

LA GAZETTE TROPEZIENNE

Numéro 1 / Juillet 2020 / Offert par l'éditeur





Il arrive dans vos Centres Porsche.

Nouveau Taycan. 100 % électrique. 100 % Porsche.

Silhouette sportive, performances électrifiées, tableau de bord entièrement numérique, aucun doute, le nouveau Taycan est déjà en avance sur son temps. Doté de motorisations allant jusqu'à 761 ch et 463 km d'autonomie, cet athlète 100 % électrique redéfinit les codes de la voiture de sport. Prêts à entrer dans une nouvelle ère ?

Centre Porsche Frejus

788 Rue du Général de Gaulle
83480 Puget-sur-Argens
Tél : 04 94 19 99 00
frejus.centreporsche.fr

Centre Porsche Toulon

Avenue Gaspard Monge, RN98
83130 La Garde
Tél : 04 94 16 00 00
toulon.centreporsche.fr

Gamme Taycan (au 16/01/2020) – Valeurs NEDC corrélées : Consu. électrique : de 24,6 à 26,9 kWh/100km – Émissions de CO₂ : 0 g/km. Valeurs WLTP : Consu. électrique combinée : de 21,1 à 26,7 kWh/100km – Émissions de CO₂ : 0 g/km. Plus d'informations sur le site www.porsche.fr



PORSCHE



Franck Provost, Véronique Bret, Steve Lorillère, Antoine Provost et Manuel Pierre Besse

Nous espérons Steve et moi que la saison 2020 resterait dans les mémoires comme celle de la création de la Gazette. Covid en a décidé autrement. Des 6 numéros prévus un seul voit donc le jour cette année. Exit la bande dessinée à suivre, exit une bonne partie des reportages prévus, exit le début de la fortune 🤔 Haut les cœurs, un stupide petit virus ne peut avoir raison de la saison.

Un numéro unique donc mais dense et varié, santé et bien-être avec Françoise, papilles avec Sarah portraits avec Véronique ou Emmanuelle, mode avec Manuel. Tous avec un fil conducteur, Saint Tropez, le Var, le Sud. Notre coin de paradis, que l'on soit ici toute l'année ou en villégiature.

Je suis arrivé à Saint-Tropez pour une saison, il y a bientôt trente ans et comme pour beaucoup la saison dure encore... alors ce petit virus, juste un

incident de parcours, pas anodin certes mais pas insurmontable. Même tronquée, même enlaidi par des masques et une « distanciation sociale » devenue religion l'été 2020 sera quand même un été.

Saint Tropez restera Saint-Tropez, le Var la plus belle région du monde (à part la Corse, voisine, amie... Et quelquefois susceptible...)

Numéro unique oblige il ne nous est pas possible d'être exhaustif, la Gazette n'a pas assez de place pour tous les programmes de spectacles et événements. D'autant plus qu'à l'heure du bouclage certains sont encore dans l'incertitude. Vous les retrouverez donc sur le site www.gazettetropezienne.fr mis à jour régulièrement durant l'été. Vous pourrez également y lire et télécharger la Gazette en ligne.

Enfin un grand merci à tous les annonceurs qui malgré leurs difficultés actuelles nous ont fait confiance et permis à la Gazette de voir le jour.

Franck Provost



LA GAZETTE EST LE FRUIT D'UN PROJET VIEUX D'UNE QUINZAINE D'ANNÉE, FOMENTÉ PAR NOTRE AMI JEAN MARC FICHAUX QU'UNE DISPARITION STUPIDE ET PRÉMATURÉE EN 2008 STOPPA NET.

PHOTOGRAPHE TALENTUEUX, AMOUREUX FOU DE NOTRE RÉGION, CARACTÈRE ENTIER, ÉPICURIEN ET UN GROS BRIN ANAR ; IL ÉTAIT UN AMI POUR BEAUCOUP DE TROPÉZIENS. SILLONNANT SOUVENT DÈS L'AUBE, LES RUE DE SAINT TROPEZ OU LA CAMPAGNE ENVIRONNANTE À LA RECHERCHE DE « LA LUMIÈRE » ; IL RÊVAIT D'UN SUPPORT DIGNE DE SA PASSION.

NOUS ESSAYERONS MODESTEMENT AU FIL DES FUTURS NUMÉROS DE LA GAZETTE, DE CONCRÉTISER SON RÊVE.

La Gazette Tropezienne - n° 1 - Juillet 2020 -ISSN 0998 8084

Direction de la publication : Franck Provost, Steve Lorillère
Illustrateur de la Bravade : Denis Clavreul - **Rédaction :** Emmanuelle Strange, Véronique Bret, Pénélope René Fiorindi, Franck Provost, Steve Lorillère - **Commercial :** Antoine Provost, Franck Provost 06 51 81 82 69 **Maquette :** Steve Lorillère - **Photographies :** Manuel-Pierre Besse,

Franck Provost, Steve Lorillère - **Couverture :** Photo Manuel-Pierre Besse Organic Pictures, Modèle Joce Casegas, Chapeau Boutique Tropicana
Traductrices : Emmanuelle Mulpati, EasyTranslate - **DR. Imprimeur :** Imprimerie des Deux Ponts Régie Publicité & Editeur: Gazette Tropezienne
Bureau local : 12 rue des Ciste 83310 Cogolin

Tél. : 04 94 19 44 35 - gazettetropezienne@gmail.com - Site : www.gazettetropezienne.fr

sommaire

bonheur

4 - La Bravades par Denis Clavreul

des news !

10 - Tout ce que je sais pas...

luxe !

11 - La joaillerie de Sebastien

mode !

12 - Mode à Saint-Tropez

18 - Nos Boutiques préférées

beauté

22 - Notre blogueuse

25 - Envie d'un Massage

déco

30 - L'art des Amandiers



actualité

26 - Un Photographe d'exception

42 - Les Voiles de Saint-Tropez

66 - Bande dessinée Tony Corso

70 - Festival de Ramatuelle

découverte !

32 - Le Château d'Esparon

36 - Le Massif des Maures

passion !

44 - Motos

58 - Voitures de Légende

plaisir !

46 - Des recettes

50 - Nos restos coup cœur

64 - Nos plages de rêves

portrait

54 - La Famille

Besoin d'un Service !

62 - Être là pour vous

exclu !

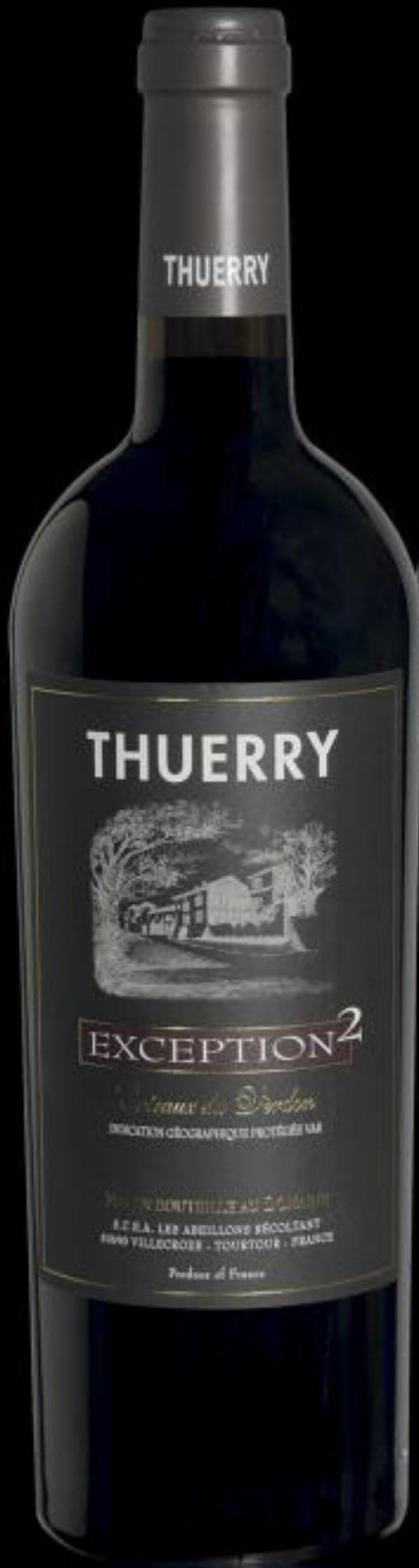
72 - Immobilier



CHÂTEAU THUERRY

VIGNOBLE EN PROVENCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



DÉCOUVREZ NOTRE CAVEAU EN LIGNE SUR
CHATEAUTHUERRY.COM • Tél. + 33 (0)4 94 70 63 02

LA BRAVADE DE SAINT-TROPEZ *par Denis Clavreul*

Pendant de nombreuses années, les pirates écumèrent les côtes méditerranéennes. Il devint nécessaire d'avoir un chef de guerre et, en 1558, le Conseil de la Communauté décida de désigner sous le nom de Capitaine de Ville, le chef de la milice locale chargé de recruter et commander les hommes nécessaires à la défense de la Cité. Depuis cette date, chaque lundi de Pâques, le Conseil Municipal procède à l'élection d'un Capitaine de Ville.

Pendant plus d'un siècle, les Capitaines de Ville et leurs milices tropéziennes assurèrent la défense locale et s'opposèrent victorieusement aux nombreuses attaques venues aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. Les pouvoirs qui leur étaient reconnus dans la ville de Saint-Tropez furent confirmés par les lettres patentes de tous les Rois de France jusqu'à Louis XIV.

Sous le règne de celui-ci, la milice locale fit place à une garnison royale installée à la Citadelle. Mais en cessant de faire usage de leurs armes pour la défense de leur cité, les Tropeziens les conservèrent pour honorer leur Saint Patron.

Le Capitaine de Ville continua à se mettre à la tête de la Bravade, grande fête patronale du 17 mai et les habitants ne furent que plus zélés à reprendre, ce jour-là, le costume et les armes qu'ils avaient jusqu'alors portés.

Depuis la ville de Saint-Tropez voit, chaque année, ses habitants en armes revêtir leurs uniformes de soldats et marins et faire retentir les tromblons et fusils en l'honneur du Saint, comme à l'époque où ils allaient au combat ou à celle où, en pareil jour de fête, ils protégeaient d'attaques éventuelles la procession se rendant à la chapelle de Saint-Tropez située hors les murs.

Cette Bravade issue des libertés de Saint-Tropez, communion de toute une population dont l'histoire lointaine ou récente n'est qu'héroïsme et fidélité s'est perpétuée intacte jusqu'à nos jours.



“

*Tout
Saint-Tropez
se prépare*

”



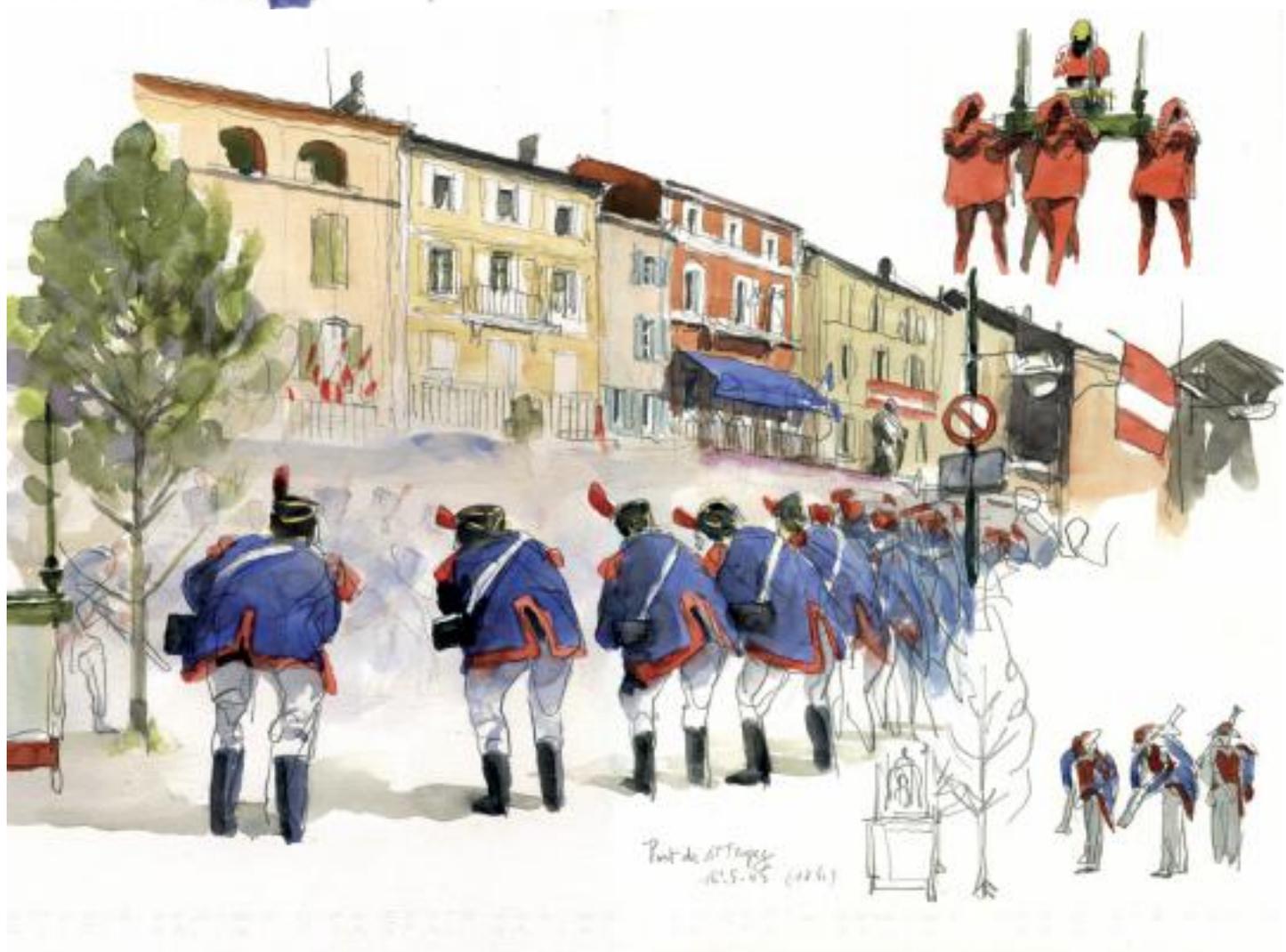
“ On pense à tous les bravadeurs ”



“ *Vivement le 16 mai 2021* ”



Notre ami Jean Marc Fichaux



The BRAVADE DE SAINT-TROPEZ *for Denis Clavreul*



Pirates scoured the Mediterranean sea for many years. Having a warlord became a necessity. That is how the Community Council decided in 1558 to change the name of the local militia leader into City Captain. He was in charge of recruiting and commanding the force needed to defend the City. The Municipal Council has been proceeding to the election of a City Captain every Easter Monday since then.

For more than a century, City Captains and their tropezian militia have been successfully defending Saint-Tropez against numerous internal and external attacks. The authority they were granted by Saint-Tropez was soon confirmed by each King of France until Louis 14th.

Under his reign, the local militia was replaced by a royal garrison at the Citadel. The people of Saint-Tropez stopped using their weaponry to defend their city, but they kept them to honor their patron saint.

The City Captain still took the lead at the Bravade, the tropezian patronal feast, on May 17th and the inhabitants were, on that day, more than ready to wear again their traditional costumes and weapons.

Each year since then, the inhabitants of Saint-Tropez put on their soldier's uniforms and sailor suits and make use of their rifle tromblons and other rifles in honor of their saint, just as they used to when they still had to fight or protect, on such a feast day, the procession moving towards the chapel of Saint-Tropez, located outside of the city.

The Bravade finds its roots in a tropezian history full of heroism, loyalty, freedom and community and it is up to the present day unchanged and very much alive.



LESAMANDIERSHOME

INTERIORS



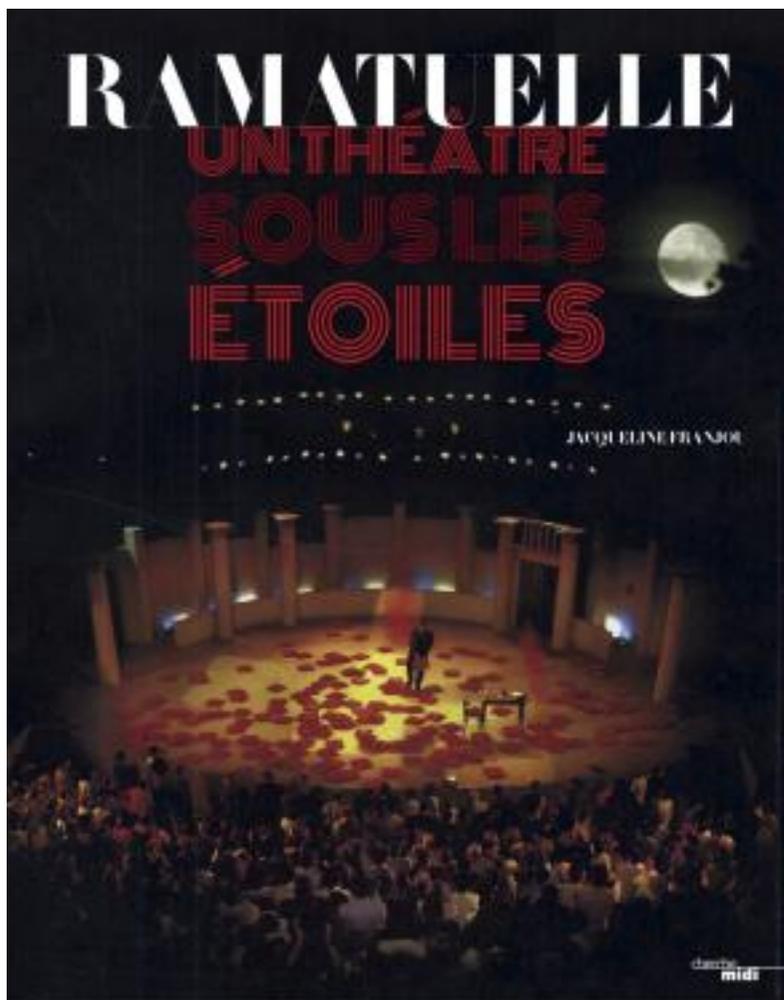
Les Amandiers Home
Depuis maintenant 13 ans, Sonja et son équipe design,
fabriquent des modèles aux lignes épurées.
C'est dans leurs Ateliers du Sud et du Centre de la France
que les modèles sont créés et vous sont livrés et installés par les bons soins de l'équipe.
A travers l'Europe, les Amandiers s'exportent pour votre plus grande satisfaction!



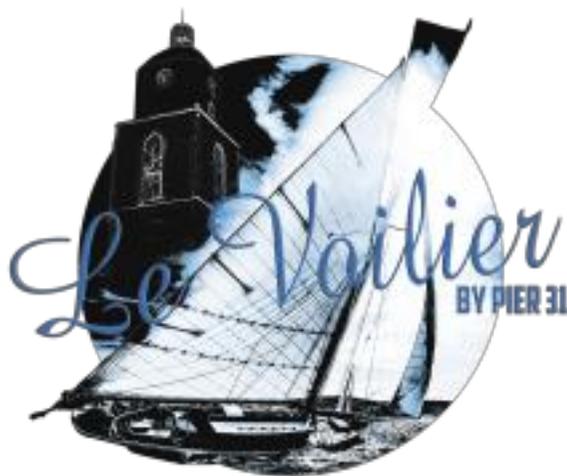
SAINTE-MAXIME
63 Route du Pan de la Tour
Tél. +33 (0)4 94 97 68 38
+33 (0)6 16 24 26 72

GRIMAUD
2 Rue du Porche
Tél. +33 (0)4 94 79 23 55
+33 (0)6 16 24 26 72

Des news ?



UN LIVRE EXCEPTIONNEL
UN THÉÂTRE SOUS LES ÉTOILES
par Jacqueline Franjoux, éditeur Le Cherche Midi



LE PIER CHANGE DE CAP !

Devinette : quel restaurant Quai de l'épi, nous fait voyager jusqu'aux États-Unis grâce à ses délicieux burgers ? Réponse : le **Pier 31** ! Une envie d'être plus en accord avec notre merveilleux environnement tropézien et celui-ci devient **Le Voilier by Le Pier 31** !

Au menu : cuisine traditionnelle (plats provençaux, pastas italiennes, viandes de qualité, légumes du jour...) sur place ou à emporter et changement subtil de décoration. Cela dit, ne vous inquiétez pas : les meilleurs burgers restent à la carte ! Et oui, les voyages forment la jeunesse : **Le Voilier** continuera donc à voguer outre Atlantique au gré du burger de la semaine ! **Le Voilier by Le Pier 31** est ouvert à l'année et vous permettra de profiter de la belle lumière du Port, par tous les temps, grâce à sa nouvelle terrasse couverte !

LA BASKET
RED FOAL
DÉBARQUE À
SAINT-TROPEZ
MARCHEZ
AVEC NOUS
NOUVEAU
MAGASIN
PHARE SUR
LA PLACE
DES LICES.



Véronique Grassaud, diplômée de sport, experte bien-être et minceur, propose une nouvelle méthode d'attaque pour lutter contre l'ennemi N°1 des femmes...

la **CELLULITE !**

Le massage TURBINADA, soin minceur brésilien anti-capitons et fermeté. Selon un rituel brésilien, soin amincissant associant l'efficacité des principes actifs à un massage sculptant et tonique.

Il s'agit d'un ensemble de 9 manœuvres spécifiques à la cellulite dont le palper-rouler et l'utilisation d'un rouleau de massage. Saisissez cette opportunité !

Prise de rendez-vous pour un massage à domicile :
+33(0)6 86 734 734

Sébastien ARTISAN JOAILLIER

SAINT-TROPEZ. 8 Rue du Cepoun San Martin. Tél. +33 (0)4 94 56 42 57



Sébastien, artisan, créateur, artiste, joaillier. Plongé dans le monde de la joaillerie depuis 2006, il est passionné par son métier et souhaitais vous faire partager des pièces uniques et des créations faites de ses mains à Saint-Tropez.

