

G AZETTE



Louise Dahl-Wolfe



PHOTOGRAPHIE RETOUCHÉE

LONGCHAMP
P A R I S

L'ESPRIT DE LA GAZETTE

LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ EST L'UNE DES DESTINATIONS LES PLUS PRISÉES DANS LE MONDE. AVEC SES PLAGES DE SABLE FIN, SES EAUX CRISTALLINES ET SON AMBIANCE CHIC, GLAMOUR ET FESTIVE.

La Gazette est une référence incontournable pour tous ceux qui souhaitent découvrir les trésors cachés de cette région. Grâce à ses articles exclusifs et ses reportages haut de gamme, ce magazine propose une immersion totale dans l'univers raffiné de Saint-Tropez.

En parcourant les pages de ce magazine, vous pourrez découvrir des adresses de restaurants gastronomiques en passant par des boutiques, des plages, de l'art... toutes les informations nécessaires pour profiter pleinement de votre séjour et vivre intensément votre village.

Et ce n'est pas tout, le magazine propose également des articles sur l'histoire et la culture de la région, ainsi que des interviews exclusives avec des personnalités influentes du monde de l'art, de la mode et du luxe.

En somme, la Gazette est le guide indispensable pour tous ceux qui veulent vivre une expérience unique dans le golfe de Saint-Tropez et au-delà. Alors n'hésitez plus, plongez dans l'univers fascinant de ce magazine d'exception et laissez-vous séduire par la magie de Saint-Tropez.

THE GULF OF SAINT-TROPEZ IS ONE OF THE MOST POPULAR DESTINATIONS. WITH ITS SANDY BEACHES, CRYSTAL CLEAR WATERS AND ITS CHIC, GLAMOROUS AND FESTIVE ATMOSPHERE.

The Gazette fait is an essential reference for all those who wish to discover the hidden treasures of this region. Thanks to its exclusive articles and high-end reports, this magazine offers a total immersion in the refined world of Saint-Tropez.

By browsing the pages of this magazine, you can discover the addresses of gourmet restaurants through shops, beaches, art... all the necessary information to fully enjoy your stay.

But that's not all, the magazine also offers articles on the history and culture of the region, as well as exclusive interviews with influential personalities from the world of art, fashion and luxury.

In short, the Gazette is the essential guide for all those who want to live a unique experience in the Gulf of Saint-Tropez. So don't hesitate any longer, dive into the fascinating world of this exceptional magazine and let yourself be seduced by the magic of Saint-Tropez.



DIRECTION DE LA PUBLICATION :
Steve Lorillère

MAQUETTISTE : Mathéo Trougnac

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

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

PHOTOGRAPHES : Franck Provost, Steve Lorillère

COUVERTURE : Louise Dahl-Wolfe

SOCIAL MÉDIA MANAGER : Mathéo Trougnac

N° 12 - Juin - Juillet 2024

Régie Publicité & Editeur : Editions du Golfe - Bureau local : 611 Route National Grimaud
Tél. 06 79 97 03 62 - steve@gazettetropezienne.fr

www.gazettetropezienne.fr

SOMMAIRE

SAINT

4. Festival de Ramatuelle
8. Mareva Galanter
12. Mode
22. Montres & Joaillerie
28. Art & Déco

TROPEZ

JUIN

46. Paysagiste
50. Home
54. Art Culinaire
64. La Fête à Saint-Tropez
68. Plages

JUILLET

SUMMER

2024

72. Mécaniques
74. Un village Spécial
78. Simplement un instant



DOMAINE TROPEZ Campagne Virgile - 83580 Gassin - Tél. +33 (0)4 94 56 27 27 - www.domaine-tropez.com

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



LE FESTIVAL DE RAMATUELLE

FÊTE SES **40** ANS...

Texte : Isabelle Chalençon Rivet

CHAQUE ANNÉE, ENTRE FIN JUILLET ET LA MI-AOÛT C'EST L'EFFERVESCENCE À RAMATUELLE ET POUR CAUSE C'EST LE FESTIVAL DE RAMATUELLE CRÉÉ EN 1985 EN HOMMAGE À L'ACTEUR GÉRARD PHILIPPE.

NE CROYEZ SURTOUT PAS QUE CE THÉÂTRE EN PLEIN AIR EST UN VESTIGE ROMAIN ! PAS DU TOUT, AU DÉPART, C'ÉTAIT EN FAIT UN TERRAIN EN FRICHE SUR LA COLLINE DE PAILLAS ... ET SI CE THÉÂTRE À VUE LE JOUR, C'EST GRÂCE À DEUX PASSIONNÉS, LE COMÉDIEN JEAN-CLAUDE BRIALY ET JACQUELINE FRANJOU, ALORS CONSEILLÈRE MUNICIPALE DU VILLAGE ET AUJOURD'HUI FIGURE INCONTOURNABLE DU FESTIVAL. RENCONTRE AVEC JACQUELINE FRANJOU ET MICHEL BOUJENAH.

A l'époque, cette jeune femme a toujours imposé la culture dans son parcours professionnel, elle ne connaissait absolument pas le milieu du spectacle, mais sa rencontre avec un comédien va être déterminante : « Jean-Claude Brialy, cherchait à acheter une petite maison dans les environs, mon frère qui le connaissait lui a donné mes coordonnées pour que je lui fasse découvrir le coin et l'aider à trouver la maison de ses rêves. Lors de notre première rencontre je lui ai appris que Gérard Philippe était enterré ici dans son costume du cid... Je lui ai soumis alors l'idée de créer un festival de théâtre qui lui rendrait hommage et c'est comme ça que tout a commencé ! Nous avons vite reçu l'accord de la mairie, il ne manquait plus que le lieu qui sera dessiné par l'architecte Serge Mège. Jean-Claude allait se charger de la programmation et moi de récolter des fonds et on pensait que cela durerait un an car beaucoup de choses sont éphémères à Saint-Tropez... Et finalement ça fait 40 ans que ça dure ! ». Nous explique Jacqueline Franjou avec des étoiles dans les yeux. Son carnet d'adresse personnel a permis de trouver vite des sponsors généreux au sein de l'UAP, Thompson, la Cogedim, Badoit, Moët & Chandon...

Le théâtre à ciel ouvert surgit à une vitesse impressionnante, en un mois, avec ses gradins en pierres qui formaient un hémicycle... La Rome antique s'invitait en Provence. Au début il n'y avait que 700 places, aujourd'hui il peut accueillir 1200 personnes.

« Pour marquer les esprits, il fallait une distribution de choc et là Jean-Claude en trois mois a su convaincre ses amies Danielle Darrieux et Suzanne Flon de descendre jouer Gigi. Nous avons eu les Fourberies de Scapin avec Francis Perrin et bien sûr Jean-Claude a joué la pièce Côté cœur côté jardin. Marie-Paule Belle et surtout Juliette Gréco, ont donné chacune un récital inoubliable ! » se souvient Jacqueline et de nous expliquer que Juliette dans son enthousiasme pour ce lieu, a cherché un terrain et a fait appel au même architecte Varois pour lui dessiner sa maison « maya », la seule qu'elle ait fait construire dans sa vie.

Pour ceux qui ne sont jamais venu, il y a une routine à la fin du spectacle : lancer son coussin sur la scène (les bancs en pierre étant très inconfortables) : « **Les coussins ont été lancés dès le premier soir** ». Se remémore Jacqueline. « Comme je n'avais pas d'argent à l'époque pour en acheter 700, j'avais demandé au Club Med de me les fournir gracieusement, ils avaient même le sigle du trident. Mais un soir, Véronique Sanson, avait un objet sur scène auquel elle tenait tout particulièrement car offert par Michel Bergé, il a été cassé par les coussins et là, Jean-Claude a râlé, durant quelques représentations on a demandé de stopper cette habitude ! Ça n'a pas duré longtemps, mais si un artiste en fait la demande, on l'explique au public. L'année dernière, justement quand Isabelle Adjani, est venue, elle n'en voulait surtout pas ! ».

De mauvais souvenirs ? « Il y a un risque à faire un festival, mais je suis la seule à prendre le risque car je suis présidente d'une association. La crainte que l'on puisse avoir, c'est si jamais l'artiste que l'on a invité ne plaît pas. Il y a eu une année où nous avons eu un spectacle très faible car très triste... Le grand maître ici c'est Michel Bouquet, à qui je rendrai hommage cette année, c'était un être magnifique, c'est quand même le seul artiste qui a eu un hommage national aux invalides. En 40 ans j'ai reçu 150 metteurs en scène ».

Mais le pire moment qu'elle est vécue, c'est la disparition de Jean-Claude Brialy : « A ce moment-là j'ai failli tout arrêter. Nous avons été ensemble durant 23 ans et je me suis rendu compte qu'en passant 23 ans à ses côtés, nous étions libres chacun, de paroles, de programmations... C'était un homme d'esprit, avec une culture immense, il est décédé fin mai et de suite les journalistes me posent la question ? Qui allez-vous prendre comme directeur artistique ? Qui accepterait de prendre le risque avec moi ? j'ai eu beaucoup de propositions, mais j'avais dans la tête Michel Boujenah. Il n'a pas dit oui immédiatement... »



*Quatre décennies d'émotions,
de rires mais surtout
une aventure humaine exceptionnelle!*



©Cyril Bruneau



Pourquoi autant d'hésitation de la part du comédien ? Michel Boujenah, toujours avec beaucoup de malice s'explique sur ce premier refus : « En fait, cette année-là, Jean-Claude avait encore fait la programmation, mais il est parti au paradis et Jacqueline Franjou a donc décidé d'inviter chaque jour un artiste différent pour jouer le rôle du maître de cérémonie. Je suis passé la veille de la clôture cette année-là, juste pour présenter le spectacle et je suis parti. Le lendemain, elle me téléphone pour m'annoncer que je serai le prochain directeur artistique et j'ai dit non. J'étais déjà très pris, un festival ça prend du temps et c'était très compliqué de m'organiser. Et puis je ne me trouvais pas légitime. Je trouvais que quelqu'un comme Francis Huster y avait sa place, je ne suis pas un professionnel dans la profession... Mon agent de l'époque qui était Charley Marouani (il s'était occupé de Brel, Nougaro, Barbara...) m'a dit clairement que je devais accepter, sans discuter... que c'était important, un honneur, que je ne pouvais pas refuser, que quand j'y avais joué j'en avais parlé pendant deux ans ! Et donc j'ai rappelé Jacqueline et je lui ai dit d'accord, mais je serai à vos côtés seulement pendant un an. »

Et finalement à ce jour, le comédien est toujours à la direction artistique car il n'est pas du genre à laisser tomber.

Son seul regret ? Que le Festival soit programmé durant les vacances et que ça lui plombe un peu ses soirées d'été dixit le comédien avec un petit sourire.

« Ce festival est un des plus connus de France, je pense que c'est dû à la qualité du lieu, il est incroyable, magique. Mon premier objectif était de respecter l'héritage de Jean-Claude Brialy et évidemment d'y amener ma touche. Mes rapports avec les humoristes sont importants, j'ai fait venir d'autres générations, comme Abd al Malik, programmé des soirées entières d'humoristes, par exemple j'ai permis aux gens de découvrir Alex Lutz, Claudia Tagbo... Je ne suis pas un directeur artistique dictatorial, mon but est de faire chaque fois un bon festival, évidemment que l'on est condamné aux succès car ce festival tient à la fréquentation, mais par exemple Zaz je l'ai découverte à Montréal, elle répétait à côté de moi ou encore j'ai repéré Juliette Armanet, pas encore connue mais avec déjà une aura incroyable, elle faisait la première partie du spectacle de Julien Doré, le 1 août 2017.

Il y a une soirée que je n'oublierai jamais, celle de Matthieu Chedid en 2014, je le rencontre par hasard en mer, on prend un verre ensemble et c'est comme ça que je l'ai convaincu de venir chanter chez nous.

Ehivier dernier, je suis à un concert avec ma fille et là elle voit Christophe Maé, papa fait moi plaisir, demandes lui de venir à Ramatuelle ! Je lui tape sur l'épaule, il se retourne, je sais qui vous êtes, je rêve de chanter à Ramatuelle ! »

Et effectivement, il est programmé le 1^{er} août 2024 à 21H30.

Il ne désespère pas de recevoir à nouveau André Dussollier et la Comédie Française. Il ne peut oublier les soirées avec Fabrice Luchini ou encore Michel Jonaz. La première fois qu'il a vu « le Repas des Fauves » et bien sûr quand il a joué sur cette scène en 1987 la version des Magnifiques et l'Avare en 2023.

Michel Boujenah aimerait beaucoup proposer de la danse contemporaine, mais les contraintes techniques pour le moment le freinent : « Arrêtons de dire que c'est un festival sectarisme, on peut tout mélanger ici, Heureusement nous sommes une équipe soudée, sans oublier l'équipe technique, car c'est compliqué de mettre en place un spectacle par jour ! ».

Quand on demande à Jacqueline Franjou ce qui rapproche Michel Boujenah de Jean-Claude Brialy, sans hésitation elle nous explique : « Michel est quelqu'un de profondément généreux, il a un cœur gros comme ça, il a un talent immense, il l'a encore prouvé dans la pièce l'Avare l'année dernière. C'est un méditerranéen comme Jean-Claude, voilà leur similitude.

