommage à son « Bill » en altitude, s'est oublié dans « Memories » et crié sa liberté autour d'une bonne bière avec « Mr Bleak ».

JEUDI 10 AOÛT

19H - POLYLOGUE FROM SILA (JAZZ)

POLYLOGUE FROM SILA ; un nom étrange et énigmatique derrière lequel se trame le projet du bassiste de renom Kevin Bucquet. L'artiste s'entoure des meilleurs musiciens qu'il connaît pour donner vie à son projet. La guitare est funk, la batterie plutôt hip-hop, une talk-box se glisse dans certaines compositions.



21H - AAMIRAL (ELECTRO WORLD)

AAMIRAL est un duo féminin d'Electro World, où les harmonies des deux voix et la pop côtoient les sons synthétiques du clavier et les coups d'archer du violoncelle. Humbles et authentiques, elles proposent des mélodies pop rythmiques : intimes puis sauvages, instruments virtuels, piano, violoncelle et chant ethnique, oriental ou nordique. Un concert fort et poignant.

VENDREDI 11 AOÛT

19H - DE LA CRAU (HEAVY FOLK MARSEILLAIS)

DE LA CRAU est un groupe marseillais aux influences Rock, Folk, Punk, mâtiné de poésie moderne. L'autre martèle la transe à coups de percussions et de bois ferrailés. Musique ainsi nommée mais De La Crau est du genre inclassable : c'est une vague d'émotions entre rage et passion, un souffle musical rauque qui vous transporte là où vous n'auriez même pas imaginé vagabonder.

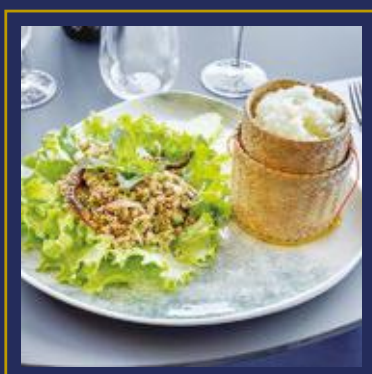


21H - MOMI MAIGA (WORLD MUSIC JAZZ)

A seulement 25 ans, Momi Maiga s'impose comme un virtuose grâce à son aisance vocale, accompagné de son instrument « la kora ». Combinant le jazz, l'Afrobeat et le flamenco dans ses compositions, il chante principalement en mandingue et en wolof, avec des paroles qui interrogent des questions essentielles de la vie actuelle.



THAÏ FINE CUISINE



Promenade de la Mer - Cavalaire-Sur-Mer
04 94 22 30 84
Vente à emporter

Festival Passion Méditerranée

DU 15 AU 17
SEPTEMBRE 2023

L'Office de Tourisme de Cavalaire propose la première édition du Festival Passion Méditerranée du 15 au 17 septembre 2023, en partenariat avec les professionnels de la Plongée Cavalaire.

Ce nouvel événement a pour objectif de valoriser l'offre de la Station Nautique en terme d'activités subaquatiques et nautiques, de révéler au grand public la richesse des fonds sous-marins et ses diverses épaves immergées.

Les nombreuses animations proposées sur les trois jours permettront de s'initier à différentes disciplines nautiques en plus de la plongée (paddle, kayak). Des expositions et conférences permettront au public de s'immerger dans les secrets du Monde sous-marin.

Le Village accueillera de nombreuses marques d'équipementiers mais également les institutions telles que la FFESSM et l'INPP. L'accent sera mis sur la sensibilisation à la protection de l'environnement (grâce au Service Maritime de la Communauté de Commune du Golfe de St Tropez) et à la sécurité en mer en présence de la SNSM.

L'originalité de ce rendez-vous tient dans l'organisation d'un Grand Prix de Musique sous-marine organisé sous la houlette de trois grands noms de la Plongée et de la Musique : Christian Pétron (Cinémarine), Bernard Abeille (Compositeur) et Luc Baiwir (Compositeur). Bernard Abeille et Luc Baiwir se produiront sur scène et interpréteront des oeuvres liées au Monde de la Mer. Un événement organisé en collaboration étroite avec l'ensemble des professionnels de la Plongée Cavalaire.