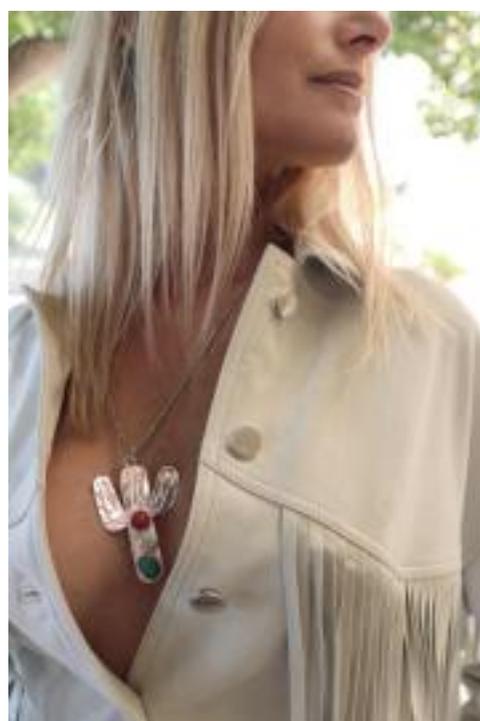
Sébastien, craftsman, creator, artist, jeweler. Immersed in the world of jewelry since 2006, he is passionate about his profession and wanted to share with you unique pieces and creations made by his hands in Saint-Tropez.

ODE à Saint-Tropez

Photos : Manuel Pierre Besse Organic Pictures - Modèle : Joce Casegas



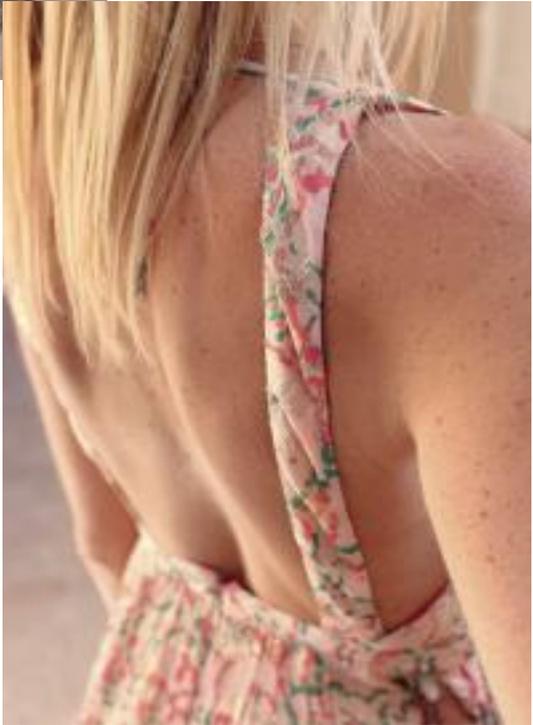
Robe et bijoux chez Trinity



Vêtements, chaussure et bijoux Bérénice



Robe et bijoux Bérénice



Robe et bijoux Bérénice



Robe et bijoux chez Trinity

CHACHA GRIMAUD

GRIMAUD Village - 1 rue du Porche - Tél. 06 47 67 37 20
Ouverture tous les jours (sauf mercredi) de 10h à 13h30 et de 15h à 20h.



Flower Power

Venez pousser la porte de « Chacha Grimaud », une jolie boutique de prêt-à-porter féminin, située en plein cœur du village de Grimaud. Sylvie, passionnée de mode vous propose des créations originales sélectionnées avec soin : robes, jupes, tops, pantalon et accessoires fantaisie et tendance. Et cet été, les fleurs sont à l'honneur. Vous trouverez tout pour adopter le style hippie chic ! A découvrir aussi des modèles originaux et colorés de la créatrice varoise Shahé Lélé qui vous séduiront par leur style bohème et gypsy !

Flower Power

Be sure to have a browse at 'Chacha Grimaud', a charming women's clothing boutique located in the heart of Grimaud village. Fashion aficionado Sylvie will be more than delighted to show you some of her carefully selected original creations: dresses, skirts, tops, trousers as well as a large choice of stylish accessories. And this summer, flowers are all the rage. You'll find everything you need for that perfect hippie-chic style! You can also discover original and colourful models by the Var designer Shahé Lélé. With their bohemian and gypsy style, you're sure to want to wear them all summer long!



Tous mes désirs Mode

CUSTOM BY K

Tél. 06 19 04 66 00 - custom.by.k@gmail.com

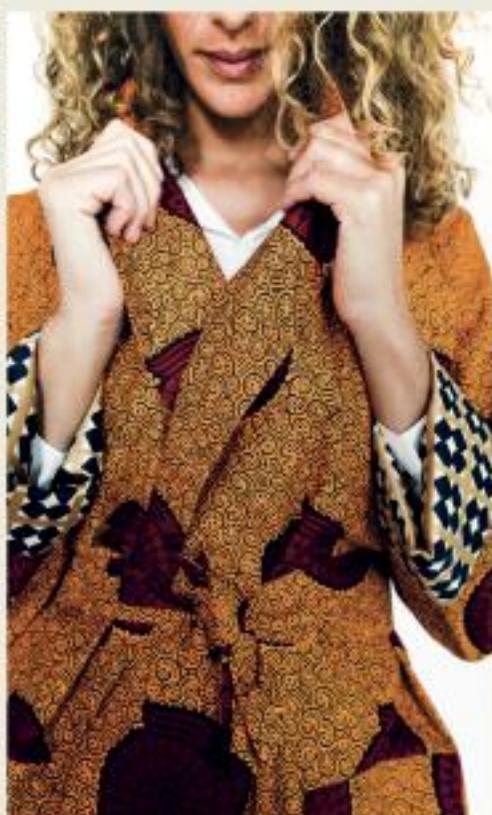


Be unique, Be you

Baskets, maroquinerie en cuir, blouson, sandales . Pourquoi ne pas être unique. Avec gout et passion l'objectif de K, faire aboutir votre idée, votre souhait à vous rien qu'à vous. Si vous avez une envie vague, elle adore vous aider, vous guider ou si vous lui faite confiance, c'est la surprise. Il lui faut une thème, quelques détails, elle en fait ses ingrédients et la magie opère. Un style à vous, des vêtements et accessoires uniques ? CUSTOM BY K. Vous attend sur rendez-vous à Ramatuelle.

Be unique, Be you

Sneakers, leather goods, leather jacket, sandals . Why not be unique. With taste and passion, K's goal is to make your idea, your wish come true, just for you. If you have a vague desire, she loves to help you, guide you or if you trust her, it's a surprise. She needs a theme, a few details, she makes them her ingredients and the magic happens. A style of your own, unique clothes and accessories? The Ramatuelleois workshop of CUSTOM BY K. Waiting for you.



Réunir, transformer, partager des produits issus de l'artisanat et réalisés avec des matériaux exceptionnels, tel est l'univers de Laura Bianchi. Découvrez nos collections finement chinées aux quatre coins de la planète, via le net, les réseaux sociaux et nos ventes privées. LB c'est l'assurance de toucher à l'Art et la Matière, de voyager et révéler les fondamentaux.

B

Laura Bianchi

Golfe de Saint Tropez (France)
+33 (0) 6 1 4 2 3 7 1 2 4

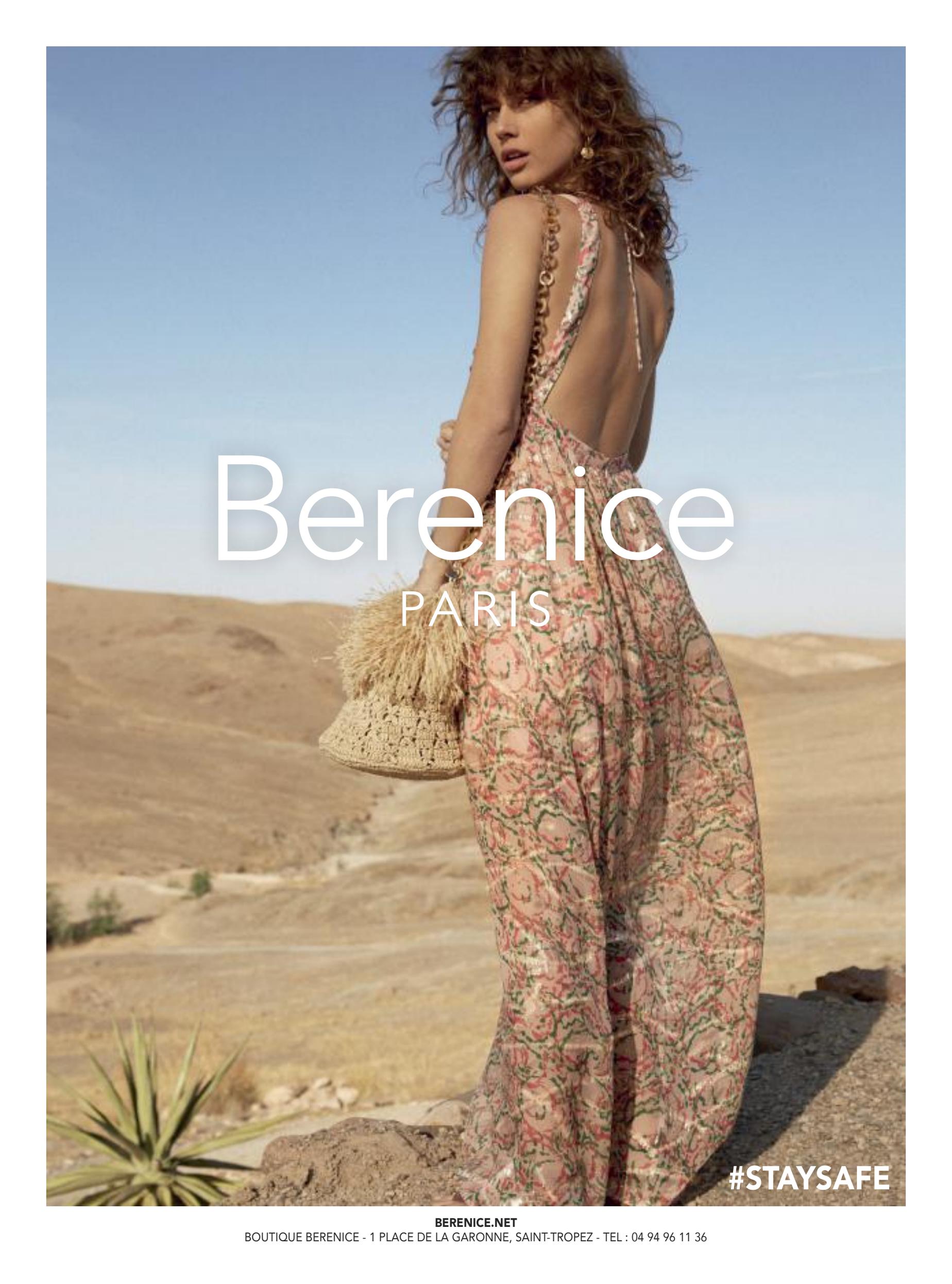
SHOP ON LINE

contact@laurabianchi.fr

www.laurabianchi.fr

f LBlaurabianchi

Instagram lb.laurabianchi

A woman with curly hair, wearing a long, flowing, floral-patterned dress with a backless design, stands in a desert landscape. She is holding a round, woven basket with a fringed top. The background shows rolling sand dunes under a clear blue sky. The overall mood is serene and bohemian.

Berenice

PARIS

#STAYSAFE

BERENICE.NET

BOUTIQUE BERENICE - 1 PLACE DE LA GARONNE, SAINT-TROPEZ - TEL : 04 94 96 11 36

Manu des Salins

LE PLUS VIEUX PLAGISTE DE SAINT TROPEZ QUI NE SAIT PAS NAGER !

Textes : Veronique Bret



Célia et Manu aux Salins

Premier contact au téléphone :

Manu : « *Moi, je suis quelqu'un de la terre, un paysan ça ne parle pas de lui ! Et puis, moi, je ne suis pas tropézien, je suis Portugais !* »

Pensée intérieure : Ah mince, ça commence bien ! Relevons le défi ! C'est souvent les taiseux qui sont intéressants !

« *Cela fait plus de 50 ans que vous habitez Saint Tropez, Manu ! Il me semble que vous avez le passeport maintenant ! Vous faites partie de l'histoire de Saint Tropez ! Est ce qu'au moins, vous acceptez d'échanger autour d'un café ?* »

Manu : « *Oui, prendre un café avec vous, je veux bien !* »

Voilà comment cela a commencé ! Il est suffisamment modeste pour ne pas vouloir parler de lui... bon, il ne faut pas que je me loupe : je sais que ce qu'il me confiera une fois, il ne le fera pas deux ; je vais donc enregistrer notre entretien !

Fils de paysans illettrés, il est coursier à Lisbonne, pour se payer sa pension et pouvoir étudier. Mais dans les années 60, c'est la dictature au Portugal et Salazar sévit... Sans rien dire à sa famille, il décide de partir et traverse les Pyrénées pieds nus : il avait perdu une chaussure dans la rivière ! « *Je suis né pieds nus, cela ne m'empêchera pas de traverser !* » dit il à son passeur !

Direction Lille où il travaille dans les abattoirs. Une saison à Avoriaz, un passage par Paris et une rencontre bien sûr : Stanley, directeur d'un établissement de nuit à Enghien-les-Bains, l'emmène à Saint Tropez !

Première impression : « *Le Port bondé où l'on avait du mal à se frayer un chemin dans la foule ! Mais qu'est ce que c'est que ce village ?* » se dit-il.

Une saison aux Caves du Roy, quelques saisons comme plagiste à Tahiti, une rencontre encore - celle qui deviendra son associé de 30 ans -, et il découvre en 1977 ce restaurant magique de la Plage des Salins. Il ne voudra plus jamais repartir. Il me parle de son respect infini pour Mr Félix Palmari de Tahiti Plage, Félix qui lui a appris son métier et qui était sur sa plage dès 6h du matin, avant tous ses employés.

Et là, bien sûr, il me confie quelques anecdotes dont les plus savoureuses :

Aux Salins, d'abord : Le garde du corps de Janet Jackson - au léger accent allemand - lui demande si il a des sushis à la carte. « *Ah oui des souchis, j'en ai par dessus la tête !* » Il m'apprendra d'ailleurs plus tard que sous l'apparente détente affichée, le volcan gronde en permanence à l'intérieur de lui !

Et d'autres anecdotes sur la plage de Tahiti, celles là : Il conduit le pédalo mis à disposition des clients ; dessus : Roger Vadim et ses enfants. La mer est agitée, il se cramponne.

« *Ne vous inquiétez pas Manu, mes enfants savent tous nager !* »
« *Oui mais pas moi Mr Vadim !!!* »

Et encore : Un paparazzi lui demande si il a vu Michel Berger, il lui répond que non ! Quelques minutes plus tard, un homme s'approche et lui sert la main pour le remercier. « *Pourquoi merci ?* »

« *C'est moi, Michel Berger !* » Il ne l'avait pas reconnu ! De toute manière, il ne reconnaît personne me dit-il. C'est sans doute pour cela que les nombreuses célébrités aiment venir dans ce lieu : vous êtes client ou pas et c'est pour cela que Manu vous reconnaît ou pas !

En parlant de Tahiti plage, je me dis alors qu'il doit bien penser à Félix, quand il tamise tous les matin le sable des Salins avec Charlotte... Ah, non ! Pardon : ce n'est pas « *avec Charlotte* » mais « *avec une charlotte* » ! Oui, c'est l'occasion pour Manu de m'apprendre ce qu'est une charlotte, moi pauvre ignarde de citadine ! Il me la montre même : un grand tamis. « *C'est la même que je tire depuis 50 ans !* » me dit il.

Et pourtant, il me dit aussi avoir passé la main à sa fille : « *c'est elle qui gère maintenant !* »

A la question, « *Quelles valeurs lui avez vous transmises ?* » Il me répond : « *Je lui ai toujours dit qu'il fallait aimer les gens avant d'aimer l'argent ! Si tu aimes les gens, le reste suivra !* »

Et Célia, sa fille, de nous rejoindre :

« *Tout était déjà fait quand je suis arrivée ! J'essaye de continuer aussi bien que me l'a appris mon père. J'essaye surtout de maintenir cette ambiance détendue qu'il insuffle.* »

Elle a bien sûr, apporté quelques nouvelles idées ; comme cette pizzeria lounge au-dessus du restaurant historique, emplacement à la vue imprenable qu'il était dommage de ne pas exploiter et dont son mari a voulu s'occuper. « *Bien sûr, notre cadre professionnel est sublime mais le travail quotidien est titanesque !* »

En parlant de transmission familiale, elle me répond que cet héritage n'est pas trop lourd car ils s'entendent et se complètent parfaitement bien. « *On est toujours dans l'anticipation. Il voit des choses que je ne vois pas et inversement !* »

Là dessus, la 3^{ème} génération arrive : une charmante petite tête blonde vient faire un bisou à sa maman. J'imagine Célia au même âge, au même endroit... Elle me précise bien que son fils fera ce qu'il voudra !

Je les laisse donc en famille et avec ces quelques tables qui commencent à se remplir. Il est 12h30... Les clients ont bien sûr, tous été appelé par leurs prénoms et salué, entre deux questions !

Je pars et vérifie fébrilement mon enregistrement : Manu parle bas et le bruit des vagues a peut-être couvert sa douce voix... Horreur : mon téléphone n'a rien enregistré, l'application a planté ! L'influence de Manu sans doute : son refus d'écrire ses mémoires - on le lui a proposé plusieurs fois pourtant -, sa volonté d'être présent aux autres, sa réticence à parler de lui... Même mon téléphone a respecté ! **Et oui, Manu, on le respecte !**

... Il faudra donc que je revienne pour préciser certains points !

Bien joué Manu : **belle leçon d'instant présent !**

RED FOAL

SAINT-TROPEZ, PLACE DES LICES



The Red Foal sneaker lands in Saint Tropez

Walk With Us

New flagship store in Places des Lices.

Red Foal has opened a flagship store in Place des Lices, Saint Tropez (Avenue Foch 9), focused on the brand's SS20 collection. The main product of the collection is the "Mother" model available in white, red and black.

The Red Foals are lifestyle sneakers characterized by the high design, manufacture and materials quality. The packaging is in recycled cardboard while the shoe and spurs bags are made of regenerated cotton with the Red Foal brand sewn on a fabric label.

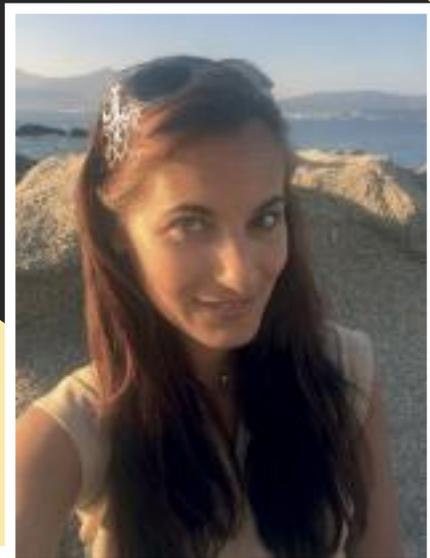
For production, the brand, born in the world of horse riding, went directly to the source: Italy, where artisans have perfected the art of shoemaking through centuries of experience. The Saint-Tropez' store is managed by Christophe d'Autheville, who suggests of purchasing the spurs that *"can be bought separately and are an essential accessory, even for those who do not go horseback riding"*.

The slogan "walk with us" invites you to take part in a journey alongside the four friends who founded the brand, all passionate about horse culture. The original idea was to develop a comfortable shoe to go riding, but then, they came up with a sneaker that is comfortable and long-lasting, perfect for both the city and for leisure. This has been possible thanks to the use of prime materials and of a manufacture that guarantees comfort and durability.

The path outlined for the development of the brand foresees the launch of new models and products in Autumn 2020, but only after a long and accurate test phase of the shoe models within their entry space, in order to not move away from the brand's DNA and the original idea of a versatile, nice and comfortable shoe.

The guiding elements of the brand are a certain idea of beauty, inspired by nature and quality of production.

LA RUBRIQUE DE FRANCOISE, VOYAGEUSE, MINIMALISTE ET COQUETTE



Françoise Barhausen

VOUS VOUS INTÉRESSEZ AUX SOINS NATURELS ?
À TOUT CE QUI EST DIY?

VOUS ÊTES EN QUÊTE D'AUTONOMIE APRÈS LA PÉRIODE
SI PARTICULIÈRE QUE NOUS AVONS VÉCUE EN CE
PRINTEMPS 2020?

VOUS VOUS PASSIONNEZ POUR TOUT CE QUI
PERMET DE SIMPLIFIER ET ALLÉGER VOTRE VIE?

BIENVENUE AU CLUB, LES LIGNES QUI SUIVENT
VONT VOUS PLAIRE...

CONNAISSEZ-VOUS BIEN LE SÉSAME, CE TRÉSOR
VENU D'INDE, SI APPRÉCIÉ DANS LA CUISINE
MÉDITERRANÉENNE?

SAVEZ-VOUS À QUEL POINT L'HUILE DONNÉE
PAR CES GRAINES DONT LA COULEUR VARIE
DU BLOND AU BRUN EST UNE VÉRITABLE PÉPITE
POUR TOUS CEUX QUI AIMENT PRENDRE SOIN
D'EUX AU NATUREL ?

AVANT DE ME PENCHER SUR TOUS SES USAGES
PRATIQUES, JE VAIS COMMENCER PAR BROSSER
UN RAPIDE TABLEAU DE SA COMPOSITION ET DE
SES QUALITÉS.

UNE HUILE AUX SUPERS POUVOIRS HAUTEMENT NUTRITIFS ET ANTIOXYDANTS

Majoritairement composée d'acides gras insaturés (oméga 6 et 9), elle est également très riche en fibres, protéines, vitamines E ainsi que B6 et B9, minéraux (calcium, zinc, fer, phosphore, magnésium). L'huile de sésame contient de la sésamine et de la lécithine, deux antioxydants naturels bénéfiques pour le système endocrinien et la santé du cerveau.