Ils sont complémentaires, Jean-Claude était mon frère aîné et Michel est comme mon frère cadet, je n'ai pas de différence ! »



Réservation : www.festivalderamatuelle.com - à partir du 18 juillet Tél. 04 94 79 20 50



Une *Étoile filante* sous le SOLEIL TROPÉZIEN

Texte : Isabelle Chalençon Rivet

TRÈS DISCRÈTE, L'EX-MISS FRANCE 1999 FUT LE PETIT PORT VAROIS L'ÉTÉ, POUR MIEUX EN PROFITER À L'ARRIÈRE-SAISON

Complicé pour la belle Mareva Galanter de choisir une destination de vacances autre que Tahiti. Mais l'étoile filante (traduction de son prénom en tahitien) a trouvé une destination de prédilection pour ses vacances ... Saint Tropez. Le petit port Varois a su la séduire avec un bémol toutefois « Pour moi il y a deux Saint -Tropez, j'ai du mal avec l'été ! Je n'y viens que hors saison, C'est tellement plus agréable, il y règne alors un charme fou, j'aime flâner sur le port, y déguster une glace ! J'ai connu le village il y a 25 ans quand je suis arrivée en France, l'arrière-saison est magnifique et tellement plus agréable, j'y viens plus particulièrement en octobre ou à Pâques puisque je suis tributaire des vacances scolaires, ». Eh oui, la belle brune aux yeux de chat a déjà une petite fille de huit ans, Manava, qui écoute du rap et pratique déjà le hip- hop.

Petit rappel, elle a été miss Tahiti en 1998 et sacrée miss France en 1999. Cela a été un tremplin pour elle. Après quelques apparitions au cinéma, puis animatrice télé, c'est vers la chanson qu'elle se tourne en 2006, d'abord avec un album de reprises des années 60. Aujourd'hui, elle vient de sortir un nouvel album intitulé « Paris Tahiti », avec un premier concert donné il y a quelques mois à l'Alhambra avec des musiciens Polynésiens et Parisiens ... Une tournée est prévue en 2025. Ayant grandi dans un pays où il y a très peu de monde, elle avoue qu'elle a encore du mal avec la folie estivale : « Réserver un restaurant 15 jours à l'avance, ce n'est pas mon truc, les plages privées de Pampelonne non plus ... ». Pour elle, direction la plage de l'Escalet, plus sauvage : « C'est assez reculé, comme il y a du sable et des rochers, les enfants trouvent toujours quelque chose à faire. J'aime aussi la plage des Salins pour son côté familiale, mais je suis désolée, je ne me baigne pas ! je trouve l'eau trop froide ici ... » avoue-t-elle dans un éclat de rire. Effectivement, difficile de rivaliser avec les eaux de Bora Bora !

« EN DEHORS DE SAINT TROPEZ, SE SONT AUSSI SES ALENTOURS QUI SONT MAGNIFIQUES. J'AI DÉCOUVERT LE RESTAURANT CHEZ CAMILLE, LEUR BOUILLABAISSE EST INCROYABLE, CUITE AU FEU DE BOIS, DES POISSONS GRILLÉS... CE GENRE D'ENDROIT COMME LE RESTAURANT DE LA PLAGE DES GRANIER, RESTENT INTIMISTES, TOUT CE QUE J'AIME ».

Quand Mareva pose ses valises ici, ses « vacances j'oublie tout », pas question pour elle de penser au travail, priorité à la famille (elle est mariée avec l'animateur et producteur Arthur) aux enfants et aux amis. Elle adore cuisiner et elle nous confie malicieusement que son magasin de prédilection pour faire ses courses, c'est « Grand Frais » à Cogolin. Elle y trouve tout pour l'organisation de ses barbecues, mais pour les poissons, s'est à la Halle, derrière le port qu'elle trouve son bonheur. Étant avant tout polynésienne, elle est hyper concernée par les problèmes environnementaux, elle est l'ambassadrice de la FABE (Fédération des associations de l'environnement qui regroupe 64 associations) et œuvre à fond auprès de Coral Gardeners qui participe à la sauvegarde des récifs coralliens de Polynésie et projette de planter un million de coraux d'ici 2025.

« J'ai aussi participé au recensement des baleines qui viennent mettre bas dans les eaux Polynésiennes entre juillet et octobre, c'était très physique et costaud. Je fais les choses quand j'ai l'opportunité de le faire, réaliser ces documentaires sur les coraux était une évidence pour moi, c'était vraiment un désir de mettre en lumière le travail de ces acteurs du quotidien qui œuvrent pour la protection de l'environnement ». On ne peut qu'adhérer à son engagement !



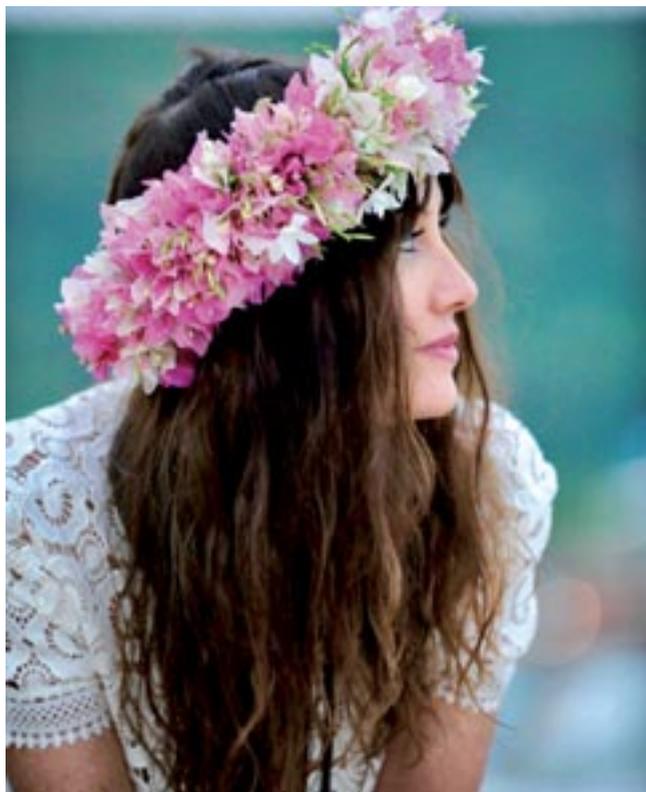


A SHOOTING star under the TROPEZIAN SUN

**VERY DISCREET, THE FORMER MISS FRANCE 1999
FLEES THE SMALL VAR PORT IN THE SUMMER, TO
BETTER ENJOY IT IN THE BACK SEASON**

*Complicated for the beautiful Mareva Galanter to find
a holiday destination other than Tahiti.*

*But the shooting star (translation of his first name
into Tahitian) has found a favourite destination for his
vacation... Saint Tropez. The small Var harbour knew
how to seduce her with a downside, however, "For me
there are two Saint-Tropez, I have trouble with summer!
I only come out of season, It's so much more pleasant, so
there is a crazy charm, I like to stroll on the harbour,
enjoy an ice cream! I knew the village 25 years ago when
I arrived in France, the late season is beautiful and so
much more pleasant, I come there especially in October
or Easter since I am dependent on solar holidays,". And
yes, the beautiful brunette with cat eyes already has
an eight-year-old girl, Manava, who listens to rap and
already practises hip-hop.*



© DR



A little reminder, she was Miss Tahiti in 1998 and crowned Miss France in 1999. It was a springboard for her. After a few appearances in the cinema, then TV host, it was towards the song that she turned in 2006, first with an album of covers from the 60s. Today, she has just released a new album entitled "Paris Tahiti", with a first concert given a few months ago at the Alhambra with Polynesian and Parisian musicians... A tour is scheduled for 2025.

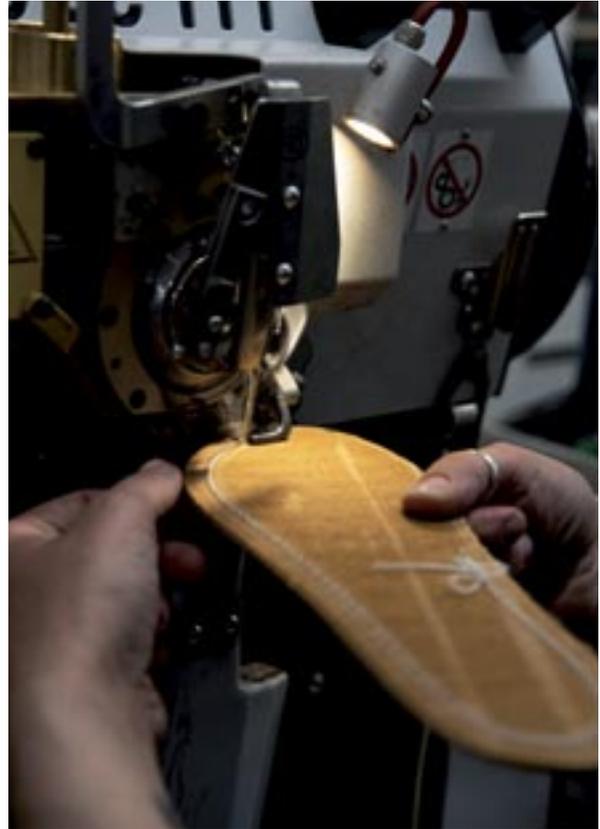
Having grown up in a country where there are very few people, she admits that she is still having trouble with the summer madness: "Booking a restaurant 15 days in advance is not my thing, neither do Pampelonne's private beaches...". For her, towards the Escalet beach, wilder: "It's quite remote, as there is sand and rocks, children always find something to do. I also like the beach of Les Salins for its family side, but I'm sorry, I don't swim! I find the water too cold here..." she admits in a burst of laughter. Indeed, it is difficult to compete with the waters of Bora Bora!

"OUTSIDE OF SAINT TROPEZ, ITS SURROUNDINGS ARE ALSO BEAUTIFUL. I DISCOVERED THE RESTAURANT AT CAMILLE'S, THEIR BOUILLABAISSE IS INCREDIBLE, COOKED OVER A WOOD FIRE, GRILLED FISH... THIS KIND OF PLACE LIKE THE RESTAURANT ON THE GRANGES BEACH, REMAIN INTIMATE, EVERYTHING I LIKE".

When Mareva puts down her suitcases here, it's "holidays I forget everything", no way for her to think about work, priority to the family (she is married to the animator and producer Arthur) to children and friends. She loves to cook and she maliciously confides to us that her favourite store for shopping is "Grand Frais" in Cogolin. She finds everything for the organisation of her barbecues, but for the fish, she found her happiness at the Halle, behind the port. Being above all Polynesian, she is hyper concerned with environmental problems, she is the ambassador of the FABE (Federation of Environmental Associations which brings together 64 associations) and works thoroughly with Coral Gardeners, which participates in the safeguarding of the coral reefs of Polynesia and plans to plant one million corals by 2025.

"I also participated in the census of whales that come to calve in Polynesian waters between July and October, it was very physical and strong. I do things when I have the opportunity to do it, making these documentaries on corals was obvious to me, it was really a desire to highlight the work of these everyday actors who work for the protection of the environment". We can only adhere to his commitment!

Isabelle Chalçon Rivet





K.JACQUES

UN ARTISANAT D'EXCELLENCE

Point commun entre Michelle Obama, Carla Bruni, Pénélope Cruz, Angelina Jolie, Gilliam Anderson et Diane Kruger ?

ELLES SE PROMÈNENT TOUTES EN K.JACQUES !

La célèbre marque de sandales Tropéziennes séduit toutes les générations depuis plus de 90 ans et elle n'a pas fini de faire des adeptes.

Tout commence en 1933, au 39 bis rue Allard quand Jacques et Elise Keklikian, un couple de réfugiés Arméniens autodidactes ouvrent un modeste atelier de chaussures où déjà les clients (tes) demandent des modèles sur mesure et personnalisés ! De bouches à oreilles leurs sandales se retrouvent vite aux pieds des artistes (Picasso, Cocteau), des actrices (Brigitte Bardot et Romy Schneider) et autres personnalités de passage dans la cité du Bailly. La société reste une entreprise familiale, consécration en 2011 elle a été reconnue « entreprise du patrimoine vivant », un label hautement mérité, à ce jour elle est dirigée par Bernard, le fils des fondateurs, épaulé par son neveu Eric. Aujourd'hui, on ne compte pas moins de 2700 créations de sandales avec une trentaine de nouveaux modèles chaque saison, déclinés dans plus de 250 coloris et matières. L'été 2024 fait la part belle aux cuirs métallisés avec des couleurs qui claquent comme le rose ou le jaune. Les modèles sont tous baptisés, les plus célèbres sont : Homère, Zenobie, Caravelle, Bikini, Picon, Epicure... Chaque année entre 45.000 et 60.000 paires sont fabriquées à la main dans l'atelier installé à la sortie de la ville. La robustesse et la longévité des modèles résident dans la double semelle en cuir de vache et d'une surpiqure en fil de coton.

Si la marque compte 2 boutiques à Saint-Tropez et un site internet avec une boutique en ligne où vous pouvez aussi passer commande pour choisir des modèles personnalisés, près de 60% de la fabrication est destinée à l'export. L'Italie et les Usa sont les plus demandeurs.