The Cavalaire Tourist Office is organizing the first Festival Passion Méditerranée from September 15 to 17, 2023, in partnership with Cavalaire diving professionals. The aim is to promote the Nautical Station's range of underwater and nautical activities, and to reveal to the general public the richness of the underwater world and its various submerged wrecks.

The many activities on offer over the three days will introduce visitors to a range of water sports in addition to diving (paddling, kayaking). Exhibitions and conferences will immerse the public in the secrets of the underwater world.

The originality of this event lies in the organization of a Grand Prix de Musique sous marine (Underwater Music Grand Prix), organized under the leadership of three great names in diving and music: Christian Pétron (Cinémarine), Bernard Abeille (Composer) and Luc Baiwir (Composer). Bernard Abeille and Luc Baiwir will take to the stage to perform works related to the World of the Sea.



BERTRAND FOUCHER IMMOBILIER

Cavalaire - La Croix-Valmer - Le Rayol-Canadel

La connaissance du marché et le rapport humain font de cette agence une référence depuis plus de 20 ans.

Dans cet écrin de verdure, du Rayol-Canadel à La Croix-Valmer, Bertrand Foucher Immobilier vous accompagnera pour trouver la perle rare.

Villas pieds dans l'eau et nichées dans la nature, appartements, terrains et commerces, sans oublier la location saisonnière.

Bertrand Foucher Immobilier, votre partenaire de confiance en matière d'investissement et de besoins en immobilier.

The knowledge of the market and the human relationship make this agency a reference for more than 20 years.

In this beautiful green setting, from Rayol-Canadel to La Croix-Valmer, Bertrand Foucher Immobilier will assist you to find your dream property.

Villas on the waterfront nestled in nature, apartments, land and shops, not to mention seasonal rentals.

Bertrand Foucher Immobilier, your trusted partner for investment and real estate needs.

**3 AGENCES
UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE
ET UN PROFESSIONNALISME RECONNU**

AGENCE DE LA CROIX-VALMER

31 rue Louis Martin
83420 LA CROIX VALMER
Tel : +33 (0)4.94.93.17.75
agencedelacroixvalmer.com

AGENCE DE CAVALAIRE

147 avenue des Alliés
BP64 - 83240 CAVALAIRE
Tel : +33 (0)4.94.00.43.33 - +33 (0)6.19.73.32.25
agencedecavalaire@gmail.com - agencedecavalaire.com

AGENCE DU RAYOL-CANADEL

1 Rue Mistral
83820 RAYOL-CANADEL
Tel : +33 (0)4.94.55.33.86
agencedurayolcanadel.com

Pour les locations, Fidélia vous accueille à l'agence du Rayol-Canadel, et Marine à celle de Cavalaire.



Le Piz *z*aiole

Restaurant

L'institution depuis 1985

Ouvert midi & soir de début février à mi-novembre.
Repas de groupes.

Le Nouveau Port, avenue du Port 83240 Cavalaire
+33 (0)4 94 05 46 16 • www.lepizzaiole.com • [@lepizzaiole](https://www.facebook.com/lepizzaiole)



Cavalaire-sur-Mer

CŒUR DE VILLE

“ Ma toute première ambition, c’est que les familles vivent bien à Cavalaire-sur-Mer, qu’elles s’y épanouissent tout au long de l’année dans un cadre animé attractif et verdoyant. Nous avons fait le choix de créer une nouvelle centralité et d’élaborer un projet orienté vers une démarche environnementale ambitieuse, car le Cavalaire-sur-Mer de demain se doit d’être vertueux.

Philippe Leonelli, Maire de Cavalaire-sur-Mer

Cavalaire-sur-Mer est une ville agréable qui dispose d’une situation et d’atouts remarquables, mais qui s’est construite depuis les années soixante, sans la planification urbaine nécessaire à la réalisation d’un espace public de qualité et d’une offre culturelle et économique digne d’une commune de cette renommée.

Si la réalisation du projet cœur de ville est l’occasion de reprendre la main et de lui bâtir une identité forte, d’offrir à ses habitants l’envie d’y rester et de s’y construire, Cavalaire-sur-Mer reste une ville touristique qui doit s’adresser à tous et faire face à une variation importante de sa population au cours de l’année.