L'HUILE UNIQUE : CONCEPT ÉCOLO ET MINIMALISTE PAR EXCELLENCE

Eh oui, avec l'huile de sésame, « tout » est possible! 🥰🥰🥰

En cuisine, elle donne une saveur asiatique à vos plats, ou fait merveille dans des mezze libanais. Elle permet aussi de réaliser des douceurs ligne-friendly car moins sucrées, comme le délicieux halva composé principalement de miel et de sésame. 🍯

En Ayurveda, médecine indienne séculaire, l'huile de sésame présente de nombreuses qualités.

Antioxydante, elle favorise le renouvellement cellulaire, possède des propriétés anti-infectieuses et cicatrisantes.

Et dans la mesure où c'est une huile sèche et pénétrante, elle offre un support de choix pour les synergies d'huiles essentielles adaptées à tout un tas de pathologies (brûlures, piqûres, muscles endoloris...)!

Au-delà de la peau, elle nourrit tous les tissus, jusqu'aux ongles et au tissu osseux, gorgé de sang et de nerfs, lubrifiant ainsi les articulations et diminuant douleur et raideur. Petite astuce un peu étrange mais très efficace! Une goutte quotidienne dans chaque narine favorise la bonne santé des sinus, limitant les risques des petits maux de l'été, entre climatisation, courants d'air, eau salée...

Mais c'est en cosmétique que je la trouve la plus fascinante, mon huile de sésame! Efficace des pieds jusqu'à la tête, elle peut remplacer tout autre cosmétique de manière optimale, vous permettant d'alléger au maximum votre valise...



Pour le corps, grâce à son côté « huile sèche », elle est utilisable au quotidien car elle permet de s'habiller rapidement après application.

Pensez-y : pour tonifier (anti-cellulite), pour protéger la peau de la déshydratation, pour atténuer les marques de cicatrisation (petits bobos tout comme vergetures!), pour calmer les irritations...

RECETTE MINUTE : LE GOMMAGE CAFÉ-SÉSAME

- une cuillère à soupe de café moulu
 - trois cuillères à soupe d'huile végétale de sésame
- Bien mélanger.

Appliquer sur peau humide avec des mouvements circulaires sur les zones engorgées.

A bas les capitons !

Et en plus, c'est bon pour déboucher les canalisations ensuite. 🍀

Pour les phanères (ongles et cheveux) aussi, c'est un must-have!

Quelques gouttes à frictionner sur le cuir chevelu, et vous bénéficierez d'un excellent soin multi-usages : contre les pellicules, anti-démangeaison, activateur de pousse, anti-grisonnement...



MINUTE RÉFLEXOLOGIE FACIALE!

L'art et la manière de faire d'une pierre deux coups : entretenir la beauté de sa chevelure tout en apaisant son système nerveux (idéal pour profiter à fond des vacances..., mais aussi pour mieux gérer ses émotions dans la vie quotidienne !)

Ce mouvement sur le cuir chevelu apporte des bénéfices sur plusieurs niveaux. En local, il rééquilibre les cuirs chevelus secs et gras, fait disparaître les pellicules, réduit la chute de cheveux et favorise la repousse, améliore la qualité du cheveu (épaisseur, vitalité, force...).

Il calme et détend le système nerveux, permettant d'éviter l'insomnie. Il a aussi des effets sur le cerveau, amplifiant la mémorisation, la capacité de concentration, la prise de recul...

Il agit sur la circulation du sang, permettant de se débarrasser des maux de tête.

COMMENT PROCÉDER?

C'est une sorte de « râtissage » du cuir chevelu avec les doigts en croche, après avoir généreusement imprégné ses mains avec de l'huile de sésame.

On commence des tempes à la nuque, puis on va du haut du front vers la nuque toujours (attention, on ne s'arrête pas à l'occiput!). On répète la manoeuvre, mais cette fois en allant du haut du front vers la nuque, puis des tempes vers la nuque. (De l'extérieur vers l'intérieur puis de l'intérieur vers l'extérieur.)

Remise à zéro des systèmes nerveux et cérébral garantis! Pour en profiter au maximum, on n'attend pas d'effectuer cette auto-stimulation avec de l'huile de sésame. On la pratique aussi « à sec », au quotidien, le matin (entre trois et cinq passages) comme le soir (une vingtaine de passages).

Mais l'huile de sésame peut aussi être appliquée sur les longueurs pour les nourrir et les protéger des méfaits du sel, du vent, du soleil, en préserver les couleurs... Et ce, sans impact sur la faune et la flore marines!

ASTUCE MINI BAIN D'HUILE

On peut même utiliser notre huile de sésame en « mini bain d'huile » après le shampooing, pour un soin démêlant sans rinçage.

C'est tout simple, il suffit de chauffer une ou deux gouttes d'huile dans les mains, que l'on passe alors sur la moitié inférieure de nos cheveux mouillés et non essorés, avant de les démêler aux doigts.

Pour le visage aussi, l'huile de sésame est une alliée hors-pair, adaptée à tous les types de peau, peu comédogène et fortement antioxydante. Nutritive, protégeant la peau de la déshydratation, assouplissante, régénérante, elle a tout bon! Autant pour se démaquiller et ôter les résidus de crème solaire (quelques gouttes appliquées en massage circulaire avant de finir le nettoyage avec une lingette lavable imprégnée d'eau tiède) que comme soin quotidien...

CERISE SUR LE GÂTEAU

L'huile de sésame étant un excellent antioxydant, elle est fort utile en tant que soin après-soleil... Mais aussi comme protection solaire à proprement parler avec un indice anti -UV de 4...

(C'est léger, mais tout est bon à prendre face aux ravages provoqués par les UVs...)

QUELLE HUILE DE SÉSAME CHOISIR?

Ma préférée est celle de la marque Émile Noël, que j'achète au rayon alimentaire de mon magasin bio pour moins de dix euros le 1/2 litre.

Mais tant que vous la trouvez Bio et de première pression à froid, d'autres marques font tout aussi bien l'affaire.



VÉRONIQUE GRASSAUD

PRATICIENNE MESSAGES BIEN-ÊTRE ET MINCEUR DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ
WELLNESS AND SLIMMING MASSAGE IN THE BAY OF SAINT-TROPEZ

Tél. +33 (0)6 86 734 734

Massage Turbinada : nouvelle méthode d'attaque pour lutter contre l'ennemi N°1 des femmes...la CELLULITE!

Turbinada massage is a new effective method against women's number one enemy: CELLULITE!

**POUR UN MODELAGE PARFAIT
DE VOTRE CORPS**



**SOIN MINCEUR
ANTI-CELLULITE**

Résultats visibles
dès la première séance





Massage amincissant, stimulant, drainant, détoxifiant,
raffermissant, tonifiant et relaxant.

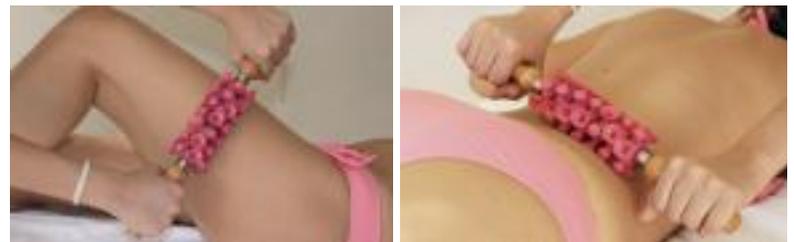
SE FORMER AU MASSAGE TURBINADA

L'Académie Massage Turbinada vous forme à cette méthode minceur exclusive en France. Découvrez et apprenez les gestes fondateurs de cette méthode complète, qui vous permettront de pratiquer un remodelage manuel personnalisé, amincissant et fidélisant et de répondre aux besoins de votre clientèle. Démarquez-vous et dynamisez votre institut en proposant le massage Turbinada, le soin incontournable pour les spas, les instituts de beauté et les centres minceur. Le massage Turbinada connaît un réel succès au Brésil, pays culte du corps parfait. Ce massage sculptant/drainant, anti-cellulite/minceur est une combinaison de 9 manoeuvres spécifiques à la cellulite et l'utilisation d'un rouleau avec ventouses et picots.

Turbinada massage is a new effective method against women's number one

enemy: CELLULITE! The Turbinada Massage Academy trains you for this slimming method, which is exclusive in France. Discover and learn the core movements of this complete methodology. These gestures will allow you to perform a personalized manual reshaping, that will be slimming, attractive and fitting your customers' needs. Stand out from your competitors and boost your institute thanks to the Turbinada massage, the ideal treatment for spas, beauty salons and slimming centers. Turbinada massage is very successful in Brazil, where body image is extremely important. This sculpting and draining massage is also slimming and fights cellulite thanks to a combination of 9 specific anti-cellulitis movements and the use of a massage roller equipped with suction cups and barbs.

www.massageturbinada.fr



VENTE DU ROULEAU DE MASSAGE ANTI-CELLULITE

Le rouleau est basé sur le principe de la thérapie chinoise (aspiration et acupression). Il est constitué de doigts pétrisseurs et de ventouses. L'utilisation originale et exclusive du rouleau Slimroll renforce considérablement l'action des techniques manuelles. Le rouleau, véritable outil professionnel est un excellent complément aux séances d'amincissement car il s'utilise facilement et à domicile entre les séances d'amincissement et en entretien après les séances d'amincissement.



The shape of the roller is based on Chinese therapy: vacuum massage and acupressure. It is made of kneading fingers and suction cups. The original and exclusive use of the Slimroll roller reinforces drastically the action of practical techniques. The roller is an easy-to-use reliable professional tool and an excellent addition to slimming sessions.

www.slimroll.fr

 www.massageturbinada.fr 

MANUEL PIERRE BESSE PHOTOGRAPHE ET VIDÉASTE D'EXCEPTION

Texte : Pénélope René Fiorindi

Entrer lentement dans un paysage, le contempler, le parcourir, ressentir ses innombrables vibrations, puis devenir une partie de ce paysage; en découvrir la splendeur, le foisonnement, la plénitude...

Il y a tant de choses à dire, à écrire et à retranscrire lorsque l'on rencontre la beauté du Monde, des mondes qui nous entourent, nous enivrent et parfois nous submergent...

Manuel Pierre BESSE par la photographie saisit l'instant fragile, recherchant à voir dans l'invisible à travers l'espace et à travers le temps; à plonger son regard et le notre dans le passé pour mieux jouir au présent et découvrir des éclats de mondes disparus en observant la trame qui tisse le lien invisible de multiples interactions entre les éléments qui se distinguent également dans la sublime diversité et le merveilleux foisonnement du Monde et du vivant.

Manuel Pierre nous invite à tenter d'observer les dialogues, les réseaux, les forces, les combats, puis à y entrer lentement comme dans un tableau impressionniste, le parcourir jusqu'à en ressentir la moindre vibration. Il est parfois effrayé, toujours émerveillé et surpris par cette puissante souveraineté et de découvrir cette intensité en lui-même : "parfois nous avons vécu cette expérience mais nous n'en avons pas saisi l'essence" disait le poète T.S Eliot.

Dès sa plus tendre enfance, Manuel Pierre venait séjourner à Ramatuelle chez ses grands-parents, des souvenirs ancrés, indélébiles, les côtes varoises, un de ses paradis... En 2012, après une vingtaine d'années passées dans le Cantal, il décide de s'installer en famille dans les hauteurs du Golfe de Saint Tropez, il est de retour.



hoto



**« L'INSPIRATION DOIT RESTER
LA CHOSE PRIMORDIALE, LA BEAUTÉ
PERMET L'ÉLÉVATION DE L'ESPRIT,
ET DONNE À JAMAIS L'ENVIE D'ATTEINDRE
LES SPHÈRES ÉTHÉRÉES ».**

Manuel Pierre naquit à Fontenay aux roses et grandit à Paris. Son père, lui offre son premier appareil photo à l'âge de 8 ans et en héritage sa passion pour la photographie ainsi qu'un sens esthétique sûr. Manuel Pierre intègre à 16 ans la prestigieuse école Louis Lumière à Paris afin de se perfectionner techniquement et développer sa créativité. De nature obstiné, curieux et perfectionniste, il expérimente tous les possibles en photographie et en vidéo, utilisant également des techniques cinématographiques pour servir ses images et retranscrire de manière sensitive ce qu'il perçoit de son environnement. Il remporte de nombreux concours et se forme en parallèle aux beaux arts à l'Académie Charpentier ainsi qu'à l'ethnologie en Université. Il rêve de voyages lointains, de nouveaux paysages, de nouvelles rencontres et perspectives et s'envole pour la première fois au Brésil le lendemain de ses 18 ans; il y retournera de très nombreuses fois et fera de nombreux autres voyages et expéditions...

Les yeux sont de formidables outils issus de longues évolutions, mais c'est à travers de nombreux autres sens et intuitions que Manuel Pierre explore l'univers photographique. Il ne se limite pas à simplement prendre la photo d'un endroit, il prend soin de partir à la recherche de lumières et d'ambiances particulières, éléments primordiaux pour obtenir un résultat optimal, une photo belle et originale à la fois.

Peu de personnes font ce travail de recherche en amont pour réussir à capturer en image le meilleur de l'endroit où ils se trouvent ou qu'ils ont choisi de photographier. « L'inspiration doit rester la chose primordiale, la beauté permet l'élévation de l'esprit, et donne à jamais l'envie d'atteindre les sphères éthérées ».

Au-delà des décors qu'il immortalise, Manuel Pierre se distingue par la personnalité qu'il met dans chacun de ses clichés. On constate immédiatement un travail de couleurs et de contrastes qui donne cette impression surréaliste à la photo, souvent du grand angle. Sa vision de la nature est intimiste et révélatrice d'une émotion toute particulière.

Le photographe s'est d'ailleurs confié à ce sujet et a expliqué que, pour lui, l'essentiel était l'atmosphère qui régnait dans ses différentes prises de vue et que la démarche photographique était bien plus riche et importante que le résultat et que la finalité ne résidait pas pour lui là où on pourrait le croire en regardant simplement la beauté d'une photographie éditée mais plutôt dans l'aboutissement d'un parcours de recherches, d'aventures personnelles et peu partagées, de longues heures de marche et d'observations, d'euphories, se lever très tôt, avoir froid, avoir peur et sentir qu'on n'est pas tout seul mais accompagné d'un cortège fantomatique sur Terre et également en mer... Et marcher, nager, toujours plus loin jusqu'au moment où le miracle arrive ou n'arrive pas, selon le jour, l'heure, la disposition émotionnelle et mentale du moment. L'activité physique active sa pensée, puis il s'arrête et observe, et se trouve dans un état d'ataraxie absolue et c'est bien souvent à ce moment là que le miracle arrive. Manuel Pierre s'est affranchit de la technique photographique au fil des années afin de pouvoir savourer pleinement la beauté des paysages qu'il immortalise parfois même sans regarder dans l'objectif.

MANUEL PIERRE BESSE : DES CONNAISSANCES TECHNIQUES À NE PAS NÉGLIGER.

Même si le lien si singulier qu'il peut avoir avec la nature, le réel et la recherche des atmosphères sont des choses essentielles, il ne faut pas non plus laisser de côté l'aspect technique d'une réalisation. Il aime le mouvement de l'eau, les vagues, amoureux de la mer depuis l'enfance, il a une véritable révélation à la lecture du livre du navigateur et écrivain Bernard Moitessier, la longue route, et cela l'a conduit à devenir cadet de la mer adolescent et à naviguer sur différents navires. Il a toujours entretenu un rapport sensible aux éléments et à la mer en particulier. Il aime se sentir submergé de multiples impressions sensibles, une forme de transcendance qui le pousse à aller toujours plus loin dans ses périples le long du littoral, à chercher de nouvelles perspectives.

Concrètement, son travail commence par la recherche d'une ambiance spécifique ; cela va alors lui permettre d'immortaliser des lieux sous un angle différent. Puis, il leur apporte sa touche personnelle grâce à sa maîtrise technique de la prise de vue à la retouche, rendant les clichés texturés, presque palpables. Il avoue être inexplicablement attiré par les atmosphères étranges.

Outre le choix du lieu en lui-même, il explique qu'il porte un intérêt tout particulier aux conditions climatiques et au moment de la journée qu'il choisit pour photographier. En effet, en fonction de ces critères, l'atmosphère dégagée ne sera pas la même.

Il en profite pour abolir définitivement le préjugé qui dit qu'une photo de nature réussie est une photo où il fait forcément beau, bien au contraire. Lorsqu'il trouve l'ambiance qu'il souhaite immortaliser, il se montre créatif en travaillant sur les contrastes et en utilisant des filtres dégradés ; Il explique qu'il y aura également une étape de post-production à prendre en compte. Néanmoins, il avance que cela ne concerne pas toutes ses images. Pour cause, il a révélé que seul un quart de ses clichés subissait un traitement avancé, pour le reste, le fait de garder cet aspect naturel lui tient particulièrement à cœur.

En effet, c'est dans la nature qu'il trouve ses sources d'inspirations ; cette dernière l'accompagne au quotidien afin de pouvoir donner vie à ses idées. Il a l'habitude d'utiliser des longues poses pour faire ressortir les mouvements de l'eau et des nuages. Il confie marcher des heures seul de jour et plus souvent encore de nuit à la recherche d'autres perceptions sensorielles des éléments. Au cours de ses différentes séances, il est amené à beaucoup se concentrer sur l'exposition de ses images avec souvent la mise en place de filtres assombrissants.

Tous ces détails sont importants afin de pouvoir mettre en place la pose la plus optimale possible au regard du résultat souhaité. Il précise, par contre, que ces réglages se doivent d'être étudiés au cas par cas. Alors que certaines scènes s'adapteront parfaitement aux poses longues, ce ne sera pas le cas pour d'autres.

En résumé, le travail d'un photographe se doit de prendre en compte tout un tas d'aspects pour obtenir un résultat véritablement satisfaisant et conforme à ce que l'on a à l'esprit. Manuel Pierre Besse précise qu'il est important d'avoir un matériel adapté pour débiter la photographie de paysage ; ce dernier doit notamment être en mesure de résister à toutes les intempéries, en particulier si vous décidez de partir à l'assaut de climats difficiles.

UNE ENVIE DE VOIR ENCORE PLUS GRAND...

Manuel Pierre a mis en avant une volonté de partir en expédition scientifique et de pouvoir l'enrichir en tant que photographe et vidéaste ; il décrit

notamment ce sentiment de découverte d'énergies cachées qu'il a été amené à découvrir de façon plus générale lors de ses différents voyages; cela lui a donné l'envie de voir plus loin et de se sentir prêt pour effectuer ce genre de reportages. Il précise que cela serait une bonne opportunité d'inclure des personnes dans ses décors, ce qu'il n'a plus forcément l'habitude de faire mais qu'il a beaucoup fait par le passé.

Pour en savoir plus sur son univers et son travail, il est notamment possible d'aller faire un petit tour sur ses différents réseaux sociaux. De surcroît, il propose différents stages photographiques pour les particuliers et professionnels sur différents thèmes sur le littoral du golfe de Saint Tropez, sur Saint Tropez même et à l'étranger. À noter qu'il a également collaboré et réalisé des films documentaires magnifiques.

There is so much to tell, to write and to relay when one meets with the World's beauty, the scenic grandeur of all those worlds around us, that elate us and sometimes overwhelm us...

Manuel Pierre BESSE captures through photography the split second in its fragility, searching through space and time for a look in the invisible. Through his art we can look through the past, discover fragments of lost worlds and fully cherish the present, while staring at the weaving of invisible countless interactions between the elements ; the same interaction which rules humans and nature.

Manuel Pierre encourages us to try witnessing the dialogs, the networks, the forces, the fights and then immerse ourselves slowly as if in an impressionistic painting and roam it until we may feel its tiniest vibration. He is sometimes afraid, yet always amazed and astonished by this sense of powerfulness which he deeply feels : « We had the experience but missed the meaning » said the poet T. S Eliot.

The eyes are an incredible tool shaped by long evolutions, but it is thanks to many other senses and intuition that Manuel Pierre explores the universe of photography. He does not simply take a picture of the place, but he takes the time looking for a specific atmosphere, a precise shade of light, those essential ingredients to get a perfect and fascinating picture.

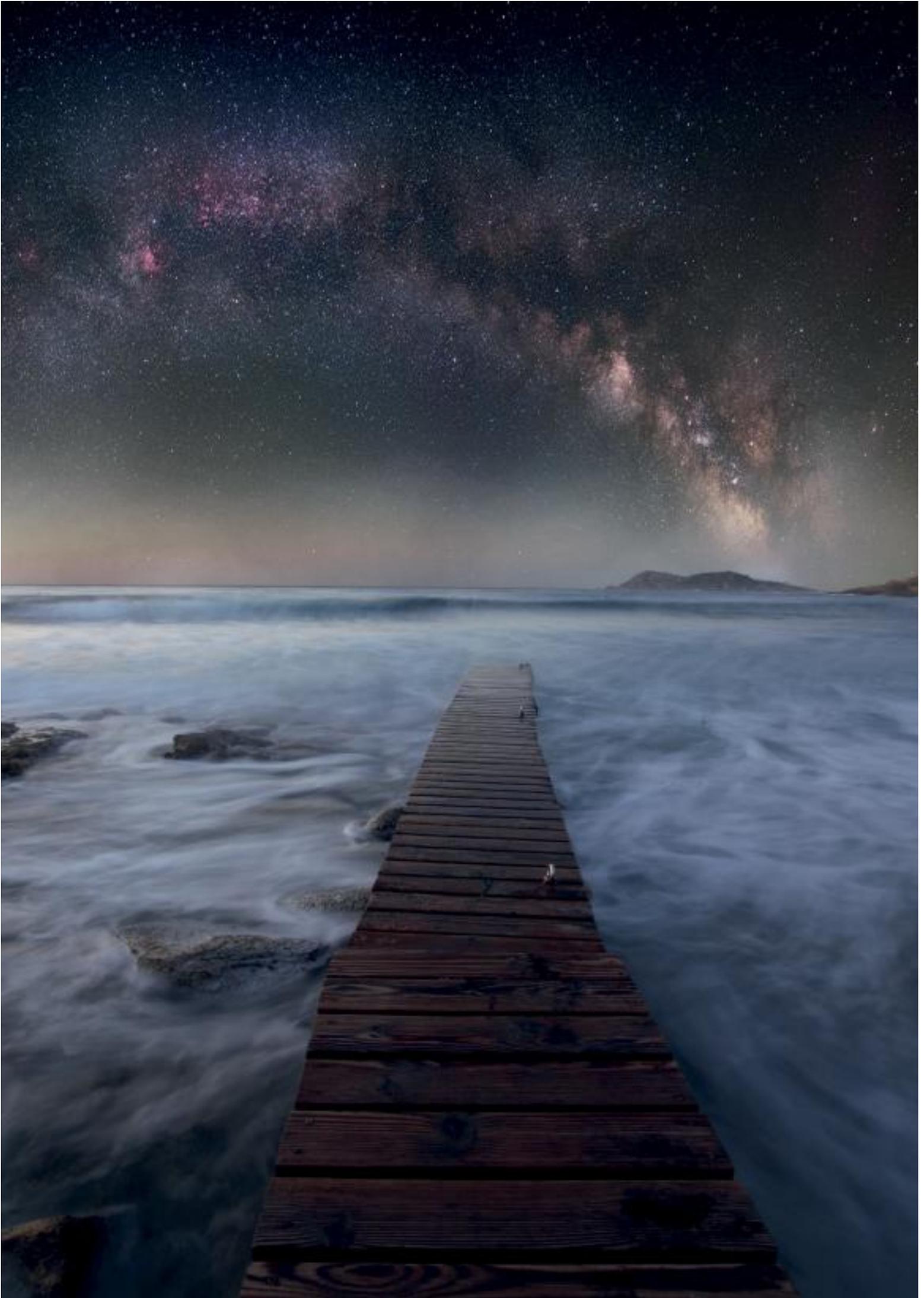
Only few people make sure to do this research that allows them to capture the best of the place they chose to photograph. « Inspiration is the only priority, beauty makes elevation of the spirit possible and makes one wish to attain ethereal spheres ».