Pour fabriquer une paire, il faut compter environ 60 minutes avec 40 opérations, 120 éléments sont nécessaires pour les modèles les plus complexes. Le savoir-faire de K.Jacques attire de plus en plus de créateurs qui font appel à la marque pour des collaborations, des séries limitées qui remportent tous les suffrages comme dernièrement avec Sarah Lavoine, Vanessa Bruno, Golden Goose, Call it by Your Name et cette année c'est Longchamp et Agnes B qui emboîtent le pas !



A craft of excellence

What in common between Michelle Obama, Carla Bruni, Penelope Cruz, Angelina Jolie, Gilliam Anderson and Diane Kruger?

THEY ARE ALL WALKING IN K.JACQUES!

The famous brand of Tropéziennes sandals has been seducing all generations for more than 90 years and it has not finished making followers.

It all began in 1933, at 39 bis street Allard when Jacques and Elise Keklikian, a couple of self-taught Armenian refugees, opened a modest shoe workshop where customers are already asking for tailor-made and personalised models! From mouth to ear their sandals are quickly found at the feet of artists (Picasso, Cocteau), actresses (Brigitte Bardot and Romy Schneider) and other personalities passing through the city of Bailly. The company remains a family business consecrated in 2011 it was recognised as a "living heritage company", a highly deserved label, to date it is managed by Bernard, the son of the founders, supported by his nephew Eric.

Today, there are no less than 2,700 sandal creations with about thirty new models each season, available in more than 250 colours and materials. The summer of 2024 gives pride of place to metalized leathers with colours that slam like pink or yellow. The models are all baptised, the most famous are: Homer, Zenobie, Caravelle, Bikini, Picon, Epicure... Every year between 45,000 and 60,000 pairs are handmade in the workshop installed at the exit of the city. The robustness and longevity of the models lie in the double cow leather sole and a cotton thread stitching.

If the brand has 2 shops in Saint-Tropez and a website with an online store where you can also place an order to choose personalised models, nearly 60% of the manufacture is intended for export. Italy and the USA are the most demanding.

To make a pair, it takes about 60 minutes with 40 operations, 120 elements are needed for the most complex models. K.Jacques' know-how attracts more and more creators who call on the brand for collaborations, limited series that win all the votes as recently with Sarah Lavoine, Vanessa Bruno, Golden Goose, Call it by Your Name and this year it's Longchamp and Agnes B who are taking the lead!

Texte : Isabelle Chalençon Rivet



BALLADE TROPÉZIENNE EN DUO POUR

LONGCHAMP et K.JACQUES

Quand deux entreprises familiales françaises labellisées toutes deux « entreprises du patrimoine vivant » décident de s'unir pour une collection capsule, ça ne peut faire qu'un marathon de chic et choc ! « Même si on est de tailles différentes, nous avons le même état d'esprit, la même recherche de la qualité ! » souligne Bernard Keklikian le PDG de K. Jacques. Il aura fallu plus d'un an de travail, de recherches et de collaboration pour mettre au point les modèles.

LES SANDALES ONT BIEN SÛR ÉTÉ FABRIQUÉES DANS LES ATELIERS TROPÉZIENS DANS LES RÈGLES DE L'ART.

« Comme le sac « Le Pliage », les sandales K. Jacques parlent à toutes les générations, avec cette collaboration, on associe aussi Paris et Saint-Tropez, ces sandales épurées et estivales prennent alors un chic très parisien ! » explique Sophie Delafontaine, la directrice artistique de Longchamp.

Difficile de faire son choix parmi les six couleurs proposées (noir, brun, vert gazon ou sapin, rouge orangé et violet) identiques au cuir des sacs, parfait pour jouer à fond la carte du total look !

Tous les codes du sac iconique sont bien sûr représentés : même cuir en vachette, bandes arrondies pour rappeler le rabat, sans oublier bien sûr la fameuse pression logotisée fixée sur le côté de la cheville.

Petit plus : vous pouvez personnaliser et rendre unique votre paire de sandales en y ajoutant vos initiales, le nec plus ultra ! (290 euros, En vente en exclusivité dans les points de vente Longchamp)





When two French family businesses both labelled "living heritage companies" decide to unite for a capsule collection, it can only be a marathon of chic and shock! "Even if we are of different sizes, we have the same state of mind, the same search for quality!" emphasises Bernard Keklikian the CEO of K. Jacques.

It took more than a year of work, research and collaboration to develop the models.

THE SANDALS WERE OF COURSE MADE IN THE TROPEZIAN WORKSHOPS ACCORDING TO THE RULES OF THE ART.

"Like the "Le Pliage" bag, the K. Jacques sandals speak to all generations, with this collaboration, we also associate Paris and Saint-Tropez, these refined and summery sandals then take on a very Parisian chic!" explains Sophie Delafontaine, Longchamp's artistic director.

Difficult to choose between the six colours offered (black, brown, grass green or fir, orange red and purple) identical to the leather of the bags, perfect to fully play the card of the total look!

All the codes of the iconic bag are well represented: even cowhide leather, rounded stripes to recall the flap, not to mention the famous logotised pressure fixed on the side of the ankle.

Little extra: you can customise and make your pair of sandals unique by adding your initials, the ultimate! (290 euros, Exclusively for sale at Longchamp points of sale)



LA VALLÉE VILLAGE

DESTINATION SHOPPING DE LUXE





Le shopping PLAISIR À L'ÉTAT *pur..*

Partir, en restant tout près de Paris... Oublier l'agitation de la ville, retrouver les grandes marques de la mode dans un village à ciel ouvert...

La Vallé Village permet de « vivre le shopping autrement », en compagnie de grandes marques, et dans un environnement de qualité que l'on ne trouve nulle part ailleurs en France.

Il y a d'abord la surprise du décor. On comprend vite la raison du nom « Village » : la tranquillité du paysage, les rues piétonnes animées de petits arbres et de fleurs, les maisons basses aux façades de couleur pastel qui jouent gaiement avec la lumière, les toits de tuile à la française...

un luxe simple qui met tout le monde à l'aise.

Avec plus de 120 grandes marques qui se côtoient, il suffit d'aller de maison en maison pour investiguer, faire ses repérages. Une sorte de chasse au trésor où il y aurait des trésors pour tout le monde.

Les marques considèrent La Vallée Village comme un lieu privilégié de dialogue avec les clients. Les visiteurs vivent pleinement leur expérience shopping luxe dans un état d'esprit très décontracté.



LUXURY SHOPPING DESTINATION

Leaving, staying very close to Paris... Forget the hustle and bustle of the city, find the great fashion brands in an open-air village... Pure pleasure shopping...

La Vallé Village allows you to "live shopping differently", in the company of major brands, and in a quality environment that is not found anywhere else in France.

First of all, there is the surprise of the decor. We quickly understand the reason for the name "Village": the tranquillity of the landscape, the pedestrian streets animated by small trees and flowers, the low houses with pastel-coloured facades that cheerfully play with the light, the French tile roofs... a simple luxury that puts everyone at ease.

With more than 120 major brands working together, you just have to go from house to house to investigate, to scout. A kind of treasure hunt where there would be treasures for everyone.

*Brands consider La Vallée Village as a privileged place for dialogue with customers. **VISITORS FULLY LIVE THEIR LUXURY SHOPPING EXPERIENCE IN A VERY RELAXED STATE OF MIND.***



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.**



NOUVEAUTÉ
Bientôt dans le golfe
de Saint-Tropez.

solaris **POWER**

60 OPEN



MERCURIO

SAINT-TROPEZ



Votre contact

Gustaaf De Keyser
+33 669 498 043
info@mercurio.fr



Quai du Président Meiffret,
parking du nouveau port
83990 Saint Tropez

www.mercurio.fr

L'ERREUR N'EST PAS UN

ECHEC

« C'EST PLUS QU'UNE
MONTRE.
C'EST UN OBJET
D'ART.

C'EST UNE MONTRE
QUI MÉRITE
QUE L'ON PRENNE
SON TEMPS ».

CRASH DE CARTIER



ELLES MARQUENT UNE ÉPOQUE, DISTILLEN UN ART DE VIVRE ET REVIENNENT EN FORCE DANS L'AIR DU TEMPS.

HISTOIRE D'ICÔNES HORLOGÈRES : LA CRASH DE CARTIER, L'AUTODÉRISION DU DANDY AU CŒUR DU «SWINGING LONDON»

UNE LEGENDE ACCIDENTELLE

Dans l'histoire de la **Cartier Crash**, il n'y a pas de policeman de faction distrait, mais les faits rapportent que l'action se situait à Londres, en 1967. Il se raconte que le vice-président de la branche anglaise de Cartier aurait trouvé la mort dans un tragique accident de la route, et que, la voiture prenant feu, sa montre **Tank** (vraisemblablement, il devait plutôt s'agir d'une Cartier Pebble ou d'une maxi-ovale pour parvenir au résultat final), endommagée, aurait en partie fondue. D'autres sources toutes aussi proches du dossier, selon la formule habituelle prétendent qu'il se serait agît d'une dame très élégante et grande cliente de joaillerie Cartier qui aurait rapporté la montre esquintée à la boutique historique de Bond Street, là même où le **Général De Gaulle** avait établi son bureau en arrivant à Londres en juin 1940 et où il rédigea son Appel. La piste conduirait alors vers une montre Baignoire.

Dans les deux cas, le « ROMANTISME DE LA VITESSE » fascinait cette époque. Il suffit de songer à ces accidents glorieux dont le récit faisait frissonner le beau monde : Françoise Sagan accidentée dans son Aston Martin, Roger Nimier foudroyé sur la route au volant d'une DB4, Albert Camus arraché à la vie en

Facel Vega, James Dean sottement tué à l'arrêt, dans son Speedster Porsche, par un piètre conducteur ayant brûlé un stop. Bien sûr, le seul nom du « JOAILLER DES ROIS ET ROI DES JOAILLIERS » mêlé à un carambolage, et l'imagination s'emballe.

Des voix plus poétiques veulent voir une allusion directe aux montres molles du tableaux de **Salvador Dali** intitulé *La Persistance de la mémoire*, une œuvre de 1931. Nul ne remet en cause néanmoins l'origine accidentelle de cette montre-bracelet bijou. Son nom le prouve. Crash. En anglais : l'accident. Une petite série de 67 montres sera produite, à l'époque, à la demande de Jean-Jacques Cartier. En trouver une aujourd'hui relève de la gageure. Cartier a plusieurs fois entendu la plainte des amoureux de cette pièce pour le moins singulière. Vu les circonstances, peut-on oser dire : **DÉROUTANTE ?**





THE ERROR IS NOT A

FAILURE

AN ACCIDENTAL LEGEND

In the history of the Cartier Crash, there is no distracted faction policeman, but the facts report that the action was in London in 1967. It is said that the vice-president of Cartier's English branch died in a tragic road accident, and that, the car catching fire, his Tank watch (presumably, it had to be a Cartier Pebble or a maxi-oval to reach the final result), damaged, would have partially melted. Other sources equally close to the file, according to the usual formula, claim that it was a very elegant lady and a great Cartier jewellery customer who would have brought the squinted watch back to the historic shop on Bond Street, where General De Gaulle had established his office when he arrived in London in June 1940 and where he wrote his Appeal. The track would then lead to a Bathtub watch.

In both cases, the "romanticism of speed" fascinated this era. Just think of these glorious accidents whose story made the beautiful world shiver: Françoise Sagan crashed in his Aston Martin, Roger Nimier struck on the road at the wheel of a DB4, Albert Camus torn from life in Facel Vega, James Dean foolishly killed at the stop, in his Speedster Porsche, by a poor driver who burned a stop. Of course, the only name of the "jeweller of kings and king of jewellers" mixed with a pile-up, and the imagination gets carried away.

More poetic voices want to see a direct allusion to the soft watches of Salvador Dali's paintings entitled The Persistence of Memory, a work of 1931. However, no one questions the accidental origin of this jewellery wristwatch. His name proves it. Crash. In English: the accident. A small series of 67 watches will be produced, at the time, at the request of Jean-Jacques Cartier. Finding one today is a challenge. Cartier has heard several times the lament of lovers of this unique piece to say the least. Given the circumstances, can we dare to say: confusing?

**"IT'S MORE
THAN A WATCH.
IT'S AN OBJECT OF
ART. IT'S A WATCH
THAT DESERVES
TIME."**





MISTER GUM *La céramique pour bijoux*

Texte : Isabelle Der Bono



MISTER GUM
Place de l'horloge, 83690 VILLECROZE
Tél. 04 94 67 50 27 - @bijouxgum

Face à l'entrée médiévale du vieux village de Villecroze un atelier coloré attire l'œil. L'échoppe de Guillaume Goisque, alias Mister Gum, est un univers à part où la terre s'exprime. Colorés, ludiques, baroques, intemporels et contemporains, les bijoux imaginés dans l'atelier mitoyen interpellent. Véritables petites pépites de créativité et d'émotion, chaque perle est façonnée et émaillée à la main avant d'être cuite dans le four de céramiste et assemblée au gré de l'imagination de l'artiste. **UNIQUE, CHAQUE PIÈCES, BROCHE, BAGUE, COLLIER, BRACELET, EST UNE ŒUVRE D'ART.** Installé au cœur du vieux village depuis 24 ans, la présentation des nouvelles collections Mister Gum est un événement. Il faut dire que ses créations pleines de fantaisie sont atypiques, comme l'est son parcours artistique.