Le nouveau cœur de ville de Cavalaire-sur-Mer s’inspire des villes ou villages séculaires où l’espace public s’enchaîne dans une succession et une variété de lieux - places, cours, jardins, ruelles et passages - que l’on parcourt avec le plaisir de la découverte et le sentiment de s’y sentir à l’abri, d’appartenir au lieu.

Trois espaces publics majeurs à dimension humaine et piétonne sont proposés : le cours du Marché, le jardin des Cultures et la promenade du Port - qui connectent les différents lieux de vie du centre-ville. Trois espaces publics spécifiques et complémentaires qui s’enchaînent et se rassemblent sur le parvis de la Maison des Cultures et des Arts Vivants dont le volume d’entrée vertical, point central de la composition, est un repère aisément identifiable qui émerge de l’horizon et offre sur son rooftop un point de vue imprenable sur la ville et la mer.

LE COURS DU MARCHÉ

Le cours du marché se situe entre l'avenue Pierre et Marie Curie et la Maison des Cultures et des Arts Vivants. Ces proportions allongées s'inspirent du cours Saleya à Nice et son ambiance ombragée sous les platanes, évoque la place des Lices de Saint-Tropez.

C'est un espace public adapté à un marché où l'on déambule d'un stand à l'autre et dont les proportions permettent, en dehors des jours de marché, d'y maintenir une ambiance animée par les commerces qui le bordent. Les bâtiments de part et d'autre du cours sont bas, permettant au soleil de pénétrer au maximum sur l'espace public. Ils créent une perspective dans l'axe du marché d'où émerge la Maison des Cultures et des Arts Vivants, point de ralliement des différents parcours du centre-ville.

LE JARDIN DES CULTURES

Comme le cours du marché, c'est un espace vert longiligne, une promenade, qui débute rue des Alliés par une succession de jardins aux proportions et ambiances intimistes et qui s'ouvrent progressivement sur le ciel et mettent en scène dans l'axe de la composition, le volume d'entrée de la Maison des Cultures et des Arts Vivants.





Il est bordé à l'Est par le gymnase du centre-ville et à l'Ouest par la nouvelle médiathèque et le foyer de la grande salle de spectacle. Sa topographie se raccorde au terrain naturel pour ouvrir visuellement les salles d'entraînement du gymnase sur l'espace public et permettre de faire coexister des activités et des pratiques diverses sur l'espace public : terrains de boules, promenade, jardins et terrasses de la médiathèque et du foyer de la salle de spectacle. Le long de ce parcours, un bassin conçu comme un cours d'eau en mouvement, pour éviter la présence de moustiques, accompagne les promeneurs, apporte de la fraîcheur. Il crée une ambiance sonore paisible loin du flux automobile. Le jardin des cultures est le cœur de vie regroupant les activités culturelles sportives et de loisirs où les familles et les générations partagent un lieu privilégié à l'écart du bruit de la ville.

LA PROMENADE DU PORT

Elle met en relation directe les aménagements du centre, le Casino et le port. Elle marque aussi l'entrée sud du centre-ville, laissant entrevoir le long de son parcours la richesse des activités qui l'animent. Des terrains de boules supplémentaires y profitent d'une exposition optimale et créent avec les terrasses des cafés qui la bordent, un lieu de villégiature agréable à l'ombre des pins.

LE PASSAGE ET LE PATIO DU MARCHÉ

Entre la promenade du Port et le cours du marché, un passage public traverse l'îlot situé à l'angle de l'avenue Pierre et Marie Curie et l'avenue Charles de Gaulle. Accessible de part et d'autre par un porche, il crée un raccourci et une percée visuelle d'un espace public à l'autre.

Il révèle un cœur d'îlot arboré, un patio de fraîcheur à l'abri des regards où on peut se désaltérer à une fontaine. Il réinterprète dans un langage contemporain, les places de villages qui ponctuent l'espace public de lieux intimistes. Le cours du marché et la promenade du port sont le cœur économique du programme porté par une offre commerciale continue, des locaux professionnels permettant à des activités de proximité de s'y installer, et des équipements annexes qui renforcent son dynamisme.