Not only the sceneries he manages to immortalize but also the personality he puts in each of his shots make Manuel Pierre's work exceptional. His work on colours and contrasts gives immediately a surreal impression to the picture (often a wide angle). His vision of nature is intimate and reveals a great emotion.

Furthermore, Manuel Pierre is eager to set out again on scientific expeditions in order to illustrate them extensively as only a photographer can do ; he describes the sensations he perceives while discovering hidden energies which already caught his eye previously at an unconscious level ; this pushed him to look further on and specialize in this kind of reports. Such beautiful landscapes would be the perfect set for any sort of portrait pictures as well, as he himself declares.

You may find more about his world and his work on his social networks. He also offers several photography courses on various topics for private individuals and professionals along the bay of Saint Tropez, in Saint Tropez village as well as abroad. Manuel Pierre's curriculum also includes collaboration and making of magnificent documentary films.





LES AMANDIERS HOME

C'est chose faite : un nouveau showroom vient d'ouvrir à Grimaud village et d'agrandir la famille des Amandiers Home ! En effet, depuis 2010, la boutique de Sainte-Maxime, située au 63 route du plan de la Tour, à côté du magasin Picard, vous accueille pour toutes vos réalisations et projets maison. Mais, Les Amandiers Home c'est également une équipe d'artisans à votre disposition pour la conception de votre mobilier sur-mesure. Créer, imaginer, développer de nouvelles réalisations chaque année fait partie de l'ADN des ateliers « Amandiers Home ». C'est dans cette volonté commune de concevoir du bel ouvrage à partir de matière première de grande qualité que l'équipe conçoit chaque collection. Chêne français ou bois de noyer américain pour les meubles intérieurs, finition sablée ou brossée s'adapte à vos envies. Padouk, Niangon ou Red Cedar pour l'extérieur dont la patine du temps donne à vos meubles une authentique teinte grisée. Venez aux « Amandiers Home » parler de vos projets, le team mettra tout en œuvre pour les réaliser.

UN SEUL FIL CONDUCTEUR : « Promouvoir la qualité et l'artisanat ! »

C'est dans cette éthique que travaillent Les boutiques comme les ateliers Les Amandiers Home. Qualité des matières premières, étoffes, effluves, prêt-à-porter, maroquinerie ou objets décoratifs. Mais également qualité de l'accueil et de l'écoute portée à chaque demande à travers un service sur-mesure. Réaliser vos plans d'aménagement, suivre votre chantier de A à Z, vous trouvez des artisans locaux et fiables qui collaborent depuis plus de 13 ans avec les Amandiers et enfin coordonner les différents corps de métiers, voilà qui est dans leur domaine de compétence. Sonja Maraite, figure de proue de l'équipe, architecte d'intérieur de son état, reste fidèle à ce mot d'ordre : « s'adapter aux demandes des clients, faire travailler des hommes de l'Art et promouvoir la tradition d'un artisanat local comme Européen »

LE NOUVEAU SHOW-ROOM

C'est dans ce même esprit d'élégance, de service et d'harmonie que s'ouvrent, au cœur du vieux village de Grimaud, les portes de la nouvelle boutique « Les Amandiers Home ». Une rénovation d'une maison de village abandonnée depuis quelques années, qui prendra 3 mois pour voir son jour sous une nouvelle âme. Son identité reste et est complétée par l'univers des Amandiers en respectant les lieux. Des nouvelles lignes sont créées pour cette nouvelle boutique à l'image de ce magnifique village.

Les Amandiers ont eu un coup de foudre pour ce village et cette bâtisse dans le jus de ses anciennes années. Bougies, lampes, mobiliers, objets décoratifs sont les témoins de l'âme des Amandiers et de ce projet. Nous avons créé des lignes adaptées au lieux et à l'atmosphère. Un vrai plaisir pour toute l'équipe des Amandiers ! Conçu tel un lieu de vie, chacun des trois étages vous fera découvrir son univers. Venez découvrir ce show-room, vous inspirer des matières, vous enivrer des fragrances, vous laisser séduire par les multiples trouvailles de cadeaux... Venez à la rencontre de l'Esprit des Amandiers !





Great news: the Amandiers Home family just got larger with the opening of a brand new showroom in Grimaud village! Since 2010, the boutique in Sainte-Maxime welcomes you for all of your decorating projects at 63 route du plan de la Tour, next to the Picard shop. Les Amandiers Home is not only a shop, but also a team of craftsmen always ready to assist you and realize custom-designed pieces of furniture. Amandiers Home workshops are made to imagine, develop and realize new creations every single year. Each collection is made with the strong and common will of creating stunning workmanship made from high-quality materials. Indoor furniture is mostly made from French oak and American walnut. Finishing can be brushed or sand-blasted according to your taste. Padouk, Niangon or red cedar are better for the outdoor, as your furniture will acquire an authentic grey patina over the years. Come to Amandiers Home and tell the team everything about your projects: they will do whatever they can to transform your dream into a reality.

ONE COMMON DENOMINATOR:

Les Amandiers Home boutiques and workshops work with ethics in this direction. High quality of raw materials, fabrics, scents, ready-made clothing, leather goods and decorative pieces. But also high quality service: every request is welcome, carefully listened to and answered individually. Local reliable craftsmen have been working hand in hand with Les Amandiers Home for more than 13

years. They stay ready to formulate your development plans or supervise the construction works from beginning to end. They are experts in technical coordination and scheduling of the individual works. The interior designer Sonja Maraite leads her team with this motto: "adapt to customers' demands, entrust creations to men of Art and promote traditional local and European crafts."

THE NEW SHOWROOM

The same spirit of elegance, service and harmony characterizes the new boutique Les Amandiers Home opening in the heart of the old town in Grimaud village. A new life and soul was given within 3 months of renovation works to an abandoned village house. Its identity was preserved and supplemented with the spirit of Les Amandiers and respect for the site. The beautiful village inspired new lines for this new boutique. Les Amandiers fell in love with the charming village and this old house. Candles, lights, pieces of furniture, decorative pieces are all witnesses of Les Amandiers' and this projects' soul. The new lines are fitting the place and its atmosphere. It is a real delight for the whole team of Les Amandiers! Each of the three floors, thought as a living space, will welcome you in a different universe. Come and let this showroom inspire you with its materials, its fragrances and its countless gift ideas... Come and meet the Spirit of Les Amandiers!

GRIMAUD • 2 Rue du Porche • Tél. +33 (0)4 94 79 23 55 - +33 (0)6 16 24 26 72

LE CHÂTEAU D'ESPARRON

UN SOMPTUEUX DÉFI AU TEMPS

PROPRIÉTÉ D'UNE DES PLUS VIEILLES MAISONS DE FRANCE,
LA FAMILLE DE CASTELLANE, DEPUIS LE 13^e SIÈCLE, L'ÉDIFICE,
MAINTES FOIS ASSIÉGÉ ET RESTAURÉ, MARIE CALME, LUXE ET VOLUPTÉ.

Texte : Emmanuelle Stange



Retour vers le passé ! Perché à la sortie des basses gorges du Verdon, le Château d'Esparron veille sur le village éponyme depuis plus de 800 ans. Classé monument historique, cet impressionnant vaisseau de pierres appartient à la famille de Castellane, l'une des plus anciennes de France, depuis 1218. Dans la lignée de ces prestigieux aïeux, le comte Bernard de Castellane, épaulé par son épouse Charlotte Anne, se bat depuis 24 ans pour préserver et restaurer ce patrimoine architectural exceptionnel. Doté d'un fier donjon de 32 mètres, d'un monumental escalier à vis et d'une cour d'honneur remarquable, l'édifice, qui surplombe les eaux turquoises du lac d'Esparron, jouit d'un écrin naturel hors du commun. Les cimes enneigées des Alpes, les champs de lavande du plateau de Valensole, la majesté des gorges du Verdon ajoutent en effet à la poésie de cette bâtisse chargée d'histoire.



Une histoire, avec un grand H, que Bernard de Castellane connaît sur le bout du cœur. La voix posée et la rhétorique soignée, il relate : « En 972, mon aïeul, Pons-Arbald, a participé aux côtés du comte de Provence, à la bataille contre les Sarrasins, à Fraxinet, dans le golfe de Saint Tropez. Suite à cette victoire, divers territoires du haut Verdon, dont Castellane, lui sont attribués. Deux siècles et demi plus tard, en 1218, l'un de ses descendants Boniface V épouse Agnès Spada, héritière de la seigneurie de Riez et de toute la région du bas Verdon, dont le fief d'Esparron et son château. Afin d'affirmer sa possession, Boniface V fera construire le donjon. » Depuis, les Castellane n'ont jamais baissé la garde et se sont transmis le château, de père en fils, mais aussi d'oncle à neveu. « Ce cas de figure ne s'est produit qu'à deux reprises, précise Bernard. La première fois, durant la Révolution. Mon ancêtre Jean-Baptiste n'ayant pas eu de descendant mâle, c'est un neveu éloigné Joseph Léonard qui a hérité de la seigneurie. Contraint d'émigrer en Angleterre, ce dernier s'est vu confisquer le château, vendu alors comme bien national. Grâce à un divorce provisoire, sa femme restée en France, a pu le racheter et quelques années plus tard, ils se sont remariés. » La deuxième fois est contemporaine. « En 1989, mon oncle, qui avait 3 filles mais pas de garçons,

me l'a légué afin qu'il reste dans la famille. Ce fut une surprise car je ne suis pas l'aîné. » Ravi de relever ce défi, le comte provençal mais de mère Belge, a quitté Bruxelles, sa ville natale, en 1996, pour venir s'installer au château avec son épouse, écossaise, et ses deux jeunes enfants. A peine arrivé, le couple a engagé d'importants travaux de restauration. « Ils ont été menés comme une campagne militaire, s'amuse Bernard. Au départ, il n'y avait ni chauffage, ni électricité. Le premier hiver a été tellement froid que même la peinture gelait. Malgré ce, le chantier, auquel ont participé tous les corps de métiers à proximité, s'est déroulé dans une ambiance fantastique et en 9 mois, c'était fait. » L'aile 18^e siècle a ainsi été réhabilitée mais d'autres éléments de la bâtisse, maintes fois assiégée et remaniée, devront à l'avenir être rénovés, notamment l'aile renaissance et la tour sujette aux infiltrations. Afin de pouvoir financer ces travaux, soumis à l'approbation de l'architecte des Bâtiments de France, les Castellane ont décidé de partager leur paradis et leur passion en proposant des chambres d'hôtes. Plafonds moulurés, mobilier d'époque, cheminées en marbre... D'un calme royal, qu'aucune télévision ne viendra perturber, les nuits au château sont de véritables invitations à voyager dans le temps. Juste une pause, loin de la frénésie urbaine. L'harmonie parfaite.

CASTLE OF ESPARRON

A SUMPTUOUS CHALLENGE TO TIME



Back to the past! Nested at the entrance to the Verdon gorges, the Castle of Esparron has been watching over the village of the same name for more than 800 years. This impressive stone vessel is a protected historic monument. It belongs since 1218 to the Castellane family, one of the oldest families of France. Count Bernard de Castellane and his wife Charlotte Anne have been fighting for 24 years in the line of their distinguished forefathers to preserve and restore this exceptional architectural heritage. The building, with its proud 32-meter-high keep, its monumental spiral staircase and its outstanding main courtyard overlooks the aquamarine waters of Esparron lake. The historical building also benefits from the poetry of the snow-covered peaks of the Alps, the lavender fields of Valensole and the majestic Verdon Canyon.

The castle's History is one that Bernard de Castellane knows by heart: "My ancestor Pons-Arbald fought in 972 next to the Count of Provence against the Saracens in Fraxinet (Gulf of Saint Tropez). His victory brought him several territories in the Haut Verdon, including Castellane. His descendant Boniface V married in 1218 Agnès Spada, heiress to the fiefdom of Riez and gained possession of the whole Bas Verdon region including the fief of Esparron and its castle. Boniface V had then the keep built."

Since that time, the Castellane family has been passing on the castle from father to son, but also from uncle to nephew. "This happened only twice, outlines Bernard. Once during the Revolution, as my ancestor Jean-Baptiste did not get a male child. His nephew Joseph Léonard inherited the seigneurie. In 1791 Joseph Léonard emigrated to England. The castle was confiscated and sold by the state. His wife, who was staying in France, divorced him temporarily in order to buy it back. They got married again a few years later." The second legacy happened much more recently: "In 1989, my uncle, who had three girls but no son, bequeathed it to me, so that it would stay within the family. It was surprising as I am not the eldest son, but my brother Antoine was more interested in international matters than in the castle."

The Count of Belgian origin was more than happy to leave his hometown Brussels in 1996 and move into the castle with his Scottish wife and his two young children. Short after their arrival,

they decided to start significant restoration works. "It was all done as if it were a military campaign, says Bernard, amused. There was no heating and no electricity at first. The first winter was so cold that even the paint was freezing. However, the work was all done within only nine months and in a fantastic atmosphere with the help of all professions of the area." The aisle dated of the eighteenth century was fully restored. Other elements have suffered from sieges and changes. They still need to be restored, especially the Renaissance aisle and the tower, as water ingress has been spotted there. The de Castellane family needed to find a way to finance those works after submitting them to the architect of Les Bâtiments de France for approval. They decided to share their paradise and their passion by offering guestrooms in this royal environment. Moulded ceilings, period furniture and marble fireplaces... The peaceful nights in the castle take us on a journey through time. A break far from town frenzy. Simply harmony.



Les Cadet Père et Fille

TOUJOURS ÊTRE LÀ !

Textes : Veronique Bret

Ce matin là, à St Tropez soufflait un vent à décorner tous les... Bref ! Même les mouettes avaient du mal à se stabiliser au dessus du cimetière marin, magique cimetière à côté duquel je m'étais garée difficilement. Plus une place à la Citadelle : en ce mois de juin 2020 d'après confinement, les entrepreneurs devaient rattraper leur retard et tous les camions étaient de sortie. La veille au soir, je m'étais entretenue avec Marie-Anne Cadet, ce matin, je rencontre le père : Jacques Cadet. Marie-Anne m'a déjà donné beaucoup d'éléments. Est ce que Jacques me donnera les mêmes ? Tout cela va t-il parfaitement s'imbriquer ?

Au Lou Revelen, je retrouve Jacques, devisant gaiement avec un ami : « **C'est le banc des mensonges ici !** » me lance t il !

« **Ah ! Vous allez être content aujourd'hui Mr Cadet avec cette interview, regardez : le soleil se lève d'ailleurs !** » dit tendrement un de ses employés.
« **Suivez moi, nous serons plus tranquilles dans la salle du Mazagran** »

Et, oui ! Faut suivre : Marie-Anne, qui a pris la suite de son père, est à la tête de trois établissements sur cette superbe esplanade qui surplombe La Ponche ; le restaurant La Pesquière complétant ce tableau. Nous rentrons dans la salle à la belle cheminée : « **Asseyez vous là !** » dit il en me désignant une table. Il écarte une chaise, je pense qu'il va s'asseoir, **je fais donc le tour pour m'asseoir en face : « Mais non, asseyez vous ici, vous serez mieux, vous serez face à la mer !** » Quelle délicatesse : il avait préparé la chaise pour moi !

Je commence à enregistrer (souhaitons que ça marche ce coup ci !) et il commence par me demander d'où je viens : la déformation professionnelle sans doute !

« **Ah, non Jacques : n'inversons pas les rôles !** »

Dans les années 50, Jacques fait des études d'agriculture à Hyères, part au service militaire, et en revenant, n'a finalement, pas du tout envie de faire l'agriculteur. « **Pourquoi tu n'ouvrais pas un restaurant ?** » lui souffle un ami.

Les parents de Jacques, postiers, possèdent effectivement une maison au 1 rue des Remparts : celle là même qui deviendra La Pesquière. La famille déplace donc salon et cuisine personnels au premier étage et en 1962, le rez-de-chaussée est libéré pour le restaurant du fils.

Je m'étonne : « **Pourquoi ouvrir un restaurant quand on a pas une passion particulière pour la cuisine ?** »
« **Tout le monde le faisait à l'époque, il y avait une demande, alors...** » Il me dit avoir tout de suite été bien accompagné de ses chefs et autres collaborateurs et s'être finalement laissé partir.

Je lui fais quand même remarquer qu'il doit aimer le contact avec les gens pour, à 82 ans, être là tous les jours, même lors de cette injuste fermeture administrative de 2018. Marie-Anne m'avait effectivement confié cette mésaventure : un retard

de déclaration, un contrôle et 15 jours de fermeture en plein été ! Qu'à cela ne tienne, Jacques sera quand même là tous les jours midi et soir, pour accueillir les touristes qui se casseraient le nez. Les employés et Marie-Anne se relayent auprès de lui pour accueillir les clients déçus et expliquer. Ceux-ci réclament un cahier pour signer une pétition et écrire leur colère ; les voisins s'organisent pour apporter à manger puisqu'ils n'ont plus le droit de servir et tout cela finira par une grande fête ensemble ! Comment ne pas lui être fidèle à Jacques ? Lui qui, chaque année, écrit 500 cartes de vœux à la main, chacune avec un mot personnel ? Les clients le remercie l'été suivant : « **Cela nous rappelle les vacances !** »

82 ans ai-je écrit ? Oups, pardon : je corrige Jacques !
« **J'ai eu 100 ans, il y a une dizaine d'années !** » m'a-t-il lancé avec tant de malice !



Mon entretien est interrompu quelques secondes, le responsable de la terrasse demande conseil : « **Mr Cadet, on attend encore un peu pour dresser dehors ? Il y a encore trop de vent, n'est ce pas ?** » Et oui : quand Marie-Anne n'est pas là, on continue bien sûr, à valider avec Jacques. Quand ce n'est pas Jacques en personne, qui apporte un café ou débarrasse une assiette au passage ! D'une chose à l'autre, Jacques évoque un lieu mythique de fête où il allait danser avant guerre : Chez Palmyre ! Le père Palmyre lance en italien : « **Qui veut danser, paye !** » Quand tout le monde a payé, il enclenche le piano mécanique et on danse autour d'un poteau. Un Lord anglais aurait même tourné ainsi pendant 3h de suite !

Il y a une expression belge qui dit : « **La pomme ne tombe jamais loin de l'arbre** » ; expression tout à fait adéquate pour ces deux là car nous avons également, beaucoup échangé avec Marie-Anne a propos des nuits tropéziennes. Elle me parle par exemple, de cette fois où Elton John a pris possession pendant une heure du piano de l'Hylarios - piano bar aujourd'hui disparu - devant une terrasse bondée, ébahie et muette. Pauvre pianiste obligé d'enchaîner après Elton John...

Quand je demande à Jacques ce qu'il pense avoir transmis à sa fille : « **Être là tout le temps ! Quand on a une affaire, il faut y être ! Mme Sénéquier,**

jusqu'à sa mort, elle était assise dans sa pâtisserie ! » Marie-Anne m'a également parlé de ce métier qui l'a guérie de sa timidité enfantine. Timidité qui me sera confirmée par Jacques : le peintre Jean-Denis Maillart, souhaitait faire un portrait d'elle quand elle était petite mais elle filait se cacher sous les tables... Marie-Anne qui, dès l'âge de douze ans, fait les saisons auprès de ses parents et qui répond aux amis : « **Jamais, je ne re-prendrai le restaurant de mes parents !** » Elle a effectivement essayé d'échapper à son destin : études de sport à Paris, début de vie professionnelle dans le stylisme à Toulouse mais suite à un divorce, elle se rend bien compte que Saint Tropez et le restaurant familial coulent dans ses veines ! Elle m'a confié aussi les difficultés que l'on rencontre pour s'occuper d'un enfant quand on travaille dans la restauration à Saint Tropez : « **La première année, au mois d'août, j'ai dû voir mon bébé 15 heures en tout et pour tout, !** »

La famille Cadet sera d'ailleurs de nouveau, mise à contribution : Mme Jacques Cadet arrêtera de travailler au Mazagran pour garder son petit fils ; puisque le papa du petit travaillait... dans l'affaire familiale lui aussi ! Travailler en famille, c'est complexe bien sûr, surtout quand la famille inclut également quelques fidèles salariés : des anniversaires sont fêtés ensemble, certaines vacances passées ensemble... Je comprends qu'on ne résiste pas au charme des Cadet !

