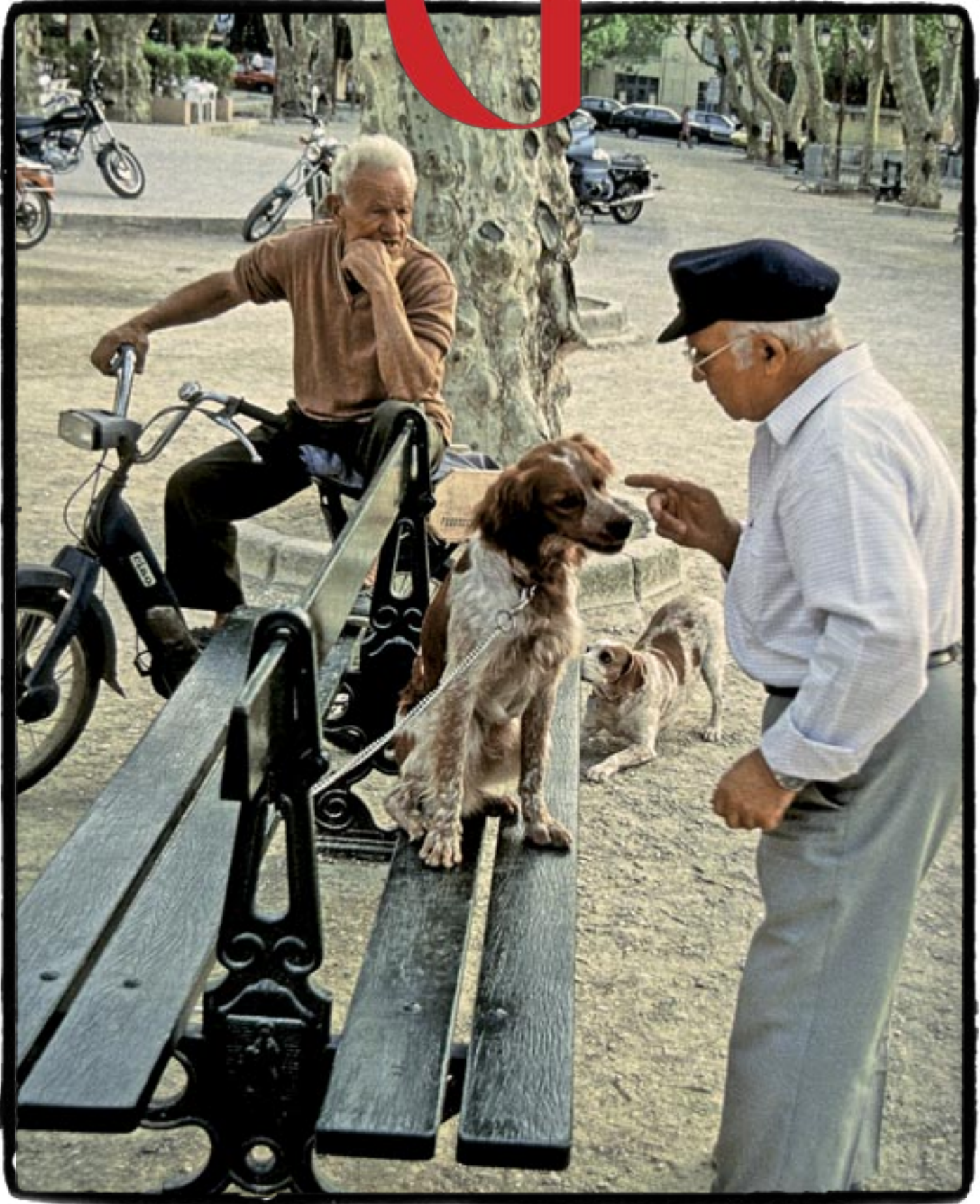


G

AZETTE



Jean Marc Fichau

A woman with long blonde hair and dark sunglasses is wearing a blue denim jacket with intricate braided details along the collar, cuffs, and hem. She is standing outdoors with a white wall and orange vertical stripes in the background. Her hands are on her hips.

BERENICE.

1 Place de la Garonne
SAINT-TROPEZ.
WWW.BERENICE.NET

L'ESPRIT DE LA GAZETTE

LIBERTÉ, JOIE DE VIVRE, PROFITER DES BONS MOMENTS TELS QU'UN CAFÉ CROISSANT SUR UNE TERRASSE ENSOLEILLÉE.

UNE BONNE BOUTEILLE DE VIN QUE L'ON PARTAGE AVEC DES AMIS. UN RESTAURANT EN AMOUREUX.

DES GENS LIBRES DE S'HABILLER À LEUR GUISE, CROIRE OU NE PAS CROIRE EN UN DIEU OU EN UN DOGME. RÊVER, RIRE DE TOUT ET DE TOUT LE MONDE ET DE SOI-MÊME.

Découvrir des passionnés de leur travail, flâner sur une plage, rouler à moto ou en voiture au gré de nos envies.

Bref tout ce que les fanatiques de tous poils qui nous pourrissent la vie détestent. Être libre, aimer la vie et profiter en toutes saisons de notre magnifique région que beaucoup s'accordent à élire comme l'une des plus belles du monde (avec la Corse et la Bretagne bien entendu ! 🇫🇷).

C'est cela l'esprit de la Gazette et vous trouverez tout au long de ce troisième numéro d'hiver, Théodora autour de la céramique, Patrice et ses sculptures, François et sa passion du sport, Le Carré Gaumont et sa magnifique programmation pour vos soirées d'hiver. La Dracénie avec son offre culturelle et ses nombreuses possibilités de balades.

ET ENFIN TOUS NOS FIDÈLES ANNONCEURS, QUI CONTRAIREMENT À BEAUCOUP RESTENT OUVERTS À L'ANNÉE AFIN DE VOUS SERVIR. BELLE LECTURE, BEL HIVER

FREEDOM, JOIE DE VIVRE, ENJOY GOOD TIMES SUCH AS COFFEE CROISSANTS ON A SUNNY TERRACE. A GOOD BOTTLE OF WINE THAT WE SHARE WITH FRIENDS. A ROMANTIC RESTAURANT. PEOPLE FREE TO DRESS AS THEY PLEASE, BELIEVE OR NOT BELIEVE IN A GOD OR DOGMA. DREAMING, LAUGHING AT EVERYTHING AND EVERYONE AND YOURSELF.

Discover enthusiasts of their work, stroll on a beach, ride a motorcycle or car according to our desires.

In short, everything that all-haired fanatics who rot our lives hate. Be free, love life and enjoy in all seasons our magnificent region that many agree to elect as one of the most beautiful in the world (with Corsica and Brittany of course! 🇫🇷).

This is the spirit of the Gazette and you will find throughout this third winter issue, Theodora around ceramics, Patrice and his sculptures, François and his passion for sport, Le Carré Gaumont and its magnificent programming for your winter evenings. The Dracénie with its cultural offer and its many possibilities for walks.

AND FINALLY ALL OUR LOYAL ADVERTISERS, WHO UNLIKE MANY REMAIN OPEN ALL YEAR ROUND TO SERVE YOU.

BEAUTIFUL READING, BEAUTIFUL WINTER



DIRECTION DE LA PUBLICATION :
Franck Provost, Steve Lorillère

MAQUESTTISTE : Mathéo Trougnac

RÉDACTION :
Anne Tabourel, Isabelle Chalençon-Rivet,
Franck Provost, Isabelle Dert Bono

COMMERCIAL : Franck Provost 06 51 81 82 69
Mathéo Trougnac 06 18 96 79 35

PHOTOGRAPHES : Franck Provost, Steve Lorillère

COUVERTURE : Jean Marc Fichaux

SOCIAL MÉDIA MANAGER : Mathéo Trougnac

N° 11 - Décembre 2023 - Avril 2024

Régie Publicité & Editeur : La Gazette - Bureau local : 12 rue des Cistes 83310 Cogolin

Tél. 06 79 97 03 62 - steve@gazettetropezienn.fr - ISSN 0998 8084

IMMOSUR

Côte d'Azur

VOTRE AGENCE IMMOBILIÈRE À LA CROIX-VALMER

UNE CONNAISSANCE ACCRUE DU MARCHÉ
UNE EXPÉRIENCE DE PLUS DE 20 ANS EN TRANSACTION IMMOBILIÈRE
POUR TOUS VOS PROJETS IMMOBILIERS À LA CROIX-VALMER
ET DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

VENDEUR ?

NOUS CONNAISSONS CERTAINEMENT DÉJÀ VOTRE ACQUÉREUR !

ACQUÉREUR ?

NOUS VOUS PRESENTERONS SÛREMENT VOTRE COUP DE COEUR !

572 Boulevard St Raphaël
LA CROIX-VALMER

LA CROIX-VALMER

SITUATION D'EXCEPTION

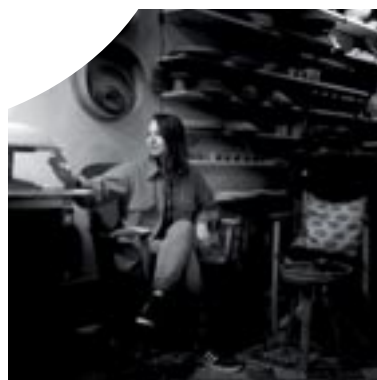


HAUTEURS DE GIGARO, FACE A LA MER
ENDROIT TRANQUILLE & MERVEILLEUX
TERRAIN D'UN HECTARE
AUTHENTIQUE VILLA PROVENCALE
PRIX: 4 365 000€
DPE: D

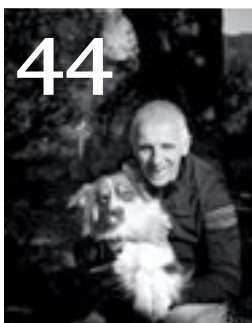


10

23



34



44

48



62

10.

CHANEL

LE JASMIN :

UNE CULTURE D'EXCEPTION

23.

PATRICE RACOIS

*ENTRE BRUITS ET FUREUR, LE
MÉTAL POUR LANGAGE*

28.

THÉODORA LECRINIER

*UNE CÉRAMISTE
QUI SORT DES SENTIERS BATTUS*

34.

À L'HEURE

34. ROYAL OAK quantième
perpetuel

36. PIAGET limelight Gala

44.

FRANÇOIS DELECOUR

UN HYPER ACTIF PASSIONNÉ

48.

DRACÉNIE

PROVENCE, VERDON,

UN TERRITOIRE D'ÉVASION

52.

WINE TOUR

EN PAYS VAROIS

56

GOURMAND

*Sélection des lieux de retrouvaille de la gour-
mandise hivernale*

62.

L'ATELIER DE LA PÂTE

JE N'AI PAS DE RECETTES, J'AI LA MÉMOIRE DU GOÛT,

Les **P** *de la Gazette*
PHOTOGRAPHES



DÉCORATION - ÉVÉNEMENT - IMMOBILIER - PORTRAIT - MODE - RESTAURANT - PLAGE

+33 (0)6 79 97 03 62 - steve@gazettetropeziennne.fr



LA VIE EST UNE FÊTE - Les Chiens de Navarre, THÉÂTRE

SAMEDI 13 JANVIER 2024 À 20H30

Une création hors cadre et hors norme comme en ont le secret Les Chiens de Navarre qui nous promettent une vie de fête. Sans tabou ni retenue, ils usent du rire comme d'une arme redoutable pour explorer les travers de notre société. Et ausculter, au service des urgences psychiatriques, toutes les micro-folies. Âmes sensibles s'abstenir !



KAZ HAWKINS - Until We Meet Again

MUSIQUE [Irlande]

SAMEDI 3 FÉVRIER 2024 À 20H30

Son timbre, sa puissance vocale, sa présence un brin provocante font de Raz Hawkins une artiste singulière qui a tatoué sur sa peau et dans ses mélodies une grande part de sa vie cabossée. Pour fêter sa renaissance et ses 50 ans, elle vogue en tournée avec, en bandoulière, aux titres explicites : *Surviving, Better Days, One more Fight...*



FARY - Aime-moi si tu peux

HUMOUR

VENDREDI 26 JANVIER 2024

À 20H30

De stand-up en solo show, Fary a hissé son art au plus haut niveau au point d'être programmé sur le court central de Roland-Garros à Paris devant 15 000 personnes ! Une expérience extraordinaire qui n'empêche pas l'humoriste d'aimer les ambiances plus intimistes pour faire entendre son dernier opus *Aime moi si tu peux*, preuve du renouvellement de son répertoire.

SENS DESSUS DESSOUS - André Dussollier,

HUMOUR [Création 2023]

SAMEDI 10 FÉVRIER 2024 À 20H30

20 ans après *Monstres sacrés, sacrés monstres*, André Dussollier retrouve ses écrivains favoris dont il savoure la langue avec gourmandise. Tout de noir vêtu, magistral, il incarne avec élégance l'esprit des plus grands : Hugo, Guitry, Dubillard, Baudelaire, Devos... Sauf qu'aujourd'hui le « monstre sacré » du théâtre et du cinéma, c'est lui !





VINCENT DEDIENNE - *Un Soir de Gala*

HUMOUR [Création 2023]

SAMEDI 17 FÉVRIER 2024 À 20H30

Aurolé de deux Molière de l'humour, l'un en 2017 pour *S'il se passe quelque chose*, l'autre en 2022 pour *Un soir de gala*, Vincent Dedienne arpente les scènes de théâtre entre deux chroniques radiophoniques ou télévisuelles et des tournages de cinéma. L'occasion de voir en chair et en os le nouveau maestro du rire français dans un véritable bijou d'humanité.

FANTASTIK - Viktor Vincent

MAGIE NOUVELLE / ILLUSIONNISME [Création 2024]

VENDREDI 23 FÉVRIER 2024 À 20H30

Dans un habile mélange de magie, de mentalisme et de poésie, Fantastik nous transporte dans un univers enchanté, aux forces invisibles, et où tout est possible. Un voyage cousu main par Viktor Vincent qui démontre une fois encore tout son talent d'illusionniste. Quand la réalité et la fiction s'entrecroisent et promettent des expériences hors du commun...



ASYLUM - Kibbutz Contemporary Dance Company / Rami Be'er. DANSE [ISRAËL] **SAMEDI 9 MARS 2024 À 20H30**

Figure centrale de la scène chorégraphique israélienne, la Kibbutz Contemporary Dance Company, dirigée depuis 1996 par Rami Be'er, évoque avec une puissance sans égale le thème des migrants. Et, plus généralement, celui de la condition humaine. Sentiments intenses, réflexions subtiles et beauté des mouvements font le sel de sa dernière création.



DREAMERS #1 - Aterballetto, DANSE [Italie]

VENDREDI 22 MARS 2024 À 20H30

En une soirée unique et trois programmes, la Fondazione Nazionale della Danza donne toute la mesure de son talent. Non seulement elle appréhende en profondeur les styles les plus divers mais elle se fond littéralement dans les univers des chorégraphes Diego Tortelli, Philippe Kratz et Johan Inger. Aguerrie à toutes les techniques, sa polyvalence fait sa force et un formidable atout pour relever le défi imposé par *Dreamers#1* !



NOCTURNE - David Walters / Ballaké Sissoko Vincent Segal / Roger Raspail, MUSIQUE

SAMEDI 16 MARS 2024 À 20H30

David Walters, Vincent Segal, Ballaké Sissoko et Roger Raspail nous embarquent dans un voyage musical à la fois doux et rêveur, éblouissant de grâce et d'harmonie. Complainte du violoncelle, pulsation des percussions, envolée de kora, mélodies douces-amères... c'est la promesse d'un concert en acoustique qui met un peu de douceur dans notre monde de bruit et de fureur.





COSMOs - Julie Villeneuve / Cie Le Facteur Indépendant

THÉÂTRE / PERFORMANCE

VENDREDI 29 MARS 2024 À 20H30

De sa relation fusionnelle avec son chien Cosmo, Julie Villeneuve a créé une autofiction sensible qui questionne la singularité des relations entre les vivants, entre l'homme et l'animal. Et, au-delà, qui interroge sur ce qui nous relie au monde et à nous-mêmes. Une manière singulière d'éveiller les sens et de créer un dialogue théâtral à nul autre pareil, pudique et authentique.