*Opposite the medieval entrance to the old village of Villecroze, a colourful workshop catches the eye. Guillaume Goisque's shop, aka Mister Gum, is a universe apart where the earth is expressed. Colourful, playful, baroque, timeless and contemporary, the jewellery imagined in the adjoining workshop appeal. True little nuggets of creativity and emotion, each pearl is shaped and enamelled by hand before being cooked in the ceramist's oven and assembled according to the artist's imagination. **UNIQUE, EACH PIECE, BROOCH, RING, NECKLACE, BRACELET, IS A WORK OF ART.** Installed in the heart of the old village for 24 years, the presentation of the new Mister Gum collections is an event. It must be said that his imaginative creations are atypical, as is his artistic career.*



YISKAH BIJOUX *une créatrice inspirée*



YISKAH BIJOUX
1696 RD98A, 83580 GASSIN
Tél. 06 13 48 70 16

Connaissez-vous le sourire de JESSICA GASSE, ce sourire des gens passionnés par leur métier ? **CRÉATRICE DE BIJOUX À SAINT TROPEZ, ELLE MODÈLE LES MATIÈRES DE LA PLUS NOBLE À LA PLUS FANTAISIE ET DE SES MAINS IMAGINE CE BIJOU UNIQUE QUI NE RESSEMBLERA QU'À VOUS.** SUR MESURE RACONTANT VOTRE HISTOIRE ou exposée dans sa boutique, chaque pièce est singulière. A la fois délicats et résistants, ses fils d'or, d'argent ou de métal inoxydable, enlacent perle, pierre véritable et nacre. Du bijou pour bébé à ceux qu'on s'offre en gage d'amour et d'amitié, l'embarras du choix fait partie du plaisir. Ici une mariée s'offrira la parure qui la personnalise et sublimera sa robe, à moins que ce ne soit la robe qui sublime le bijou ! Elle pourra ensuite la faire réinterprétée pour la porter en toutes occasions. En exposition plusieurs artisans locaux sont à découvrir dans le magasin.

*Do you know Jessica Gasse's smile, that smile of people passionate about their profession? **JEWELLERY DESIGNER IN SAINT TROPEZ, SHE MODELS MATERIALS, FROM THE MOST NOBLE TO THE MOST FANCY AND WITH HER HANDS IMAGINES THIS UNIQUE JEWEL THAT WILL ONLY LOOK LIKE YOU.** Tailor-made telling your story or exhibited in its shop, each piece is unique. From baby jewellery to those we offer ourselves as a pledge of love and friendship, the embarrassment of choice is part of the pleasure. Here a bride will treat herself to the set that personalises her and sublimate her dress, unless it is the dress that sublimates the jewel!*

On display, several local artisans are to be discovered in the store.



La Purple Gallery





La Purple Gallery est un concept d'événements artistiques hybrides et éphémères qui a pour but de concilier découvertes artistiques et moments de convivialité et d'échanges lors d'événements uniques. Nous sommes convaincues que l'art et la culture rassemblent et ne devraient jamais intimider ceux qui y sont confrontés !

La Purple Gallery est née de l'envie de révéler les talents de l'art contemporain, qu'ils soient affirmés ou émergents, de la scène française ou internationale, avec un goût tout particulier pour la céramique contemporaine, la photographie plasticienne et une peinture onirique et colorée.

Nous proposons au public de découvrir des artistes et des œuvres accessibles dans des contextes informels, avec une scénographie colorée et vivante, très loin des ambiances blanches et aseptisées des galeries traditionnelles.

Lors de nos expositions éphémères, La Purple Gallery organise d'autres événements culturels comme des rencontres littéraires, des dégustations de vin, des ventes aux enchères solidaires ou des conférences d'histoire de l'art qui permettent de faire découvrir les œuvres à des publics divers et variés. **Ce sont de véritables Art & Culture Weeks ouvertes à tous.**

The Purple Gallery is a concept of hybrid and ephemeral artistic events that aims to reconcile artistic discoveries and moments of conviviality and exchange during unique events. We are convinced that art and culture bring together and should never intimidate those who face it!

The Purple Gallery was born from the desire to reveal the talents of contemporary art, whether assertive or emerging, from the French or international scene, with a special taste for contemporary ceramics, plastic photography and dreamlike and colourful painting.

We offer the public to discover artists and works accessible in informal contexts, with a colourful and lively scenography, very far from the white and sanitised atmospheres of traditional galleries.

During our ephemeral exhibitions, The Purple Gallery organises other cultural events such as literary meetings, wine tastings, solidarity auctions or art history conferences that make it possible to introduce the works to diverse and varied audiences. These are real Art & Culture Weeks open to all.

Artiste Ludivine Loursel - © Marie rolland



Artiste Xavier Deshoullieres

Dans un ballet artistique où le bleu mène la danse, nous vous invitons à une immersion visuelle sans pareille.

50 NUANCES BLEU, UNE EXPOSITION QUI CÉLÈBRE L'ÉCLAT, LA PROFONDEUR ET LA DIVERSITÉ DE CETTE COULEUR ANCESTRALE, ÉVOQUANT À LA FOIS LA MÉDITERRANÉE ET L'ÂME DES ARTISTES CONTEMPORAINS.

Saint-Tropez, joyau de la Côte d'Azur, est le théâtre idéal pour cet événement. Les couleurs azurées et la lumière de ce magnifique village lui ont valu la faveur des peintres, comme Signac, Matisse ou bien Marquet, qui ont réalisé ici des œuvres majeures de la peinture pointilliste et fauve. Aujourd'hui, son rayonnement culturel dans les arts et les festivals de musique, place Saint-Tropez au cœur des événements estivaux de la région méditerranéenne.

Les artistes réunis pour cette exposition transcendent non seulement la couleur bleue, mais également la manière dont elle s'offre à l'œil.

De la peinture explorant les méandres d'un paysage de calanques à la sculpture que l'on plie et découpe pour faire surgir une troisième dimension métallique, en passant par les reflets d'un verre enchâssé dans du bronze qui appelle à la contemplation, les artistes manipulent avec maestria ce pigment profond pour capturer ses reflets changeants et sa puissance évocatrice du ciel et de la mer.

BIENVENUE À 50 NUANCES DE BLEU, UNE ODE À LA COULEUR, À LA MÉDITERRANÉE ET À L'ART SOUS TOUTES SES FORMES.

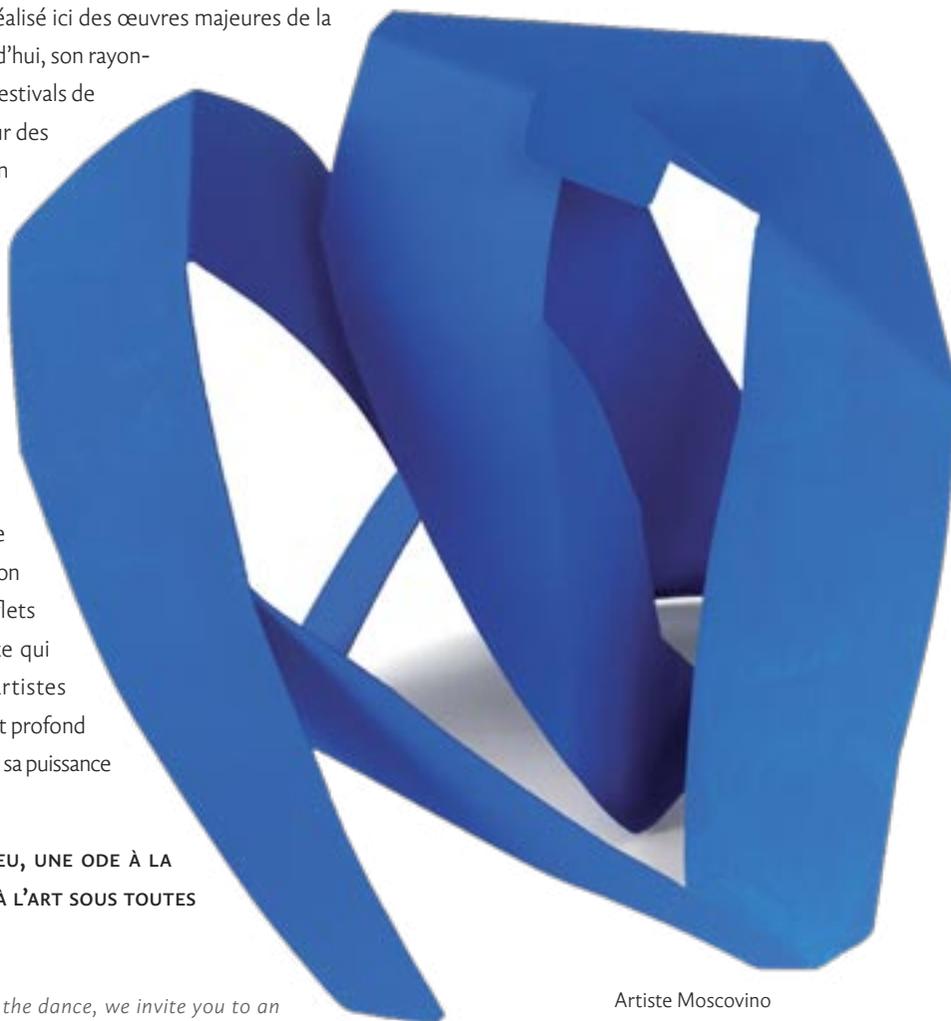
In an artistic ballet where blue leads the dance, we invite you to an unparalleled visual immersion.

50 NUANCES BLEU, AN EXHIBITION THAT CELEBRATES THE BRILLIANCE, DEPTH AND DIVERSITY OF THIS ANCESTRAL COLOUR, EVOKING BOTH THE MEDITERRANEAN AND THE SOUL OF CONTEMPORARY ARTISTS.

Saint-Tropez, the jewel of the Côte d'Azur, is the ideal theatre for this event. The azure colours and the light of this magnificent village have earned him the favour of painters, such as Signac, Matisse or Marquet, who have made major works of pointillist and fawn painting here. Today, its cultural influence in the arts and music festivals, Place Saint-Tropez at the heart of summer events in the Mediterranean region. The artists gathered for this exhibition transcend not only the colour blue, but also the way it is offered to the eye.

From painting exploring the meanders of a landscape of creeks to the sculpture that is folded and cut to bring out a third metallic dimension, through the reflections of a glass embedded in bronze that calls for contemplation, the artists masterfully manipulate this deep pigment to capture its changing reflections and its evocative power of the sky and the sea.

WELCOME TO 50 SHADES OF BLUE, AN ODE TO COLOUR, THE MEDITERRANEAN AND ART IN ALL ITS FORMS.



Artiste Moscovino
Galerie Garnier Delaporte



NE MANQUEZ PAS NOTRE ART & CULTURE WEEK ET L'EXPOSITION 50 NUANCES DE BLEU, L'ÉTAPE ESTIVALE CÉLÉBRANT L'EXPRESSION ARTISTIQUE AU CŒUR MÊME DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ, DANS UN LIEU TRANSFORMÉ RUE JEAN AICARD.

- **Concert de jeunes musicien** : commencez la semaine en beauté avec un concert en plein air mettant en vedette de jeunes musiciens lors de notre vernissage le Samedi 6 juillet.
- **Dégustation de vin dans un domaine prestigieux** : explorez les saveurs uniques des vins de notre région tout en admirant les œuvres d'artistes lors d'une visite et dégustation.
- **Vente aux enchères solidaire au profit d'une association caritative** : participez à notre vente aux enchères d'œuvres d'art pour soutenir une cause noble tout en acquérant des pièces uniques et originales.
- **Événement littéraire** : Sur invitation de La Purple Gallery, la librairie SCARLETT de Saint-Tropez organise une rencontre "Hors les murs" avec un auteur pour une rencontre et une séance de dédicace.

MAS ERMITAGE

DES OBJETS ÉCLECTIQUES

La galerie Mas Ermitage s'est installée à deux pas du clocher de Saint-Tropez. L'hôte de ce lieu atypique qui, dans une autre vie conseillait des marques de luxe avenue Montaigne à Paris, a voyagé dans le monde entier et a transformé ce lieu en un cabinet de curiosité qui mérite plus qu'un coup d'œil. De ses voyages, il a collectionné des objets éclectiques.

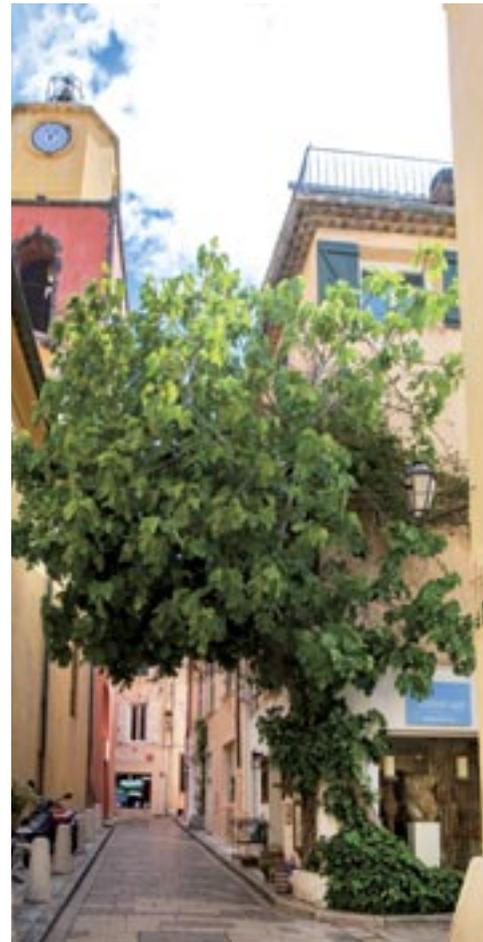
Et si L'art asiatique demeure sa passion, on y trouve aussi bien une lithographie de Grace Kelly par Andy Warhol, que des photos contemporaines en noir et blanc, une dédicace de César, une toile aborigène, des peintures sur les pittoresques village du golfe de Saint Tropez, une table en verre et métal de la maison Jansen ou encore des meubles de Willy Rizzo, ancien photographe de Paris Match reconverti dans le design.