Rio & fils
Since 1970

SPÉCIALISTE SEMI RIGIDE & BATEAUX À MOTEURS

Entre sa base de location de bateaux, située dans le port de Cavalaire-sur-Mer, tout près de la capitainerie, et ses différents sites de mécanique marine, de composite et d'électronique, ainsi que le stockage des bateaux à La Croix-Valmer, le chantier naval Rio & Fils, concessionnaire Yamaha Marine, Capelli, Tempest, Invictus Capoforte, Sea Ray, et Quarken, a connu une forte croissance au fil des années, offrant un service global aux plaisanciers.

Bien qu'elle ne fabrique plus de bateaux depuis longtemps, RIO & Fils a été, au cours de sa longue existence, le distributeur de nombreuses marques, au point d'être aujourd'hui le 2ème distributeur de Capelli Tempest pour la France. Mais ce n'est pas sa seule activité: ils ont également développé l'activité de location de bateaux à moteur principalement depuis 2000, en partenariat avec la société Sillage, acquise à 100% en 2017. La concession propose aujourd'hui une quarantaine de bateaux à moteur et semi-rigides des marques Searay, Invictus et Capelli Tempest, allant de 6 m à 12 m.

OUVERTURE DU NOUVEAU SHOW ROOM

Un magnifique bâtiment de 500 m² à ouvert ses portes en 2022, ZA du Gournebet à la Croix Valmer.

Architecture moderne pour une exposition maximale, ce lieu d'exposition par excellence, regroupe les services administratifs et la vente.

Between its boat rental base in the port of Cavalaire-sur-Mer, right next to the harbour master's office, and its various marine mechanics, composite and electronics sites, as well as boat storage in La Croix-Valmer, the Rio & Fils shipyard, dealer for Yamaha Marine, Capelli, Tempest, Invictus Capoforte, Sea Ray, and Quarken, has experienced strong growth over the years, offering a comprehensive service to boaters.

Although it stopped building boats a long time ago, RIO & Fils has been the distributor of numerous brands over the years, to the point of being the 2nd largest Capelli Tempest distributor in France. But this is not its only business: they have also been developing the motorboat rental business mainly since 2000, in partnership with the company Sillage, acquired 100% in 2017. Today, the dealership offers around forty Searay, Invictus and Capelli Tempest motorboats and RIBs, ranging from 6 meters to 12 meters.

OPENING OF THE NEW SHOW ROOM

A magnificent 500 m² building opened its doors in 2022, ZA du Gournebet in La Croix Valmer.

Modern architecture for maximum exposure, this showroom par excellence brings together administrative services and sales.

Rio & fils
Since 1970

Sillage
Rio & Fils Groupe

SPÉCIALISTE SEMI RIGIDE & BATEAUX À MOTEURS

Golfe de Saint-Tropez / Cavalaire / Lavandou

VENTE - ENTRETIEN - STOCKAGE - LOCATION



RIO ET FILS

T. 04 94 44 21 21

contact@rioetfils.com

SILLAGE

T. 06 77 58 06 05

contact@sillage-cavalaire.com

PLUS D'INFORMATIONS SUR

www.rioetfils.com

www.sillage-cavalaire.com

Sea Ray
EVERY MOMENT PERFECTLY CHARTER

 **YAMAHA**

INVICTUS
CAPOFORTE

 **Tempest**

Cavalaire

TERRE DE CHAMPIONNES



MARINE DELAVAL

« Mon parcours de vie est hors des sentiers battus. Avec un Master de biologie marine en poche, ma première vie professionnelle m'a emmené sur les océans comme marin sur des voiliers pendant 15 ans. Cela a initié mon goût pour l'aventure, la découverte, l'effort et l'engagement total dans le sport. Le territoire qui borde le littoral est très technique et constitue une très belle zone d'entraînement avec une vue exceptionnelle. J'ai la chance de m'entraîner dans un cadre qui est à la fois magnifique, mais aussi parfaitement adapté à ma discipline. »

Cavalaire révèle ses championnes. Focus sur cinq trajectoires de vie extraordinaires, où dépassement de soi et attachement profond à ce territoire d'exception ne font qu'un.