GLOB - Les Foutoukours

CLOWN / CIRQUE [CANADA] [Dès 5 ans]

SAMEDI 6 AVRIL 2024 À 20H30

Le dernier-né de la compagnie Les Foutoukours est à son image : complètement fou parce que décalé, fin, silencieux, magique. Du burlesque poétique à l'état pur, magnifié par le décor à saveur scandinave propice à l'irruption de deux étranges personnages poilus, hirsutes, doux et sans âge. Ils attendent que la vie passe et se demandent quoi faire, comme rêver le nez au vent. Le nez rouge, bien sûr...



HUMANS 2.0. - Circa

NOUVEAU CIRQUE [Australie]

Vendredi 19 avril 2024 à 20h30

L'art abstrait de Circa poursuit son tour du monde depuis son Australie natale avec, dans ses valises, une deuxième lettre d'amour à l'humanité et un nouveau message d'espoir après le succès de *Humans*. La troupe de 23 artistes, tous aguerris aux figures circassiennes, même les plus improbables, fait surgir à la volée une performance intense mêlant acrobatie et danse contemporaine. Epoustouflant !

DIVIDUS - Nacim Battou / Compagnie Ayaghma

DANSE

VENDREDI 12 AVRIL 2024 À 20H30

De l'Ave Maria au tube de Nina Simone *I Put A Spell On You*, de notes de guitare sèche aux rythmes électro, *Dividus* est une déflagration fougueuse et généreuse de danses et de musiques pour se reconnecter au vivant. Une première pièce chorale dont le succès public et critique fut total dès sa création au Festival d'Avignon !





UNE IDÉE GÉNIALE - Sébastien Castro / José Paul / Laurence Porteil / Agnès Boury, THÉÂTRE

VENDREDI 26 AVRIL 2024 À 20H30

Comique de répétition, effets miroir, dialogues cinglants, situations grotesques, comédiens épatants, tous les ingrédients du théâtre de boulevard sont réunis dans cette *Idée géniale* trouvée par l'auteur et acteur Sébastien Castro. Un pur divertissement qui déclenche l'hilarité générale comme un tsunami, à l'instar de sa précédente comédie à succès *J'ai envie de toi*.

CARMINHO - Portuguesa, MUSIQUE [Portugal]

SAMEDI 18 MAI 2024 À 20H30

Fadiste de mère en fille, Carminho mêle le fado authentique à des influences issues de la musique populaire portugaise et brésilienne ou encore du jazz. Dès la sortie de son premier album *Fado* en 2009, elle est considérée dans son pays natal comme « la plus grande révélation du fado de ces dix dernières années » !

Aujourd'hui l'étoile brille toujours du même éclat.



aSH - Aurélien Bory / Shantala Shivalingappa

DANSE [France / Inde] [Dès 12 ans]

Samedi 4 mai 2024 à 20h30

Ancrée dans le sol, elle danse. Derrière elle, la toile se dresse, mobile, mutante, bruyante. L'affrontement est puissant. Shantala Shivalingappa, imprégnée par l'énergie de Shiva, apprivoise l'autre. Avec une grâce infinie, elle nous invite à remonter le fil de son histoire. Réécrit par Aurélien Bory, le récit de cette vie, entre tradition et danse contemporaine, envoûte les sens et entraîne les spectateurs dans une balade aux confins du réel.



DEUX AMIS - Pascal Rambert / Charles Berling / Stanislas Nordey, THÉÂTRE

SAMEDI 11 MAI 2024 À 20H30

Stanislas Nordey et Charles Berling sont deux amis à la scène et dans la vie. Deux acteurs amoureux du théâtre et de l'amour dont la passion est parfois explosive, voire haineuse ! C'est un couple à la mesure de leur démesure qui s'apprête à remonter quatre pièces de Molière comme l'avait fait Antoine Vitez. Toujours percutants, les deux comédiens sont saisissants de vérité, puissants jusqu'au vertige.





CHANEL

LE JASMIN

UNE CULTURE D'EXCEPTION

CETTE FLEUR ICONIQUE EST LA COMPOSANTE ESSENTIELLE DU CÉLÈBRE PARFUM N°5 DE CHANEL, LE PAYS GRASSOIS EN A FAIT UNE CULTURE D'EXCEPTION.

Implantée dès la Renaissance dans le sud de la France, le jasmin a fait bien du chemin... Cette fleur fragile et précieuse est originaire des montagnes de l'Himalaya, c'est dans le pays Grassois qu'elle a trouvé les conditions climatiques idéales pour s'y épanouir. Ici on dit que la rose donne son âme au soleil et que le jasmin la donne aux étoiles... Cette petite fleur blanche se cache du soleil en recroquevillant ses cinq pétales et ce n'est qu'à la nuit venue qu'elle semble renaître. Dès l'aube, son parfum enchante les esprits avec raffinement et sensualité !

En France, il faut attendre le milieu du XVIII^{ème} siècle pour que les parfumeurs l'utilisent essentiellement pour parfumer les gants, il participe aussi à la composition des poudres avec de la craie de Briançon pilée ou des pommades à base de graisse.

Ce n'est qu'au milieu du XIX^{ème} siècle que le jasmin va connaître son véritable essor dans les Alpes Maritimes. Et au début du XX^{ème} siècle, la région de Grasse jusque dans le Var, va commencer sa culture en plein champ. On passe ainsi de 200 tonnes de fleurs récoltées en 1900 à plus de 1000 tonnes en 1911. Mais c'est dans les années folles que le jasmin de Grasse va inspirer les créateurs de parfums et surtout un, Ernest Beaux.

En 1921, il crée le célèbre N°5, Gabriel Chanel recherchait alors « un parfum de femme à odeur de femme »... Le jasmin avait donc trouvé sa bonne étoile !

Mais dans les années 50, le coût de la main d'œuvre, la pression immobilière, la délocalisation ... seront fatales à cette culture si éphémère.

Heureusement, aujourd'hui le jasmin refleurit de nouveau dans le sud de la France.

Depuis 1987, pour sécuriser ses approvisionnements en quantité et en qualité mais aussi pour protéger un savoir-faire historique, la maison Chanel a passé un accord unique en son genre avec la famille Mul, les plus grands producteurs de fleurs à parfum (jasmin de grasse, rose de mai, tubéreuse...) de la vallée de la Siagne, installés à Pégomas.

Chaque plante est patiemment cultivée sur les 30 hectares de leur propriété. La passion est le leitmotiv de cette famille d'agriculteurs : « *l'agriculture c'est avant tout de l'observation. On regarde nos fleurs, on essaye de les comprendre et on ajuste pas à pas, ce n'est jamais fini !* » Explique Joseph Mul.

Chaque fleur cultivée et transformée ici rentrera dans la composition et la fabrication des parfums de la maison de couture. Chanel garantit ainsi une parfumerie d'excellence et la famille Mul assure la pérennité de ses terres. Et depuis 2020, le jasmin est certifié en agriculture biologique. La gestion des ressources en eau est également une priorité, d'où la mise en place d'un réseau de micro-irrigation connecté et associé à un capteur d'humidité et à une station météorologique. Ce partenariat assure aussi la formation aux pratiques de récolte traditionnelles. A la fin de l'été, on peut donc observer les cueilleuses récolter à la main les fleurs au petit matin avant que le soleil n'apparaisse. Leur geste est précis, rapide et vif, il faut faire vite, car dès qu'il fera chaud, la fleur tombera...

Rencontre avec Olivier Polge le « Nez » de Chanel depuis 2015.

A son actif : Bleu de Chanel Extrait, Gabrielle Essence et l'eau N°5.

Pourquoi la maison Chanel attache autant d'importance à la culture du Jasmin dans le pays Grassois ?

Le célèbre parfum a été créé en 1921. A l'époque la culture du Jasmin était en plein essor à Grasse. Il était impensable pour la maison Chanel de changer la formule de son extrait. Il a bien fallu trouver une solution pour cultiver le jasmin à l'identique.

Comment peut-on définir ce parfum ?

A l'époque Gabrielle Chanel ne voulait surtout pas un parfum qui reproduise une odeur de la nature ! Elle voulait un parfum à l'esthétique abstraite, une révolution dans le monde de la parfumerie et c'est ce qui le caractérise encore aujourd'hui.

Y a-t-il une différence entre le jasmin cultivé à Grasse et ceux cultivés à l'étranger ?

Il s'agit de la même variété, le jasmin grandiflorum. Sur le plan biologique il n'y a pas de différence, celui qui est cultivé en Égypte est excellent, on reconnaît des touches de miel et de fruits rouges. Alors que l'Absolu, produit à Pégomas, n'a rien à voir, on retrouve des notes de thé vert, plus chaudes et moins sucrées. La grande différence est strictement olfactive et n'a rien de comparable !

Quelle est la particularité du site de Pégomas ?

Dans le pays grassois, La maison Chanel est la seule marque dans l'industrie des parfums à avoir sa propre usine au milieu des cultures. Le processus de transformation est contrôlé du début jusqu'à la fin avec un minimum de transport.

Les fleurs arrivent encore fraîches et ne perdent pas leur valeur olfactive, c'est la garantie de l'excellence.



This iconic flower is the essential component of Chanel's famous N° 5 perfume, and the Grasse region has developed an exceptional crop of it.

Established in the south of France since the Renaissance, jasmine has come a long way ... This fragile and precious flower originates from the Himalayan mountains, and it is in the Grasse region that it has found the ideal climatic conditions to flourish.

Here, it is said that the rose gives its soul to the sun and the jasmine gives it to the stars... This little white flower hides from the sun by curling up its five petals, and only at night does it seem to be reborn. From dawn onwards, its fragrance enchants the senses with refinement and sensuality!

In France, it wasn't until the middle of the 18th century that perfumers began to use it mainly to perfume gloves. It was also used in the composition of powders with crushed Briançon chalk and fat-based ointments. It wasn't until the middle of the 19th century that jasmine really took off in the Alpes Maritimes. At the beginning of the 20th century, the region from Grasse to the Var began to grow jasmine

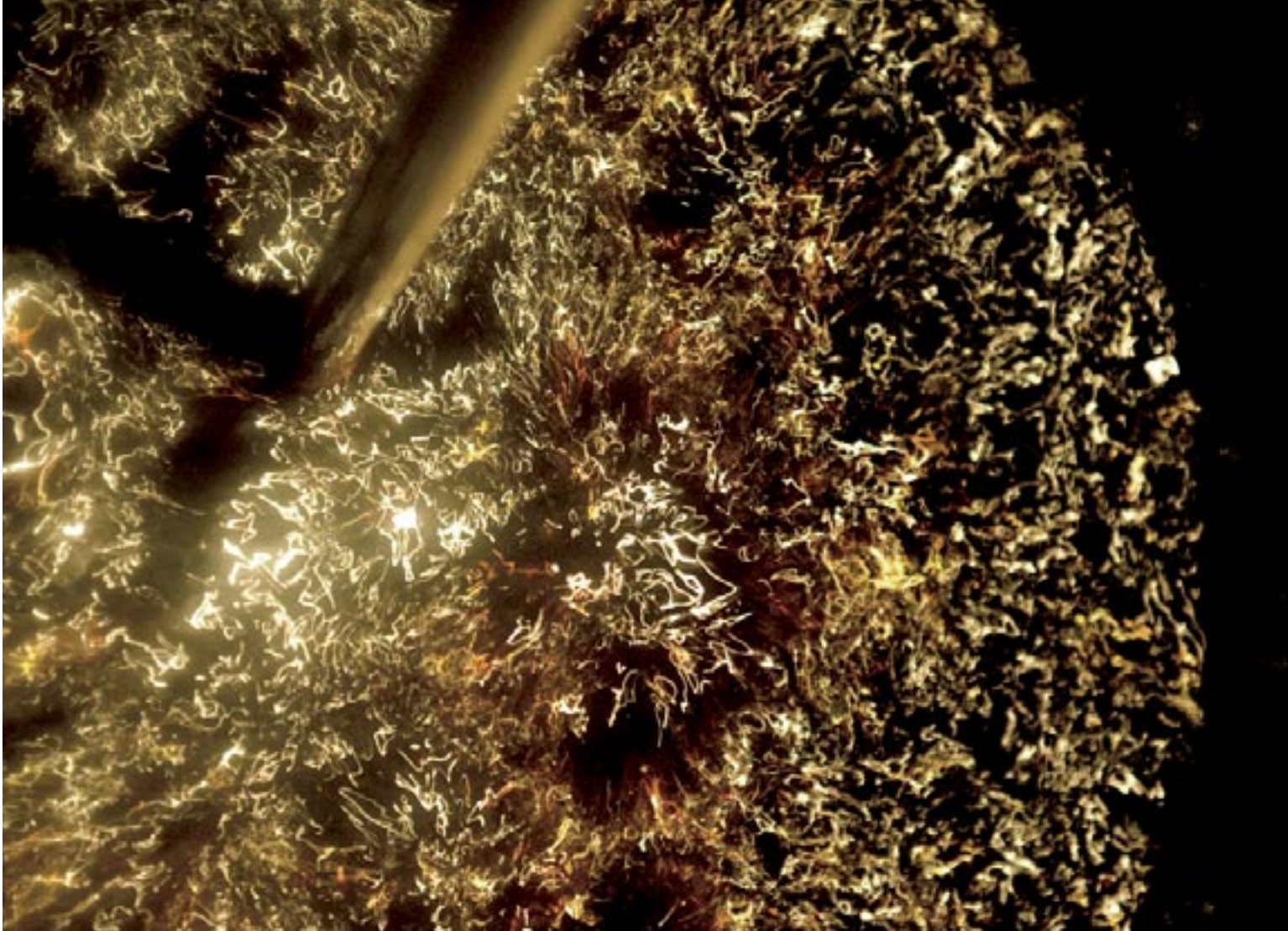
in open fields, increasing the harvest from 200 tonnes of flowers in 1900 to more than 1,000 tonnes in 1911. But it was during the Roaring Twenties that Grasse jasmine inspired perfume designers, especially Ernest Beaux. In 1921, he created the famous N°5, and Gabriel Chanel was looking for "a woman's perfume with a woman's scent"... So jasmine had found its lucky star!

But in the 1950s, the cost of labour, property pressures and relocation proved fatal to this short-lived crop. Fortunately, today jasmine is blooming again in the south of France.

Since 1987, in order to secure its supplies in terms of quantity and quality, but also to protect its historic know-how, Chanel has entered into a unique agreement with the Mul family, the largest producers of perfume flowers (jasmin de grasse, rose de mai, tuberose, etc.) in the Siagne valley, based in Pégomas. Each plant is patiently cultivated on the 30 hectares of their property. Passion is the leitmotif of this farming family: "Farming is above all about observation. We look at our flowers, we try to understand them and we adjust step by step, it's never finished!" explains Joseph Mul.

Each flower grown and processed here is used in the composition and manufacture of the couture house's perfumes. Chanel thus guarantees a perfumery of excellence and the Mul family ensures the sustainability of its land. And since 2020, the jasmine has been certified organic. Water resource management is also a priority, which is why a micro irrigation network has been set up, connected to a humidity sensor and a weather station. This partnership also provides training in traditional harvesting practices, so at the end of the summer, you can watch the women picking the flowers by hand in the early hours of the morning, before the sun comes out. Their movements are precise, fast and lively, and they have to be quick, because as soon as it gets hot, the flowers will fall off...





Meet Olivier Polge, Chanel's "Nose" since 2015.

To his credit: Bleu de Chanel Extrait , Gabrielle Essence and eau N°5 .

-Why does Chanel attach so much importance to growing Jasmine in the Grasse region?

The famous perfume was created in 1921 . At the time, Jasmine cultivation was booming in Grasse. It was unthinkable for Chanel to change the formula of its extract. A solution had to be found to grow the jasmine identically.

-How can we define this fragrance?

"At the time, Gabrielle Chanel didn't want a perfume that reproduced the scent of nature! She wanted a perfume with an abstract aesthetic, a revolution in the world of perfumery, and that's what still characterises it today".

-Is there a difference between the jasmine grown in Grasse and that grown abroad?

It's the same variety, jasmine grandiflorum. From a biological point of view, there is no difference. The jasmine grown in Egypt is excellent, with hints of honey and red fruit. The Absolu, produced in Pégomas, has nothing in common, with notes of green tea, warmer and less sweet. The big difference is strictly olfactory, and there's nothing comparable about it!