**ENTRE CABINET
DE CURIOSITÉS
ET SALON PRIVÉ,
CET ERMITAGE
VOUS INVITE
AU VOYAGE.**

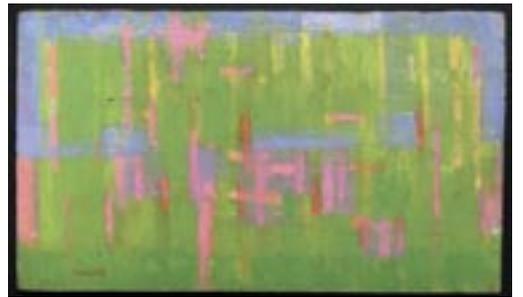
ECLECTIC ITEMS

The Mas Ermitage gallery was installed a stone's throw from the Saint-Tropez bell tower. The host of this atypical place who, in another life, advised luxury brands on Avenue Montaigne in Paris, travelled all over the world and transformed this place into a curiosity cabinet that deserves more than a glance. From his travels, he collected eclectic objects.

And if Asian art remains his passion, there is a lithograph of Grace Kelly by Andy Warhol, contemporary black and white photos, a dedication by Caesar, an Aboriginal canvas, paintings on the picturesque village of the Gulf of Saint Tropez, a glass and metal table from the Jansen house or furniture by Willy Rizzo, former Paris Match photographer converted into design.



18, RUE DU CLOCHER - 83990 SAINT-TROPEZ - TÉL. +33 (0)6 81 33 41 91





JACOTTE CAPRON

une vie de céramique

Texte : Isabelle Der Bono



De la gare maritime de Cannes au Byblos de Saint-Tropez, en passant par le musée de la céramique de Vallauris, ils ont écrit tout un pan de cette épopée artistique aux côtés de Picasso, Jouve et consorts. Il fallait que je rencontre Jacotte Capron. Née Hubin en 1935, à 89 ans, elle produit des merveilles de terre et de couleurs. Pour qu'elle me raconte son histoire, direction Grasse où elle œuvre aujourd'hui.

PARLEZ-MOI DE VOTRE COUPLE AVEC ROGER CAPRON ?

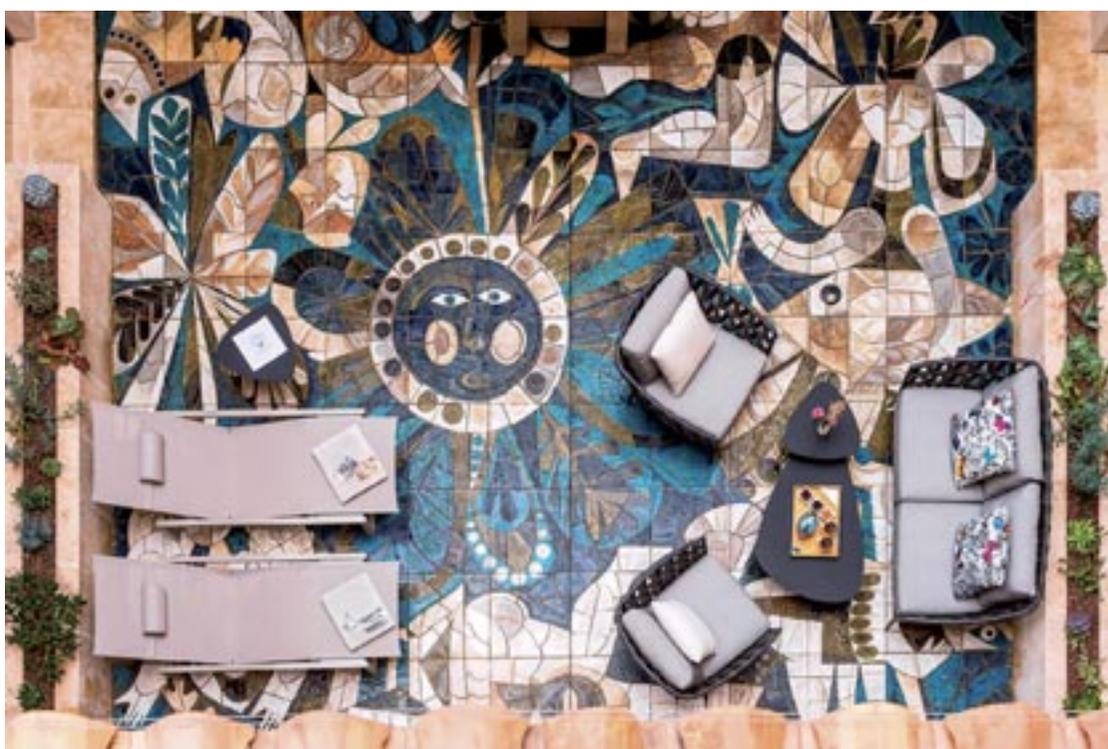
A ma sortie des beaux-arts à 16 ans, j'ai fait un stage en céramique chez celui qui deviendra mon mari deux ans plus tard. Il me demandait toujours de mettre au point ses idées, et comme il en avait beaucoup, j'étais très occupée ! Je créais les maquette des panneaux décoratifs qu'on exécutait dans notre usine, des pièces uniques pour des architectes et décorateurs, comme celui du Byblos exécuté avec Jean Derval et notre très fidèle collaborateur Jean Paul Bonnet.

Roger était un touche-à-tout très difficile à suivre. La vie avec lui était passionnante, je n'ai pas eu le temps de m'ennuyer. Je me suis mise à la création après sa disparition en 2006, avant je n'avais pas le temps de travailler pour moi. Faire de la céramique aujourd'hui est une façon de retrouver mon mari. C'est une continuité.

QUAND L'USINE FERME, ROGER CAPRON SE TOURNE VERS LA SCULPTURE POUR EXPRIMER SES IDÉES NOUVELLES ET SON FOISONNEMENT CRÉATIF. ET LÀ ENCORE VOUS SEREZ MAÎTRE DE LA COULEUR ?

Roger était particulièrement doué pour les formes, il avait une imagination complètement délirante, alors qu'il n'avait pas de facilité pour la couleur, donc c'était ma spécialité ! Je travaille d'abord avec une palette dite muette car la couleur du pigment n'a rien à voir avec la façon dont elle va sortir après cuisson. Mon œil doit imaginer le rendu final. Ce n'est pas la couleur en soi qui compte, mais celle que l'on met à côté pour la faire valoir, celle qui va donner l'harmonie finale et révéler la palette et la personnalité d'un artiste, et de tous ceux qui manipulent la couleur.

A la mort de mon mari, cela a été très difficile pour moi. Un ami m'a poussé à recommencer à travailler pour m'en sortir psychologiquement. C'était vital ! En travaillant sur commande, pas plus de quatre heures par jour, je n'ai pas un rendement très productif (rire). En générale, mes clients deviennent des amis. Je fais des panneaux, des origamis, mais aussi des petits personnages pour le plaisir de tripoter la terre. Si je gardais tout ce que je fais, je serais complètement envahie.



OÙ TROUVEZ-VOUS L'INSPIRATION ?

Vous savez, l'inspiration, c'est un mot qui n'existe pas dans notre métier ! C'est l'imagination, le résultat de beaucoup de travail, de regard sur d'autres travaux et une évolution du travail. On n'innove jamais, on se nourrit de ce qui a déjà été créé. Il y a des courants portés par plusieurs céramistes à la fois, des idées qui passent. Lorsque nous exposons dans des salons, curieusement, on retrouvait chez nos copains des formes que l'on sortait en même temps, tous ensemble ! Les années 50 c'était la grande époque où tout se passait à Vallauris. Ça s'est complètement délité. Aujourd'hui, il n'y a pratiquement plus de céramistes. Les derniers de notre génération ont disparu. Dans notre région, il y a encore des céramistes à Salernes, comme Alain Vagh et son fils, chez qui je suis allée faire des carreaux.

CE MÉTIER EST-IL UNE PASSION ?

Ça nous accapare beaucoup en tout cas ! La céramique c'est toute ma vie.

QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS À LA JEUNE GÉNÉRATION ?

Je leur conseillerais de beaucoup travailler, car seul le travail apporte des nouveautés, le génie c'est excessivement rare.

Capron, un nom synonyme de céramique. Le couple a engendré plusieurs milliers d'œuvres d'art et de créatures de terre aux formes hybrides et singulières, dont le passage au feu révèle les couleurs franches et les noirs profonds. De leurs quatre enfants, seul Philippe emprunte le chemin de ses parents, devenant un spécialiste de la terre enfumée, suivi par son fils Louis, dont la technique d'encastrement est très remarquée par sa singularité. Pas de doute, la relève est assurée.

JACOTTE CAPRON

Unmissable, Jacotte and Roger Capron are in pole position! From the Cannes ferry terminal to the Byblos de Saint Tropez, through the Vallauris Ceramics Museum, they wrote a whole section of this artistic epic alongside Picasso, Jouve and others.

I had to meet Jacotte Capron. Born Hubin in 1935, at the age of 89, she produces wonders of earth and colours. So that she can tell me her story, head to Grasse where she works today.

TELL ME ABOUT YOUR COUPLE WITH ROGER CAPRON?

Upon leaving fine arts at the age of 16, I did a ceramics internship with the one who would become my husband two years later. He always asked me to develop his ideas, and since he had a lot of them, I was very busy! I created the models of the decorative panels that were executed in our factory, unique pieces for architects and decorators, such as that of the Byblos executed with Jean Derval and our very faithful collaborator Jean Paul Bonnet.

Roger was a very difficult jack-of-all-trades to follow. Life with him was exciting, I didn't have time to get bored. I started creating after his disappearance in 2006, before I didn't have time to work for myself. Making ceramics today is a way to find my husband. It's a continuity.

WHEN THE FACTORY CLOSES, ROGER CAPRON TURNED TO SCULPTURE TO EXPRESS HIS NEW IDEAS AND CREATIVE PROFUSION. AND HERE AGAIN YOU WILL BE MASTER OF COLOUR?

Roger was particularly good at shapes, he had a completely delirious imagination, while he had no ease for colour, so it was my specialty! I first work with a so-called mute palette because the colour of the pigment has nothing to do with how it will come out after cooking. My eye must imagine the final rendering. It is not the colour in itself that counts, but the one that is put next to it to assert it, the one that will give the final harmony and reveal the palette and personality of an artist, and of all those who manipulate the colour.

At the death of my husband, it was very difficult for me. A friend pushed me to start working again to get out of it psychologically. It was vital! By working to order, no more than four hours a day, I do not have a very productive performance (laughs). In general, my customers become friends. I make panels, origami, but also small characters for the pleasure of fiddling with the earth. If I kept everything I do, I would be completely invaded.

WHERE DO YOU FIND THE INSPIRATION?

You know, inspiration is a word that does not exist in our profession! It is the imagination, the result of a lot of work, a look at other work and an evolution of work. We never innovate, we feed on what has already been created. There are currents carried by several ceramists at the same time, ideas that pass. When we exhibited in salons, curiously, we found in our friends shapes that we went out at the same time, all together! The 1950s was the great time when everything was happening in Vallauris. It has completely disintegrated. Today, there are practically no more ceramists. The last of our generation have disappeared. In our region, there are still ceramists in Salernes, like Alain Vagh and his son, with whom I went to make tiles.

IS THIS JOB A PASSION?

It monopolises us a lot anyway! Ceramics is my whole life.

WHAT ADVICE WOULD YOU GIVE TO THE YOUNG GENERATION?

I would advise them to work a lot, because only work brings novelties, genius is excessively rare. Capron, a name synonymous with ceramics. The couple has generated several thousand works of art and earth creatures with hybrid and singular shapes, whose passage to the fire reveals the frank colours and deep blacks. Of their four children, only Philippe takes his parents' path, becoming a specialist in smoky earth, followed by his son Louis, whose embedded technique is very noticed by its singularity. No doubt, the succession is assured.



THUERRY

VIGNERON INDÉPENDANT

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

Simplement Naturel



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



AGENCE BORIS FOLLI

L'ARCHITECTURE SUR - MESURE

Acteur majeur sur le marché de la construction de prestige dans le Golfe de Saint-Tropez, l'Agence Boris Folli et son équipe de professionnels, met toute son expertise pour réaliser votre rêve d'architecture.

Grâce à un accompagnement constant et personnalisé vous pourrez mener votre projet de construction ou de rénovation, sur-mesure et unique, jusqu'à la réception de votre demeure clefs en mains !

Ecoute, rigueur, respect des budgets et des délais font la notoriété et la réussite de l'agence tropézienne.