SEVERINE OLIVIER

« Sportive dans l'âme, et Cavalaire de cœur, je me fais la promesse de m'inscrire un jour à la « Diagonale des Fous », et je noue très rapidement avec le trail et l'ultra-trail en participant à des courses comme le Grand Raid des Pyrénées, l'Ultra Tour du Beaufortain, ou plus récemment, en 2022, le Grand Trail du Saint-Jacques by UTMB. Cette année, le défi est de taille puisque je prendrai le départ de l'Ultra Trail du Mont-Blanc le 1er septembre à Chamonix. J'apprécie également les moments de solitude, car les moments de doutes et de défis personnels me permettent d'apprécier encore plus les moments de bonheur et de partage. »



MEGANE CORNA & MÉLANIE TIZZOTTI

« Nous sommes parties au Sri Lanka le 19 mars pour porter notre combat pour notre amie Sonia André, atteinte d'un sarcome. Malgré avoir perdu sa jambe droite, elle a continué à combattre ce cancer rare avec courage et détermination.

À travers notre association appelée 1,2,3 Sarcom'ence, nous avons souhaité faire ce que Sonia ne pouvait plus faire : courir, pédaler, pagayer, le tout dans un esprit de solidarité féminine sans faille.

De nombreuses entreprises locales nous ont soutenues et nous les en remercions. Sonia a attendu notre retour pour nous quitter, et nous sommes heureuses d'avoir fait cela pour elle. En son nom, nous remettons un don de 15.000 € à l'institut Curie à Paris afin d'aider la recherche contre le sarcome, encore trop méconnu. Sonia, chaque kilomètre qui a été parcouru a été fait pour toi. »



CÉLINE LUCAS & STÉPHANIE NIEL

« Amies depuis un peu plus d'un an, nous nous sommes rencontrées grâce à l'association Cel'Aventure que j'ai créée pour participer au rallye Trophée Roses Des Sables 2022.

Aujourd'hui nous l'appelons notre « cadeau cancer », car ensemble, nous sommes plus fortes pour traverser toutes ces épreuves et nous nous battons pour que le dépistage ne soit plus une question d'âge et que la recherche avance.

Cavalaire étant très engagée, à décidé pour la seconde année consécutive de nous suivre dans l'aventure et c'est sous le nom de Cel' La Vie en Roses que nous irons défier les dunes du Maroc pour la bonne cause du 10 au 22 Octobre prochain. »

ELODIE TONELLI

« C'est vers l'âge de 15 ans que je débute la course, depuis elle n'est jamais sortie de ma vie !

Je suis arrivée à Cavalaire en février 2022, car j'allais occuper un nouveau poste chez Naval Group à Saint Tropez. Partir vivre ici n'a pas été un hasard pour moi, c'est la ville dans laquelle j'ai réalisé mon premier 5km, mon premier 10km mais également mon premier marathon, cette année. Le marathon du Golfe de Saint Tropez avec son arrivée à Cavalaire était une évidence pour moi.

Aujourd'hui, je cours principalement sur du 10km, semi-marathon. »



Exposition

L'île Intérieure

FONDATION CARMIGNAC



ROY LICHTENSTEIN - Landscape, 1977

Au commencement, il y a des paysages et des corps, des paysages dans des corps, puis un enchevêtrement de situations comme les rêves savent en produire. L'œil divague face à des œuvres qui agissent en mirages...telle une mise en abîme de

l'insularité de la Villa Carmignac à Porquerolles, l'exposition, sous le commissariat de Jean-Marie Gallais, explore tout un pan de l'art qui semble se détacher du réel pour offrir de vertigineuses plongées dans des mondes intérieurs.

JEAN DENANT - La Traversée, 2018





MIQUEL BARCELÓ - Alycastre, 2018



AUGUSTE RODIN - La Voix intérieure (ou La Méditation sans bras), 1896

Si l'art contemporain n'a jamais été aussi politique et en prise avec le monde, tout un pan de la création, la peinture en particulier, semble s'en détacher pour offrir de vertigineuses plongées dans des mondes intérieurs et des replis. Que signifie cet écart du réel aujourd'hui ?