-What's so special about the Pégomas site?

In the Grasse region, Chanel is the only brand in the perfume industry to have its own factory in the middle of the fields. The transformation process is controlled from start to finish, with a minimum of transport.

The flowers arrive still fresh and do not lose their olfactory value, a guarantee of excellence.



BEAUTY CONCEPT STORE

Port Cogolin - Tél. 06 66 11 35 41
Silvy : 06 51 38 65 45 - Paola : 06 34 01 37 48
Ouvert du lundi au samedi midi.

Belle des pieds à la tête !

Prenez soin de vous chez Beauty Concept Store à Port Cogolin. Juste en face de sa blanchisserie, Sophie a ouvert au printemps ce Concept Store avec des prestataires free-lance. Silvy, Prothésiste ongulaire, teinture cils et sourcils, rehaussement de cils et sourcils, vous accueille avec et sans Rdv. Paola y propose coiffure mixte et trichothérapie sur Rdv. Vous trouverez ici un large choix de produits de beauté pour professionnels et particuliers de marques françaises, biologiques et végan signés La compagnie de Provence, Comme avant, Arganicare, Peggy Sage, Élixir. A découvrir aussi de jolis accessoires et du linge de maison Harmony Textile, les bougies parfumées et parfums d'ambiance Durance et d'élégantes créations de petite maroquinerie cousues « By Sophie ».

DE BELLES IDÉES CADEAUX !

Beautiful from head to toe!

Take care of yourself at Beauty Concept Store in Port Cogolin. Right in front of her laundry, Sophie opened this Concept Store in the spring with freelance service providers. Silvy, nail technician, eyelash and eyebrow dye, eyelash and eyebrow enhancement, welcomes you with and without an appointment.

Paola offers mixed hairdressing and trichotherapy on Rdv. Here you will find a wide choice of beauty products for professionals and individuals of French, organic and vegan brands signed La compagnie de Provence, Comme avant, Arganicare, Peggy Sage, Élixir. Also discover pretty accessories and Harmony Textile household linen, Durance scented candles and home fragrances and elegant creations of small leather goods sewn "By Sophie".

BEAUTIFUL GIFT IDEAS!

**VOUS TROUVEREZ ICI
UN LARGE CHOIX DE
PRODUITS DE BEAUTÉ
POUR PROFESSIONNELS
ET PARTICULIERS DE
MARQUES FRANÇAISES,
BIOLOGIQUES ET
VÉGAN**

***HERE YOU WILL FIND A WIDE
CHOICE OF BEAUTY PRODUCTS FOR
PROFESSIONALS AND INDIVIDUALS
OF FRENCH, ORGANIC AND VEGAN.***







JEAN LOUIS DAVID

SAINTE MAXIME.
Tél. 04 94 45 91 99
Centre commercial carrefour Market
18 place Jean Mermoz,

PROFESSIONNALISME ET PASSION

A la tête du salon Jean-Louis David de Sainte-Maxime, Sophia est entourée d'une équipe dynamique et sympathique qui vous accueille dans un grand salon design.

FORMÉES TRÈS RÉGULIÈREMENT PAR LE GROUPE AUX DERNIÈRES TENDANCES, CES PROFESSIONNELLES PASSIONNÉES, À L'ÉCOUTE DE VOS ENVIES, VOUS ASSURENT UN SERVICE PERSONNALISÉ POUR UN RÉSULTAT PARFAIT.

PROFESSIONALISM AND PASSION

At the head of the Jean-Louis David salon in Sainte-Maxime, Sophia is surrounded by a dynamic and friendly team that welcomes you in a large design salon.

TRAINED VERY REGULARLY BY THE GROUP IN THE LATEST TRENDS, THESE PASSIONATE PROFESSIONALS, ATTENTIVE TO YOUR DESIRES, ENSURE YOU A PERSONALIZED SERVICE FOR A PERFECT RESULT.

**OUVERTURE
DU LUNDI AU SAMEDI
9H-19H NON-STOP
AVEC ET SANS RV.
PARKING SUR PLACE.**

**OPEN
MONDAY TO SATURDAY
9AM-7PM NON-STOP
WITH AND WITHOUT RV.
PARKING ON SITE.**

GALERIE Sol

L'ART DU SENS

En 2006 Jean-Pierre Botella prenait le pari de l'art en ouvrant sa première galerie à St Tropez. Dix sept ans plus tard, avec sa femme Catherine Laturus, JPB Art fait peau neuve, devenant Sol Galerie dans un nouveau lieu inscrit dans la continuité au 28 rue de la Citadelle. Rencontre avec un couple passionné d'art...

COMMENT CHOISISSEZ-VOUS VOS ARTISTES ?

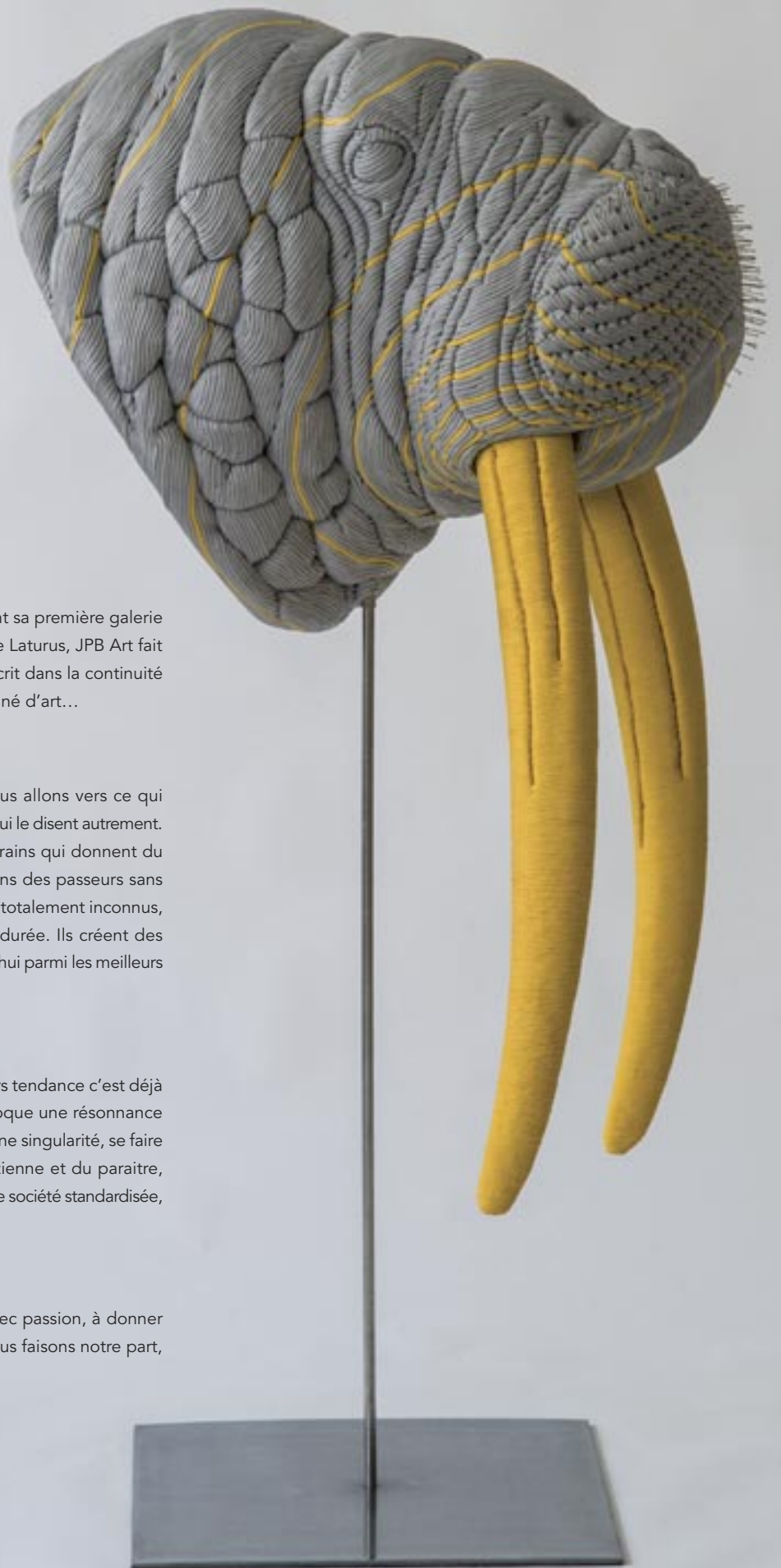
C'est totalement instinctif, nous ne les choisissons pas, nous allons vers ce qui nous interroge. Dans l'art tout a été dit, nous privilégions ceux qui le disent autrement. En laissant une porte ouverte aux jeunes artistes contemporains qui donnent du sens à leur travail, nous créons une conversation et devenons des passeurs sans rien imposer. Nous avons démarré avec eux lorsqu'ils étaient totalement inconnus, leur offrant une place, les accompagnant pour tenir sur la durée. Ils créent des pièces uniques, hors des sentiers battus. Certains sont aujourd'hui parmi les meilleurs de leur génération, comme Patrice Racois.

POUR DURER, DOIT-ON SUIVRE LES MODES ?

Nous ne nous préoccupons pas de tendance. Même être hors tendance c'est déjà être dans la tendance ! Cela fait dix-sept ans que cela provoque une résonance auprès de nos acheteurs internationaux. Ils viennent trouver une singularité, se faire surprendre par nos artistes. Au royaume de l'illusion tropézienne et du paraître, ce n'est pas simple d'essayer de donner du sens. Au milieu d'une société standardisée, globalisée, donner du choix, interpeller, est une gageure.

COMMENT VOYEZ-VOUS LE FUTUR ?

Il ne faut pas baisser les bras, continuer sans prétention, avec passion, à donner du sens, et porter l'art ailleurs, dans des lieux atypiques. Nous faisons notre part, c'est un bonheur.





SAINT-TROPEZ.
28 Rue de la Citadelle.
Tél. 06 11 81 70 19
info@galeriesol.com

Propos recueillis par Isabelle Dert Bono



In 2006, Jean-Pierre Botella took a gamble on art by opening his first gallery in St Tropez. Seventeen years later, with his wife Catherine Laturus, JPB Art underwent a makeover, becoming Sol Galerie in a new place inscribed in continuity at 28 rue de la Citadelle. Meeting with a couple who are passionate about art...

HOW DO YOU CHOOSE YOUR ARTISTS?

It's totally instinctive, we don't choose them, we go towards what questions us. In art, everything has been said, we favor those who say it differently. By leaving a door open for young contemporary artists who give meaning to their work, we create a conversation and become conduits without imposing anything. We started with them when they were totally unknown, offering them a place, accompanying them to hold on for the long term. They create one-of-a-kind pieces, off the beaten track. Some are now among the best of their generation, such as Patrice Racois.

TO LAST, DO WE HAVE TO FOLLOW FASHIONS?

We don't worry about trends. Even being out of trend is already being in trend! For seventeen years, this has resonated with our international buyers. They come to find a singularity, to be surprised by our artists. In the realm of Tropezian illusion and appearance, it is not easy to try to give meaning. In the midst of a standardized, globalized society, giving choice, challenging, is a challenge.

HOW DO YOU SEE THE FUTURE?

We must not give up, continue unpretentiously, passionately, to give meaning, and take art elsewhere, to atypical places. We're doing our part, it's a joy.



PATRICE RACOIS

ENTRE BRUITS ET FUREUR, LE MÉTAL POUR LANGAGE

Propos recueillis par Isabelle Dert Bono



Il y a des artistes qui prennent de longs chemins détournés avant de naître au monde. Patrice Racois a dû commencer par subir la matière avant de se l'approprier. Une quête personnelle qui passera par des études mécaniques de soudure, après un Bac scientifique qui ne l'intéressait pas. L'homme enchainera les métiers, deviendra acrobate, et combinera ses talents en soudant suspendu dans le vide lors de la construction du viaduc de Millau.

Comment s'est passé cette expérience ?

C'était un paysage apocalyptique de ferrailles. J'étais là, au milieu de ce chantier énorme, de ces ferrailles énormes, en me disant que ma vie ne pouvait pas se passer comme ça, dans ce fracas, cette rouille partout. C'était physiquement très dur. Quand j'en suis sorti je n'en pouvais plus ! J'ai fait une dépression et un rejet complet du métal. La crise passée, le travail de réconciliation vers le métal a commencé. Il m'avait fait mal mais il est fascinant. Quand vous le chauffez il devient rouge, mou comme du chewing-gum alors qu'il est dur comme de l'acier ! Vous pouvez tout en faire, petit et grand format. Ses couleurs sont multiples, froide comme l'acier, chaude pour la rouille, lumineux pour l'inox, c'est infini. C'est mon matériau, celui que j'ai appris à travailler. Pour moi, la sculpture était le dernier métier possible avant la mort, ce n'est pas facile, mais toutes les étapes de ma vie se sont mises en place, comme un puzzle, pour m'amener à créer avec le métal, ce matériau que j'aime maintenant et qui est le mien.

Votre inspiration vient du métal ou celui-ci doit-il se plier à votre inspiration ?

C'est un mélange des deux et des contraintes techniques qui lui sont propres. J'ai une première idée, mais je laisse parler le métal. Je pourrais le contraindre mais je ne le fais pas car la matière s'exprime. Je n'aime pas suivre à la lettre ce que j'ai en tête. La difficulté avec les commandes est de reproduire en plus gros exactement le dessin choisit par le client. Il n'y a aucune liberté ou improvisation qui me permettent de prendre les chemins qui s'ouvrent en cours de réalisation. Le collectionneur ne le comprendrait pas. Il y a une véritable demande pour le monumental et une commande est parfois un défi à relever qui permet aussi de créer librement à côté.





« Je travaille avec le métal, pas contre lui. »

Vos œuvres sont monumentales, emplies de bruits et de fureur, qu'exprimez-vous à travers elles ?

J'ai commencé avec mes tripes, pas avec le cœur, alors que maintenant le cœur parle plus. Dans ce domaine il faut mettre ses tripes sur la table, sinon c'est perdu d'avance. C'était réussir ou mourir, j'avais tout lâché. Ça fait 20 ans que ça dure, ce n'est pas trop mal (rires). Mes premières œuvres se nomment effondrement, unité brisée, séisme, ordre et désordre, une démarche qui parlait du monde d'aujourd'hui tel qu'il m'apparaissait il y a 20 ans. La sculpture est mon langage. Mes objets s'expriment pour moi.

Et aujourd'hui comment voyez-vous le monde dans 20 ans ?

Je m'interdis de réfléchir sur l'avenir depuis dix ans. J'ai bien compris que ça ne peut pas s'améliorer, alors j'ai choisi de faire de la beauté. J'ai dit ce que j'avais à dire, le message est passé et dans 20 ans, on verra. Le monumental est intéressant car il nous ramène à notre petitesse. Pourtant, la débauche d'énergie et de pollution qu'il engendre me dérange. Fan absolu d'Edouardo Chillida, je fais des œuvres moins lourdes, plus dans l'air du temps. L'art fait aussi réfléchir à ça. Un artiste est un chercheur qui se pose un problème esthétique, technique.

Quel est votre métal préféré ?

Il y a une hiérarchie des matériaux, l'inox, l'acier classique et l'acier corten, la ferraille moins noble, mais je ne suis pas sûre que cela joue sur la création. Rien n'est inaltérable. L'acier corten a une patine très fine, ça se reconnaît, mais il faut être connaisseur. Sa rouille agit comme une protection, il a une aura. Il m'a bien embêté car il n'existe pas dans toutes les formes. Il arrive noir et prend normalement sa couleur orangé, rouge cuivré, pour finir naturellement brun.

Mais depuis 20 ans on utilise des produits dangereux et polluants pour que l'œuvre soit dans son aspect fini, les collectionneurs ne veulent pas du côté brut, et préfèrent une œuvre déjà finie, rouillée. C'est frustrant de faire rouillée une pièce, de la dégrader, la violer, au lieu de laisser sa patine vieillir naturellement.

Une pièce importante ?