SON STYLE DE PRÉDILECTION :

DES VILLAS MODERNES ET NÉOPROVENÇALES.

Que ce soit pour faire bâtir, pour donner un nouvel éclat à votre maison ou même vous aider dans vos projets d'aménagement intérieur, contactez l'Agence Boris Folli qui opère dans tout le golfe de Saint-Tropez.



80 AVENUE BERNARD BLUA - 83990 SAINT-TROPEZ

TÉL. +33 (0)4 94 43 89 53 - WWW.BORISFOLLI.COM

A major player in the prestigious construction market in the Gulf of Saint-Tropez, the Boris Folli Agency and its team of professionals, put all its expertise to realise your architectural dream.

Thanks to constant and personalised support, you will be able to lead your construction or renovation project, tailor-made and unique, to the reception of your home turnkey!

Listening, rigour, respect for budgets and deadlines make the notoriety and success of the Tropézienne agency.

His favourite style:
MODERN &
NEO-Provence villas.

Whether it is to build, to give a new shine to your home or even to help you in your interior design projects, contact the Boris Folli Agency, which operates throughout the Gulf of Saint-Tropez.







CAP LITERIE



L'OASIS DE VOS NUITS...

Au cœur de chaque chambre réside une pièce incontournable : le lit ! Qu'il soit simple et raffiné ou somptueux en format King size, qu'il enveloppe de douceur ou offre un soutien impérieux, le lit demeure le symbole ultime du repos bien mérité. Avec plus de trois décennies à parfaire le sommeil de leur clientèle exigeante, Chris et Angélique portent une attention minutieuse à chaque détail de cette pièce maîtresse, créant ainsi une ambiance digne des plus grands palais, façonnant ainsi l'art même de la chambre...

Cap Literie propose une sélection exclusive de marques prestigieuses, mettant en avant le savoir-faire français d'excellence. Au sommet de cette sélection se trouve Tréca, renommée pour sa gamme Impérial, synonyme de luxe et de sophistication. Et comme si cela ne suffisait pas, l'enseigne Cogolinoise présente désormais la collection « Première », une véritable ode à l'élégance et au raffinement. Ces matelas, conçus de manière éco-responsable, incarnent l'engagement envers la préservation de l'environnement. Inspirés par les grands maîtres tels que Cocteau et Matisse, leur design fusionne harmonieusement art et confort, offrant à ses clients une expérience de sommeil incomparable, empreinte d'élégance et de raffinement.

THE OASIS OF YOUR NIGHTS...

At the heart of every room is an essential piece: the bed! Whether simple and refined or sumptuous in king-size format, whether it envelops in softness or offers imperious support, the bed remains the ultimate symbol of well-deserved rest. With more than three decades of perfecting the sleep of their discerning clientele, Chris and Angélique pay meticulous attention to every detail of this centerpiece, creating an atmosphere worthy of the greatest palaces, thus shaping the very art of the bedroom... Cap Literie offers an exclusive selection of prestigious brands, highlighting French know-how of excellence. At the top of this selection is Tréca, renowned for its Imperial range, synonymous with luxury and sophistication. And as if that wasn't enough, the Cogolin brand now presents the "Première" collection, a true ode to elegance and refinement. These mattresses, designed in an eco-responsible way, embody the commitment to the preservation of the environment. Inspired by the great masters such as Cocteau and Matisse, their design harmoniously fuses art and comfort, offering its guests an incomparable sleeping experience, imbued with elegance and refinement.

L'ART de la Chambre

16 rue 8 Mai 1945 (place de la mairie)

83310 COGOLIN.

Tél. 04 98 23 17 29

Portable Pro : 07 87 162 762

contact@cap-literie.com

www.cap-literie.com





RCB CARRELAGES

1447 Route de Saint-Tropez, 83310 Grimaud

Tél. 04 98 12 60 10

www.rcbcarrelages.com

PRÉSENTE À GRIMAUD DEPUIS 1985, R. C. B. CARRELAGES EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE DOTÉE D'UN SAVOIR-FAIRE AUSSI BIEN DANS LES MATÉRIAUX ANCIENS QUE MODERNES.

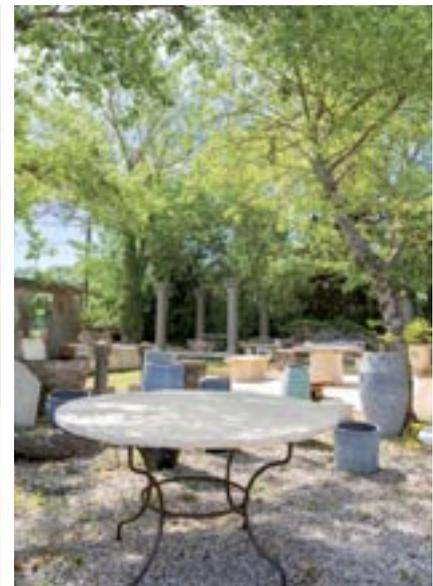
Cuisines, salles de bain, carreaux de piscine, cheminées, fontaines... Tous les projets de carrelage et dallage dont vous rêvez peuvent être réalisés par RCB Carrelages, la maison dispose également d'un tailleur de pierres qui pourra notamment réaliser votre évier, vos marches d'escalier ou d'autres projets sur-mesure.

SAVOIR-FAIRE AUSSI BIEN DANS LES MATÉRIAUX ANCIENS QUE MODERNES

L'équipe vous propose une gamme de matériaux très variée (marbre, granit, pierres naturelles, terre cuite, grès cérame...) à des prix abordables et se tient à votre disposition pour vous guider vers les choix les plus adaptés. N'hésitez pas à venir la consulter, même pour de petites quantités pour vos projets futurs.

PRESENT IN GRIMAUD SINCE 1985, R. C. B. CARRELAGES IS A FAMILY BUSINESS WITH KNOW-HOW IN BOTH OLD AND MODERN MATERIALS.

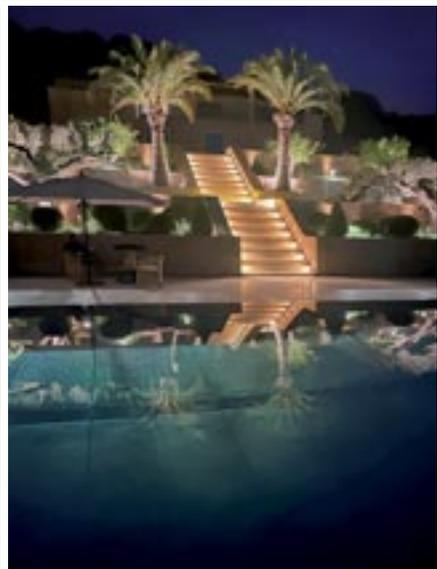
Kitchens, bathrooms, pool tiles, fireplaces, fountains... All the tile and paving projects you dream of can be carried out by RCB Carrelages, the house also has a stonemason who will be able to make your sink, your stair treads or other custom-made projects. The team offers a wide range of materials (marble, granite, natural stone, terracotta, porcelain stoneware, etc.) at affordable prices and is at your disposal to guide you towards the most suitable choices. Don't hesitate to come and consult it, even for small quantities for your future projects.





C.E.G. ÉLECTRICITÉ

501 Avenue de l'héliport -ZA du Grand-Pont - 83310 Grimaud
cegelec83@gmail.com
Tél. +33 (0)6 64 31 35 26



NOUS SOMMES FIERS D'OFFRIR DES SERVICES FIABLES ET PERFORMANTS

Depuis sa fondation en 2018 à Grimaud, C.E.G Électricité a développé une solide expertise dans le domaine électrique. Notre présence au cœur du Golfe de Saint-Tropez nous permet de répondre efficacement aux besoins électriques variés des résidences, commerces et industries de la région. Nous sommes fiers d'offrir des services fiables et performants, mettant en œuvre notre savoir-faire pour assurer des installations électriques sécurisées et conformes aux normes.

Chez C.E.G Électricité, notre engagement envers nos clients du Golfe de Saint-Tropez se reflète dans notre approche personnalisée. Nous comprenons l'importance cruciale de solutions électriques adaptées, que ce soit pour une maison, un commerce ou une entreprise. Avec une équipe dévouée et compétente, nous sommes prêts à relever tous les défis électriques et à fournir des services de qualité, contribuant ainsi à la sécurité et à l'efficacité énergétique de notre communauté locale.

Since its founding in 2018 in Grimaud, C.E.G Électricité has developed solid expertise in the electrical field. Our presence in the heart of the Gulf of Saint-Tropez allows us to effectively respond to the varied electrical needs of residences, businesses and industries in the region. We are proud to offer reliable and efficient services, using our know-how to ensure safe and standard-compliant electrical installations.

At C.E.G Electricity, our commitment to our customers in the Gulf of Saint-Tropez is reflected in our personalized approach. We understand the critical importance of suitable electrical solutions, whether for a home, a store or an office. With a dedicated and knowledgeable team, we are ready to tackle any electrical challenge and provide quality services, contributing to the safety and energy efficiency of our local community.



GROUPE LAVAGNA SÉCURITÉ

GASSIN. 1100 RD98 A, Les Cyclades

Bureau : 04.94.96.93.42 - Eric Lavagna : 07.60.25.72.18 - Alexis Lavagna : 06.81.70.13.78

contact@glsssecurity.fr - www.glsssecurity.fr - Instagram : groupe_lavagna_securite

LA SÉCURITÉ, UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Depuis 15 ans dans le Golfe de Saint Tropez et en Provence, ces spécialistes de la sécurité travaillent en famille. Il y a sept ans Alexis rejoint la société en pleine expansion fondée par son père Éric Lavagna, dans la conception et la mise en place de services sécuritaires personnalisés.

S'appuyant sur la constante évolution des nouvelles technologies et l'arrivée de l'intelligence artificielle, ils élaborent d'infinies possibilités au service d'une sécurité sur mesure, parfaitement adaptée aux risques de notre époque. Leur matériel haut de gamme et leur connaissance du métier, leur permettent d'imaginer les solutions et d'anticiper les risques inhérents au mode de vie de chacun de leurs clients. Dirigeants du CAC40, maisons de haute couture, et de très nombreux particuliers leur font confiance et les invitent dans leur intimité pour leur confier la sécurisation de leurs biens et familles. De l'analyse thermique à la lutte anti-drones avec identification, en passant par l'IA, ils apportent leur vision, compétence et expertise à chaque demande.

A l'heure de la cybersécurité sans déconnexion, la garantie d'une confidentialité des images est un point crucial. Visibles uniquement par des personnes habilitées, GLS les protège aussi des risques de hacking. Certifiés APSAD-P5, avec une surveillance et maintenance 24h/24, ils soulignent : « Impossible d'empêcher une intrusion, mais nous pouvons l'anticiper, la détecter, la freiner et la dissuader afin de la gérer ». Une équipe de choc à rencontrer pour partager un nouveau regard sur votre sécurité.



SAFETY IS A FAMILY AFFAIR

For 15 years in the Gulf of Saint Tropez and in Provence, these security specialists have been working as a family. Seven years ago, Alexis joined the fast-growing company founded by his father Éric Lavagna, in the design and implementation of personalized security services.

Based on the constant evolution of new technologies and the arrival of artificial intelligence, they are developing infinite possibilities in the service of tailor-made security, perfectly adapted to the risks of our time. Their top-of-the-range equipment and their knowledge of the business allow them to imagine solutions and anticipate the risks inherent in the lifestyle of each of their customers.

CAC40 executives, haute couture houses, and many private individuals trust them and invite them into their intimacy to entrust them with the security of their property and families. From thermal analysis to anti-drone warfare with identification, including AI, they bring their vision, competence and expertise to each request. In the age of disconnected cybersecurity, ensuring image privacy is crucial. Visible only to authorized persons, GLS also protects them from the risk of hacking. APSAD-P5 certified, with 24-hour monitoring and maintenance, they emphasize: "You can't prevent an intrusion, but we can anticipate it, detect it, slow it down and deter it in order to manage it." A great team to meet to share a new perspective on your safety.



LES GRANIERES SAINT-TROPEZ

Chemin des Graniers Tél. +33(0)4 94 97 13 43 www.lesgraniers-sainttropez.com





PROVENCE.
PAYSAGES 83

1916 RTE BAGNOLS 83920 LA MOTTE

TÉL. 06 71 70 45 45

PROVENCEPAYSAGES83@GMAIL.COM



UNE HISTOIRE DE JARDINIER !

Quel que soit l'espace extérieur, balcon, terrasse, jardin ou propriété, de la création à la mise en beauté, en passant par l'entretien et la rénovation, une équipe de spécialistes apportera des solutions et une vision singulière. C'est la mission de Provence Paysages 83. Créée par Nicolas Galeazzi avec son frère Lucas, cette société est une histoire de famille et d'amitié. Implantée à La Motte, en Dracénie, ils la font grandir et rayonner des rives de Saint Raphaël au Golfe de Saint Tropez. Très bien équipés de matériels professionnels, du simple entretien au chantier de création avec architecte, leurs équipes cheapeautées avec expérience par Romain Maze se chargent de tout : terrassement et enrochement, création d'espace vert, de potager, la pose de gazon synthétique, de terrasse et d'escalier, pose d'enrobé, de clôture et d'arrosage, le champ des possibles est infini. La preuve avec cette résine perméable, la nouveauté proposée à leur catalogue de compétences.