Plus de 80 œuvres d'une cinquantaine d'artistes, en provenance de collections publiques, privées, de la collection Carmignac mais aussi des productions, dessinent les contours en pointillés d'une île intérieure dont chaque visiteur comblera les manques à sa façon.

L'exposition propose de confronter les visiteurs à des mondes flottant hors des géographies et des temporalités connues, qui en feignant de se soustraire aux urgences de notre existence, finissent par nous en parler mieux que toute autre formule. Si une île fictive, mentale et abstraite se dessine à travers l'archipel d'œuvres rassemblées, l'île réelle, méditerranéenne, vient se rappeler régulièrement à nous, et des œuvres créées à Porquerolles il y a plus d'un siècle ou quelques jours avant l'ouverture, émaillent le parcours et débordent vers les espaces extérieurs.

C'est l'énergie de l'île, sa temporalité suspendue, sa fragilité qui fait naître ces dialogues avec des œuvres à la poésie contagieuse, qui invitent à changer d'échelle et à s'interroger sur le geste créateur et sa portée aujourd'hui.

While contemporary art has never been so political and in touch with the world, a whole swathe of creative activity - painting in particular - seems to be detaching itself from it, offering dizzying plunges into inner worlds and withdrawals. What does this departure from reality mean today? What does this departure from reality mean today?

More than 80 works by some 50 artists, from public and private collections, the Carmignac Collection and productions, sketch out the dotted contours of an inner island, with each visitor filling in the gaps in his or her own way.

The exhibition confronts visitors with worlds floating outside known geographies and temporalities, which, by pretending to evade the urgencies of our existence, end up telling us more about it than any other formula. If a fictitious, mental and abstract island emerges through the archipelago of works brought together, the real, Mediterranean island regularly comes to mind, and works created in Porquerolles more than a century ago or a few days before the opening, dot the itinerary and spill over into the outdoor spaces.

It is the island's energy, its suspended temporality and its fragility that give rise to these dialogues with works of contagious poetry, inviting us to change scale and question the creative gesture and its significance today.



COMMISSARIAT

L'île intérieure est une exposition conçue par Jean-Marie Gallais, historien de l'art et commissaire d'exposition, conservateur auprès de la Pinault Collection depuis mai 2022, précédemment responsable du pôle programmation du Centre Pompidou-Metz, où il a été commissaire des expositions Peindre la nuit (2018-2019), Lee Ufan, Habiter le temps (2019), Folklore (2020), et Écrire, c'est dessiner (2021).

«Le point de départ, c'est l'île, et la question : quelle exposition peut-on faire ici, que l'on ne pourrait pas vraiment faire ailleurs ? La liberté du thème vient de l'insularité : espace à part, une île permet d'inventer d'autres réalités, d'autres mondes, elle ouvre l'imaginaire. Ce point de départ vient aussi de la spécificité de Porquerolles, qui accueille un grand nombre de touristes chaque été, au point de menacer son équilibre. La Villa Carmignac attire certains d'entre eux, et l'enjeu était de faire une exposition d'art contemporain très ouverte qui puisse embarquer le visiteur qui ne sait pas exactement ce qu'il va trouver, dans une aventure dont il est le héros en quelque sorte. Cependant, rien d'héroïque dans tout cela : une confrontation au pouvoir des oeuvres d'art, pouvoir d'évocation et d'imagination, de réflexion, d'émotion.»

Jean-Marie Gallais

CURATORSHIP

L'île intérieure is an exhibition conceived by Jean-Marie Gallais, art historian and curator, curator at the Pinault Collection since May 2022, previously in charge of programming at the Centre Pompidou-Metz.

«The starting point is the island, and the question: what exhibition can we do here that we couldn't really do anywhere else? The freedom of the theme comes from insularity: a space apart, an island allows us to invent other realities, other worlds, it opens up the imagination. This starting point also comes from the specificity of Porquerolles, which welcomes a large number of tourists every summer, to the point of threatening its equilibrium. The Villa Carmignac attracts some of them, and the challenge was to create a very open exhibition of contemporary art that could embark visitors, who don't know exactly what they're going to find, on an adventure in which they are the hero, as it were. However, there's nothing heroic about it: it's a confrontation with the power of works of art to evoke imagination, reflection and emotion.»