Sans doute la première qui a induit la seconde et ainsi de suite. J'ai gardé le premier séisme, en fer verni, je n'avais pas les moyens d'avoir de l'inox. Il est chez ma mère.

Est-ce difficile de laisser partir vos œuvres ?

Non. La prochaine pièce est toujours meilleure que celle qu'on vient de faire. La seule peur est qu'elle s'abîme. Et de toute façon je n'ai pas la place pour toutes les garder.

Une définition de vous artiste ?

Je suis un chercheur, un laborieux beaucoup plus qu'un artiste de la beauté. Tout est dans le message, il faut savoir ce pour quoi on travaille. Et je travaille pour m'exprimer. La beauté elle y est de toute façon, même si c'est moche.

Celui qui a commencé avec des aciers trouvés en déchetterie est maintenant un des grands artistes de notre époque. Ses œuvres toutes d'inox et de ce brun caractéristique de l'acier corten sont reconnaissables entre toutes. En constante évolution dans son approche artistique, aujourd'hui les logiciels 3D lui ouvrent de nouvelles inspirations. Fracas et beautés, Patrice Racois a encore bien des choses à nous raconter à travers son langage, la sculpture, qui évoque la fragilité du monde, ses épreuves, ses blessures et ses cicatrices, reliées à celles de l'humain.







NOUVELLE DIMENSION POUR **MAISON L'ART À PART**

LA DÉCORATION ? C'est une longue histoire d'amour pour Emilie-Marie Glaize. Depuis une vingtaine d'année elle nous surprend chaque saison avec des pépites qu'elle va dénicher au bout du monde et qui ont fait le succès de sa marque maximoise. Pour l'épauler dans son activité débordante, cette une super woman, maman de 4 enfants, a fait appel à sa nièce Carla, même yeux, même blondeur, même gentillesse ! Après avoir ouvert deux boutiques et un café « l'Art à Part » en plein centre-ville, elle a fait le buzz cet été en transformant la fameuse station-service fermée depuis 25 ans à l'entrée de la ville de Sainte Maxime : « tout le monde m'a félicité, les gens du quartier sont venus me remercier d'avoir redonné une âme à cet endroit » confie Emilie-Marie avec bonheur.

DES IDÉES ? Elle n'en manque pas, telle une magicienne, elle a transformé ce lieu insalubre sur une note de noir et blanc, le leitmotif de sa marque, en une véritable caverne d'Ali baba hyper stylisée désormais baptisée Maison l'art à Part (à noter aussi que la boutique du 1, rue d'Alsace s'est refait une beauté à l'automne). Cette nouvelle escale vue mer est donc consacrée à la maison de A à Z. Impossible ici de ne pas trouver un bibelot, un tapis ou un meuble à son goût... Les canapés sont on ne peut plus cocooning et se déclinent à la carte, les consoles comme les tables basses sont sculptées dans des bois exotiques, difficile de choisir entre les luminaires en osier et ceux en coquillages, les poteries rivalisent sur les formes et la vannerie est proposée dans toutes les tailles. Les bougies griffées Baobab ont y trouvé leur place tout comme les tableaux et les tapis signés Pôdevache.

« *La sélection des objets ne se fait que sur des coups de cœur, ce que je propose dans mes boutiques pourraient parfaitement se retrouver chez moi ! Je ne vends pas ce que je n'aime pas, que ce soit sur les créations que je fais fabriquer à Bali où je vais une fois par an, j'envoie mes dessins et je découvre ensuite mes prototypes sur place, mais ce qui me plaît particulièrement se sont les pièces uniques travaillées à la main comme ce jeu d'échec en marbre ! Et ce qui me motive c'est d'aider, de conseiller mes clients dans la réalisation de leur projet de décoration* ».

D'où cet hiver sa collaboration avec Teddy Lerosier, designer d'intérieur a désormais son bureau sur place, il travaille avec maestria l'intelligence artificielle et les plans en 3D pour nous emmener au plus près de ses projets.

Et Vivement 2024 pour découvrir les collections outdoor nouvellement sélectionnées comme Onno, Talenti ou Gommaire qui vont prendre une autre dimension installée face au golfe de Saint-Tropez !

DECORATING? *It's a long love story for Emilie-Marie Glaize. For the last twenty years or so, she has been surprising us every season with nuggets that she finds at the ends of the earth and that have made her maximoise brand a success. To support her in her overflowing activity, this superwoman and mother of 4 has called on her niece Carla, who has the same eyes, the same blonde hair and the same kindness! After opening two shops and a café, l'Art à Part, in the centre of town, she made a splash this summer by transforming the famous petrol station that had been closed for 25 years at the entrance to Sainte Maxime. "Everyone congratulated me, and the locals came to thank me for giving this place a new lease of life," says Emilie-Marie happily.*

ANY IDEAS? *She has no shortage of them. Like a magician, she has transformed this insalubrious place on a note of black and white, the leitmotif of her brand, into a hyper-stylised Ali Baba's cave now called Maison l'art à Part (note also that the boutique at 1, rue d'Alsace was given a makeover in the autumn). This new sea view stopover is dedicated to the home from A to Z. It's impossible not to find a knick-knack, a rug or a piece of furniture to your taste here... The sofas are as cocooning as they come and are available à la carte, the consoles and coffee tables are carved from exotic woods, it's hard to choose between wicker and shell light fittings, the pottery rivals in shape and the wickerwork comes in all sizes. Baobab candles have found their place here, as have paintings and rugs by Pôdevache.*

"I only select objects that I like, and what I offer in my shops could also be perfectly at home! I don't sell anything I don't like, whether it's the creations I have made in Bali, where I go once a year, where I send my drawings and then see my prototypes on the spot, but what I particularly like are the unique handmade pieces, like this marble chess set! And what really motivates me is helping and advising my customers on their decorating projects".

The interior designer now has his own office on site, working with artificial intelligence and 3D plans to bring us closer to his projects.

And we can't wait until 2024 to discover the newly-selected outdoor collections from Onno, Talenti and Gommaire, which will be taking on a whole new dimension when they are installed opposite the Saint Tropez golfe course!



Texte d'Isabelle Chalençon - Photos : ©Gazette





CAP LITERIE

COGOLIN. 16 rue 8 Mai 1945
Tél. 04 98 23 17 29
Portable Pro : 07 87 162 762
contact@cap-literie.com
www.cap-literie.com



POUR DE DOUCES NUITS

BIENVENUE CHEZ CAP LITERIE OÙ CHRIS ET ANGÉLIQUE, EXPERTS EN ART DE LA CHAMBRE, VOUS PROPOSENT AU CŒUR DE COGOLIN, PLACE DE LA MAIRIE, LEUR SÉLECTION EXCLUSIVE ET PRESTIGIEUSE...

Du lit à la décoration en passant par les parfums d'intérieur, ils vous guideront avec sympathie et professionnalisme pour équiper entièrement vos chambres grâce aux plus grandes maisons françaises représentées (majoritairement labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant).

A découvrir notamment : Tréca Paris avec sa célèbre gamme de matelas Impérial dont les iconiques Pullman et Air Spring, la collection Première de Treca avec ses modèles éco-conçus pour favoriser la protection de l'environnement fait son entrée dans la boutique, Blanc des Vosges avec sa collection en percale et satin de coton ou sa ligne éponge spa, les oreillers et couettes en matières naturelles de Pyrenex, les couvertures et les étoffes d'excellence de Brun de Vian Tiran (manufacture lainière élue cette année plus belle entreprise familiale du monde). Pour un linge de lit aux senteurs irrésistibles, découvrez Pikoc avec ses lessives et brumes parfumées...

FOR SWEET NIGHTS

WELCOME TO CAP LITERIE WHERE CHRIS AND ANGÉLIQUE, EXPERTS IN

CHAMBER ART, OFFER YOU IN THE HEART OF COGOLIN, PLACE DE LA MAIRIE, THEIR EXCLUSIVE AND PRESTIGIOUS SELECTION...

From the bed to the decoration through the interior perfumes, they will guide you with sympathy and professionalism to fully equip your rooms thanks to the largest French houses represented (mostly labeled Entreprise du Patrimoine Vivant). To be discovered in particular: Tréca Paris with its famous range of Imperial mattresses including the iconic Pullman and Air Spring, the Première de Treca collection with its eco-designed models to promote environmental protection makes its debut in the store, Blanc des Vosges with its percale and cotton sateen collection or its spa terry line, pillows and duvets made of natural materials from Pyrenex, blankets and fabrics of excellence from Brun de Vian Tiran (a woollen manufacturer voted this year the most beautiful family business in the world).

For bed linen with irresistible scents, discover Pikoc with its detergents and scented mists...

**QUALITÉ,
TRADITION ET
SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
VOUS ATTENDENT
CHEZ
CAP LITERIE !**

**QUALITY,
TRADITION AND
FRENCH KNOW-HOW
AWAIT YOU AT
CAP LITERIE!**

THÉODORA LECRINIER

UNE CÉRAMISTE
QUI SORT DES SENTIERS BATTUS

Texte d'Isabelle Chalençon





C'EST DANS SA BOUTIQUE-ATELIER, OUVERT DEPUIS DEUX ANS À LA GARDE FREINET, QUE NOUS AVONS RENCONTRÉ LA CÉRAMISTE THÉODORA LECRINIER. UN LIEU DE CRÉATION QU'ELLE PARTAGE AVEC SES PARENTS, TELLEMENT PLUS PLAISANT DE TRAVAILLER EN FAMILLE ! SA MÈRE EXCELLE DANS L'ART DU PATCHWORK, SON PÈRE LUI PRÉFÈRE LA SCULPTURE MÉTALLIQUE ET LES BIJOUX. ELLE NOUS EXPLIQUE SON TRAVAIL, SES RECHERCHES ET SURTOUT SA FASCINATION POUR LES ÉMAUX DE CENDRES.

L'art en général ? C'est la passion première de Théodora. Après son bac, c'est sans hésitation qu'elle part pour l'Angleterre, direction Norwich pour y passer une licence et un master d'art, finalement elle y restera 15 ans : **« Ce fut un grand saut dans l'inconnue. Avec leur système éducatif je me suis découverte, il y a un lâcher pris des étudiants, chacun s'exprime librement, Je suis sortie de là en ayant une vraie indépendance au niveau de ma pratique personnelle et des recherches que je voulais faire, la possibilité aussi de toucher divers matériaux, j'ai fait de la sculpture en métal, en bronze, de la photo, du dessin... Je n'avais pas encore travaillé la terre à ce moment-là ! »**

Alors comment en est-elle venue à la céramique ? Il y a cinq ans, elle a aidé un professeur de céramique dans l'organisation de ses cours et ce fut pour elle une révélation, elle pouvait se projeter, un déclic pour elle : **« C'est en touchant la terre que j'en suis venue à aimer ce travail, un médium qui s'est révélé inspirant, son contact entre mes mains, révéler ses aspérités, tout cela me fascine ! J'utilise un grès très chamotté chargé de textures et d'imperfections. Chaque pièce a ses surprises, on n'est pas complètement maître du résultat... Il y a une différence entre ce que l'on rêve, ce que l'on projette et la réalité qui sort de ses mains et du four ! »**

Qu'est ce qui la démarque des autres céramistes ? **« Je travaille surtout la technique du colombin, se sont en fait des petits boudins, des spaghettis de terre en quelque sorte que je monte en couches les unes sur les autres. La tradition est d'effacer la marque du colombin, je sors un peu des sentiers battus car je vais en fait révéler la trace de ce dernier avec des outils en bois ou en fer. Je gratte, je lisse, je pousse la matière pour laisser apparaître des cavités successives, c'est un travail très long, je recherche toujours de nouvelles formes, plats, vasques, vases... J'essaye de rester dans le même esprit, d'avoir une vraie cohérence, une sorte de signature pour me distinguer des autres. Une fois l'objet terminé, je le cuis une première fois à 1000 degrés avant l'émaillage. »**

Et justement pour l'émaillage elle renoue avec un procédé particulier : **« j'utilise une technique ancestrale qui nous vient d'Asie, c'est l'émaillage de cendres, il y a très peu de céramistes qui l'utilisent. La base ? la cendre, c'est de la chimie, tout est fonction du bois, de la terre où il a grandi, un élément naturel très aléatoire, avec lui c'est toujours la surprise, c'est ça qui est extraordinaire ! En hiver je vais en forêt ramasser diverses essences, je les brûle, les tamise, je fais mes propres recettes. J'ai aussi une trentaine de pots remplis de cendres que j'ai récupéré après les feux à la Garde Freinet. J'adore effectuer des recherches dans la nature environnante, j'utilise l'eucalyptus, le chêne liège, le figuier pour sa cendre très transparente, très blanche. Pour obtenir certaines couleurs je vais y ajouter une quantité infime d'oxydes comme du cobalt, du cuivre ou du fer par exemple. C'est un processus qui est dans la lenteur, je prends du temps pour faire mon émail comme pour ma matière première, ce qui est complètement anachronique dans la période où nous vivons ! »**

Dans son atelier ne sont exposées bien sûr que des pièces uniques et bonne nouvelle elles passent toutes au lave-vaisselle ! Comme ses pièces sont cuites à 1300 degrés en 2^{ème} tournée, le grès et l'émail sont hyper résistants : **« je pousse les gens à utiliser ma vaisselle tous les jours, bien sûr il faut y faire attention parce que c'est fait main et qu'il y a un réel travail de création, mais mon travail n'est pas fait pour rester dans un placard, il doit accompagner le quotidien des gens ! »**





LECRINIER THÉODORA

A CERAMIST THAT GOES OFF THE BEATEN TRACK

It was in her shop-workshop, open for two years at the Garde-Freinet, that we met the ceramist Théodora Lecrinier. A place of creation that she shares with her parents, so much more pleasant to work as a family! Her mother excels in the art of patchwork, her father prefers metal sculpture and jewellery. She explains to us her work, her research and especially her fascination with ash glazes.

Art in general? This is Théodora's primary passion. After her baccalaureate, she left for England without a second thought. She went to Norwich to earn a bachelor's degree and a master's degree in art and will ultimately stay there for 15 years: "It was a great leap into the unknown. With this other education system, I discovered myself. Students can let it go, everyone expresses themselves freely. I got out of there having a real independence in terms of my personal practice and the research I wanted to do, and I had many opportunities to interfere with various materials. I made metal sculpture, bronze, photography, drawing... I had not yet worked with clay at that time!"

So how did she come to ceramics? Five years ago, she helped a ceramics teacher with organizing her classes and it was a revelation for her. She could project herself, a trigger for her: "It was by touching the clay that I came to love this work, a medium that proved inspiring, it's the contact in my hands, revealing its asperities, all this fascinates me! I use heavily grogged stoneware loaded with textures and imperfections. Each piece has its surprises, you cannot really dictate the outcome... There is a difference between what you dream of, what you project and the reality that comes out of your hands and the kiln!"

What sets her apart from other ceramists? "I mainly work on the coil technique, they are actually small, clay spaghetti in a way that I layer on each other. The tradition is to erase the mark of the coil, I go a little off the beaten track because I will in fact reveal the trace of the latter with wooden or iron tools. I scratch, I smooth, I push the material to reveal successive cavities, it's a very long work, I'm always looking for new shapes, dishes, bowls, vases... I try to stay in the same spirit, to have a real coherence, a kind of signature to distinguish myself from others. Once the object is finished, I fire it for the first time at 1000 degrees before glazing."

And precisely for glazing it reconnects with a particular process: "I use an ancestral technique that comes to us from Asia, it is ash glazing, there are very few ceramists who use it. The basics? Ash is chemistry, everything is a function of the wood, the land where it grew up, a very random natural element, with the glaze it's always the surprise, that's what's extraordinary! In winter I go to the forest to pick up various species, burn them, sift them, make my own recipes. I also have about thirty pots filled with ashes that I recovered after the fires at the Garde-Freinet. I love doing research in the surrounding nature, I use eucalyptus, cork oak, fig tree for its very transparent, very white ash. To obtain certain colours I will add very small quantities of oxides such as cobalt, copper or iron for example. It is a process that is slow, I take time to make my glazes as for my raw material, which is completely anachronistic in the period in which we live!"