DE L'ENTRETIEN À LA CRÉATION CLÉ EN MAIN, UNE ÉQUIPE AU SERVICE DE VOS ENVIES.

IMAGINER
Un Jardin
ÇA NE
S'IMPROVISE
PAS.



PROVENCE.

PAYSAGES 83

A GARDENER'S STORY!

IMAGINING A GARDEN CANNOT BE IMPROVISED.

Whatever the outdoor space, balcony, terrace, garden or property, from creation to beauty, including maintenance and renovation, a team of specialists will provide solutions and a singular vision. This is the mission of Provence Paysages 83. Created by Nicolas Galeazzi with his brother Lucas, this company is a story of family and friendship. Located in La Motte, in Dracénié, they make it grow and radiate from the shores of Saint Raphaël to the Gulf of Saint Tropez. Very well equipped with professional equipment, from simple maintenance to the creation site with an architect, their teams overseen with experience by Romain Maze take care of everything: earthworks and riprap, creation of green spaces, the laying of synthetic grass, vegetable gardens, terraces and stairs, asphalt laying, fencing and watering, the field of possibilities is endless. The proof with this permeable resin is the novelty offered to their catalog of skills.

FROM MAINTENANCE TO TURNKEY CREATION, A TEAM AT THE SERVICE OF YOUR DESIRES.



PROVENCE PAYSAGES

83



PROVENCE PAYSAGES 83
1916 RTE BAGNOLS 83920 LA MOTTE
TÉL. 06 71 70 45 45
PROVENCEPAYSAGES83@GMAIL.COM

IMMOSUR

Côte d'Azur

VOTRE AGENCE IMMOBILIÈRE À LA CROIX-VALMER

UNE CONNAISSANCE ACCRUE DU MARCHÉ
UNE EXPÉRIENCE DE 25 ANS EN TRANSACTION IMMOBILIÈRE
POUR TOUS VOS PROJETS IMMOBILIERS À LA CROIX-VALMER
ET DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

**« CHERS CLIENTS,
LA CONFIANCE ABSOLUE
RESTERA TOUJOURS
LE MEILLEUR DES CONTRATS »**

572 Boulevard Saint Raphaël
LA CROIX-VALMER

LA CROIX-VALMER

SITUATION D'EXCEPTION



SUPERBE VUE LA MER & LES ÎLES D'OR
PROCHE DU VILLAGE
VILLA D'ARCHITECTE RENOVEE
LUMINEUSE & ENSOLEILLÉE
CONVIVALE & FESTIVE
RARE
PRIX: 4 500 000€
DPE: B

Tél. + 33 6 86 97 44 70 - contact@immosur.immo
www.immosur.immo

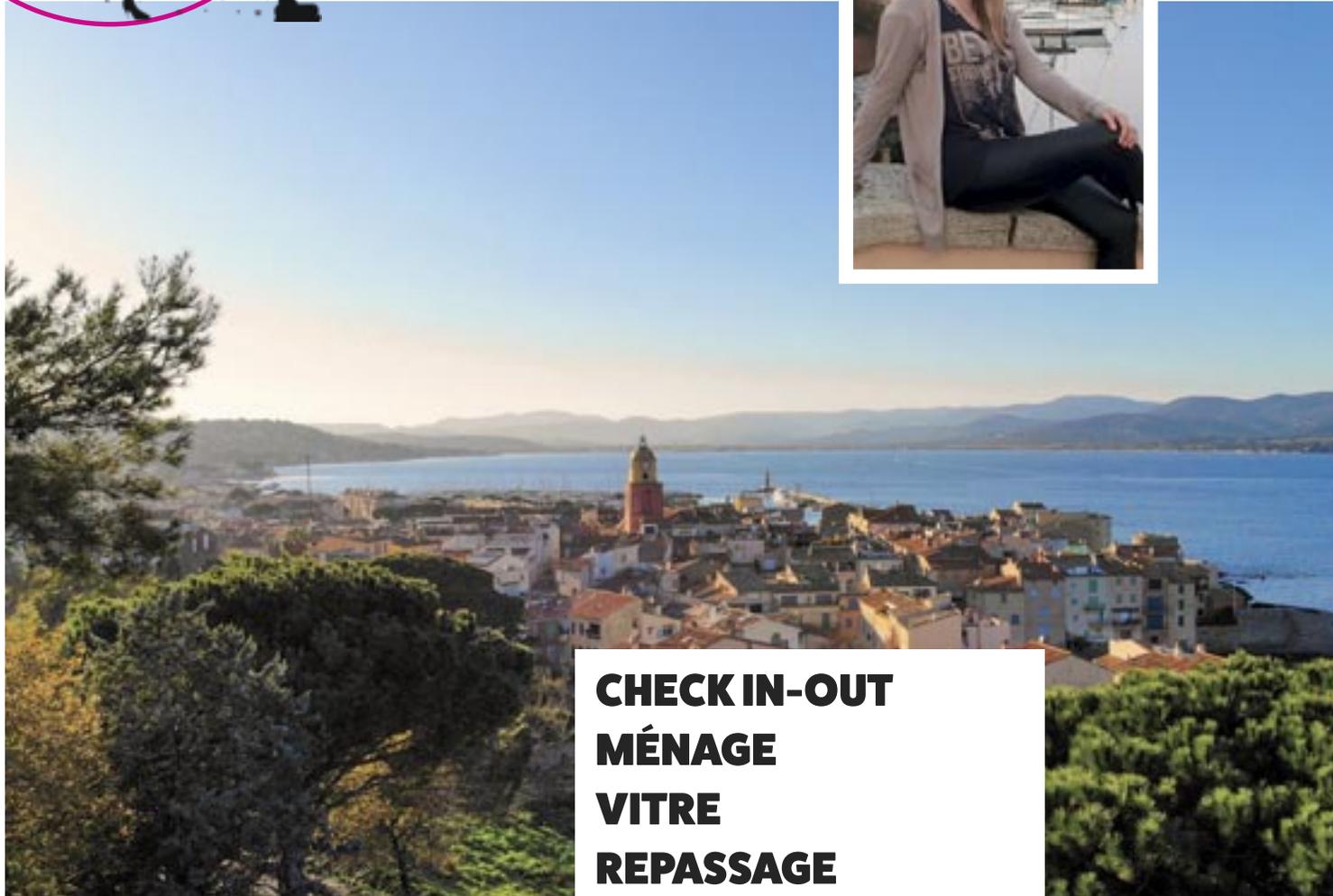


GOLFE DE SAINT-TROPEZ.

KATRINA SAWICKA

Tél. 06 38 21 77 82

83housemaid@gmail.com



**CHECK IN-OUT
MÉNAGE
VITRE
REPASSAGE
RETOUCHE COUTURE**

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) vous permettront d'avoir une tranquillité d'esprit.

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

Devis sur demande.

All in hand

RETURN 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) will allow you to have peace of mind.

20 years of experience in hotels, villas, individuals... Quotation on request.

*CHECK IN-OUT,
HOUSEHOLD,
PANE,
IRONING,
SEWING RETOUCHING*

Chez Rubis Arts Galerie
Espace des Lices, 9 Bd Louis Blanc,
83990 Saint-Tropez





RAIMO.SAINT TROPEZ

REPÈRE GOURMAND D'UN GLACIER D'EXCEPTION

J'adore les adresses confidentielles, celles qu'on se chuchote, qu'on est la première à découvrir. Etant glace addict depuis que je suis tombée dedans enfant, je ne pouvais être qu'enthousiaste à l'idée de rencontrer ce maître glacier tropézien que l'on dit exceptionnel. Et je confirme, la Maison Raimo Glacier vaut le détour. Elle ne m'est d'ailleurs pas tout à fait inconnue. Il me vient des réminiscences de mes années parisiennes, arpentant les rues un cône à la main. Véritable institution installée à Paris après-guerre, son fondateur napolitain Raymondo a même formé Monsieur Bertillon. Alors découvrir ses glaces lors d'une dégustation privée est plus qu'un devoir, c'est un bonheur.

LE *parfum*

EN BOUCHE

EST *incroyable,*
Indécent !

Tout sourire Romain Lefebvre nous accueille dans sa boutique tropézienne où le choix des parfums comporte pas moins de quatre-vingt-cinq références sucrées et salées. Ancien Chef de cuisine formé à l'école de Lausanne, il découvre la crème glacée avec son grand-père qui l'emmène à l'atelier de fabrication déguster plombières et autres parfums d'antan de son ami de Raymondo.

Alors qu'il a deux restaurant sur Paris, il devient Maître glacier avant de rejoindre l'équipe Raimo en 2014. Il y apprend un savoir-faire ancestral et participe au développement de la gamme en créant de nouveaux parfums, innovant avec des saveurs salées pour les chefs. Après le covid, une envie de sud l'amène à Saint-Tropez, et avec lui la Maison Raimo prend pied au bord de la Méditerranée. Travaillant avec des vrais fruits et des produits frais, sans additif, ni exhausteur de goût ou aromes artificiels, et surtout sans conservateurs, Raimo est un véritable glacier 100% fabrication artisanale. Et ça se retrouve à la dégustation.



QUAND ON FAIT DE LA QUALITÉ ON EST VITE REPÉRÉ !

Le bouche à oreille fonctionne, les amateurs ont su trouver ce glacier d'exception qui a choisi de s'installer à l'écart de l'agitation du port. Travaillant depuis des années avec le Chef Eric Fréchon, ses glaces sont déjà présentes sur les belles tables tropéziennes, du Niki Beach à l'Opéra, la Petite Plage, le Kinugawa, le Club 55... Il propose aussi des prestations à domicile et des créations sur mesure pour les chefs. Quant au coffret cocktail de boules de glaces individuelles à emporter, son côté ludique et original en font un best en dessert sur les tables estivales.

Je l'avoue, impossible de citer tous mes coups de cœur ! Sorbet cacao à la belle intensité, noix de coco turbiné à partir du fruit frais, yuzu pur jus au juste équilibre d'agrumes et d'amertume, fleur d'oranger subtile, amande-orgeat absolument divine, pistache d'Iran torréfiée maison, citron bio ... et j'en passe ! Gageons que la future glace guacamole citronnée et épicée, fera un tabac.

Avant de le quitter, Romain nous offre quelques effets « wouahou » à reproduire en cuisine : une boule de sorbet citron basilic, fraise feuilles de menthe ou yuzu sur une salade de fruits frais arrosée au champagne ; de la glace à la rhubarbe sur un crumble ou une tarte aux fruits ; de la

noisette du piedmont ou de l'amande orgeat sur un fondant au chocolat ; la tomate basilic dans un gaspacho maison ; et cette recette de pâte feuilletée dorée au four, suprêmes de pamplemousse en carpaccio, avec une boule de glace à la violette.

La devise de Romain « Pour le meilleur venez goûter la différence », moi s'est fait, et je vous le recommande.

4 AVENUE PAUL ROUSSEL - 83990 SAINT-TROPEZ- TÉL. +33 7 49 68 62 62- EMAIL : saint-tropez@raimo.fr



Texte : Isabelle Der Bono

A GOURMET LANDMARK OF AN EXCEPTIONAL GLACIER

I love confidential addresses, those that we whisper to each other, that we are the first to discover. Being an ice addict since I fell into it as a child, I could only be enthusiastic about the idea of meeting this Tropezian glacier master who is said to be exceptional.

And I confirm, the Raimo Glacier House is worth the detour. It is not entirely unknown to me. It comes to me from the reminiscences of my Parisian years, walking the streets with a cone in my hand. A true Parisian institution established after the war, its Neapolitan founder Raymondo even trained Mr. Bertillon. So discovering your ice cream during a private tasting is more than a duty, it's a joy.

Any smile Romain Lefebvre welcomes us to his Tropézienne shop where the choice of perfumes includes no less than eighty-five sweet and savoury references. Former chef trained at the Lausanne school, he discovered ice cream with his grandfather who took him to the manufacturing workshop to taste plumbiers and other perfumes of yesteryear from his friend from Raymondo.

*While he has two restaurants in Paris, he became Master Glacier before joining the Raimo team in 2014. He learns ancestral know-how and participates in the development of the range by creating new fragrances, innovating with salty flavours for chefs. After the covid, a desire to the south brings him to St Tropez, and with him **THE MAISON RAIMO TAKES A FOOHOLD ON THE SHORES OF THE MEDITERRANEAN.***

Working with real fruits and fresh products, without additives, flavour enhancers or artificial flavours, and especially without preservatives, Raimo is a real 100% handmade ice cream parlour. And it can be found at the tasting. The perfume in the mouth is incredible. Indecent!



When you make quality you are quickly spotted! Word of mouth works, amateurs have been able to find this exceptional glacier that has chosen to settle away from the hustle and bustle of the harbour. Working for years with Chef Eric Fréchon, his ice creams are already present on the beautiful Tropézian tables, from Niki Beach to the Opera, the Petite Plage, the kinugawa, the club 55... He also offers home services and tailor-made creations for chefs. As for the cocktail box of individual ice cream balls to take away, its playful and original side make it a best dessert on the summer tables.

I admit, it's impossible to mention all my favourites! Cocoa sorbet with beautiful intensity, coconut turbinated from fresh fruit, yuzu pure juice with the right balance of citrus and bitterness, subtle orange blossom, absolutely divine almond-orgeat, roasted Iranian pistachio, organic lemon... and so on! Let's bet that the future lemony and spicy guacamole ice cream will be a hit.