Je conclus mon entretien avec Jacques et lui dit que je lui ferai signe un peu plus tard quand on aura besoin de lui pour la photo avec sa fille : « **D'accord ! Je suis là !** » Encore une fois : **être là, toujours !**

En attendant Marie-Anne justement, j'assiste à une scène typiquement tropéziennne : deux voisins dégustent leurs cafés en terrasse. Leurs petits chiens en liberté s'amuse à quelques mètres. Un touriste passe avec son chien en laisse, ils aboient et manquent de se battre.

« **Vous pourriez tenir vos chiens en laisse quand même !** » « **C'est vous qu'on devrait mettre en laisse, ils sont chez eux ici !** » Réponse du tac au tac de cette élégante tropéziennne : « **Vous comprenez, les gens deviennent fous !** » m'explique-t-elle ! « **C'est comme cette nuit : il y a une bande de jeunes qui a fait la bringue jusqu'à 3h du matin sur le quai de la Ponche, ce matin, il y avait encore une Porsche garée dans le sable !** » Oui, je suis bien à St Tropez, il n'y a pas de doute !

Jacques et Marie-Anne souhaitent maintenir ce mélange de clientèle dans une brasserie à la cuisine simple, aux prix abordables ; une brasserie où les grands de ce monde viennent également - vous seriez d'ailleurs étonnés mais je suis tenue au secret ! - et surtout où tout le monde se parle. Même avec des emportements ! Oui : tout est effectivement parfaitement imbriqué dans cette famille et dans cette équipe.

Alors, merci ! Merci Jacques et Marie-Anne de toujours... ÊTRE LÀ !

LE MASSIF OUBLIÉ

Texte : Pénélope René Fiorindi - Photos : Manuel Pierre Besse Organic Pictures



Une forêt incomparable, emblématique en France et pourtant méconnue. Elle n'est pas vaste si on la compare aux Alpes ou aux Pyrénées mais tout aussi riche que ces dernières. Le Massif des Maures : une forêt, un massif, résultat d'un fabuleux voyage de millions d'années ; par-delà les cataclysmes, elle n'a jamais cessé de façonner la vie.

POURQUOI A-T-ELLE ÉTÉ OUBLIÉE ?

Le village emblématique de Saint Tropez est l'épicentre culturel du Massif, entre terre et mer, il est très animé, coloré et vibre au grè des influences médiatiques, dont l'apogée est la saison estivale. Pourtant à ses portes, un monde

oublié, foisonnant, merveilleux ; de son nom latin *MONTEM MAURUM*, ce massif vit à un rythme bien différent. Un ruban bleu : la Méditerranée, vert : le massif ; un caractère bien trempé comme ses habitants, un univers singulier qui abrite une vie végétale et animale insolite, une géologie issue du chaos.

D'une superficie de 135 000 hectares, qui culmine à 780 mètres d'altitude, cette superbe forêt est une éternelle oubliée. Afin de lui rendre un hommage mérité, la production Organic Picture réalise actuellement un documentaire de 45 minutes sous la direction du réalisateur Manuel Pierre Besse.







THE FORGOTTEN MASSIF..



This unique forest, though iconic of France, is not well known. It looks quite small in comparison to the Alps or the Pyrenees but it is just as rich as them. The Maures' massif is altogether a forest, a massif and the result of a fabulous million-year journey. Withstanding several natural disasters, it keeps on moulding life.

WHY HAVE WE FORGOTTEN ABOUT IT ?

The high-profile village of Saint Tropez is the cultural epicenter of the Maures' massif. Located between land and sea, this very vibrant and colorful village flourishes under media influence, especially over the summer months. On its doorstep lies a forgotten world. The wonderful Maures' massif after its Latin name, Montem Maurum, lives on a very different pace. The blue line drawn by the Mediterranean sea, the deep green color of the massif itself and the spirit of its inhabitants are some signs of its strong character. With its special geology resulting from chaos, it is a peculiar world, that shelters an unusual plant and animal life.

Organic Picture Production with film director Manuel Pierre Besse are doing a 45-minute documentary that pays tribute to this beautiful forest of 135,000 hectares and a maximum altitude of 780 m.



*Que dire de nous ?
Nous sommes plutôt bons.
Nous sommes assez accueillants.
Nous sommes aussi abordables.
Et bien sûr nous sommes cash.*



SITUÉ AU CENTRE DU VILLAGE DE GRIMAUD
3 RUE GACHAREL • GRIMAUD - 04 94 81 59 04 • 06 75 31 30 12

DU VENT DANS LES VOILES

LA 22^{ème} ÉDITION DES VOILES DE SAINT TROPEZ EST MAINTENUE ;
NOUS POURRONS ADMIRER DU SAMEDI 26 SEPTEMBRE AU SAMEDI 10 OCTOBRE 2020 LES PLUS BEAUX VOILIERS DU MONDE
ET PARTAGER SUR TERRE, EN MER, DE JOUR COMME DE NUIT, DES MOMENTS DE JOIE COLLECTIVE
ET PARTICIPER À UN ÉVÉNEMENT INCONTOURNABLE DEPUIS PLUSIEURS DÉCÉNIÉS À SAINT TROPEZ.

Texte : Pénélope René Fiorindi

Cette année, deux semaines de compétition et de festivités sont prévues ; la société nautique double la mise et on aime ça ! Le contexte sanitaire mondial actuel influera sur les modalités d'accueil de tous les participants et du publics, (modalités qui se préciseront au cours du mois de juillet et août). Néanmoins, l'esprit de camaraderie et l'ambiance exceptionnelle de ce rendez-vous tant attendu n'en seront assurément pas affectés, bien au contraire. Tous les acteurs de cette compétition internationalement connue et reconnue se mobilisent pour assurer un spectacle à la hauteur des attentes du public et clôturant toujours avec succès la saison estivale.

Durant leurs poses diurnes et jusqu'au bout de la nuit, les participants tombent le masque et se retrouvent pour profiter des plaisirs de la vie dans une ambiance fraternelle, une abondance de bonne humeur, sous le feu des projecteurs. La compétition n'existe plus, place aux rencontres et à la fête. Certains se connaissent déjà et depuis longtemps parfois, d'autres font leur arrivée et pénètrent dans l'épicentre d'une liesse inoubliable qui les unira pour toujours.

Dans ce Monde entre deux Mondes, la polyphonie des rires qui se chevauchent est une pure merveille et la pluralité des langues qui s'entremêlent créent une atmosphère absolument remarquable, on ne peut que succomber aux charmes d'une telle convivialité. En immersion dans cette heureuse parenthèse, on découvre aussi des hommes et des femmes incroyables, des parcours de vie différents, une perception du Monde à la fois commune et pourtant si singulière selon vos interlocuteurs. Passer le plus clair de son temps en mer forge un caractère et là où certains embrassent leur solitude, d'autres épousent un équipage. La magie de cette atmosphère n'est pas un mythe, cet univers fantastique doit être découvert par le plus grand nombre et exploré car il regorge de nombreux secrets, de formidables aventures et d'histoires incroyables qui méritent d'être contées, livrées et partagées.

Les frégates historiques sont à l'honneur, sublimes embarcations ayant permis le peuplement de l'océanie il y a 3000 ans et permettant aux hommes de voyager pour la première fois à moyenne et longue distance à l'époque et encore aujourd'hui... Les bateaux plus modernes sont magnifiques et invitent à la rêverie. La densité de ces géants des mers est très impressionnante, on se sent minuscule face à ces insubmersibles d'exception.

En coulisse, plusieurs milliers de marins, commodores et skippers ont appris leurs métiers, se sont préparés à la compétition, s'apprêtent... Ils sont entrés en scène et se sont dévoilés... Des amitiés sont nées, de plus en plus nombreuses et cosmopolites, présage de bien d'autres aventures encore. Puis, les équipages ont repris la mer, du vent dans les voiles pour mieux se positionner. Le public est comblé, le monde entier s'est retrouvé, à Saint Tropez. Comme un voile de douceur au-delà de nos rêves...

“ **IL Y A TROIS SORTES D'HOMMES,
LES MORTS, LES VIVANTS
ET CEUX QUI SONT EN MER...** ”

Aristote



The 22nd edition of Les Voiles de Saint Tropez is still on. From Saturday 26th September to Saturday 10th October 2020, you'll have the chance to marvel at the world's most stunning sailing boats, spend a joyful time with others – day or night, on land or at sea – during what for decades has become one of Saint Tropez's must-do events. This year, the nautical society has decided to double up on the event: there will now be two weeks of competition and festivities, and we love it! The current health crisis means there will have to be some changes regarding the reception arrangements for participants and the public, (specific changes will be announced during July and August). But of course, we're not going to let that put a damper on the spirit of camaraderie and the exceptional atmosphere of this long-awaited event – quite the opposite in fact! Everyone involved in organising this internationally renowned competition is committed to staging an event that in every way lives up to the public's expectations, ensuring the summer season ends on a high note.

THERE ARE THREE SORTS OF PEOPLE: THOSE WHO ARE ALIVE, THOSE WHO ARE DEAD, AND THOSE WHO ARE AT SEA.” ARISTOTLE

When they get a break, the participants let their hair down to enjoy the simple pleasures of life together in a fraternal and jubilant atmosphere in the limelight, which will certainly last until the end of the night. This is a time for socialising and unwinding, the competition is far from anyone's thoughts. While some of the participants are long-time acquaintances, others are new-comers setting sail on what will be an unforgettable experience that is sure to unite them forever.

In this World between two Worlds, the polyphony of overlapping laughter is a pure delight to the ear. Coupled with the diversity of interweaving languages,

this truly makes for an absolutely remarkable atmosphere; you cannot help succumbing to the charms of such a sense of conviviality. During this intense festive interlude, you also get to discover the incredible men and women, their various backgrounds as well as a perception of a World that is both common and yet so unique for each and every one of them. Spending most of your time at sea forges character. While some welcome their solitude, others choose to marry a crew. The magic of this atmosphere is far from being mythical. This fantastic world needs to be discovered by as many people as possible. It needs to be explored because it is replete with so many secrets, great adventures and incredible stories that deserve to be revealed, told and shared.

Historic frigates enjoy pride of place. These resplendent craft made it possible 3000 years ago to populate countries of the South Pacific and allowed men to travel for the first time across medium and long distances – like they still do today. The magnificence of the more modern boats is truly awe-inspiring. The sheer size of these sea giants is impressive to the extreme. Standing in front of such exceptional unsinkable sailing vessels makes one feel quite tiny.

Behind the scenes, several thousand sailors, commodores and skippers have been honing their skills, ready to compete. They have made their entrance, in full view... Even more friendships have been forged, increasingly cosmopolitan and culturally diverse in nature, a harbinger of many more adventures to come. Then, the sailing crews return to the sea, with the wind in their sails for the optimal sailing position. The spectators are thrilled, people from the world over came together... in Saint Tropez. Les Voiles de Saint Tropez: for an energising event that puts wind in your sails...

Envie de Sensation

PLANETE MOTO



Le magasin Planète Moto, c'est l'assurance de trouver un accueil et des services de qualité, et une équipe de professionnels pour des conseils personnalisés. Planète Moto vous propose une large gamme d'équipements moto et scooter, accessoires moto et scooter et pièces détachées pour votre 2 roues, que vous roulez en moto route, en scooter ou en cross/enduro. Casque intégral, casque jet, blouson moto et combinaison de piste, gants moto hiver et été, bottes moto, pantalon cuir ou textile, baskets moto, l'équipement du pilote au complet vous est proposé. Et pour votre moto ou scooter, tous les accessoires, les pièces détachées nécessaires à son entretien sont disponibles dans nos magasins. Enfin, pour parfaire notre offre, le magasin est équipé d'un atelier pour assurer l'entretien et la maintenance de votre 2 roues. Faites confiance à nos équipes d'experts !

The Planète Moto store is the assurance of finding a quality welcome and services, and a team of professionals for personalized advice. Planète Moto offers you a wide range of motorcycle and scooter equipment, motorcycle and scooter accessories and spare parts for your 2 wheels, whether you are riding a road bike, scooter or cross / enduro. Full-face helmet, jet helmet, motorcycle jacket and trail suit, motorcycle gloves in winter and summer, motorcycle boots, leather or textile pants, motorcycle sneakers, the complete rider's equipment is available to you. And for your motorcycle or scooter, all the accessories and spare parts necessary for its maintenance are available in our stores. Finally, to complete our offer, the store is equipped with a workshop to service and maintain your 2 wheels. Trust our teams of experts!

COGOLIN. Quartier Valensole. Tél. +33 (0) 4 94 54 07 31 - planetemoto83@gmail.com



Tony Oller

DU HUBLLOT D'UNE CUISINE AUX VOILES DE SAINT TROPEZ !

Textes : Veronique Bret

Premier contact au téléphone : « *Ahhh oui, on m'a dit que vous alliez appeler ! 10h demain à la Nautique, ça vous va ?* » Le sourire dans la voix est très net, voila au moins qui est ultra simple !

« **Réservé aux membres uniquement** », c'est l'enseigne sur la porte... Bon, j'ose quand même rentrer : après tout j'ai rendez-vous avec le directeur de la Société Nautique de Saint Tropez ; l'une des plus anciennes du monde et fréquentée dès ses débuts par Guy de Maupassant et Paul Signac, ai-je lu la veille sur le net !

Tony m'accueille effectivement avec un grand sourire : « **Vous voulez un café ?** » propose-t-il tout de suite derrière le bar du club.

« **Vous fumez ?** »

« **Non !** »

« **Ah merde !** » le cri du cœur de Tony !

Il échange encore quelques minutes avec un ami, un collègue, un membre ? Je ne sais pas très bien... Ça parle gel coat, trappe, charnière... Bref, une marche de son bateau est trop haute ! La solution a peu près trouvée, on s'installe dans des fauteuils confortables, à l'intérieur : malgré mon insistance, Tony ne veut pas m'imposer sa cigarette.

« **Et non, je ne suis pas natif de Saint Tropez : je suis né à Avignon !** » Oui.. Enfin... Je vais découvrir que c'est tout comme !

Son papa a un entretien d'embauche en octobre 1975 avec le Maire de Saint Tropez de l'époque. Celui-ci souhaite créer une Police Municipale. C'est l'hiver, trois vieux joueurs de boules sur la Place des Lices, le mistral souffle, tout est fermé... La future maman qui a été bien malade dans les virages sur la route - elle est enceinte de Tony et ils sont passé par La Garde Freinet ! - déteste ; elle ne se voit pas du tout vivre dans ce village paumé ! « **Acceptez au moins ce poste jusque'au début de la saison. Les gens paieraient pour venir ici !** » dit Mr le Maire qui essaye de convaincre son futur policier. C'est accepté a reculons...

Maman accouche en mai à Avignon - c'est son deuxième et elle est suivie dans la cité des Papes - et revient avec le petit Tony qui a quelques jours. Ah ! Oui, vu comme ça, il n'est effectivement pas natif de Saint Tropez ! Merci pour la précision Tony.

Le village devient plus accueillant aux premières chaleurs du printemps 1976, la saison commence et puis... Et puis, le magnétisme de Saint Tropez opère... et puis... maman travaillera pendant 30 ans comme infirmière de nuit à la maison de retraite de Saint Tropez ! Tony me parle avec émotion de ce micro-climat passé le virage du Treizain, de cette électricité si spéciale dans l'air et au final : de son impossibilité à partir de son village, malgré plusieurs opportunités professionnelles. « **Toi, si tu ne vois pas ton clocher, tu n'es pas bien !** » lui dit sa femme.

Évidemment, je lui pose beaucoup de questions autour de ses fonctions à la Nautique pour essayer de comprendre ce qu'est ce gros bateau SNST, qui organise une quinzaine d'événements par an, dont Les Voiles bien sûr. Je lui explique avoir pensé qu'il y aurait un rapport avec le placement des bateaux dans le Port de Saint Tropez !

« **Ah ! Non ! J'aimerais bien !** » me dit-il dans un éclat de rire ! Et oui : la Société Nautique est constituée en association à but non lucratif et a besoin de ses adhérents et de partenaires financiers.

Et puis, quand je lui demande en quoi ça consiste exactement l'organisation d'un événement, là, Tony craque et me propose gentiment de m'emmener dans son bureau pour pouvoir enfin fumer sa cigarette !

Il s'excuse au passage du bazar qui règne sur son bureau. Bazar ? trois jolies petites piles au carré ? Nous n'avons pas tout fait les mêmes notions du bazar ! Il m'explique alors, que la Nautique est parfois à la base des événements qu'elle organise mais aussi, qu'on s'adresse régulièrement à eux pour qu'un événement ait lieu à Saint Tropez.

Soucieux du bien public - il a travaillé six ans aux Affaires Maritimes et Portuaires de la Mairie - il me précise bien que ces événements ne coûtent rien aux Tropicains et bien sûr participe de l'aura internationale de Saint Tropez.

On revient sur son enfance et notamment son parcours sportif dans le volley :

« **Ah ! Oui ! Vous faisiez du volley au Club de Loisirs des Jeunes de la Ponche ?** »

« **Ah non ! À Saint Tropez, il y a eu un club qui est resté 13 ans en équipe nationale !** » Éclats de rires communs. Heureusement que Tony n'est pas du genre à se vexer !

D'une digression à l'autre, j'apprends que : jeune homme, il faisait les cafés dans la cuisine de l'Escale, d'où il arrivait à capter la folle ambiance grâce au petit hublot de la porte ; qu'il a tenu un restaurant à La Citadelle ; que tout en étant pompier volontaire pendant 17 ans, il a dirigé une entreprise de chauffeurs de limousines allant jusqu'à douze salariés, une autre de taxi maritime, tout cela en étant président bénévole de la Nautique et...et...et... qu'il a voulu ralentir pour voir grandir sa fille ! L'idée naît de créer un poste de directeur à la Nautique pour alléger la fonction de Président : 14 candidatures et celle de Tony ! Comme les autres candidats, il est passé « à la moulinette »



par la commission et c'est lui qui est choisi !

Je finis notre entretien sur les préoccupations écologiques de notre époque : comment concilier plaisance et préservation de la planète ?

« **Moi, je ne suis pas du tout écolo !** » Ah ? Oui.. enfin.. il me parle quand même de leur partenariat avec la Communauté de Communes pour sensibiliser les jeunes autour de la mer ; de leurs efforts pendant Les Voiles pour limiter les objets jetables et le plastique ; de son demi-tour en bateau pour sauver une tortue de mer qui grignotait un sac plastique en le confondant avec une méduse ; de ses précautions quand il fait de la mécanique sur son bateau : il utilise les carrés absorbants mis à disposition par la Capitainerie afin que les hydrocarbures ne filent pas en mer ; de son souhait de voir évoluer les techniques de mouillage par l'installation de bouées, afin de ne plus avoir à jeter l'encre sur la posidonie, véritable nurserie des poissons et...et...et...

« **Mais alors, vous êtes écolo ?** »

« **Non, je suis éco-responsable** » Subtile précision encore ! Ok Tony ! Autant pour moi ! Soyons précis ! Car précis, il faut sans doute l'être quand on gère des événements qui accueille jusqu'à 300 bateaux, 4000 marins et 180 bénévoles.

Tony me raccompagne alors jusqu'à la porte de cet agréable Club Nautique, la bise n'est pas encore de mise par ces temps de distanciation sociale mais aurait été évidente autrement.

Je le retrouverai par hasard, quelques heures plus tard, toujours souriant, atablé seul au Pier 31...

« **C'est ma cantine !** » me lance t il de loin !

Vous avez dit « **Pier 31** » ? **Celui qui redevient Le Voilier, avec à sa tête notre équipe de 3 mousquetaires ? Oui celui là même !**

Qui a dit que c'était le bazar à Saint Tropez ? Tout y est finalement très bien organisé ; souriant, précis et organisé : à l'image du nouveau directeur de la Société Nautique !



"Pour moi la cuisine c'est avant tout la gourmandise et le partage. Je suis autodidacte et véritable passionnée. J'aime mettre en valeur par-dessus tout le terroir, les beaux et bons produits, leurs histoires et les personnes qui se cachent derrière, montrer à ma communauté que l'on peut faire du beau et du bon avec peu de choses en peu de temps et en toute simplicité."

Sarah



UN DINER PRESQUE PARFAIT

APÉRITIF ENFIN

Il est enfin arrivé le temps des apéros sur les terrasses, se retrouver entre amis, en famille, les journées qui rallongent donnent envie de plateau apéritif autour d'un bon verre au coucher du soleil.

Mais qui dit apéritif dans le sud, dit tapenade, anchoïade et surtout pas de prise de tête !

Les recettes que je vous propose ce mois-ci sont ultra simples. Il vous suffit d'être équipé d'un mixeur et le tour est joué, rien de bien compliqué non !?

Et n'oubliez pas – choisissez des ingrédients de qualité pour un résultat optimal.

Bon appétit !



TAPENADE NOIRE

- * 150g d'olives noires dénoyautées
- * 6 filets d'anchois à l'huile d'olive
- * 8 petites câpres
- * 3CS d'huile d'olive
- * 1/2 gousse d'ail
- * poivre du moulin

Mixez tous les ingrédients ensemble et rectifiez l'assaisonnement

CREME D'ANCHOIS

- * 100g d'anchois à l'huile
- * 1/2 gousse d'ail
- * 1 CS de vinaigre de vin
- * 6CS d'huile d'olive

Rincez les anchois à l'eau et épongez-les afin d'enlever un maximum de sel.

Mixez-les avec la gousse d'ail afin d'obtenir une pâte - ajoutez le vinaigre et mixez.

Ajoutez au fur et à mesure l'huile d'olive et mixez - réservez au frais.



DIPS DE PIGNON ET NOIX AU YAOURT GREC A LA BREBIS

- * 150g de pignons de pin
- * 8 cerneaux de noix
- * le jus d'un demi citron jaune
- * 2CS d'huile d'olive
- * 1 yaourt grec à la brebis
- * 1 cc de gingembre en poudre
- * du sel et du poivre du moulin

Mixez le tout ensemble plus ou moins longtemps pour obtenir la texture désirée.

Servez avec des crudités.



LE PLAT

POUR 4 PERSONNES :

Je suis très gourmande et pour moi cela passe des fois par des choses très simples comme des pâtes au pesto par exemple.

J'y rajoute de la crème pour encore plus de gourmandise et je vide, en général, le pot de parmesan dessus ! Avouez vous faites la même chose !??