Jean-Marie Gallais



OTOBONG NKANGA - *Tied to the Other Side*, 2022



JEAN-MICHEL BASQUIAT - *Untitled*, 1985



MIQUEL BARCELÓ - *Not yet titled*, 2018

LISTE DES ARTISTES

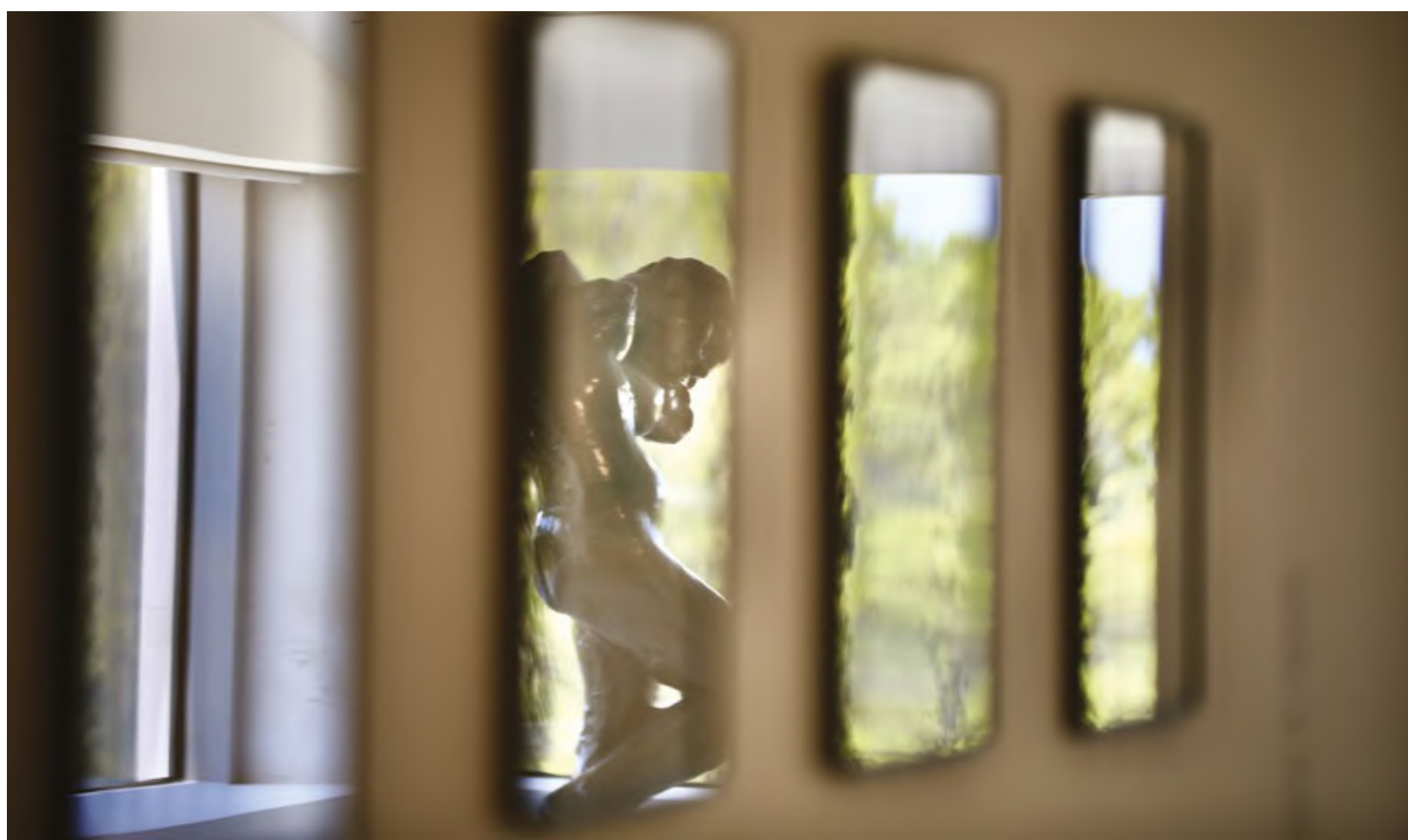
Caroline Achaintre
Etel Adnan
Darren Almond
Harold Ancart
Giulia Andreani
Lucas Arruda
Jean-Francis Auburtin
Marcella Barceló
Jean-Michel Basquiat
Anna-Eva Bergman
Ragna Bley
Tim Breuer
Alexander Calder
Ali Cherri
Francesco Clemente
Marcus Cope
Andrew Cranston
Henri-Edmond Cross
Verne Dawson
Jérémy Demester
Peter Doig
Jennifer Douzenel
Antoine Espinasseau
Helen Frankenthaler
Rodney Graham
Corentin Grossmann
Simon Hantaï
Camille Henrot
David Horvitz
Cathy Josefowitz