In her workshop are of course only unique pieces and good news they all go to the dishwasher! As its pieces are cooked at 1300 degrees in the 2nd firing, the stoneware and glaze are super resistant: "I push people to use my dishes every day, of course you have to pay attention to it because it is handmade and there is a real creative work, but my work is not made to stay in a cupboard, it must accompany people's daily life!"

ATELIER L'ÉCRIN
LA GARDE FREINET.
36, rue Longue.
Tél 06 13 47 59 43
contact@theodoraecrinier.com





ALLIANT

TONS

PRUNES

ET

DIAMANTS

TAILLE

BAGUETTE

AUDEMARS PIGUET

ROYAL OAK

QUANTIÈME PERPÉTUEL



La manufacture suisse de Haute Horlogerie Audemars Piguet est ravie de révéler son nouveau modèle **Royal Oak Quantième Perpétuel** de 41 mm arborant un motif Grande tapisserie dans les tons prunes.

TUN ÉCLAT DE COULEUR PRUNE

Cette dernière itération du modèle Royal Oak Quantième Perpétuel de 41 mm introduit un cadran Grande Tapisserie embelli par une rare nuance prune. Chacun des compteurs, présentant une couleur assortie, est cerclé d'un anneau rhodié qui les distingue du reste du cadran. Les trois compteurs indiquent le jour, la date et le mois, alors qu'une indication de la lune astronomique est disposée à 6h.

Les aiguilles Royal Oak en or gris, remplies de matière luminescente, indiquant les heures et les minutes, s'associent aux index appliqués pour donner l'heure actuelle. Une troisième aiguille pointe pour sa part le nombre de la semaine qui apparaît sur le réhaut.

Le garde-temps en or gris 18 carats s'accompagne d'un bracelet assorti qui, comme la boîte, est orné des finitions main emblématiques de la marque, alternant surfaces polies et satinées. Deux bracelets supplémentaires en caoutchouc noir et violet permettent de varier l'esthétique de cette montre compliquée.

32 diamants taille baguette (~2,85 carats) scintillent sur la lunette, sertis par les mains expertes des artisans de la Manufacture. Les pierres sont ponctuées de huit vis hexagonales polies, fidèles au design Royal Oak lancé en 1972 et décliné depuis lors en des centaines de références.

UNE EXPERTISE RARE

Audemars Piguet dispose d'une longue tradition de création de montres à calendrier, dont l'expression ultime est sans nul doute le quantième perpétuel. Ce nouveau modèle Royal Oak Quantième Perpétuel est équipé du Calibre 5134, qui tient automatiquement compte du nombre de jours dans le mois et affiche la date exacte, même en cas d'année bissextile. En partant du principe que la pièce est correctement remontée, cette date n'exigera aucune correction avant l'an 2100 pour rester parfaitement synchronisée avec le calendrier grégorien.

Le fond saphir laisse apparaître les finitions traditionnelles de Haute Horlogerie qui ornent le Calibre 5134 : Côtes de Genève, perlage, satinage circulaire et chanfreins polis. La masse oscillante squelettée en or 22 carats est quant à elle décorée d'un motif Clou de Paris.

A PURPLE BLOOM

This latest version of the 41 mm Royal Oak Perpetual Calendar features a Grande Tapisserie dial dressed in a distinctive, rare shade of purple. Each counter is purple and framed with a rhodium-toned cirlet, delineating them from the main dial area. The three counters indicate the day, date and month, while an astronomical moon indication is positioned at 6 o'clock.

The white gold Royal Oak hour and minute hands, featuring luminescent coating, collaborate with matching applied hour-markers to indicate the prevailing time. A third hand points to the week number shown on the dial's inner bezel.

Audemars Piguet has chosen to pair the purple dial with an 18-carat white gold case and matching bracelet, both hand-finished with the brand's emblematic alternation of satin-brushing and polished chamfers. The watch also comes supplied with two additional rubber straps in black and purple.

Expertly set by the Manufacture's craftspeople, the 32 baguette-cut diamonds (~2.85 carats) adorn the bezel. These are punctuated with eight hexagonal polished screws, a design characteristic found on all Royal Oak models since the inaugural model was released in 1972.

A RARE EXPERTISE

Audemars Piguet has a rich history of crafting calendar watches, the ultimate expression of this horological genre being undoubtedly the perpetual calendar.

The new Royal Oak Perpetual Calendar is equipped with the brand's self-winding Calibre 5134, which automatically takes into account the number of days in the month and correctly displays the prevailing date even in leap years. Assuming the watch is kept fully wound, the date will not require manual correction until 2100, at which point it will need to be adjusted in order to stay in line with the Gregorian calendar.*

The watch's sapphire caseback reveals the refined decorations adorning the movement, which include Côtes de Genève, circular graining, circular satin and polished chamfers.



PIAGET

LIMELIGHT GALA 50 ANS D'ÉCLAT

EXTRAVAGANTE, ÉLÉGANTE...

**MONTRE JOAILLIÈRE PAR EXCELLENCE, CE PETIT BIJOU D'HORLOGERIE
SYMBOLISE À ELLE SEULE L'HÉRITAGE CULTUREL DE LA PIAGET SOCIETY DES SEVENTIES.**

La « Collection du XXI^{ème} siècle », collectionmanifeste lancée en 1969, a cristallisé une révolution esthétique : la convergence de deux savoir-faire, celui de l'horlogerie et celui de la joaillerie grâce à la mise au point en 1956, du mouvement mécanique à remontage manuel 9P de seulement 2mm d'épaisseur. Le cadran, plus volumineux, ouvre soudain un champ infini de possibilités visuelles que Piaget explore alors avec une créativité inédite. Celui des montres-manchettes et des Swinging Sautoirs est recouvert de pierres ornementales aux couleurs vibrantes (malachite, opale, lapis-lazuli, oeil de tigre, etc.) et aux bracelets en or massif texturé. En 1973, à peine quatre ans après cette fameuse « Collection du XXI^{ème} siècle », Piaget donne corps à celle qui deviendra ensuite la Limelight Gala.

En 2023, Limelight Gala conserve le même charisme, la même esthétique puissante, la même extravagance couture et le même raffinement inspiré que ses aînées des Seventies. L'époque renoue avec l'exubérance, la maison peut continuer à la concevoir avec la même liberté, sans limite.



BOTH EXTRAVAGANT AND ELEGANT... A JEWELLERY WATCH PAR EXCELLENCE, THIS LITTLE HOROLOGICAL JEWEL IS A UNIQUE SYMBOL OF THE CULTURAL LEGACY LEFT BY THE PIAGET SOCIETY OF THE 1970S.

Launched in 1969, the “21st Century Collection” was both a collection and a manifesto. It crystallised an aesthetic revolution: the convergence of two types of savoir-faire, watchmaking and jewellery, thanks to the development of the 9P in 1957, a hand-wound mechanical movement that was a mere 2 mm thick. The larger dial suddenly opened up an infinite number of visual possibilities, which Piaget explored with unprecedented creativity. The dials of cuff watches and Swinging Sautoirs were covered in brightly coloured ornamental stones (malachite opal, lapis lazuli, tiger-eye, etc.) and paired with textured solid gold bracelets. In 1973, barely four years after the iconic “21st Century Collection”, Piaget gave shape to the collection that would later become the Limelight Gala.

In 2023, Limelight Gala still has all the charisma, the powerful aesthetics, the couture extravagance and the innovative refinement of its Seventies predecessors. At a time when exuberance is coming back to the fore, the Maison can go on designing its pieces with the same unfettered freedom.



PIAGET



@Francis Vauban

DRACÉNIE

PROVENCE, VERDON,

UN TERRITOIRE D'ÉVASION

Texte d'Isabelle Dert Bono

A deux pas du Golfe de Saint Tropez, je vous propose une petite virée en DRACÉNIE. Véritable bouffée d'oxygène, ce vaste territoire a plus d'une corde à son arc pour nous séduire. Entre villages de caractères, parfois classés parmi les plus beaux de France comme **BARGÈME**, et une nature en majesté, les vignobles cisèlent le paysage de leurs vignes généreuses. Qu'on la découvre à pied ou à vélo grâce aux nombreuses pistes de La vigne et la Méditerranée à vélo, les centres d'intérêts naturels, gourmands et culturels abondent. Labelisée Vignobles et Découvertes, la DRACÉNIE a de quoi régaler les épicuriens, par ses **vignobles** allant du cru classé aux plus confidentiels, ses **restaurants ÉTOILÉS**, bistrotts et autres pépites à déguster sur le pouce.

A chaque village son **MARCHÉ**, ses **ARTISTES**, ses **CURIOSITÉS** patrimoniales et naturelles. Des céramistes de **SALERNES** au cœur médiéval des **ARCS SUR ARGENS**, de la passerelle suspendue de **TRANS EN PROVENCE** aux gorges de **CHÂTEAUDOUBLE**, en passant par le circuit de l'eau d'**AMPUS**, les ruelles de Bargemon et de La **MOTTE**, les oliviers de **CALLAS**, le marché de **LOGUES**, le jardin des senteurs de **FIGANIÈRES**, le canal de **Flayosc**, la Petite Afrique de **Vidauban**, la cascade de **SILLANS** et le toit du Var sur le Mont Lachens à la **ROQUE ESCLAPON**, croyez-moi, une seule balade en DRACÉNIE n'y suffira pas !





Côté culture, DRAGUIGNAN lui déroule le tapis rouge et joue cette carte avec aplomb et modernité. **LE PÔLE CULTUREL CHABRAN** en est le parfait exemple, regroupant une très grande MÉDIATHÈQUE, un CONSERVATOIRE, une ARTOTHÈQUE de plusieurs centaines d'œuvres, un AUDITORIUM et les archives départementales. En centre-ville, liant traditions, histoire et art contemporain avec GOURMANDISE, ses MUSÉES attirent des expositions aussi bien régionales qu'internationales, aux **SCÉNOGRAPHIES** modernes et originales.

Voisin de la rue des arts, le Musée des Arts et Traditions Populaires invite les artistes contemporains de L'ARTOTHÈQUE à inventer de nouvelles visions et accrocher leurs œuvres aux côtés d'un héritage patrimonial unique en Provence. Temporaire ou permanent, l'art devient le trublion qui bouscule, interpelle et crée le lien entre les générations.

A quelques rues de là, la **CHAPELLE DE L'OBSERVANCE** propose des expositions dont les thèmes et artistes varient au grès des saisons. De BERNAR VENET, venu en voisin exprimer sa vision de la ligne droite, aux costumes de bal d'une impératrice française, en passant par les auteurs du rendez-vous d'Entre-livres, il n'y a qu'un pas, celui d'une curiosité sans frontière. Musée toujours avec L'HÔTEL DES EXPOSITIONS DU VAR qui offre au public deux expositions annuelles de qualité internationale et le MUSÉE DE L'ARTILLERIE, unique en son genre.

Autre lieu incontournable au cœur de la ville du Dragon, **LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS** dont la réouverture cet automne après cinq ans de travaux a surpris par la modernité de sa restauration et la qualité des œuvres présentées.

Véritablement méconnaissable, l'ancien palais d'été épiscopal varois est un cabinet de curiosités et d'œuvres d'art inattendues. Dans les anciennes salles de réception, chaque pièce est une découverte. Parmi mes coups de cœur : un fabuleux papier peint panoramique à décor chinois du début du 19ème siècle, l'**armure d'apparat** de FRANÇOIS DE MONTMORENCY, les toiles de CHARLES CAMOIN et d'AMABLE LOMBARD, un marbre de CAMILLE CLAUDEL, un mystère **Rembrandt** et un chef d'œuvre inconnu d'AUGUSTE RENOIR qui n'a même jamais été répertorié ! Quant à la collection d'objets ethnographiques et les spécimens d'histoire naturelle qui s'ébattent dans une succession de petits cabinets intimistes, ils sont aussi surprenants qu'inattendus ! Minutieusement restaurés, les œuvres prennent place dans une scénographie résolument contemporaine et seront prétexte à un vaste programme d'expositions temporaires en partenariat avec LES MUSÉES du **LOUVRE, D'ORSAY**, ou encore la **FONDATION MAEGHT**. Avec ses 1200 m² d'exposition, un auditorium et un espace pédagogique, ce MBA, comme on le surnomme déjà à DRAGUIGNAN va faire parler de lui ! Longtemps taxée de ville de garnison sans beaucoup d'intérêt, DRAGUIGNAN offre pourtant un tout autre visage avec ses rues animées où il fait bon flâner, ses boutiques colorées, ses terrasses gourmandes, son théâtre conventionné et ces lieux invitants à la culture. Quant aux villages alentours, ils ont tous leurs particularités, revendiquant leur personnalité dans un territoire au caractère AFFIRMÉ. DRACÉNIÉ, PROVENCE, VERDON, un voisin qui a du chien !

DRACÉNIE

PROVENCE, VERDON,

A TERRITORY OF ESCAPE

A stone's throw from the Gulf of Saint Tropez, I offer you a little trip to Dracenia. A real breath of oxygen, this vast territory has more than one string to its bow to seduce us. Between villages of character, sometimes classified among the most beautiful in France as Bargème, and a majestic nature, the vineyards chisel the landscape with their generous vineyards. Whether you discover it on foot or by bike thanks to the many slopes of La vigne and the Mediterranean by bike, natural, gourmet and cultural centres of interest abound. Labelled Vineyards and Discoveries, the Dracénie has something to delight epicureans, with its vineyards ranging from classified to the most confidential, its starred restaurants, bistros and other nuggets to enjoy on the go.

Each village has its market, its artists, its heritage and natural curiosities. From the ceramists of Salernes to the mediaeval heart of the Arcs sur Argens, from the suspended footbridge of Trans en Provence to the gorges of Châteaudouble, through the water circuit of Ampus, the alleys of Bargemon and La Motte, the olive trees of Callas, the market of Lorgues, the garden of the scents of Figanières, the Flayosc canal, the Petite Afrique of Vidauban, the waterfall of Sillins and the roof of the Var on Mont Lachens at Roque Esclapon, believe me, a single walk in Dracenia will not be enough!

On the culture side, Draguignan rolls out the red carpet and plays this card with aplomb and modernity. The Chabran Cultural Pole is the perfect example of this, bringing together a very large media library, a conservatory, an art library of several hundred works, an auditorium and departmental archives. In the city centre, linking traditions, history and contemporary art with greed, its museums attract both regional and international exhibitions, with modern and original scenographies.

Next to the rue des arts, the Museum of Arts and Popular Traditions invites contemporary artists of the Artothèque to invent new visions and hang their works alongside a heritage unique in Provence. Temporary or permanent, art becomes the troublemaker who shakes, challenges and creates the link between generations.

A few blocks away, the Chapelle de l'Observance offers exhibitions whose themes and artists vary according to the seasons. From Bernar Venet, who came as a neighbour to express his vision of the straight line, to the ball suits of a French empress, through the authors of the Entre-livres rendezvous, there is only one step, that of a curiosity without borders. Museum always with the Hôtel des expositions du Var which offers the public two annual exhibitions of international quality and the Artillery Museum, unique in its kind.

Another must-see place in the heart of the Dragon City, the Museum of Fine Arts, whose reopening this autumn after five years of work surprised by the modernity of its restoration and the quality of the works presented.

Truly unrecognisable, the former Var episcopal summer palace is a cabinet of unexpected curiosities and works of art. In the old reception rooms, each room is a discovery. Among my favourites: a fabulous panoramic wallpaper with Chinese decor from the early 19th century, the ceremonial armour of François de Montmorency, the paintings of Charles Camoin and Amable Lombard, a marble by Camille Claudel, a Rembrandt mystery and an unknown masterpiece by Auguste Renoir that has never even been listed! As for the collection of ethnographic objects and natural history specimens that frolic in a succession of small intimate cabinets, they are as surprising as they are unexpected! Meticulously restored, the works take place in a resolutely contemporary scenography and will be the pretext for a vast program of temporary exhibitions in partnership with the museums of the Louvre, Orsay, or the Maeght Foundation. With its 1200 m2 of exhibition, an auditorium and an educational space, this MBA, as it is already called in Draguignan, will be talked about!

Long called a garrison city without much interest, Draguignan offers a completely different face with its lively streets where it is good to stroll, its colourful shops, its gourmet terraces, its contracted theatre and these places inviting to culture. As for the surrounding villages, they all have their particularities, claiming their personality in a territory with an assertive character. Dracénie, Provence, Verdon, a neighbour who has a dog!