Et n'oubliez pas – choisissez des ingrédients de qualité pour un résultat optimal – Bon appétit !

- * 400g de penne
- * 1 bouquet de basilic frais
- * 100g de pignon de pin + quelques pignons grillés pour la dégustation
- * 1 gousse d'ail
- * 100g de parmesan râpé + à volonté pour la dégustation
- * 20cl d'huile d'olive
- * sel et poivre du moulin
- * 20cl de crème liquide

Dans le bol de votre mixeur, mixez ensemble l'ail pelé, les feuilles de basilic, le parmesan et les pignons.

Ajoutez au fur et à mesure l'huile d'olive et mixez bien afin d'obtenir un joli pesto presque lisse.

Assaisonnez à votre convenance puis réservez, le temps de cuire vos pâtes.

Une fois les pâtes cuites, égouttez-les et faites chauffer la crème avec le pesto dans une autre casserole, dès que le mélange commence à bouillir, baissez le feu et ajoutez vos pâtes, mélangez bien et servez aussitôt.



UN DINER
PRESQUE
PARFAIT

PISTOULAND claviers 83

Pauline et Arnaud sont producteurs d'aromates et de légumes spécialisés dans la culture du basilic bio à Claviers où ils produisent leur pistou de la graine au pot.

Pas moins de 15000 plants sont plantés par an et l'entretien des terres ainsi que la cueillette se font à la main et avec amour bien sûr - le basilic est ensuite transformé le jour même pour préserver la fraîcheur du produit.

Si vous êtes fan de basilic et que vous avez envie de soleil dans vos assiettes tout au long de l'année ce pistou est fait pour vous (basilic, ail, huile et sel) il n'y aura plus qu'à le customiser, si vous le souhaitez, avec de la crème et du parmesan.



**UN DINER
PRESQUE
PARFAIT**

LE DESSERT

QUI NE CONNAÎT PAS CE DESSERT EMBLÉMATIQUE DE SAINT TROPEZ ?

La tarte tropézienne est une des spécialités du coin connue dans le monde entier.

Je vous propose une recette simplifiée à ma sauce et une présentation bien visuelle qui reprend les fondamentaux de cette tarte mythique, qui pour moi, sont la crème à la vanille et évidemment la brioche avec les perles de sucre.

Dans l'originale on ne retrouve pas la touche de fleur d'oranger mais j'avais envie d'y mettre ce doux parfum tellement addictif à mes yeux et également pour donner une texture plus moelleuse à la brioche enfermée dans la verrine.



POUR 4 VERRINES :

POUR LE SIROP : Faites bouillir le tout et laissez refroidir.

- * 215g d'eau
- * 85g de sucre en poudre
- * 4g d'eau de fleurs d'orangers

POUR LA CRÈME VANILLE :

- * 1 gousse de vanille
- * 2 jaunes d'oeufs
- * 30g de maïzena
- * 250g de crème liquide entière
- * 300g de lait
- * 90g de sucre
- * 4g de gélatine

Faites tremper vos feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Prélevez les graines de la gousse de vanille et versez le tout dans le lait et faites bouillir l'ensemble.

Pendant ce temps fouettez les jaunes, le sucre et la maïzena puis versez le lait chaud en filet tout en continuant de fouetter. Remettez le tout sur feu doux tout en continuant de fouetter afin d'obtenir un crème un peu plus épaisse, sortez du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien et versez dans un plat à gratin, filmez au contact et placez au frais.

Dès que la crème pâtissière est bien froide, ajoutez-y la crème liquide montée en crème fouettée en mélangeant délicatement et garnissez une poche à douille de cette crème. Placez au frais.

POUR LE MONTAGE :

- * 4 brioches au sucre
- * une barquette de framboises

Coupez vos brioches dans leur hauteur en 3 à 4 tranches (gardez le chapeau pour la déco) puis imbibez-les avec votre sirop. Faites des étages dans vos verrines - crème brioche imbibé - framboises - crème....etc et finissait par de la crème et le chapeau des brioches.

LES PRODUCTEURS DE LA GRANDE BASTIDE À ROQUEBRUNES SUR ARGENS

Situé à un point stratégique en bas du Col du Bougnon "Les producteurs de la Grande Bastide" a été créé il y a de ça 10 ans.

Point de vente collectif des producteurs de la région PACA en majorité, on y trouve fruits et légumes, charcuterie, viandes, volailles, oeufs, fromages, produits laitiers, miel et confitures, huile d'olives, olives, vins, jus, fleurs et plantes... j'ai même découvert un éleveur de truites situé à Bauduen - Si tout n'est pas en Bio l'agriculture y est forcément raisonnée.

Plus besoin de se déplacer de fermes en fermes, ce lieu collectif et convivial est fait pour tous les amoureux du terroir et il y a des jours où vous pouvez même rencontrer les producteurs en personne qui participe au fonctionnement de ce lieu et qui se veulent proches du consommateur.

Vous avez demandé de l'amour du produit et du terroir ? Ne quittez pas !!!



Mes Restos coup CŒUR

jai-faim.com

LES PLATS DE VOS RESTAURANTS PRÉFÉRÉS, LIVRÉS CHEZ VOUS



Une petite faim, un diner imprévu,
une soirée à organiser, une envie particulière !

Jai-faim.com

Plateforme créée par une restauratrice locale, de Sainte Maxime à Cavalaire jai-faim.com vous offre l'accès à un panel sélectionné de restaurants. Classés par ambiance et type de cuisine.

Vous choisissez votre restaurant, vous commandez, jai-faim.com vous livre directement chez vous, les pieds sous la table par une flotte de 30 véhicules équipés.

A little hunger, an unexpected dinner,
an evening to organize, a special desire!

Jai-faim.com

Application created by a local restaurant owner, from Sainte Maxime to Cavalaire Jai-faim.com offers you access to a selected panel of restaurants. Classified by atmosphere and type of cuisine.

You choose your restaurant, you order, jai-faim.com transmits to the restaurant owner and you are delivered directly to your home, feet under the table by a fleet of 30 equipped vehicles.

A la carte



LA FERME D'ANGÈLE

Juillet-Août tous les mercredis soir groupe de musique et soirée à thème.
RAMATUELLE. 2452 Route des Plages - Tél. 04 94 43 27 24

Julia et Jean-Bernard vous accueillent à LA FERME D'ANGÈLE. Une cuisine qui se décline des spécialités méditerranéennes et de savoureuses grillades au barbecue. A l'heure des dîners d'été, quel bonheur de profiter d'un apéritif autour de la piscine, du bar, du terrain de pétanque ou du billard et d'un dîner sous les étoiles dans la fraîcheur du jardin ! Un lieux très conviviale et rempli du charme du Sud !

Julia and Jean-Bernard can't wait to see you at La Ferme d'Angèle. For a cuisine that includes Mediterranean specialties and tasty barbecue grills. Imagine all the pleasure of sipping an aperitif around the swimming pool, the bar, the petanque ground or the billiard table, or savouring a dinner under the stars in the cool evening air of the garden! La Ferme d'Angèle: a warm and friendly restaurant full of all the charm of the South of France!



LE BAGATELLE

SAINT-TROPEZ. 2 Rue de l'église - Tél. 04 89 99 25 03



Au cœur de la vieille ville, 2 rue de l'église Lina et Guillaume vous feront découvrir une cuisine familiale ou la Provence est à l'honneur. Une carte qui varie au gré du marché, des produits frais cuisinés tous les jours, un menu à 18 € le midi. A chaque jour un plat différent, une charmante et calme terrasse ou la salle tranquille à l'étage font du Bagatelle l'un des endroits les plus agréables de Saint-Tropez, alliant charme, tranquillité et bonheur du palais.

At the restaurant Bagatelle, located 2 rue de l'église in the heart of the old town, Lina and Guillaume offer a family cuisine where the emphasis is on 'La Provence'. The menu varies according to the market produce available: with fresh ingredients cooked every day, and a lunch menu for 18 EUR. Every day there is a different dish. With its charming, peaceful terrace or relaxing upstairs restaurant, the Bagatelle is one of the most pleasant places to eat at Saint-Tropez. Charm, tranquillity and happy taste buds guaranteed.



Mes Restos coup CŒUR

GANDHI

SAINT-TROPEZ. 3 quai de l'Épi - Tél. 04 94 97 71 71



Envie d'un voyage gourmand vers l'Inde ? Rendez-vous chez Gandhi et faites-vous plaisir ! Gandhi le premier restaurant indien dans le golfe de Saint Tropez. Ouvert depuis 1990, face du Nouveau Parking du Port. Fort d'une expérience de plus de 30 ans, Siva vous y reçoit dans une ambiance chaleureuse, conviviale et typiquement indienne. Dès votre entrée au restaurant, vous serez entièrement immergé dans une ambiance insolite, propre au dépaysement. L'équipe de notre restaurant, sélectionné par Gault Millau depuis 2002, vous propose une cuisine faite à base de produits frais et d'épices indiennes de très bonne qualité. Elle vous fera découvrir la spécialité du chef : le tandoori et les curry indiens.

Fancy a gourmet trip to India? Why not go to Gandhi's and treat yourself? In 1990, Gandhi's was the first Indian restaurant to open in the Gulf of Saint Tropez, and it's located in front of the newly built 'Parking du Port'. With over 30 years' experience, Siva is ready to welcome you in a warm, friendly and typically Indian atmosphere. From the instant you walk through the restaurant doors, you'll be whisked away to a far-off land, completely immersed in the restaurant's exotic atmosphere. The restaurant team, selected by Gault Millau since 2002, offers you a cuisine made with fresh ingredients and the finest Indian spices. Be sure not to miss the chef's speciality: tandoori and Indian curries.



CAFÉ TELLINE

PORT GRIMAUD, Place du Marché
Tél. 04 94 54 20 50

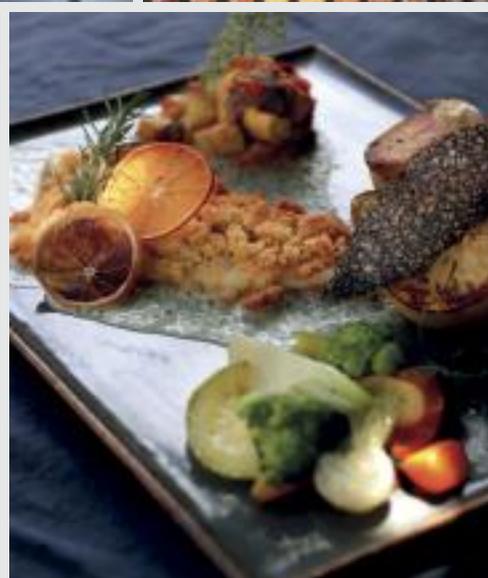
Le chef Jean-Claude Paillard travaille des produits frais, locaux et de saison. Le marché du jour donne le menu et les convives le découvrent sur l'ardoise à l'heure du repas. saveur et fraîcheur vous donne rendez-vous directement sur les quais de Port Grimaud.

The cafe's chef, Jean-Claude Paillard, only works with fresh, local and seasonal ingredients. The menu varies daily depending on what's fresh at the market, and the guests only discover it written on the slate at mealtime. A daily appointment with flavour and freshness directly on the quays of Port Grimaud.





RESTAURANT - TRAITEUR



24 Boulevard du Maréchal de l'attre de Tassigny - 83310 Cogolin
Tél. 04 94 54 47 70 - 06 82 64 41 08
yohan.aup@hotmail.fr



Famille

**L'HISTOIRE DE SAINT-TROPEZ,
EST JALONNÉE DE CES PERSONNAGES
ET DE CES FAMILLES
QUI ONT MARQUÉ NOS MÉMOIRES PAR LEURS EXPLOITS,
PETITS OU GRANDS,
MAIS SURTOUT PAR LEUR AMOUR POUR CE VILLAGE,
SOUVENT SOUS LE FEU DES PROJECTEURS,
MAIS RAREMENT CONNU
POUR SES GLOIRES LES PLUS AUTHENTIQUES.
COMBIEN DE FAMILLES
SE SONT ILLUSTRÉS AU TRAVERS
DE CARRIÈRES MILITAIRES ÉTONNANTES ET HISTORIQUES,
MAIS COMBIEN D'AUTRES MOINS CONNUES
ONT ŒUVRÉ POUR LA VIE DE LEUR VILLAGE
AVEC LE MÊME ATTACHEMENT
ET LA MÊME ABNÉGATION.**

Texte : Cl. de François



François Vachon, 1878-1957



Claire Vachon, dite Manine, 1908-1964

Pour cette première parution, la GAZETTE a choisi d'évoquer la famille VACHON. Et pour commencer le père, François, né à Toulon, d'un père tonnelier et Marseillais. Menuisier de son état, mais aussi passionné d'antiquités, d'archéologie, il exerçait volontiers ses dons de magnétiseur et c'est grâce à son pendule qu'il découvre en 1933, dans les jardins du couvent, les vestiges d'une villa romaine. Les rumeurs enflent très vite et l'on croit tenir le lieu de sépulture du chevalier Torpes. Il n'en est rien et François Vachon fait creuser le jardinier des religieuses mettant au jour des objets, des murs, des monnaies anciennes, dont il dépose les relevés aux services d'archéologie de l'époque, à l'attention de Fernand Benoit, grand historien et archéologue de la Provence. Cette découverte est la première significative sur le passé de notre village, avant celles plus récentes et toujours sur le site du couvent. François Vachon sera également élu au conseil municipal et capitaine de ville en 1938.

Il avait épousé Marie-Louise, née Annoi, dont l'une des sœurs, poissonnière, « endormait » les langoustes, avant de les poser dans le panier des belles dames de Paris, inquiètes des soubresauts du crustacé.

Marie-Louise ouvre en 1928, une boutique sur le port « Tout pour la plage » première de ce genre à Saint-Tropez. On y trouvait alors chapeau de paille, espadrilles, tricots marins et autres canotiers,.... Très vite elle laisse libre cours à son imagination et réalise turbans en filet de pêche, jupes retenues par des lièges.

Pendant la seconde guerre mondiale, le magasin se replie dans la rue Allard et dès la guerre terminée, la Maison Vachon regagne le port : Marie-Louise et Claire, mère et fille, se lancent alors dans la confection et créent leurs modèles. Toutes les couturières de Saint-Tropez travaillent alors pour elles. Le goût de Marie-Louise pour les cotonnades imprimées relance l'intérêt pour les tissus Souleiado, très présents dans leurs créations, tout comme le célèbre tissu « Vichy ». C'est la grande époque de la maison Vachon. Parmi ses clients les plus connus, Michèle Morgan, Raimu, René Clair, Brigitte Bardot bien sûr et les têtes couronnées de l'époque revenant acquérir chaque été le dernier modèle en vogue. Claire, qui a pris alors les

rênes de la célèbre adresse, et que l'on surnomme « Manine », refusera d'ouvrir une boutique à Paris, préférant garder sa clientèle à Saint-Tropez et seulement à Saint-Tropez. C'était sans doute le secret de la réussite. Il est impossible de tracer le portrait de cette famille sans évoquer Alfred Vachon, Fredo, pour tous les tropéziens. Pour beaucoup, il est resté le peintre, mais pour les plus anciens d'entre eux, il fut aussi l'interprète de Sganarelle, dans la célèbre pièce de Molière, mise en scène alors par l'Orpheon Tropicain, la troupe de théâtre qui donnait ses représentations dans l'ancienne chapelle de l'Annonciade. Bien sûr, il fut aussi, le président fondateur du Rampeu, avec Josette et Toni Bain, et Philippe Tallien, danseur talentueux avant d'être l'architecte des plus belles villas du Saint-Tropez des années 1960.



Bravade 1971 ; De gauche à droite : Toni Bain, Marius Etienne, Josette Bain, Ferdinand Etienne, Alfred Vachon. Debout devant : Mathieu Vachon



Artiste autodidacte, Fredo, dès sa jeune adolescence, dessinait tout ce qui l'entourait à grands traits noirs jusqu'à ce qu'une amie de ses parents lui offre une boîte de couleurs. Il racontait volontiers qu'il partit aussitôt, près de la Chapelle Sainte-Anne, peindre la campagne. Mais en jeune débutant, il avait préparé ses couleurs avec de l'huile d'olive ! Le premier tableau mit des mois à sécher et c'est avec d'innombrables précautions qu'il le ramena chez ses parents, aidé par son ami, Charles Bossero. Cet épisode marqua le début de sa longue vie de peintre. Il expose pour la première fois en 1925, à Toulon. Puis ce sera bien sûr Paris, la Galerie Weil, le Salon d'Automne. A Saint-Tropez c'est Georges Barry qui l'accueille dans sa galerie du vieux port, ainsi que la galerie de la Bastide Grande de Philippe Tallien qui expose entre autres Clavé, Vasarely, Emile Gaud un autre grand peintre de Saint-Tropez. Fredo faisait partie des « habitués » de cette adresse prestigieuse. De l'atelier de la Fontanette, à celui, inondé de lumière et empli du parfum des rosiers de sa maison, « La recampado », quartier Bonne Source, il n'a cessé de peindre Saint-Tropez, le port, les remailleuses, les danseuses du Rampèu, dans les couleurs radieuses que lui inspirait ce pays béni. Dany Lartigue, qui fut son ami résume joliment son travail : *« Tout à tour charmé par l'Impressionnisme, subjugué par le fauvisme, conquis par la rigueur du Cubisme et l'absolu de l'Abstraction, son génie pictural traversera sa vie de peintre comme un vol de papillons aux multiples métamorphoses jusqu'à l'apothéose de ses dernières œuvres où flambe la couleur ... »*.

Fredo a peint jusqu'à ses derniers jours, ce Saint-Tropez qu'il chérissait, autant que l'aimait ses parents qui n'ont jamais quitté la presqu'île. Une famille simple et talentueuse, comme tant d'autres dont nous retracerons la belle histoire, capitaines au long cours ou simple marin, peintres, ouvriers, sportif de haut niveau, qui ont su mettre leur talent, leur métier, leur passion, et souvent toute leur vie, au service de leur village.



Magali, Christophe et Michel

UN POUR TOUS,
TOUS POUR UN !

Textes : Veronique Bret



Un rire généreux se fait entendre du fond de la salle, quelques voix fusent, ça plaisante ; Magali me dit bonjour avec un sourire que l'on devine derrière le masque : je suis bien arrivée au Pier 31, restaurant du quai de l'Epi !

Je suis en avance, et le service du midi n'est pas tout à fait fini ; je m'installe donc sur une table en hauteur, sur ce qui sera la future terrasse couverte m'a-t-on déjà expliqué par téléphone. Telle une fusée, Christophe surgit du fond de la salle : le rire c'était bien lui ! Il me salue et va s'occuper des dernières tables en terrasse et bien sûr, discuter ! Car parler et plaisanter, ça il aime Christophe ! « **Je pourrais même parler avec une tasse à café** » me dit-il plus tard !

Pendant les quelques quinze minutes où j'attendrai qu'ils soient un peu plus disponibles, pas une seule personne ne passe sur le Quai, sans qu'une plaisanterie soit échangée ou une gentille taquinerie soit lancée à la volée : « **Dis donc, t'es bien bronzé pour quelqu'un qui travaille, toi !** »

En ce mois de juin, la saison ne bat encore son plein à Saint Tropez, Covid oblige. Tous les gens qui passent devant le restaurant sont donc des travailleurs ; souvent ceux des commerces et restaurants voisins qui semblent être tous des amis : je comprendrai par la suite pourquoi !

Tropézienne et fille de restaurateurs, Magali a toujours baigné dans le commerce et a appris sur le tas. Elle fait les saisons d'hiver à la montagne, près de Barcelonnette : elle et ses associés ont acquis un petit hôtel sept chambres qui leur permettent de travailler ; quand Saint Tropez s'endort à la fin de l'automne.

Christophe est né en région parisienne, a habité le Loiret et le Jura, connaît bien l'île d'Oléron où sa grand mère a une maison, et CAP charpentier en poche ; découvre dans les Alpes de Hautes Provence, le métier du bar dont il tombe amoureux,

avant de tomber amoureux de... devinez qui : la belle hôtelière de la Vallée de l'Ubaye !

Christophe suit Magali à Saint Tropez où il travaille comme barman à l'Octave, génial piano bar de l'époque. « **Quand tu arrives de la Vallée de l'Ubaye, il y a beaucoup de choses qui te marquent à Saint Tropez** » Oui, je veux bien imaginer qu'il a vécu, à ce moment là, un grand écart culturel ! La belle famille - purement tropézienne - lui permet, cela dit, de ne pas s'arrêter à la première image tape à l'œil.

L'arrivée de leur fils dans leur vie lui fait arrêter la nuit et il rejoint sa femme et associés au bar à huitres Chez Madeleine. C'est en cherchant un local qui leur permette de développer leur activité de traiteur qu'ils tombent sur le 31 quai de l'Epi qui possède une licence IV. Tous ces entrepreneurs ne résistent pas : le NBA (ancien nom du Pier 31), un sport bar américain, est né. Le décor est planté : « **depuis onze ans, nous sommes donc mon mari et moi, 24 sur 24 ensemble !** »

Pourquoi un sport bar américain ? Christophe - d'abord réticent au mode de vie américain ; mais il n'y a que les imbéciles qui ne changent pas d'avis ! - a un coup de foudre pour New York et depuis, ils sillonnent chaque année différentes régions américaines.

Bien sûr, tous les deux me parlent beaucoup de leurs réflexions autour de ce nouveau lieu qu'ils sont en train de concevoir avec Michel, leur cuisinier et associé. Ces trois là, loin de se reposer sur leurs acquis, ont l'instinct du changement : ils se rendent compte qu'on trouve peu de cuisine traditionnelle à Saint Tropez et comme : « **Michel sait tout faire** »... Ils veulent donc revenir aux sources avec une cuisine simple et goûteuse et continuer à faire manger les tropéziens aussi ! En même temps que la carte, la décoration va donc évoluer et vous retrouverez cette belle équipe sous un nouveau nom :

Le Voilier by Le Pier 31.

Il y aura toujours pour les habitués fans, le burger du jour : mais « chuuuuut », ne dites pas que c'est moi qui vous l'ai dit !