Pia Krajewski
Agnieszka Kurant
Roy Lichtenstein
Luz Moreno & Anaïs Silvestro
Jill Mulleady
Otobong Nkanga
Albert Oehlen
Bernard Pesce
Bernard Plossu
Sigmar Polke
Auguste Rodin
Christine Safa
Edgar Sarin
Norbert Schwontkowski
Kiki Smith
Léon Spilliaert
Tursic & Mille
Francis Upritchard
Frank Walter
Christopher Wool

Avec les œuvres permanentes de :
Miquel Barceló, Huma Bhabha,
Olaf Breuning, Jean Denant, Tom
Friedman, Jeppe Hein, Wang Keping,
Cornelia Konrads, Gonzalo Lebrija,
Tony Matelli, Janaina Mello Landini,
Bruce Nauman, Jaume Plensa,
Michel Redolfi, Ugo Rondinone, Ed
Ruscha, Tom Sachs, Nils Udo et Vhils.



BRUCE NAUMAN - One hundred fish fountain, 2005





JANAINA MELLO LANDINI - Ciclotrama 50 (wind), 2018



PIA KRAJEWSKI - Precious Nest, 2023



FONDATION
CARMIGNAC

La Villa Carmignac est située sur l'île de Porquerolles (Var), et est ouverte du mardi au dimanche du 29 avril au 05 novembre 2023. Visites guidées à 10h30 et 15h00. Ouvert en avril, mai, juin de 10h - 18h, juillet et août de 10h à 19h avec nocturne jusqu'à 22h les jeudis, et septembre et novembre de 10h à 18h.

L'île de Porquerolles est accessible en bateau, et les visiteurs y circulent à pied ou à vélo. La Villa Carmignac est située sur le site de la Courtade à 10 minutes à pied du port et du village. La réservation de votre navette TLV pour la traversée de la Tour Fondue à Porquerolles est fortement conseillée en Juillet et Août.

The Villa Carmignac is located on the island of Porquerolles (Var), and is open Tuesday to Sunday from April 29 to November 05, 2023. guided tours at 10:30 am and 3:00 pm. Open in April, May and June from 10 a.m. to 6 p.m., July and August from 10 a.m. to 7 p.m. with nocturne until 10 p.m. on Thursdays, and September and November from 10 a.m. to 6 p.m.

The island of Porquerolles is accessible by boat, and visitors can get around on foot or by bike. Villa Carmignac is located on the Courtade site, a 10-minute walk from the port and village. TLV shuttle bookings for the Tour Fondue crossing to Porquerolles are highly recommended in July and August.

ADRIÁN VILLAR ROJAS
The most beautiful of all mothers
(XII) (The Bison), 2015



UGO RONDINONE - Four Seasons, 2018



SAINT-TROPEZ • MEGÈVE • COURCHEVEL

LE CAFÉ

SAINT-TROPEZ
• 1789 •



RESTAURANT FRANÇAIS
PIANO-BAR

PLACE DES LICES

+33 (0)4 94 97 44 69 • lecafe.fr • [LECAFESAINTTROPEZ](https://www.instagram.com/lecafesainttropez)

ASENSIO PISCINE

Arrosage - Forage - Création - Entretien



G O L F E
D E S A I N T - T R O P E Z

756 bis, Chemin de Radasse
83310 Cogolin

Tél. 06 03 57 43 38

www.asensio.piscine.com

Kiwi Saint Tropez



www.kiwi.fr