@Francis Vauban



@Musée des Beaux Arts Draguignan





WINE TOUR EN PAYS VAROIS

Texte d'Isabelle Dert Bono

Voici venue la saison des virées hors du Golfe, d'un tour sur le marché de la truffe d'Aups le jeudi matin avec un déjeuner au Saint Marc et d'un wine tour éclairé. Il est des vignobles confidentiels dont on se partage l'adresse entre initiés.

JE VOUS PRÉSENTE ICI MES COUPS DE CŒUR, MES PÉPITES, CES LIEUX DONT LE TERROIR EXCEPTIONNEL PREND PLACE DANS LA NATURE FOISSONNANTE DE L'ARRIÈRE-PAYS VAROIS. ALLIANT SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ET TECHNIQUES À LA POINTE DE LA MODERNITÉ, CES VIGNERONS PASSIONNÉS OFFRENT DES VINS DE PROVENCE AROMATIQUES ET SUBTILES, DES ROUGES SOYEUX AU CARACTÈRE AFFIRMÉ, DES ROSÉS ET DES BLANCS FRAIS, PARFUMÉS, AFFUTÉS, ENTRE LÉGÈRETÉ ET GASTRONOMIE, À BOIRE HIVER COMME ÉTÉ.

Tous différents, ces vignobles ont en commun un cadre magnifique, un véritable sens de l'accueil et leur amour du vin à partager. Pour quelques heures ou un séjour, à chacun sa singularité, de vraies expériences œnotouristiques et de magnifiques millésimes de Provence qui, quelle que soit la cuvée, rosé, blanc et rouge, font partis de ma top liste, vous m'en direz des nouvelles !

Des vins à consommer toujours avec modération et un conducteur qui ne boit pas...

Here comes the season of trips outside the Gulf, a tour of the Aups truffle market on Thursday morning with a lunch at St. Mark's Day and an illuminated wine tour. There are confidential vineyards whose address is shared between insiders.

I PRESENT TO YOU HERE MY FAVOURITES, MY NUGGETS, THESE PLACES WHOSE EXCEPTIONAL TERROIR TAKES PLACE IN THE ABUNDANT NATURE OF THE VAR HINTERLAND. COMBINING ANCESTRAL KNOW-HOW AND TECHNIQUES AT THE FOREFRONT OF MODERNITY, THESE PASSIONATE WINEMAKERS OFFER AROMATIC AND SUBTLE WINES FROM PROVENCE, SILKY REDS WITH AN ASSERTIVE CHARACTER, ROSÉS AND FRESH, FRAGRANT, SHARP WHITES, BETWEEN LIGHTNESS AND GASTRONOMY, TO DRINK IN WINTER AND SUMMER.

All different, these vineyards have in common a beautiful setting, a true sense of welcome and their love of wine to share. For a few hours or a stay, to each his singularity, real wine tourism experiences and magnificent vintages of Provence that, whatever the vintage, rosé, white and red, are part of my top list, you will tell me about it!

Wines to be consumed always in moderation and a driver who does not drink...



Château Rasque,
UN HAVRE DE PAIX ET D'AUTHENTICITÉ

Après une promenade entre vignes et forêts sur les sentiers exhalant les parfums de Provence, quoi de plus agréable qu'une pause dégustation au coin du feu. Fondé par Monique et Gérard Biancone en 1983, les 100 hectares de Château Rasque dominent le village de Taradeau. N'hésitez pas à visiter la salle des foudres où vous croiserez sûrement Sophie et Enzo qui vous présenteront les millésimes de leur vignoble d'exception et partageront leur passion de vigneron. Pour profiter plus longtemps de l'hospitalité réputée des lieux, les chambres d'hôtes avec vue et cheminée sont un parfait assemblage de modernité avec ce petit plus provençal qui change tout. Une jolie sélection de services est à votre disposition : dîner intimiste cuisiné par un chef, Pic Nic Chic dans son panier d'osier, séance de pilates ou de cardio accompagné d'un coach sportif, massage relaxant... Cerné d'oliviers multi centenaires, en famille ou en amoureux, ce cadre enchanteur est l'endroit rêvé pour célébrer un mariage, créer des souvenirs, ou juste écrire des promesses d'amour.



After a walk between vineyards and forests on the trails exhaling the scents of Provence, what could be more pleasant than a tasting break by the fireplace. Founded by Monique and Gérard Biancone in 1983, the 100 hectares of Château Rasque dominate the village of Taradeau. Do not hesitate to visit the Salle des foudres where you will surely meet Sophie and Enzo who will present you the vintages of their exceptional vineyard and share their passion as a winemaker. To enjoy the renowned hospitality of the place for longer, the guest rooms with a view and fireplace are a perfect blend of modernity with this little Provençal extra that changes everything. A nice selection of services is at your disposal: intimate dinner cooked by a chef, Pic Nic Chic in his wicker basket, pilates or cardio session accompanied by a sports coach, relaxing massage... Surrounded by centuries-old olive trees, with family or in love, this enchanting setting is the perfect place to celebrate a wedding, create memories, or just write promises of love.

Château Thuerry,

LA MODERNITÉ AU SERVICE DE LA TRADITION

Au cœur de la réserve naturelle du Haut Var Verdon, à la croisée de trois communes et trois appellations, le chai de Château Thuerry est classé parmi les plus beaux chais contemporains du monde, et il vaut clairement le détour !

Brassées par des vents tournant, les vignes bénéficient d'un microclimat repéré par les romains un siècle avant Jésus Christ, dates des vestiges du premier vignoble implanté ici. Templiers et moines leurs ont succédé, y faisant prospérer la vigne et le vin. Ajoutons à ça une cuvée **ABEILLON ROSÉ CLASSÉ MEILLEUR ROSÉ DU MONDE DEPUIS 4 ANS** par la cité internationale du vin à Bordeaux, trois cuvées natures sans aucun intrant et **des millésimes rouges présents sur les plus belles tables mondiales, vous comprendrez pourquoi une visite de ce domaine s'impose.**

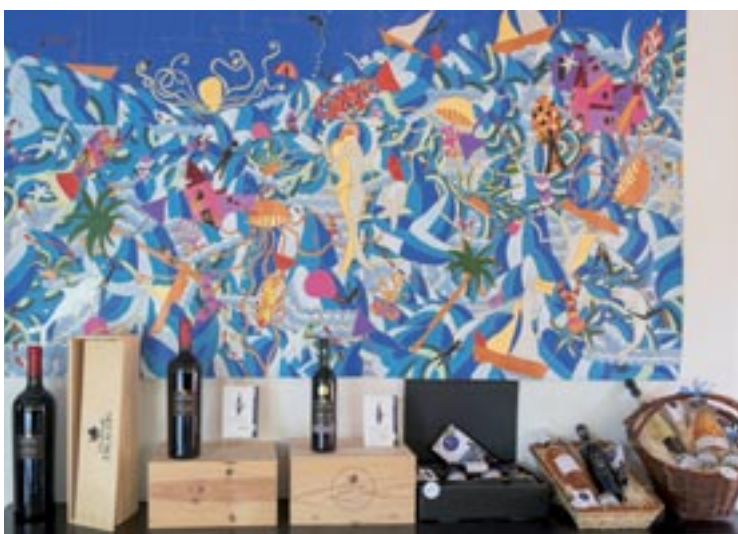
*In the heart of the Haut Var Verdon nature reserve, at the crossroads of three communes and three appellations, the Château Thuerry cellar is classified as one of the most beautiful contemporary cellars in the world, and it is clearly worth the detour! Stirred by changing winds, the vines benefit from a microclimate spotted by the Romans a century before Christ, the dates of the remains of the first vineyard planted here. Knights Templar and monks succeeded them, making vines and wine prosper. Add to that an **ABEILLON ROSÉ CUVÉE CLASSIFIED AS THE BEST ROSÉ IN THE WORLD FOR 4 YEARS** by the Cité Internationale du Vin in Bordeaux, three natural cuvées without any inputs and **red vintages present on the most beautiful tables in the world, you will understand why a visit to this estate is a must.***



Domaine du Dragon, ICI LE ROUGE EST ROI

AU CŒUR DE CE VIGNOBLE BIO BAINÉ DE LÉGENDES S'ÉPANOUISSENT DES ROUGES RECONNUS PARMIS LES 10 MEILLEURS DE PROVENCE.

50% de la production leur est dédiée. La vinification en cave est bercée par les Suites de Bach au violoncelle du virtuose Jean-Guihen Queyras. Une expérience de l'influence de la musique sur l'harmonie du vin qui verra naître en juin 2024 une cuvée aussi légère qu'un Souffle du Dragon. Avant la dégustation, cheminez à travers vignes, oliveraie, forêt, chapelle et vestiges de passés lointains sur les 13 km de sentiers du vignoble, montez jusqu'à la table d'orientation dominant Draguignan, faites une pause à la forteresse pour essayer le tir à l'arc avec un maître archer et tendez bien l'oreille, vous entendrez peut-être murmurer le descendant du dragon de la légende terrassé par St Hermentaire, qui, ici, crache de l'eau...



IN THE HEART OF THIS ORGANIC VINEYARD BATHED IN LEGENDS, REDS FLOURISH THAT ARE RECOGNIZED AMONG THE 10 BEST IN PROVENCE.

50% of the production is dedicated to them. The winemaking in the cellar is lulled by the Bach Suites on the cello of the virtuoso Jean-Guihen Queyras. An experience of the influence of music on the harmony of wine, which will see the birth in June 2024 of a cuvée as light as a Dragon's Breath.

Before the tasting, walk through vineyards, olive groves, forest, chapel and vestiges of distant pasts on the 13 km of vineyard paths, climb up to the orientation table overlooking Draguignan, take a break at the fortress to try archery with a master archer and listen closely, you may hear the descendant of the dragon of legend slain by St Hermentaire, who, here, spits out water...



PLAGE L'ORANGERIE

962 Chem. des Tamaris, 83350 Ramatuelle.

Tél. +33 (0)4 94 79 84 74

Ouverture toute l'année, 7j/7

Ambiance et gourmandise toute l'année !

À Ramatuelle sur la mythique plage de Pampelonne, L'Orangerie conserve son esprit chic et décontracté depuis les années 70's. **Tous les jours de l'année, vous pourrez partager au restaurant des moments uniques entre amis ou en famille, les pieds dans le sable.** Autour de cette table raffinée règne une ambiance conviviale et chaleureuse dans un décor élégant où le bois est à l'honneur...

**AUSSI, (DU MOIS D'OCTOBRE À DÉBUT AVRIL),
L'ÉQUIPE DE L'ORANGERIE
VOUS ACCUEILLE AU LUNCH MARKET POUR VOUS
RÉGALER LE DIMANCHE !**

De nombreuses gourmandises vous attendent sur le grand buffet : des entrées raffinées, des viandes et poissons au barbecue avec pour finir un assortiment de desserts... Le tout en musique avec Emeric ! De beaux week-ends en perspective !

Ambiance and indulgence all year round!

In Ramatuelle, on the legendary Pampelonne beach, L'Orangerie has preserved its chic, relaxed spirit since the 70s. Every day of the year, you can enjoy unique moments with friends or family at the restaurant, with your feet in the sand.

**YOU'LL FIND A WARM, FRIENDLY ATMOSPHERE AROUND THIS REFINED TABLE,
IN AN ELEGANT SETTING WHERE WOOD TAKES PRIDE OF PLACE...**

Also, from 15 October to early April, the Orangerie team welcomes you to the Lunch Market for a Sunday treat! Around this refined table reigns a friendly and warm atmosphere in an elegant decor where wood is in the honour... Also, (from October to early April), the Orangerie team welcomes you to the Lunch Market to enjoy Sunday! Many delicacies await you on the large buffet: refined appetisers, meat and fish on the barbecue with an assortment of desserts to finish... All in music with Emeric! Beautiful weekends in perspective!

INÉDIT SUR PAMPELONNE VOUS POURREZ ÉGALEMENT DÉGUSTER UNE RACLETTE FACE À LA MER.

**UNPUBLISHED ON PAMPELONNE
YOU CAN ALSO
ENJOY A RACLETTE
FACING THE SEA.**







COGOLIN.

36, bvd du Maréchal de Tassigny.

Tél : 04 98 12 44 76

www.olivanera.fr

Viva la pizza !

Depuis mai 2022, Vincent, Charlotte et leur équipe vous accueillent dans leur restaurant-pizzeria Oliva Nera, en plein cœur de Cogolin. Dans une ambiance chaleureuse, la décoration est soignée : bois, touches de vert olive, luminaires design... La jolie salle est ouverte sur la cuisine de Vincent qui prépare devant vous ses pizzas avec des produits frais. Ce passionné, chouchoute sa pâte en lui offrant un temps de pause optimal. Classiques ou Signatures, le plus dur est de choisir... !

Les amateurs de « pasta », d'antipasti à partager, de salades, de « dolce » et « gelato » sont également comblés !

Aux beaux jours, vous dégusterez tous ces délicieux mets sur la terrasse couverte et ouverte à l'année !

Ouverture du mardi au samedi. Sur place ou à emporter.

Long live pizza!

Since May 2022, Vincent, Charlotte and their team have been welcoming you to their Oliva Nera restaurant-pizzeria in the heart of Cogolin. The restaurant has a warm and welcoming atmosphere, with a tasteful decor featuring wood, touches of olive green and designer lighting. The attractive dining room opens onto Vincent's kitchen, where he prepares his pizzas using fresh ingredients. He's passionate about pampering his dough and giving it the best possible break. Classic or signature, the hardest thing is to choose! Lovers of pasta, antipasti to share, salads, dolce and gelato will also be delighted! In fine weather, you can enjoy all these delicious dishes on the covered terrace, open all year round! Open Tuesday to Saturday. On the premises or to take away.

**CE PASSIONNÉ,
CHOUCHOUTE SA PÂTE
EN LUI OFFRANT
UN TEMPS DE PAUSE
OPTIMAL.**

***HE'S PASSIONATE
ABOUT PAMPERING HIS DOUGH
AND GIVING
IT THE BEST POSSIBLE BREAK.***

GRIMAUD.
611 Rte Nationale 558.
Tél. 06 35 35 00 89

RESTAURANT LA FONTAINE



Un coup de cœur

VOUS ÊTES UN FIN GOURMET ?

VOUS AIMEZ LA CUISINE SAVOUREUSE ET GÉNÉREUSE ?

VOUS AVEZ ENVIE DE VOUS FAIRE PLAISIR ?

C'est en plein cœur du village de Grimaud dans le Var que le restaurant La Fontaine aux spécialités traditionnelles provençales vous reçoit pour vos déjeuners ou vos dîners. Légèrement à l'écart, avec sa terrasse fleurie et sa jolie fontaine, vous passerez un moment délicieux pour vos yeux et vos papilles. Une touche de finesse de la part du chef et de son équipe, et tout le monde est satisfait, aussi bien les amateurs de poisson que de bonne viande. Nous pourrions vous proposer une carte de vins varois pour accompagner vos mets.

A crush

ARE YOU A GOURMET?

DO YOU LIKE TASTY AND GENEROUS CUISINE?

DO YOU WANT TO TREAT YOURSELF?

It is in the heart of the village of Grimaud in the Var that the La Fontaine restaurant with traditional Provençal specialties welcomes you for your lunches or dinners. Slightly away, with its flowery terrace and pretty fountain, you will have a delicious time for your eyes and taste buds. A touch of finesse from the chef and his team, and everyone is satisfied, both fish and good meat lovers. We can offer you a Var wine list to accompany your dishes.

DES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES PROVENÇALES À BASE DE PRODUITS FRAIS.

**TRADITIONAL
PROVENÇAL SPECIALTIES
BASED ON FRESH PRODUCTS.**



LA COURONNE

20 rue Gambetta, 83990 St Tropez
tel +3(3) 06 80 24 34 29 - www.lacouronne-saint-tropez.com

Saint Tropez à croquer !