Oui, les habitués sont une grosse partie de leur clientèle : nos trois mousquetaires savent exactement ce qu'ils aiment et à qui il faut retirer tel ou tel ingrédient... Dans les habitués il y a donc : les restaurateurs voisins. Je le découvrirai en voyant débarquer un de ceux là vers 15h30 :

« **Tu peux encore nous faire à manger ?** »

« **Ah non : on a fini là !** » et puis, après une courte vérification auprès de Michel :

« **C'est bon : ramène moi juste deux assiettes, je te les apporterai pleines quand ce sera prêt !** » Quel service !

Je comprends pourquoi une si belle entente règne avec ceux qui sont censés être des concurrents, quand Christophe m'explique comment ils font attention à ne pas empiéter sur les spécialités culinaires des autres. Jamais un plat du jour est une spécialité du voisin et quand Michel choisit d'accompagner sa viande avec de la semoule ce sera le jour où le restaurant marocain est fermé. Intelligence, je crois que c'est le mot !

Michel, Michel, Michel... Je veux connaître Michel ! Cela tombe bien, le service de midi s'est achevé entre temps, et celui-ci vient de s'installer au bar de son restaurant pour se détendre : c'était sans compter sur cette importune qui vient l'interroger !

Il se définit comme un cuisinier de la vieille génération et je sens bien qu'il n'aime pas parler de lui. Il parle beaucoup plus volontiers de son métier et de ses pairs ; notamment de Mr Claude Girard, « **quelqu'un d'exceptionnel** » sous l'égide duquel il a travaillé aux Santons, restaurant gastronomique de Grimaud. Il me parle bien sûr de ce qu'il aimait avant et notamment de cette restauration « sans concept ». Adolescent, il est déjà dans les cuisines de l'Escale, avant de faire son école hôtelière à Nice et de gagner plusieurs concours. Dans les années 80, il passera par tous les prestigieux établissements du Port : le Bistrot de la Marine, Leï Mouscardins, l'Escale encore : « **120 kgs de poissons pouvaient être rentrés tous les jours : que des grosses pièces, pas de filets, tout était découpé sur place** »

Quand je lui demande quelques mots pour définir l'ambiance tropézienne : « **Celle de TF1 ou celle de Arte ? Parlons nous de La Bravade ou de La Voile Rouge ?** » C'est assez bien résumé en effet : à Saint Tropez, il y en a pour tous les goûts. « **C'est le seul pays au monde où sur la même route, tu peux voir une Roylls, une 2 CV Citroën, et un tracteur !** » Rien que pour cette phrase, je suis heureuse d'avoir rencontré Michel !

Allez je t'embête plus Michel ; je sens bien que tu as envie de plaisanter et de dérouler tes anecdotes - celles que tu ne voudras me délivrer ! - dans l'intimité, avec les amis que tu as choisis : Christophe, Magali et les quelques autres qui sont venus nous rejoindre au bar alors qu'il pleut des cordes.

L'accueil prévenant, la plaisanterie toujours prête à être dégainée, une cuisine authentique : ces trois là ont fait de ce lieu, un endroit de caractère où l'on rit volontiers, où l'on vous charrie aussi mais toujours avec amour et bienveillance. **Un lieu où vous vous sentez exister !**

C'est avec ces pensées que je suis repartie sous la pluie, mais le soleil dans le cœur !

SUPER CARS

VOITURES DE Légende

FIAT 600 MULTIPLA

L'Italie des années 50, c'est la reconstruction, la volonté de tourner une page sombre (celle du Duce), le retour au plein emploi progressif. La société de consommation de masse qui se fait jour et petit à petit, c'est l'affirmation progressive de l'individu qui va avec la mise à la route d'une part croissance d'Italiens, qui jusqu'alors n'utilisaient que les transports en commun ou les deux roues, tel le Vespa, mis en circulation dès 1946 et au succès phénoménal... Cette mise à la route, la démultiplia avec la Fiat 600, dès 1955... Il voulut alors prolonger le succès avec, moins d'un an plus tard, en 1956, un véhicule à tout le moins original, sur proposition de Dante Giacosa : le 600 Multipla. Un concept était né !

UN CONCEPT ORIGINAL !

Fabriquée dès 1956 et jusqu'en 1965, la petite puce produite en Italie (et nulle part ailleurs), fit débat à son lancement. Version familiale de la petite 600, avec 3 rangées de sièges, elle pouvait ainsi embarquer 6 personnes. UN MONOSPACE AVANT L'HEURE ! Présentée au Salon de Bruxelles de 1956, la Multipla reprenait le moteur 633 cm³ de la Fiat ... 600 et ses caractéristiques techniques : 21 ch, 6-7 L/100km, 90 km/h en pointe... Avec 720 kg sur la balance, elle est évidemment plus lourde que sa petite soeur mais Fiat n'avait pas jugé bon d'ajouter une poignée de chevaux... Quoi qu'il en soit, et malgré les difficultés de Fiat avec les véhicules monospaces à travers l'histoire, aujourd'hui, plus de 60 ans après le 600 Multipla, ce dernier est entré dans nos esprits et nos coeurs.



**SI, EN 1956, ROGER VADIM FIT EN
SORTE QUE DIEU CRÉA LA FEMME,
LA MÊME ANNÉE, SANS LE SAVOIR,
FIAT CRÉA UN MYTHE !**



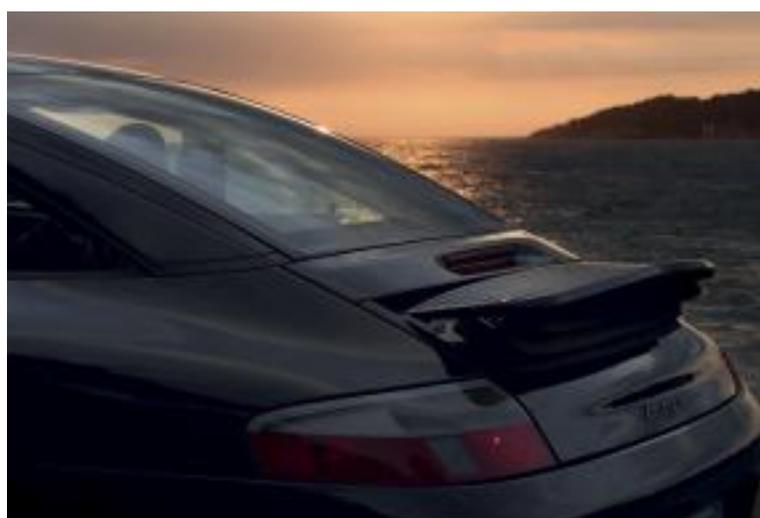


JAGUAR TYPE E COUPÉ

Symbole de la voiture de sport pour toute une génération, la Type E apparaît comme l'une des automobiles les plus marquantes de l'après-guerre. Outre ses qualités esthétiques et dynamiques, elle a eu le mérite de rendre accessible l'univers des hautes performances à une clientèle plus large que les happy few jusque là seuls bénéficiaires des très coûteuses GT britanniques (Aston Martin) ou italiennes (Ferrari et Maserati). Assez spartiate, la Type E 3,8 litres apparaît comme la plus sportive et la plus typée, un caractère pur et dur qui en fait la version la plus authentique. Dotée de la personnalité la plus forte, elle se révèle aussi la plus attachante malgré sa boîte de vitesses antédiluvienne. Entre la sauvage 3,8 litres et la Série 2 américanisée, la Série 1 4,2 litres représente un compromis. Son moteur offre plus de souplesse grâce au couple amélioré et sa boîte de vitesses entièrement synchronisée contribue grandement à l'agrément de conduite. Conciliant la sportivité intacte qu'elle hérite de la série 1 et un confort en progrès grâce à ses nouveaux sièges, elle offre encore le privilège, par rapport à la Série 2, de préserver la magnifique ligne originelle de la Type E.

**ENZO FERRARI ÉTAIT JALOUX
APRÈS LA PRÉSENTATION DE LA TYPE E
À GENÈVE, « IL COMMENDATORE »
AVOUA QUE LA TYPE E ÉTAIT
« LA PLUS BELLE VOITURE AU MONDE ».**

PORSCHE 911 TARGA



Chez Porsche, la Targa est un incontournable de la famille 911. Quasiment depuis ses débuts. La déclinaison Targa de l'actuelle génération 991 signe un sympathique tournant rétro, avec le retour de l'arceau central typique des premières du genre. Le retour aux sources prend la forme d'un atypique "et séduisant" coup de crayon, qui pourrait bien faire d'elle la plus attirante des 911.

La Targa a toujours eu un rôle un peu spécial dans la famille. Finalement, tant pis si son utilité est discutable. La Targa, c'est avant tout une question d'Histoire et d'affect. Cette nouvelle itération mise surtout sur la nostalgie entretenue par la Targa de la première heure, cette carrosserie atypique. Apparue en 1965, elle fait référence aux succès de Porsche à la Targa Florio (avec les 718 et 904 GTS), mythique course italienne disparue en 1977. A

l'époque, elle assurait le rôle de 911 découvrable "de fortune". Pour des raisons de sécurité et de réglementation sur le marché américain, tout cabriolet devait être doté d'un arceau de protection. Cet attribut restera sur les générations suivantes, jusqu'à la 964, tout en cohabitant avec la vraie 911 cabriolet apparue entretemps. Ainsi s'est construite l'identité de cette 911 à part, ni coupé ni vraiment cabriolet, au style plutôt étrange avec sa verrière et son imposant arceau...

Avec la 911 type 993, la Targa abandonne ce signe distinctif... et une bonne partie de son originalité, devenant un "simple" coupé à toit vitré panoramique. Solution qui perdurera sur les 996 et 997 suivantes. L'actuelle génération 991 marque aujourd'hui la réapparition d'une "vraie" Targa.

EN VENTES CHEZ VMS

Historic Cars - Compétition - Laboratoire Amortisseurs - Ventes Véhicules Classic Cars
Tél. +33 (0)4 94 97 73 79 - www.vms-competion.com - vmscompetition@gmail.com

Devanne

Nettoyage Rénovation Protection Auto



NETTOYAGE • RÉNOVATION • PROTECTION • COVERING



Sérieux et professionnels, nous vous proposons le lavage partiel ou complet de votre automobile. Qu'il s'agisse d'un lavage intérieur ou extérieur, nos agents de nettoyage vous garantissent un véhicule propre et mis en valeur.

Devanne à cogolin est en mesure d'effectuer le lavage de votre voiture ou encore de votre moto. Que vous soyez à sainte-maxime, à saint-tropez ou à fréjus, nous vous assurons un service rapide, une prestation à la hauteur de vos attentes et une propreté irréprochable.



Espace Saint Maur - 21 rue Blaise Pascal - 83310 Cogolin
devannayoann@hotmail.com - www.devanne-nettoyage-auto.fr - Facebook : devannenettoyageauto
Tél. 06 72 37 68 08

Besoin d'un service

FRESIA MEDIA

Installation audio • Installation TV-vidéo • Meuble Audio-Vidéo sur mesure • Salle de cinéma privée & Home Cinéma
Domotique • Réseaux informatique & Internet • Informatique • Téléphonie • Réception satellite et GSM
Vidéosurveillance • Alarme intrusion & incendie

Tél. 04.94.82.82.55 - contact@fresiamedia.fr
101 Rue du Tibouren, Quartier Le Colombier 2 - RAMATUELLE

ORGANIC STOCK PICTURES
Des images, des photos, des vidéos, banque d'images



PRODUCTION ET REALISATION
www.mpbpictures.com

Bénéficiez de contenu à l'image de votre marque pour tous vos projets créatifs.

© 2020 organicstockpictures, Inc.

FRESIA MEDIA



Depuis presque 15 ans tout les habitants du golfe croisent régulièrement des véhicules Fresia Média. Un logo unique que tout à chacun reconnaît. Mais Fresia Média, qu'est-ce donc ? que font-ils ? Fort d'une équipe de 19 personnes, dynamique et passionnée, 10 véhicules assurant une réactivité et un service permanent avec ses clients, Fresia Média intervient dans tous les domaines indispensables à l'habitat contemporain. Diffusion de la musique depuis un smartphone ou internet dans toutes les pièces. Réception et distribution Tv, salle home-cinéma, intégration complète des écrans ou enceintes dans les murs et sols. Contrôle domotique des équipements, le réseau informatique via fibre optique ou classique et bien sur le Wifi. Plus la téléphonie, l'alarme, le contrôle d'accès, la vidéosurveillance. Fresia Media c'est aussi un Bureau d'études spécialisée dans le développement et le suivi de vos projets haut de gammes et hors normes. Julien et Caroline vous accueilleront au showroom de Ramatuelle avec en 2020 une salle de cinéma entièrement nouvelle.

For almost 15 years now, everyone in the Gulf has been regularly passing Fresia Media vehicles. A unique logo that everyone recognizes. But what is Fresia Media? What do they do? With a dynamic and passionate team of 19 people, 10 vehicles ensuring reactivity and a permanent service with its customers, Fresia Media intervenes in all areas essential to contemporary housing. Broadcasting music from a smartphone or internet in every room. TV reception and distribution, home-cinema room, complete integration of screens or speakers in walls and floors. Home automation control of equipment, the computer network via fiber optics or classic and of course Wifi. Plus telephony, alarm, access control, video surveillance. Fresia Media is also a design office specialized in the development and monitoring of your high-end and non-standard projects. Julien and Caroline will welcome you to the showroom in Ramatuelle with a brand new cinema in 2020.

RAMATUELLE.

101 Rue du Tibouren, Quartier Le Colombier 2

Tél. 04.94.82.82.55 - contact@fresiamedia.fr



Mes Plages coup CŒUR

LE MIGON

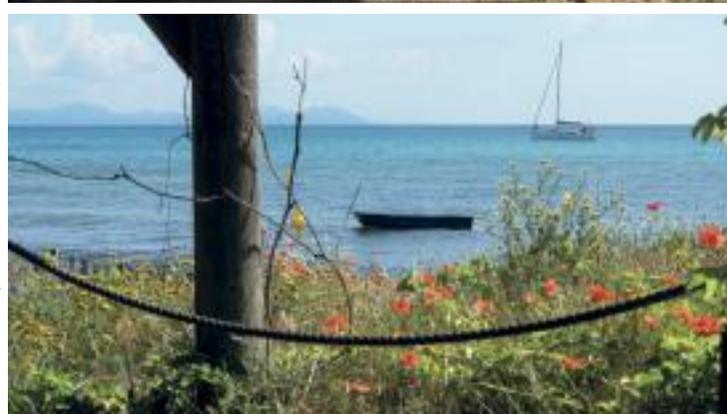
RAMATUELLE. Quartier Bonne Terrasse.

Tél. +33 (0) 4 94 79 93 85 - Port. +33 (0) 6 78 06 42 76 - contact@restaurant-le-migon.com



Situé au bout de la plage de Pampelonne sous le phare de Camarat dans un cadre exceptionnel, ce restaurant typique et familial a su conjuguer cuisine provençale et cuisine italienne. C'est autour de la cheminée l'hiver ou sur la nouvelle terrasse l'été face à la mer que vous pourrez déguster un poisson grillé, un plateau de fruits de mer ou une bouillabaisse spécialités de la maison. Ouvert toute l'année, Cyrille vous accueillera dans une ambiance détendue et chaleureuse. Un baptême, un mariage, un anniversaire n'hésitez pas à nous contacter.

This traditional-style family restaurant located in an exceptional setting at the end of Pampelonne beach, at the foot of Camarat lighthouse, has managed to combine Provençal with Italian cuisine. Whether around the fireplace in winter, or on the new terrace facing the sea in summer, you'll just love the specialties of the house: grilled fish, a seafood platter or a bouillabaisse. Cyrille is looking forward to being your host in the restaurant's relaxed and cosy atmosphere. Whatever your event, a christening, a wedding or a birthday, don't hesitate to contact Cyrille.



GOLFE AZUR

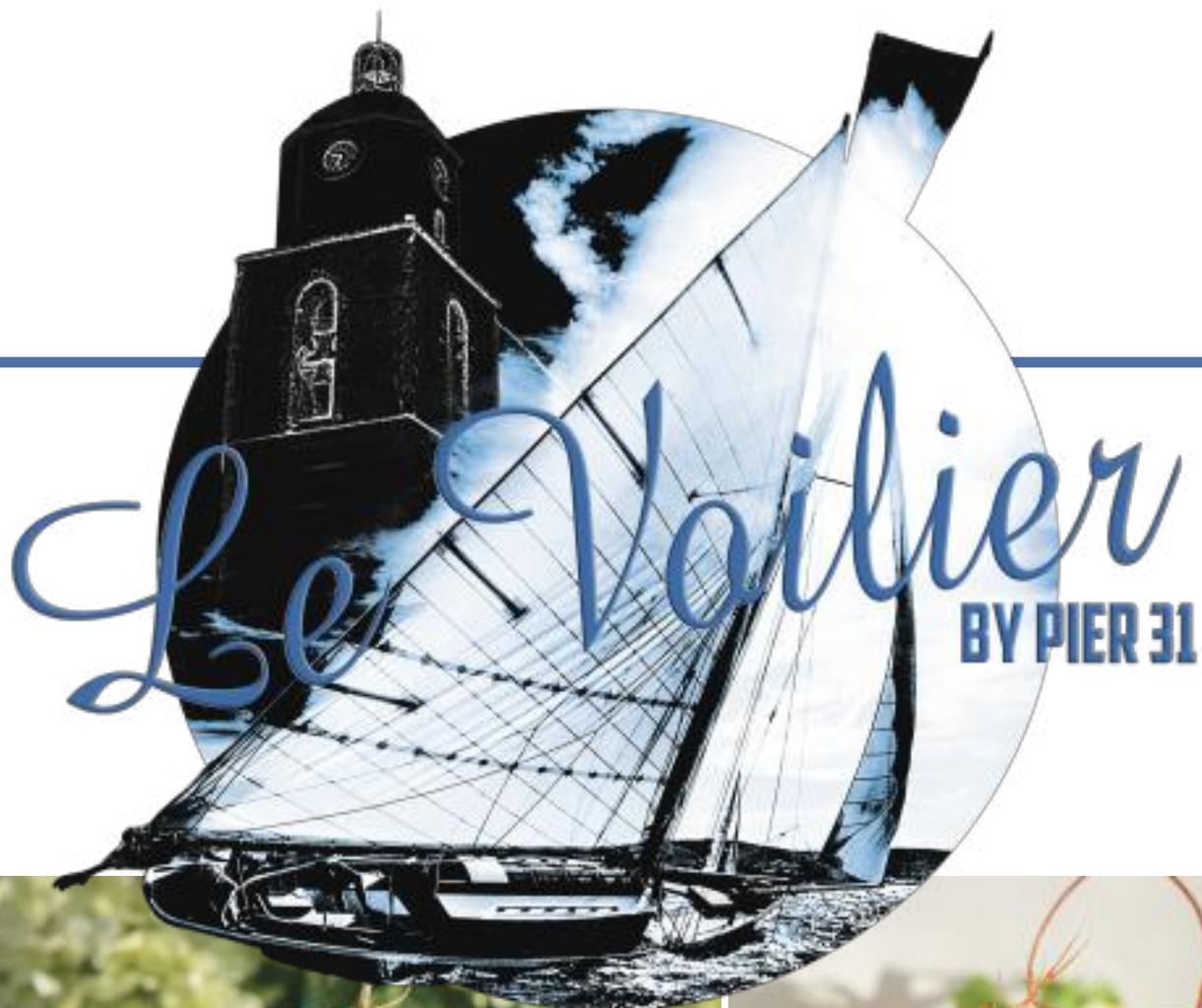
SAINT_TROPEZ. Quartier La Bouillabaisse. - Tél. +33 (0) 4 94 97 07 38 - golfeazur@orange.fr



Patrice et Sophie Leflon, maîtres des lieux et gérants du restaurant Le Golf Azur, ainsi que leur équipe, vous accueillent toute l'année et vous propose un réel moment de détente. Venez profiter du cadre somptueux offert par le restaurant situé sur la plage aménagée de la Bouillabaisse, à Saint-Tropez. Vous pourrez y déguster une et familiale à base produits frais issus de producteurs locaux.

For that perfect relaxing moment, why not try the Golfe Azur restaurant, located on the Bouillabaisse Beach and open all year-round? Its owner-managers, Patrice et Sophie Leflon, together with their team, have prepared a sumptuous setting, where you can enjoy a family meal made with the finest, fresh and locally produced ingredients.





UNE ENVIE DE CUISINE TRADITIONNELLE ?

Le Voilier **BY LE PIER 31**

VOUS FAIT VOYAGER EN PROVENCE ET TOUT AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE !

SALADE DE POULPE • ENCORNETS FARCIS • ARTICHAUTS BARIGOULE • VIANDE DE BŒUF FRANÇAISE OU ARGENTINE
PORC, VEAU, VOLAILLE FERMIÈRE • INCONTOURNABLE CAESAR SALADE SAUCE MAISON • DESSERTS MAISON

Le Voilier by Le Pier 31 est ouvert à l'année
vous permettra de profiter de la belle lumière du Port, par tous les temps grâce à sa nouvelle terrasse couverte !