Sertisseur en joaillerie, Steve Schaming, a imaginé le plus tropézien des chocolats suisses. Il a apposé la couronne du Saint Tropez sur un chocolat grand cru. Avec son amie suisse Marion Georges, il s'appuie sur le savoir-faire d'un des meilleurs maîtres chocolatiers suisses, Geoffroy Lemarquis. Médaillé d'or, ses chocolats certifiés bio inspecta à 70% de cacao pour le noir ou 40% pour le lait, ont une très faible teneur en sucre adaptée à un régime diabétique.

En médaille individuelle de la taille d'une pièce de 2€ et en format à partager de 120gr, la Couronne de St Tropez est la friandise à offrir ou à s'offrir. Une seule question divise encore les puristes : la croquer ou la laisser fondre sur la langue... un débat passionné qui n'est pas près d'être trancher !



Take a bite out of Saint Tropez!
Jeweller Steve Schaming has come up with the most Tropezian of Swiss chocolates. He has put the crown of Saint Tropez on a grand cru chocolate. With his Swiss friend Marion Georges, he relies on the expertise of one of Switzerland's finest master chocolatiers, Geoffroy Lemarquis. His gold medal-winning *Inspecta* organic chocolates, made with 70% cocoa for the dark and 40% for the milk, have a very low sugar content suitable for diabetics.
Available in individual medallions the size of a €2 coin and in 120g sharing packs, the *Couronne de St Tropez* is the perfect treat to give or to treat yourself. Only one question still divides the purists: whether to crunch it or let it melt on the tongue... a passionate debate that is not about to be settled!

L'ATELIER DE LA PÂTE





L'ATELIER DE LA PÂTE

SAINTE-MAXIME. 7, montée de l'Espagneul

Tél. 04 94 96 15 99

Ouvert du mercredi au dimanche de 8H à 13H.

Texte d'Isabelle Chalencón

Le repaire des fins gourmets

L'ATELIER DE LA PÂTE CACHE BIEN SON JEU, INSTALLÉ DEPUIS 2015 JUSTE À CÔTÉ DU MARCHÉ COUVERT DE SAINTE MAXIME, L'ADRESSE EST UN PLAISIR POUR LES YEUX ET UN RÉGAL POUR LES PAPILLES. IL FAUT VRAIMENT POUSSER LA PORTE POUR DÉCOUVRIR CHAQUE MATIN CE QUE NOUS A PRÉPARÉ LE CHEF JEAN-MICHEL BELIN BIEN AVANT L'AURORE !

De son expérience et surtout de son parcours professionnel cosmopolite, de l'Angleterre à la Grèce en passant par l'Espagne, le Maroc, Le koweit, les Etats-Unis... jusqu'au Togo au Palais Présidentiel, sans oublier l'Hôtel Beauvallon à Sainte Maxime. Il peut vraiment mixer les saveurs et les idées. Chez lui il y a toujours un esprit asiatique : « j'adore l'Asiat, c'est plus light surtout ici dans le sud quand il fait chaud, on n'a pas envie de crème, de beurre... ». Son poulet Thai remporte tous les suffrages tout comme la salade de vermicelles aux légumes sans oublier le tartare de loup à la tahitienne proposés en bocaux comme les desserts. Les lasagnes à la viande ou ricotta épinards pignons se mangent sans faim et les tartes longues salées travaillées artistiquement font l'unanimité. Pour les fêtes, une carte spéciale est proposée avec au choix deux entrées, deux plats (attention nombre limité) sans oublier le foie gras maison au citron, la nouveauté du mois. Un chef que l'on peut aussi privatiser, un célèbre acteur américain qui possède un vignoble tout aussi réputé ne s'y est pas trompé ! Dès qu'il arrive dans son domaine, il fait appel à Jean-Michel. Quoi de plus chic de déguster le même ailoli que lui ou la pana cotta aux fruits rouges ou mangue ?

The lair of gourmets

The Atelier de la Pâte hides its game, installed since 2015 right next to the Couvert Market of Sainte Maxime, the address is a pleasure for the eyes and a treat for the taste buds. We really have to push the door to discover every morning what Chef Jean-Michel Belin prepared for us well before dawn!

From his experience and especially his cosmopolitan professional career, from England to Greece via Spain, Morocco, Kuwait, the United States... to Togo at the Presidential Palace, not to mention the Beauvallon Hotel in Sainte Maxime. It can really mix flavours and ideas. At home there is always an Asian spirit: "I love Asian, it's lighter especially here in the south when it's hot, we don't want cream, butter...". His Thai chicken won all the votes as well as the vermicelli salad with vegetables without forgetting the Tahitian wolf tartare offered in jars such as desserts. Lasagna with meat or ricotta spinach pine nuts can be eaten without hunger and the artistically crafted long savoury pies are unanimous. For the holidays, a special menu is offered with a choice of two appetisers, two dishes (attention limited number) without forgetting homemade foie gras with lemon, the novelty of the month. A chef who can also be privatised, a famous American actor who owns an equally famous vineyard was not mistaken! As soon as he arrives in his field, he calls on Jean-Michel. What could be more chic to taste the same ailoli as him or the pana cotta with red fruits or mango?

**JE PROPOSE UNE CUISINE DU MOMENT,
TOUT DÉPEND DE MON INSPIRATION,
MES PLATS DU JOUR
CHANGENT TOUT LE TEMPS,
PARFOIS 48H AVANT
JE NE SAIS PAS CE QUE JE VAIS CUISINER,
JE N'AI PAS DE RECETTES,
J'AI LA MÉMOIRE DU GOÛT,
J'INNOVE RÉGULIÈREMENT !**

**I OFFER A CUISINE OF THE MOMENT,
IT ALL DEPENDS ON MY INSPIRATION,
MY DAILY DISHES CHANGE ALL THE TIME,
SOMETIMES 48 HOURS BEFORE
I DON'T KNOW WHAT I'M GOING TO COOK,
I DON'T HAVE RECIPES,
I HAVE THE MEMORY OF TASTE,
I INNOVATE REGULARLY!**

E.LECLERC COGOLIN

LA PRIORITÉ EST DONNÉE AUX SERVICES ET À LA QUALITÉ DES PRODUITS...

À DES PRIX E.LECLERC

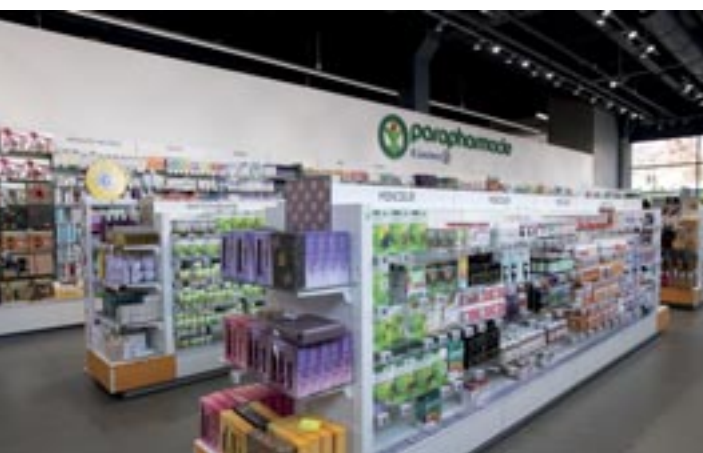
Installé depuis 2005 au cœur du golfe de Saint Tropez, le Centre E.leclerc n'a eu de cesse d'innover. En 2019, l'hypermarché a été entièrement modernisé, la surface a été doublée, les rayons entièrement repensés. Chaque jour, c'est 250 collaborateurs qui ont une préoccupation commune : satisfaire le client ! Votre centre E.Leclerc vous accueille du lundi au samedi de 8h30 à 20h, pour votre confort vous trouverez deux parkings couverts, et une station de recharge électrique comprenant 36 points de charges (dont 11 points de charge Rapide de 75kW à 150kW) .Un service de location de véhicule vous est aussi proposé de la citadine à la voiture électrique.

POUR PRÉPARER LES FÊTES, LES SURPRISES SONT AU RENDEZ VOUS !

Dès l'entrée, impossible de ne pas s'arrêter au Manège à Bijoux, fondée en 1986, la marque est aujourd'hui la première Bijouterie de France, la seule enseigne de grande distribution à proposer de l'or 18 carats 750 millièmes. La créativité des modèles, c'est le mot d'ordre de la marque qui fait aussi appel à des créateurs.

A la parapharmacie, c'est plus de 8 000 références de grandes marques pour répondre à vos attentes en matière de cosmétique, de diététique, d'aromathérapie, de phytothérapie ou encore d'hygiène bucco-dentaire, de soins capillaires, de produits bio... C'est plus facile et moins cher de prendre soin de soi et de sa santé à des prix E.Leclerc.

Une halte s'impose à L'espace culturel et multimédia qui propose un large choix de produits culturels : livres, Cd, et DVD, jeux multimédia, des loisirs créatifs, etc. Des libraires vous conseilleront afin de vous faire découvrir les nouveautés et des animations régulières contribuent à faire vivre ces espaces d'échanges et de connaissances et de vous faire rencontrer des écrivains.



Established since 2005 in the heart of the Saint Tropez golfe course, the E.leclerc Centre has never ceased to innovate. In 2019, the hypermarket was completely modernised, the surface area was doubled and the shelves completely redesigned. Every day, 250 employees have a common concern: customer satisfaction!

Your E.Leclerc center welcomes you from Monday to Saturday from 8:30 a.m. to 8 p.m., for your comfort you will find two covered car parks, and an electric charging station with 36 charging points (including 11 fast charging points from 75kW to 150kW). A vehicle rental service is also available, from city cars to electric cars.

TO PREPARE FOR THE HOLIDAYS, THE SURPRISES ARE THERE!

From the entrance, it is impossible not to stop at the Manège à Bijoux, founded in 1986, the brand is now the first Jewellery Store in France, the only supermarket chain to offer 750 thousandths of 18-carat gold. The creativity of models is the watchword of the brand that also calls on creators.

At parapharmacy, there are more than 8,000 references from major brands to meet your expectations in terms of cosmetics, dietetics, aromatherapy, herbal medicine or oral hygiene, hair care, organic products... It's easier and cheaper to take care of yourself and your health at E.Leclerc prices.

A stopover is essential at the cultural and multimedia space, which offers a wide choice of cultural products: books, CDs, and DVDs, multimedia games, creative hobbies, etc. Booksellers will advise you to make you discover the novelties and regular animations help to bring these spaces of exchange and knowledge to life and to make you meet writers.

SÉLECTION D'EXCELLENCE DANS TOUS LES RAYONS POUR VOS REPAS DE FÊTES !

LE CHEF POISSONNIER DENIS ET SON ÉQUIPE SONT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER À FAIRE VOTRE CHOIX ET VOUS PRÉPARER DE SPLENDIDES PLATEAUX DE FRUITS DE MER. Arrivage quotidien de pêche locale avec des poissons de Tamaris de la Seyne sur Mer ou des bars et des dorades d'Aquafrais à Cannes. Mais aussi des poissons de ligne issus de pêches artisanales françaises et des poissons estampillés « Ikéjimité », plébiscités par les plus grands chefs. A noter : une belle sélection de caviars Baeri, Oscietra et Transmontanus Gourmet House.

Goûtez à l'exception au rayon boucherie avec de produits locaux comme l'agneau de Sisteron. **SIMONÉ, LE CHEF BOUCHER SERA VOTRE MEILLEUR CONSEILLÉ POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR SA SÉLECTION DE VIANDE MATURÉE ET LE BOEUF WAGYU IMPORTÉ DU JAPON.**



Au rayon fromage à la coupe, **LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, DOMINIQUE BOUCHAIT, SÉLECTIONNE RÉGULIÈREMENT SES COUPS DE COEUR, SES CHOIX SONT SANS APPEL !** Sans oublier les chèvres frais de fournisseurs locaux comme la chèvrerie de Biscare à la Môle.

Enfin, pas de bons repas sans vins... passage obligé au Caveau pour y découvrir de grands vins d'exception, mais aussi des vins très "people" et la large sélection de rosé de Provence, dans un rayon de 20kms, soit plus de 450 références.



THE FISHMONGER DENIS AND HIS TEAM ARE AT YOUR DISPOSAL TO HELP YOU MAKE YOUR CHOICE AND PREPARE SPLENDID SEAFOOD PLATTERS.

Daily arrival of local fishing with fish from Tamaris from La Seyne sur Mer or sea bass and sea bream from Aquafrais in Cannes. But also line-caught fish from French artisanal fisheries and fish stamped "Ikéjimité", acclaimed by the greatest chefs. To be noted: a nice selection of Baeri, Oscietra and Transmontanus Gourmet House caviar.



*Taste the exception of the butcher's section with local products such as Sisteron's lamb. **SIMONÉ, THE BUTCHER CHEF WILL BE YOUR BEST ADVISOR TO MAKE YOU DISCOVER HIS SELECTION OF MATURED MEAT AND WAGYU BEEF IMPORTED FROM JAPAN.***

IN THE CUT CHEESE SECTION, THE BEST WORKER IN FRANCE, DOMINIQUE BOUCHAIT, REGULARLY SELECTS HIS FAVOURITES, HIS CHOICES ARE UNMISTAKE! Not to mention the fresh goats from local suppliers such as the goat farm of Biscare à la Môle.



Finally, no good meals without wines... a must visit to the Caveau to discover great exceptional wines, but also very "people" wines and the wide selection of rosé de Provence, within a radius of 20kms, or more than 450 references.



FARIDSSON

COGOLIN. 45 RUE CARNOT

Tél. 04 83 12 50 04 - www.faridsson.com

Du mardi au samedi,

de 10h à 12h30 et de 15h30 à 18h.



Informatique, téléphonie & multimédia !

Depuis près de 13 ans, Faridsson est spécialiste en vente et en réparation de matériel informatique, téléphonie, tablettes, consoles de jeux, petit électroménager à Cogolin.

Electronicien de formation, passionné par le milieu high-tech, multimédia et informatique, Farid vous accueille avec le sourire et le sens du service au quotidien. Afin de rendre accessible la réparation à tous les budgets, IL PROPOSE AU MOINS DEUX TARIFS : AVEC UNE PIÈCE ORIGINALE CONSTRUCTEUR OU AVEC UNE PIÈCE DE MARQUE GÉNÉRIQUE. EN PLUS, GRÂCE À SA COLLABORATION AVEC DES FOURNISSEURS FRANÇAIS, LA LIVRAISON DE VOTRE PIÈCE ARRIVE EN 24H CHRONO ! Vous trouverez chez Faridsson une sélection neuve et reconditionnée de téléphones, PC, tablettes, consoles de jeux, et de nombreux accessoires. Farid recycle aussi les appareils électroniques cassés, les batteries/piles usagées et vise le label « Qualirepar » pour 2024 !

Computer, telephony & multimedia!

For nearly 13 years, Faridsson has been a specialist in the sale and repair of computer equipment, telephony, tablets, game consoles, small appliances in Cogolin.

Trained electronics technician, passionate about the high-tech, multimedia and IT environment, Farid welcomes you with a smile and a sense of service on a daily basis. In order to make repair accessible to all budgets, IT OFFERS AT LEAST TWO RATES: WITH AN ORIGINAL MANUFACTURER'S PART OR WITH A GENERIC BRAND PART. IN ADDITION, THANKS TO ITS COLLABORATION WITH FRENCH SUPPLIERS, THE DELIVERY OF YOUR PART ARRIVES IN 24 HOURS! At Faridsson you will find a new and refurbished selection of phones, PCs, tablets, game consoles, and many accessories. Farid also recycles broken electronic devices, used batteries and targets the label "Qualirepar" for 2024!

SPÉCIALISTE EN VENTE ET EN RÉPARATION DE MATÉRIEL INFORMATIQUE, TÉLÉPHONIE, TABLETTES, CONSOLES DE JEUX, PETIT ÉLECTROMÉNAGER

SPECIALIST IN THE SALE AND REPAIR OF COMPUTER EQUIPMENT, TELEPHONY, TABLETS, GAME CONSOLES, SMALL APPLIANCES



GOLFE DE SAINT-TROPEZ.

KATRINA SAWICKA

Tél. 06 38 21 77 82

83housemaid@gmail.com



**CHECK IN-OUT
MÉNAGE
VITRE
REPASSAGE
RETOUCHE COUTURE
JARDIN
ENTRETIEN PISCINE**

Tout en main

RENTREZ DANS VOTRE VILLA AVEC UNE SENSATION DE PROPRETÉ.

HOUSEMAID VOUS PROPOSE DE LE RÉALISER.

Les différents services proposés par Housemaid (Check in-out, ménage, vitre, repassage, retouche couture, jardin, entretien piscine)

vous permettront d'avoir une tranquillité d'esprit.

20 ans d'expérience dans les hôtels, villas, particuliers...

Devis sur demande.

All in hand

ARETURN TO YOUR VILLA WITH A FEELING OF CLEANLINESS.

HOUSEMAID OFFERS YOU TO REALISE IT.

The various services offered by Housemaid (Check in-out, cleaning, glass, ironing, sewing retouching, garden, pool maintenance) will allow you to have peace of mind. 20 years of experience in hotels, villas, individuals... Quotation on request.

**CHECK IN-OUT, MARRIAGE, PANE
IRONING, SEWING RETOUCHING
GARDEN, POOL MAINTENANCE**



BERGON

NOUS RÉCHAUFFE DEPUIS QUATRE GÉNÉRATIONS !

CRÉÉE EN 1930 À SAINT-TROPEZ, INITIALEMENT DISTRIBUTEUR DE CHARBON ET DE BOIS PUIS NATURELLEMENT VERS LES NOUVELLES SOURCES D'ÉNERGIE, LA « MAISON BERGON » EST RESTÉE UNE ENTREPRISE FAMILIALE.



Le groupe Bergon répond à tous vos besoins en matière d'énergies. **Spécialiste de la livraison de fioul domestique, gaz propane, bois de chauffage et allumage, charbon, granulés de bois** dans tout le Var et même au-delà (Alpes Maritimes et Bouches du Rhône). C'est **l'entreprise qu'il vous faut absolument à l'approche de l'hiver** ! Le bois de chauffage, particulièrement en vogue, est proposé en 30, 40 et 50cm et est livré en sacs ou palettes.

Les frères Quentin et Maxime BERGON qui représentent la quatrième génération, rappellent les trois grandes valeurs de la société : « **Disponibilité des produits, rapidité de livraison** (6/7 jours et sous 48h) et un service de proximité par notre situation centrale dans le golfe de Saint-Tropez », le tout à **un tarif compétitif**. Forte de 90 ans d'expérience, l'entreprise **BERGON propose une solution énergie adaptée à chaque client** !

Vous pourrez découvrir l'ensemble des services et tous les types de conditionnement possible pour fournir votre combustible de chauffage sur le site web : www.bergon.fr et même **commander votre énergie en ligne** !



**POUR TOUS
VOS BESOINS
EN MATIÈRE
D'ÉNERGIES**

Photos : Franck Provost - Texte : Anne Tabourel



The Bergon group meets all your energy needs. **Specialist in the delivery of domestic fuel oil, propane gas and firewood and kindling, coal and wood pellets** throughout the Var and even beyond ("Alpes Maritimes" and "Bouches du Rhône"). **This is the company you absolutely need as winter approaches!** Firewood, particularly in vogue, is offered in 30, 40 and 50cm and is delivered in bags or pallets.

The Quentin and Maxime BERGON brothers, who represent the fourth generation, recall the three main values of the company: "**Product availability, speed of delivery** (6/7 days and within 48 hours) and a local service through our central location in the Gulf of Saint-Tropez", **all at a competitive price.**

With its 90 years of experience, **the BERGON company offers an energy solution tailored to each customer!** You will be able to discover all the services and all the types of packaging available to supply your heating fuel on their website: www.bergon.fr and **even order your energy online!**

GRIMAUD. 962, BERGON S.A.S, 188 avenue du Peyrat - Parc d'activités du Grand Pont
Tél. 04 94 55 08 55 - www.bergon.fr

FRANÇOIS DELECOUR

UN HYPER ACTIF PASSIONNÉ

Texte d'Isabelle Chalçon



SPORTIF INVÉTÉRÉ, IL N'Y A QUE LE SPORT QUI COMPTE POUR LUI, LE SPORT TOUJOURS ET ENCORE !

Ce pilote de rallye français (vice-champion du monde des rallyes en 1993) est né à Hazebrouck dans le nord de la France mais c'est Au Plan de la Tour qu'il a choisi vivre avec sa famille depuis 1993.

Difficile de trouver son havre la paix, loin des regards, caché entre vignes et forêts, même le GPS s'y trompe... Le comble pour ce coureur automobile hors pair !

Nous le rencontrons dans sa maison ultra moderne aux grandes baies vitrées ouvertes sur la nature, rythmée par des œuvres d'artistes contemporains, des coups de cœurs partagés avec Priscille son épouse, comme ce gigantesque tableaux signé Daniel Authouart. Sans oublier un baby-foot customisé par une célèbre marque automobile, pour nous rappeler qu'ici, les garçons sont rois, il a quatre fils de 13, 16, 17 et 27 ans. Eliott tout juste 16 prend la relève de papa en participant cette année à son premier rallye en Roumanie... Trop fière, mais aussi bien stressé « le freine tard » (surnom que lui a donné dans les années 90 Marc Anon, journaliste de Var matin et qui le suivra toute sa carrière !).

Cet hyper actif ne sait pas s'arrêter, se reposer, s'installer dans une chaise longue ou bronzer au bord de sa piscine pas vraiment sa tasse de thé.





Les raisons de son installation dans le golfe de Saint Tropez ? « C'est une région propice au sport auto, il y a les circuits proches comme le Castellet, le Luc. Et l'épicentre des courses c'est ici, il y a le rallye du Var, Antibes, Monte Carlo et nous ne sommes pas trop loin de l'Espagne non plus. Le climat et le côté provençal du Plan de la Tour m'ont séduit, je venais ici très souvent en séances d'essais pour Ford et Peugeot et du coup en habitant sur place je gagnais énormément de jours par an à la maison et donc avec ma famille ! Le Village est en retrait, paisible, j'aime bien sur aller à Saint Tropez, mais ici, on a une quiétude qui est remarquable ! J'ai une hygiène de vie monacale, je n'ai aucun excès, je n'ai jamais fumé, jamais bu d'alcool, je ne connais même pas le gout »

Le lien avec la voiture et le vélo ?

« C'EST CE QUI ME PERMET AUSSI DE CONTINUER LES COURSES ET DE GARDER MA MOTIVATION !

Il faut absolument maintenir sa forme pour piloter une voiture de course à un haut niveau, ça demande de l'exigence. Aujourd'hui, je ne cours plus à temps complet, c'est vraiment la passion qui m'anime, j'ai commencé à 18 ans, plus de 40 ans de course en fait. La passion métier est devenue la pure passion aujourd'hui. J'étais au Portugal début octobre, mi-octobre en Italie pour le rallye Légende, puis le Castellet, je suis bien occupé !

Des petites habitudes au quotidien ?

« Quand je suis chez moi Je bricole beaucoup, j'ai régulièrement de la mécanique à faire, je n'arrête pas une seconde, **JE NE ME POSE JAMAIS EN FAIT.**

Mais le jeudi j'aime bien aller au marché du Plan de la Tour, j'achète mon couscous chez une Marocaine qui le fait merveilleusement bien ! J'adore aller aussi au marché le mardi à Saint Tropez (toujours à vélo) je retrouve des amis comme James qui vend des tartelettes et des sandwichs à la truffe. J'adore le village, c'est un endroit unique au monde, j'ai besoin d'y aller régulièrement. Effectivement l'été il y a du monde, mais à vélo, je me sens libre. J'y ai mes habitudes, je connais du monde, je m'arrête à droite à gauche J'aime déjeuner dans un nouveau restaurant italien, le Sicilia,

Marco, le patron est un type formidable et d'une générosité incroyable. J'apprécie aussi le Luna Rossa, place des Lice, encore un Italien, c'est aussi ma cantine, comme vous pouvez le voir j'apprécie les pattes et tout ce qui a trait à l'Italie !



Ses frasques dans les circuits ont marqué les esprits et s'il a commencé sa carrière au volant d'une modeste Autobianchi Abarth aujourd'hui il ne jure que par les voitures anciennes, surtout les Porsche qu'il collectionne et le vélo qu'il pratique tous les jours.

Le vélo, sa nouvelle passion ? : « Non ça l'a toujours été, sauf que là, sur le tard, je me suis mis à la compétition ! je viens de faire le Roc d'Azur, j'ai fini 298 sur 2005... Je suis très montagne Bike Je fais des courses en Arabie, au Maroc (700 kilomètres dans le désert), et avec mon épouse nous avons fait le circuit Atlantique -Méditerranée (1800 mètres de dénivelé en six jours). Nous sommes une famille d'ultra sportifs, les enfants aussi, tous les ans nous faisons un périple à vélo en Corse, pas de voiture, nous pédalons toute la journée... j'aime l'effort, aller au bout de moi-même, le sport ça me procure tout ! Je vais loin dans l'extrême, dans l'endurance, je peux faire 100, 150 kilomètres dans la journée, je ne suis même pas fatigué le soir. Cela me procure une l'hygiène de vie, une santé, un mental et la pêche. Je ne sais pas ce qu'est qu'une baisse de moral. J'ai 61 ans et aujourd'hui je progresse même physiquement, ça paraît fou !

Je me donne cette discipline en pédalant absolument tous les jours, Je vais au bout de moi-même, c'est devenu une addiction été comme hiver, je peux aller jusqu'à la Môle ou bien dans le massif des Maures, j'aime bien sur aller à Saint Tropez et comme mon fils aîné travaille au Bistrot du Port, régulièrement je vais prendre mon petit déjeuner là-bas »



AN INVETERATE SPORTSMAN, IT IS ONLY SPORT THAT COUNTS FOR HIM, SPORT ALWAYS AND AGAIN!

This French rally driver (vice-world rally champion in 1993) was born in Hazebrouck in the north of France but it is Au Plan de la Tour that he has chosen to live with his family since 1993.

It's hard to find your haven of peace, out of sight, hidden between vineyards and forests, even the GPS is wrong... The last straw for this peerless racing driver!

We meet him in his ultra-modern house with large bay windows opening onto nature, punctuated by works by contemporary artists, favorites shared with Priscille his wife, such as this gigantic painting by Daniel Authouart. Not to mention a foosball table customized by a famous car brand, to remind us that here, boys are kings, he has four sons aged 13, 16, 17 and 27. Elliott, just 16 years old, takes over from his dad by taking part in his first rally in Romania this year... Too proud, but also very stressed, "slows him down late" (nickname given to him in the 90s by Marc Anon, journalist of Var matin and who would follow him throughout his career!).

This hyper active person doesn't know how to stop, rest, sit in a sun lounger or sunbathe by his pool, not really his cup of tea.

The reasons for its installation in the Gulf of Saint Tropez? "It's a region conducive to motorsport, there are nearby circuits such as Le Castellet and Le Luc. And the epicentre of the races is here, there's the Rallye du Var, Antibes, Monte Carlo and we're not too far from Spain either. The climate and the Provençal side of the Plan de la Tour seduced me, I came here very

often for test sessions for Ford and Peugeot and as a result, by living there I saved a lot of days a year at home and therefore with my family! The Village is secluded, peaceful, I like to go to Saint Tropez, but here, we have a tranquility that is remarkable! I have a monastic lifestyle, I don't have any excesses, I've never smoked, I've never drunk alcohol, I don't even know the taste."

His escapades on the circuit have left their mark on people's minds and if he started his career at the wheel of a modest Autobianchi Abarth, today he swears by vintage cars, especially the Porsches he collects and the bike he rides every day.

Cycling, his new passion? "No, it always has been, except that now, late in life, I started competing! I just did the Roc d'Azur, I finished 298 on 2005 ... I do races in Arabia, Morocco (700 kilometers in the

desert), and with my wife we did the Atlantic-Mediterranean circuit (1800 meters of elevation gain in six days). We are a family of ultra sportsmen, children too, every year we make a bike trip to Corsica, no car, we pedal all day ... I like the effort, going to the end of myself, sport gives me everything! I go far in the extreme, in endurance, I can do 100, 150 kilometers in the day, I'm not even tired in the evening. It gives me a healthy lifestyle, a health, a mental health and a good attitude. I don't know what a low morale is. I'm 61 years old and today I'm even progressing physically, it seems crazy! I give myself this discipline by pedalling absolutely every day, I go to the end of

myself, it has become an addiction in summer and winter, I can go as far as La Môle or in the Massif des Maures, I like to go to Saint Tropez and as my eldest son works at the Bistrot du Port, I regularly go there to have my breakfast"

The link with the car and the bike?

"It's also what allows me to keep racing and keep my motivation! You absolutely have to maintain your form to drive a race car at a high level, it requires demands. Today, I don't race full time anymore, it's really the passion that drives me, I started at 18 years old, more than 40 years of racing in fact. Passion for business has become pure passion today. I was in Portugal at the beginning of October, in mid-October in Italy for the Rallye Légende, then Le Castellet, I'm very busy!

Small daily habits?

"When I'm at home, I do a lot of tinkering, I regularly have mechanics to do, I don't stop for a second, I never actually sit down. But on Thursdays I like to go to the Plan de la Tour market, I buy my couscous from a Moroccan woman who makes it wonderfully! I also love going to the market on Tuesdays in Saint Tropez (always by bike), I meet up with friends like James who sells tarts and truffle sandwiches. I love the village, it's a unique place in the world, I need to go there regularly. Yes, in the summer it is crowded, but on my bike I feel free. I have my habits there, I know people, I stop here and there.... I love having lunch at a new Italian restaurant, the Sicilia, Marco, the boss is a great guy and incredibly generous. I also enjoy the Luna Rossa, place des Lice, another Italian, it's also my canteen, as you can see I appreciate the paws and everything that has to do with Italy!



SPÉCIALISTE
PORSCHE



GARAGE RS83

SAINTE MAXIME - 2 Rue des inventions. Tél. +33(0)9 72 14 11 62 - www.rs-83.fr

PASSION PORSCHE « CLASSIC »

Face au succès de RS83, atelier spécialiste Porsche, Christophe Martins, expert technique chez Porsche France, vient d'y créer **UN NOUVEAU DÉPARTEMENT « CLASSIC » DÉDIÉ AUX ANCIENNES PORSCHE MAIS AUSSI FERRARI** Vous pourrez y laisser en toute confiance votre voiture au nouveau technicien spécialisé qui bénéficie de trente ans d'expérience dans ces 2 marques Mythiques.

Ici, toutes les belles mécaniques, y compris les plus récentes, sont chouchoutées, révisées, à **des prix très compétitifs** ! Dans son atelier, facile d'accès, rue des Inventions à Sainte-Maxime, Christophe et son équipe répondent à toutes vos demandes en grosse ou petite mécanique, entretien, réparation, révision... Ils interviennent aussi pour le diagnostic électronique, le remplacement de vitrages (pare-brise, lunette, toit panoramique, glace latérale, optique).

Pour une finition parfaite, RS83 s'occupe également de la carrosserie de votre Porsche et des véhicules de toutes marques, avec passion !



PASSION PORSCHE « CLASSIC »

Faced with the success of RS83, Porsche specialist workshop, Christophe Martins, technical expert at Porsche France, has just created **A NEW "CLASSIC" DEPARTMENT DEDICATED TO OLD PORSCHE BUT ALSO FERRARI** You can confidently leave your car to the new specialized technician who has thirty years of experience in these 2 mythical brands.

Here, all the beautiful mechanics, including the most recent, are pampered, overhauled, **at very competitive prices!** In his workshop, easy to access, rue des Inventions in Sainte-Maxime, Christophe and his team answer all your requests in large or small mechanics, maintenance, repair, overhaul... They also intervene for electronic diagnostics, replacement of glazing (windshield, window, panoramic roof, side glass, optics).

For a perfect finish, RS83 also takes care of the body of your Porsche and vehicles of all brands, with passion!



Pour accompagner les amoureux du nautisme,
dans l'acquisition, la location et l'entretien des bateaux.

319 Route des Blaquières 83310 Grimaud
Tél. +33 494 555 333
www.omv.fr - info@omv.fr

boris folli

conception maîtrise d'oeuvre



+33 4 94 43 89 53 - borisfolli.com
80, av Bernard Blua - 83990 Saint-Tropez
contact@borisfolli.com