31 ALLÉE DU QUAI DE L'ÉPI - SAINT-TROPEZ - TÉL. 04 94 56 64 13

TONY CORSO

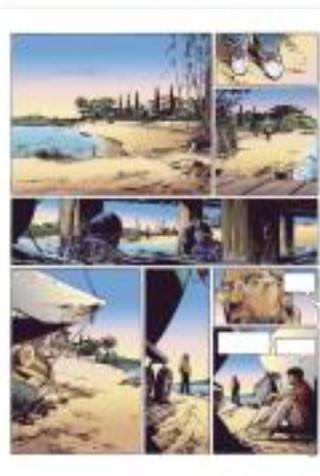
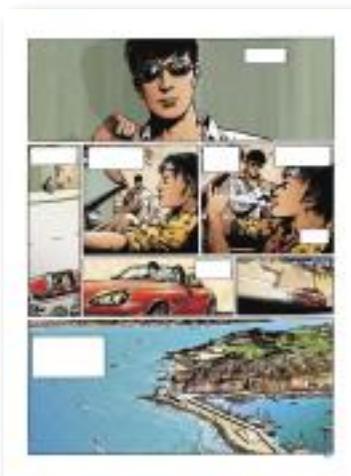
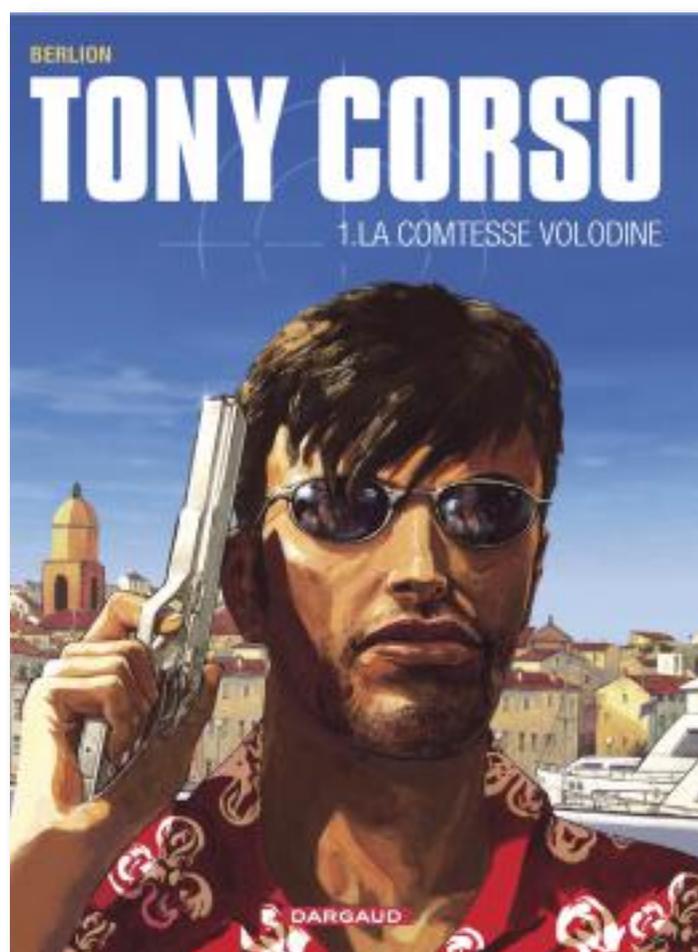
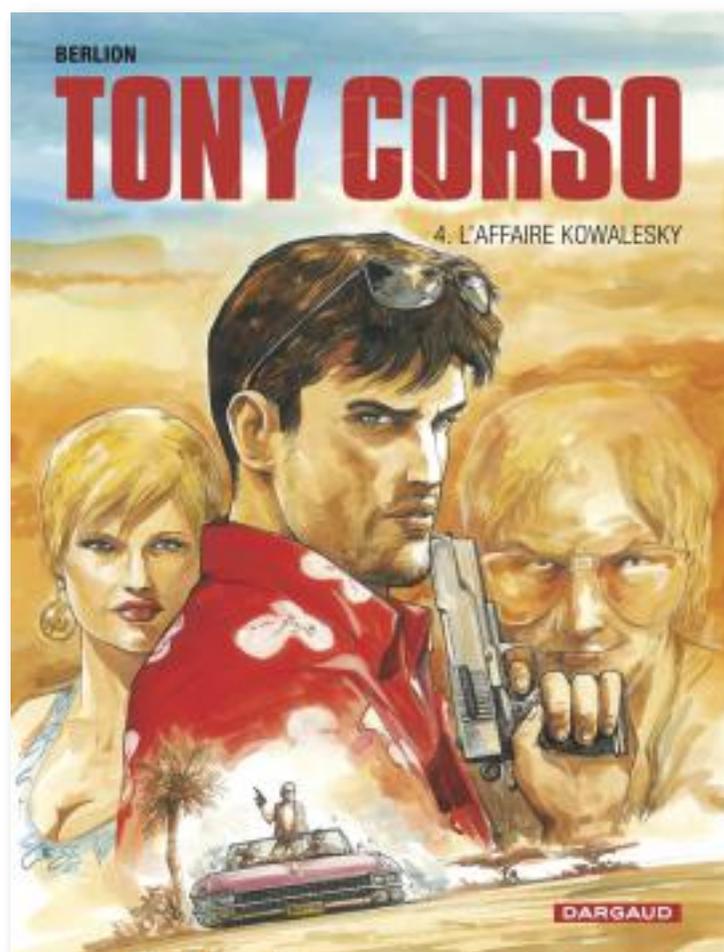
LE DÉTECTIVE TRÈS PRIVÉ DE LA JET SET TROPÉZIENNE

DU LUXE ET DE L'ACTION ! SCÉNARISTE ET DESSINATEUR, PLUSIEURS FOIS PRIMÉ EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER, OLIVIER BERLION DÉVOILE AVEC HUMOUR LA FACE CACHÉE D'UN VILLAGE AU CŒUR DE LA PLANÈTE OFFSHORE.

Texte : Emmanuelle Stange



“ TONY CORSO EST UN HÉROS À L'ANCIENNE ”



Il est des lieux qui inspirent. Le golfe de Saint-Tropez en fait partie. En témoigne l'incroyable diversité d'artistes séduits par la cité du Bailli depuis le début du XX^e siècle. De Maupassant à Brigitte Bardot en passant par Agnès Varda, Claude Lelouch, Henri Matisse, Paul Signac, Franz Liszt ou Boris Vian, la partition culturelle explore tous les courants créatifs, y compris le 9^e art.

C'est en effet à Saint-Tropez que se situe l'action de Tony Corso, le privé de la jet set. Créée par Olivier Berlion au début des années 2000, cette série BD, éditée par Dargaud, décrypte avec un humour incisif et décalé les méandres de la planète offshore.

« Il faut prendre l'argent là où il est », telle est la devise du détective, héros intemporel de la saga. Doté d'un look de tombeur, ténébreux à souhait, et d'une chemise hawaïenne, clin d'œil à Al Pacino dans Scarface, l'enquêteur, d'origine italienne, happe le lecteur dans les eaux troubles du luxe, du star-système et des intrigues politico-financières. Portées par un dessin réaliste, expressif, des couleurs vives et des dialogues jubilatoires, à mi-chemin entre Tarantino et Audiard, les aventures (7 albums au total) sont menées à un train d'enfer. Avec en toile de fond, le noir du polar ébloui par un soleil de plomb, l'azur des plages, l'odeur du maquis, le tangage des yachts, l'effervescence des cafés, le mystère des vieilles pierres, les excès nocturnes et le tintement des boules sur la place des Lices.

Cynique, un brin macho et viscéralement indépendant, Tony Corso évolue sans complexe au milieu des aristocrates et milliardaires. Mais toujours à bonne distance. Ni les femmes, ni l'argent, ni la politique, ni la religion, ni même le Gin Tonic qu'il affectionne, sans glace, ne lui font tourner la tête. L'assassinat de sa mère et la disparition de son père, ancien des Brigades rouges, lui ont appris à se méfier des engagements aveugles, de l'argent qui rend fou et des sentiments qui blessent. Un brin désabusé donc, cet anarchiste des temps moderne est cependant fidèle en amitié, avec dans son entourage une galerie de personnages récurrents, hauts en couleurs.

« Tony Corso est un héros à l'ancienne », sourit Olivier Berlion, scénariste et dessinateur de la série. Avec plus d'une cinquantaine d'albums à son actif, dans des styles très variés, l'auteur, plusieurs fois primé en France et à l'étranger, n'en est pas à son coup d'essai. Complice d'Eric Corbeyran depuis près de 30 ans, il jongle avec les mots, les images et les couleurs, alternant ou cumulant, à l'envi, les fonctions de scénariste, dessinateur et illustrateur. « C'est en lisant un livre sur « Les secrets des paradis fiscaux » qu'est née l'idée de Tony Corso, confie-t-il. J'ai découvert que la plus grande concentration de détectives privés se trouvait sur la Côte d'Azur, non pour défendre la veuve et l'orphelin mais les intérêts de fortunes, souvent douteuses. » Une richesse propice à débrider l'imagination. Tout comme le cadre de Saint-Tropez. « J'adore ce village où j'ai passé toutes mes vacances étant gamin, chez mon oncle. Entre la vision bling-bling que le monde entier en a et celle, relaxe, des habitants, le contraste est énorme. J'essaie d'en parler avec le plus de justesse possible. » Bercé par les séries Magnum, Starsky et Hutch, Colombo et Amicalement Vôtre, Olivier Berlion a aussi emprunté aux univers de Sergio Leone, Martin Scorsese, Brian de Palma, Bertrand Blier ou encore les frères Coen pour donner chair à son personnage. Tony Corso pourrait d'ailleurs être un jour adapté au cinéma. Également en projet, une nouvelle enquête, très tropézienne, dont les planches seront dévoilées l'an prochain dans la gazette.





BERON
2013

Jacqueline Franjou

REGARDER LES CHOSES AUTREMENT

Textes : Veronique Bret



Pas besoin de chercher longtemps sur Jacqueline ! A peine son nom tapé sur le net, s'étale devant vos yeux ébahis, un parcours extrêmement impressionnant : nombreux postes à responsabilité dans l'industrie, les ressources humaines, la communication, la politique et bien sûr plus de 30 ans de co-direction du Festival de Ramatuelle, festival de théâtre qu'elle a elle-même créé avec Jean-Claude Brial et... fondatrice de plusieurs festivals internationaux de photographie !

La photographie : mais oui, bien sûr, je tiens mon entrée en matière ! La Gazette tropézienne est en réalité née il y a douze ans, dans la tête des actuels créateurs et dans celle du regretté Jean-Marc Fichaux, merveilleux photographe, et photographe officiel du même Festival de Ramatuelle. Tout s'imbrique à nouveau très bien !

Un rendez-vous téléphonique est fixé par l'intermédiaire d'une charmante attachée de presse (ce n'est pas toujours le cas !) ; cette fois-ci, j'enregistre sur deux supports. Je sais maintenant qu'on est jamais trop prudent. C'est une très grande professionnelle, elle prépare la sortie de son livre et ajuste la programmation du festival. En résumé, elle est une femme pressée : je ne me vois pas du tout la déranger à nouveau !

Le téléphone sonne avec 10 minutes d'avance. Ce n'est pas grave, cela fait déjà quelques minutes que je me suis rendue totalement disponible : l'endroit où ça capte bien est choisi, ma liste de questions est sous les yeux, mes enregistreurs ont été testés plusieurs fois.

Je réponds fébrilement : « **Oui, allô, bonjour !** »

« **Oui, bonjour ! Ah ! Attendez, je vous rappelle, j'ai un problème de téléphone !** »

Mince : faux départ ! A peine raccroché, le téléphone sonne à nouveau : ouf !

Je présente en quelques mots le contexte de cette interview, j'entends bien que ça parle derrière elle : « **Attendez, ne quittez pas : je suis justement aux Éditions du Cherche Midi en train de régler certains points !** »

Re-faux départ ! Quelques secondes plus tard finalement : « **Je suis à vous !** » Je commence à comprendre comment en arrive à un tel parcours : tout gérer en même temps et tout le temps. Plongeons alors tête baissée dans la vague Franjou !

Elle m'accorde travailler beaucoup mais surtout, elle me parle de passion : elle a eu la chance de vouloir suivre tous les chemins qu'elle a empruntés, aux côtés de gens qu'elle aimait et respectait.

« **Le travail pour moi, c'est un partage avec les autres, un échange constant. J'aime travailler avec les êtres humains, j'ai besoin de ce contact ! Le travail, c'est un don de soi !** » Comment penser autrement quand on a grandi avec une mère qui disait : « **Le travail est une prière** » ?

Elle a attrapé le virus théâtral - tout a fait bénéfique celui-là ! - très tôt : à 8 ans, elle est en classe avec la petite fille de Marcel Aymé qui l'impressionne beaucoup avec sa gouaille et sa cigarette mais à la bouche. Celui-ci avait écrit une pièce de théâtre pour les enfants de sa classe, dans laquelle elle chantait et jouait une fourmi : le rôle principal quand même ! Et v'là t'y pas qu'elle me chante quelques paroles dont elle se souvient encore : je n'en reviens pas ! « **Oh ! mais je me souviens aussi du téléphone de Marcel Aymé : Ornano 05-02** » Une autre explication de sa réussite sans doute : la capacité étonnante qu'elle a, à retenir les informations !

Je lui parle programmation de festival : comment construire un festival par essence festif, dans un monde qui doit se re-penser ?

Elle me répond diversité ; **les comédies de Molière permettaient bien les deux : rire et sujets de société. Voilà notamment pourquoi les humoristes y ont une place privilégiée, encore plus depuis que Michel Boujenah a succédé à son cher Jean-Claude, en tant que directeur artistique.**

Diversité encore dans la renommée ; il y a les « **sociétaires** » qui viennent régulièrement : Luchini, Francis Perrin, Pierre Palmade, Michel Bouquet... mais il y a aussi les découvertes : La machine de Turing et son metteur en scène Tristan Petitgirard, en est une ! Vue à l'automne 2018 à Paris, elle est bouche bée et programme cette pièce avant même que celle-ci soit récompensée de nombreuses fois. Diversité aussi dans les disciplines : elle a par exemple, ajouté en amont du festival de théâtre, trois nuits de concerts de musique classique .

La danse trouvera également sa place cette année, dans le spectacle d'Abd El Malik, Le Jeune Noir à l'Épée ! Et la voici qui sait rebondir sur ma question précédente : « **En ces temps de tensions policières et d'émeute raciale aux USA, ce n'est pas innocent de le faire venir !** » Slam et danse dans une création poétique qui livre une réflexion sur

l'identité à l'heure de la mondialisation : oui, le Festival de Ramatuelle raconte notre monde.

« **Non, ça ne va pas du tout ; il faut rajouter...** » Qu'ai-je dit qui ne fallait pas ? Ah ! Non : je comprends que Jacqueline est encore en train de régler quelques pointes de détail chez son éditeur ! Elle revient aussitôt à notre conversation, avec toujours la même vivacité d'esprit : « **Jacques Weber revient cette année et c'est lui aussi qui fait le visuel de l'affiche !** » Ok Jacqueline, c'est noté !

Le don d'ubiquité est sans doute un autre de ses secrets : totalement avec moi dans l'échange, totalement au Cherche Midi pour les dernières corrections.

Je risque une question : « **Que penser de celui qui dirait que le théâtre est futile et accessoire ?** »

« **Une première réponse pet sec serait : c'est un imbécile !** » Bien sûr, elle développe et revient sur l'aspect essentiel du théâtre et des arts en général. Elle évoque les réseaux sociaux : a force de messages tronçonnés, on rétrécit le champ de réflexion. On a besoin des artistes et des auteurs pour penser. « **Toute la politique d'aujourd'hui est dans Shakespeare !** »

Je bifurque vers son rapport à la photo : « **Les photographes m'ont appris à regarder les choses autrement !** » Et puis, quand elle m'explique que faire un festival de photo c'est chercher des mécènes car elle tient à payer les photographes, les tirages, et sortir un catalogue : « **Mais vous êtes un monstre de travail !** »

« **Non mais j'ai une équipe formidable** » me dit-elle dans un joli éclat de rire.

Elle finit par me dire être, comme tout a chacun, un passeur : « **on est tous de passage sur cette planète, alors autant aider à transmettre des messages** »

Avec une émotion palpable, elle me lit un des passages de son livre pour... ne pas dire de « **conneries** » s'exclame-t-elle ! Pardon Jacqueline : vous auriez sans doute aimé que je corrige cette grossièreté ; **mais celle-ci dit quelque chose de votre franc parler qui me plaît.**

« **Avec ce livre, ma seule ambition est de faire découvrir nos coulisses et de partager un peu du bonheur que j'ai vécu ici. Je tenais à laisser quelque chose à tous ceux qui ont aimé le Festival. A mes petits-fils aussi - ils sont à moitié chinois, à moitié anglais -, pour qu'ils n'oublient jamais la part de culture française qui coule dans leurs veines.** »

Je finis l'écriture de ce portrait les pieds dans le sable au restaurant des Salins : Manu m'a permis de ravitailler mon ordinateur au premier étage ! C'est la veille de mon départ, après une semaine de passionnantes rencontres : je regarde la mer - sublime en cette fin d'après-midi - tout en ré-écoutant les fulgurances, la jeunesse et l'entrain de Jacqueline. Devant tant de beauté, d'intelligence et de générosité, je me dis que, quand même, le monde mérite d'être sauvé !

Merci Mme Jacqueline Franjou pour cet instant d'éternité ! Nous nous retrouverons sous les étoiles. Vive le Festival de Ramatuelle ! Vive le théâtre !



FESTIVAL DE RAMATUELLE

1^{er} Août JARRY

2 Août PAR LE BOUT DU NEZ

mis en scène par Bernard Murat

Avec François Xavier Demaison et François Berléand

3 Août INCONNU A CETTE ADRESSE

De Kressmann Taylor, mis en scène par Delphine de Malherbe

Avec Michel Boujenah et Charles Berling.

4 Août PIERRE PALMADE joue ses sketches

5 Août LE MUGUET DE NOEL

Sébastien Blanc et Nicolas Poiret. Mise en scène Jean-Luc Moreau

avec Lionel Astier, Frédéric Bouraly, Jean-Luc Porraz et Alexie Ribes

6 Août ET PENDANT CE TEMPS SIMONE VEILLE

Auteurs : Corinne BERRON, Hélène SERRES, Vanina SICURANI,

BONBON et TRINIDAD. Textes des chansons : TRINIDAD

Distribution : en alternance Samantha Benoit, Magali Bonfils,

Gwenda Guthwasser, Isabelle Laporte, Dominique Mérot,

Marie Montoya, Lucie Muratet, Nathalie Portal, Hélène Serres,

Vanina Sicurani.

7 Août CRISE DE NERF

D'après Anton Tchekov. Mise en scène Peter Stein

Avec Jacques Weber, Manon Combes et Loïc Mobihan

8 Août Chantal LADESOU

9 Août THE OPERA LOCOS

De la Compagnie Yllana & Rami Eldar. Mise en scène de :

David Ottone, Joe O'Curneen, Marc Alvarez, Manuel Coves, Yllana, Dominique Plaideau

Avec Laurent Arcaro, Diane Fourès, Michael Koné, Margaux

Toqué, Florian Laconi ou Tony Boldan

10 Août ABD AL MALIK - Le Jeune Noir à l'Epée



LES NUITS CLASSIQUES



Mardi 28 Juillet à 21h00

Les lauréates de
l'Académie Orsay-Royaumont
Marie-Laure Garnier Soprano
Célia Onéto Bensaid Piano

Mercredi 29 juillet 2020

Marie-Joseph JUDE, piano

Jeudi 30 juillet 2020

Chopin, l'Ame Déchirée
Patrick Poivre D'Arvor, récitant
Jean Philippe Collard, Piano

Les Bons plan IMMO



Sandrine Huvenne

PROPERTIES

Tél. +33 (0)6 15 43 20 53

www.huvenneimmobilier.com - sandrine@huvenne.fr

Sa connaissance du marché immobilier et son professionnalisme sont très largement reconnus dans le Golfe de Saint-Tropez et particulièrement sur La Croix Valmer et Gigaro. Son expérience pointue, son carnet d'adresses et ses nombreuses connections sur ce secteur sont autant de sérieuses garanties pour vous permettre de vendre ou acquérir votre villa du golfe de Saint Tropez, La Croix Valmer et la Baie de Cavalaire.

Her knowledge of the property market and her professionalism are widely recognised in the Saint-Tropez area, especially in the communes of La Croix Valmer and Gigaro. Thanks to her extensive experience, long list of contacts and numerous connections in the area, you are sure to buy - or sell - your villa in the Golfe of Saint Tropez, La Croix Valmer and the Bay of Cavalaire.

LA CROIX VALMER : PANORAMIQUE VUE MER, FACE AUX ILES D'OR ET LES COLLINES.

Magnifique Propriété de 4 chambres + bureau, piscine à débordement, jardin de 1600 m² aménagé et planté d'essences méditerranéennes... Au calme absolue, plein sud-sud-ouest, cette Villa récente conjugue un style contemporain et traditionnelle. Garage, Parkings, cave et pièce de rangement... Confort et situation irréprochable. On ne peut qu'être séduit par le charme et la qualité de cette propriété.

Magnificent property with 4 bedrooms + office, infinity pool, garden of 1600 m² fitted out and planted with Mediterranean essences ... In absolute calm, facing south-southwest, this recent Villa combines a contemporary and traditional style. Garage, parking, cellar and storage room ... Comfort and impeccable location. We can only be seduced by the charm and the quality of this property.

Prix : 2 360 000 euros



LES RIVES DE BEAUVALLON / GRIMAUD : PROPRIÉTÉ LUXUEUSE, PLAGE PRIVÉE À 300 M



Domaine privé en bord de mer avec plage privée (matelas, parasol, restaurant, ponton), piscine, tennis,... Villa de style Seventies, luxueusement rénovée, sur merveilleux jardin bucolique de 2100 m² clôturé. Belle Villa d'architecte de plain-pied, 4 chambres, spacieux salon, cuisine Bulthaup, divers pièces de rangement, vastes terrasses, piscine à débordement, pavillon Balinais, abri de jardin, garage et chaufferie... Auvent de 30 m², terrasse toit avec accès. Commerces et Port-Grimaud à pied !

Un véritable Paradis, face à Saint-Tropez !

Private domain by the sea with private beach (mattress, parasol, restaurant, pontoon), swimming pool, tennis court,... Seventies-style villa, luxuriously renovated, on a wonderful bucolic garden of 2100 m² fenced. Beautiful architect-designed villa on one level, 4 bedrooms, spacious living room, Bulthaup kitchen, various storage rooms, large terraces, infinity pool, Balinese pavilion, garden shed, garage and boiler room ... 30 m² awning, roof terrace with access. Shops and Port-Grimaud on foot! A real paradise, facing Saint-Tropez!

Prix : 2 260 000 euros



jai-faim
.com[®]

GOLFE DE ST-TROPEZ



LES PLATS DE VOS RESTAURANTS PRÉFÉRÉS, LIVRÉS CHEZ VOUS

RED FOAL

SAINT-TROPEZ, PLACE DES LICES