Before leaving it, Romain offers us some "wowahou" effects to reproduce in the kitchen: a ball of basil lemon sorbet, strawberry mint leaves or yuzu on a fresh fruit salad drizzled with champagne; rhubarb ice cream on a crumble or fruit pie; piedmont hazelnut or almond orgeat on a chocolate fondant; basil tomato in a homemade gazpacho; and this recipe for baked golden puff pastry, grapefruit supremes in carpaccio, with a scoop of violet ice cream.

ROMAIN'S MOTTO "FOR THE BEST COME AND TASTE THE DIFFERENCE", I MADE IT, AND I RECOMMEND IT TO YOU.



VILLA LES GLYCINES

ISSAMBRE. 4708 Corniche des Issambres

A 200m à pied du centre-ville

Tél : +33(0)6 44 16 04 47 - +33(0)6 20 36 45 68

A la Villa Les Glycines, Victor Rizzotto s'est déjà forgé une belle réputation depuis l'ouverture de son restaurant. Il y propose une cuisine fraîche, audacieuse et dans l'air du temps.

Afin de poursuivre sur cette belle lancée, ce chef passionné au parcours étoilé travail avec le chef Marco Puggioni, quinze ans d'expérience dans de prestigieux établissements. Il sort des cuisines du restaurant de L'Orangerie au Four Seasons Hotel George V Paris.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE, CRÉATIVITÉ, PRODUITS FRAIS ET DE SAISON RESTENT LES MAÎTRES-MOTS. VOUS POUVEZ Y DÉGUSTER EN TOUTE CONVIVIALITÉ

LES LÉGUMES DU POTAGER DE LA MAISON ! 100% FAIT MAISON AVEC DES DESSERTS AUSSI AUDACIEUX QUE LES PLATS, DIGNES DE PALACES !

Pour toutes vos réceptions, un service traiteur ou de chef à domicile est proposé dans tout le golfe.

At Villa Les Glycines, Victor Rizzotto has already forged a good reputation since the opening of his restaurant. It offers fresh, bold and up-to-date cuisine.

In order to continue this beautiful momentum, this passionate chef with a starred career works with chef Marco Puggioni, fifteen years of experience in prestigious

establishments. He leaves the kitchens of the L'Orangerie restaurant at the Four Seasons Hotel George V Paris.

GOURMET RESTAURANT, CREATIVITY, FRESH AND SEASONAL PRODUCTS REMAIN THE KEY WORDS. YOU CAN ENJOY THE VEGETABLES FROM THE HOUSE'S VEGETABLE GARDEN IN A FRIENDLY WAY! 100% HOMEMADE WITH DESSERTS AS BOLD AS THE DISHES, WORTHY OF PALACES!

For all your receptions, a catering or home chef service is offered throughout the Gulf.





LE BAGATELLE

2 RUE DE L'ÉGLISE - 83990 SAINT-TROPEZ

TÉL. +33 (0)4 89 99 25 03



Au cœur de la vieille ville, 2 rue de l'église **Lina et Guillaume vous feront découvrir une cuisine familiale ou la Provence est à l'honneur.** Une carte qui varie au gré du marché, des produits frais cuisinés tous les jours, un menu à 25 € le midi. Chaque jour un plat différent, une charmante et calme terrasse ou la salle tranquille à l'étage font du Bagatelle l'un des endroits les plus agréables de Saint-Tropez, alliant charme, tranquillité et bonheur du palais.

*Located 2 rue de l'église in the heart of the old town, **Lina and Guillaume offer a family cuisine where the emphasis is on 'La Provence'.** The menu varies according to the market produce available: with fresh ingredients cooked every day, and a lunch menu for 25 €. Every day there is a different dish. With its charming, peaceful terrace or relaxing upstairs restaurant, the Bagatelle is one of the most pleasant places to eat at Saint-Tropez. Charm, tranquility and happy taste buds guaranteed.*



VIE LA JOIE

LA GARDE-FREINET. 15, Place Vieille
Tél. 06 13 91 50 50 - Ouvert tous les jours de 7h à 21h.



QUALITÉ ET CONVIVIALITÉ !

Il y a 2 ans, Souad, native d'ici et bien connue des habitants, a redonné vie à un établissement fermé depuis quatre ans sur la place du village.

Baptisé : Vie la Joie », ce bistro-bar à vins porte merveilleusement son nom car ici convivialité et cuisine maison sont au rendez-vous ! Dès le matin, vous pourrez déguster un petit-déjeuner gourmand accompagné d'un délicieux café Illy ou d'un raffiné thé de chez Mariage Frères. Le midi ou le soir, laissez-vous tenter par la plancha Signature garnie de charcuterie, fromages frais artisanaux, caillette provençale, saumon fumé et camembert rôti... La maitresse de maison vous régale aussi avec son fameux pain bagnat qui fait l'unanimité ! Côté bar à vins, une très belle sélection d'ici et d'ailleurs : de Provence, Bourgogne mais aussi des Pouilles, d'Espagne, du Chili... A goûter aussi des bières et huiles de producteurs locaux ou encore la succulente glace à la châtaigne de Collobrières !

QUALITY AND CONVIVIALITY!

A two year ago, Souad, a native of here and well known to the inhabitants, revived an establishment closed for four years on the village square.

Baptized: Vie la Joie", this bistro-wine bar bears its name wonderfully because here conviviality and home cooking are at the rendezvous!

In the morning, you can enjoy a gourmet breakfast accompanied by a delicious Illy coffee or a refined tea from Mariage Frères. For lunch or dinner, let yourself be tempted by the Signature plancha topped with charcuterie, artisanal fresh cheeses, Provençal abomasum, smoked salmon and roasted Camembert... The hostess also delights you with her famous bagnat bread which is unanimous! As for the wine bar, a very nice selection from here and elsewhere: Provence, Burgundy but also Puglia, Spain, Chile ...

To taste also beers and oils from local producers or the succulent chestnut ice cream of Collobrières!



LA PETITE
MARQUISE

Restaurant provençal | tapas | drinks

GOOD FOOD
FOR A
GOOD MOOD

LA NOUVELLE ADRESSE DANS LE VILLAGE

RÉSERVATIONS TEL OU SMS : +33 7 67 45 03 43

TOUTS LES JOURS DE 18H À 23H SAUF LE MERCREDI - 14 RUE DES TEMPLIERS, 83310 GRIMAUD



THE LAST DROP

BAR-PUB-RESTAURANT

16, bvd de Lattre de Tassigny, 83310 Cogolin
Tél. +33 (0)4 89 25 60 40 - Insta : @the_last_drop

AMBIANCE FAMILIALE ET CONVIVIALE !

FACE À LA PLACE DES BOULES À COGOLIN,

THE LAST DROP EST UN PUB-RESTAURANT À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT !

En effectuant sa formation de barman à Londres, Jordan eu envie de reproduire l'ambiance conviviale des pubs anglo-saxons à Cogolin. C'est ainsi que The last Drop est né il y a deux ans et c'est une histoire de famille... Aux côtés de Jordan, son grand-père Francis, restaurateur, qui concocte une cuisine française traditionnelle avec des produits frais ! A la carte pour dîner, vous trouverez ses spécialités comme sa savoureuse soupe de poisson maison, sa paëlla, le pavé de saumon et sa fondue de poireaux, ainsi que de belles viandes charolaises, des salades fraîcheur et un plat du jour qui varie selon les arrivages. Son credo : « zéro gaspillage, zéro congelé ! » Au service, Jessie la maman et Morgane, la petite sœur vous installent sur la jolie terrasse ou côté jardin, où une charmante cour arborée aux allures de guinguette vous réserve des surprises : le barbecue de Papi les soirs de week-end et des concerts.

Vous prendrez bien « une dernière goutte » avec Jordan, côté bar ? Le jeune homme y propose un large choix de boissons comme la bière pression IPA, une belle sélection de whisky ou de délicieux cocktails ! Ouverture estivale : Du lundi au samedi dès 8 h pour le petit déjeuner et le service du midi ; le soir dès 18 h.



FAMILY AND FRIENDLY ATMOSPHERE!

OPPOSITE THE PLACE DES BOULES IN COGOLIN,

THE LAST DROP IS A PUB-RESTAURANT TO DISCOVER ABSOLUTELY!

While training as a bartender in London, Jordan wanted to reproduce the friendly atmosphere of the Anglo-Saxon pubs in Cogolin. That's how The Last Drop was born two years ago and it's a family story... Alongside Jordan, his grandfather Francis, a restaurateur, who concocts traditional French cuisine with fresh products! On the menu for dinner, you will find its specialties such as its tasty homemade fish soup, paella, salmon steak and leek fondue, as well as beautiful Charolais meats, fresh salads and a dish of the day that varies according to the arrivals. His credo: "zero waste, zero frozen!" At the service, Jessie the mother and Morgane, the little sister sit you on the pretty terrace or on the garden side, where a charming courtyard with trees in the style of a guinguette has surprises in store for you: Grandpa's barbecue on weekend evenings and concerts. Would you like to take "one last drop" with Jordan, on the bar side? The young man offers a wide choice of drinks such as IPA draft beer, a nice selection of whiskey or delicious cocktails! Summer opening: Monday to Saturday from 8 a.m. for breakfast and lunch service; in the evening from 6 p.m.





COGOLIN.

36, bvd du Maréchal de Tassigny.

Tél : 04 98 12 44 76

www.olivanera.fr

Ouvert du mardi au samedi. Sur place où à emporter

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

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 pousse 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 !

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. This enthusiast, pampers his dough by offering him an optimal growth time.

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!



Si **Saint Tropez** était une FÊTE,

LE « C'ÉTAIT MIEUX AVANT ! » A LE DON DE M'AGACER. POURTANT, CONCERNANT LA FÊTE À SAINT TROPEZ, L'ÂGE D'OR PASSÉ DÉBRIDÉ A L'AIR BIEN DIFFÉRENT DES FÊTES D'AUJOURD'HUI. POUR EN AVOIR LE CŒUR NET JE ME SUIS ADRESSÉE À DEUX INCONTOURNABLES. JEAN ROCH (VIP ROOM ET BIEN D'AUTRES LIEUX), CÉLIA CERRA (NIKKI BEACH), PARLEZ-MOI DE L'ÉVOLUTION FESTIVE TROPÉZIENNE.

Texte : Isabelle Der Bono



IF SAINT TROPEZ WAS A PARTY,

The "It was better before!" has the gift of annoying me. However, regarding the festival in Saint Tropez, the unbridled past golden age looks very different from today's holidays. To be clear about it, I addressed two essentials. Jean Roch (VIP room and many other places), Célia Cerra (Nikki Beach), tell me about the festive evolution of Tropezia.



Jean Roch, le meilleur reste à venir

On ne te présente plus ! Sur la presqu'île, du VIP à Opa, la fête porte ton nom. Dirais-tu que c'était mieux avant ?

Comme dit Beigbeder : « Ce n'était pas mieux avant, vous étiez jeunes avant ». Sans l'impression que ça pourrait être mieux demain, je ne ferais plus ce métier.



Comment est la fête en 2024 ?

Elle s'est démocratisée. Tout le monde se l'est appropriée dans des bars et restaurants festifs qui ont pris un envol considérable. On danse jusque sur le trottoir lors des performances des DJ aux Halles de St Tropez. Il y a aussi davantage de plages festives là où la voile rouge fut précurseur. J'ai toujours détesté les ghettos, l'entre-soi guindé. Comme le monde dans lequel on vit, la fête a besoin d'accepter le mélange, les différences sont une qualité, clé essentielle de la réussite. L'expérience de la nuit prend toute sa puissance dans les clubs par une alchimie inexplicable. J'ai commencé très jeune, croisé plusieurs générations et cette fascination pour cet univers est sans pareil. Le temps passe vite mais les souvenirs de fêtes restent.

How is the party in 2024?

She has democratized. Everyone has appropriated it in festive bars and restaurants that have taken a considerable flight. We dance to the sidewalk during DJ performances at the Halles de St Tropez. There are also more festive beaches where the red sail was a precursor. I have always hated ghettos, the in-between. Like the world in which we live, the party needs to accept the mixture, differences are a quality, the essential key to success. The night experience takes on all its power in clubs through an inexplicable alchemy. I started very young, crossed several generations and this fascination with this universe is unparalleled. Time passes quickly but the memories of parties remain.

Est-ce difficile d'accéder au club pour des inconnus ?

Il y a beaucoup moins de frustration que dans les années 90. Le rôle du physionomiste est prépondérant. Sans savoir à qui il a affaire, il prend une décision qui peut changer la direction de la soirée. Les gens doivent véhiculer une certaine sérénité, être courtois, élégants sans être endimanchés. Les excentriques sont rassurants et surprennent par un univers. J'ai souvenir de soirées avec Jenifer Lopez, Beyoncé, Karl Lagerfeld qui me demandaient qui était cette fille ou ce garçon au look incroyable.

Is it difficult to access the club for strangers?

There is much less frustration than in the 1990s. The role of the physiognomist is predominant. Without knowing who he is dealing with, he makes a decision that can change the direction of the evening. People must convey a certain serenity, be courteous, elegant without being on a day. The eccentrics are reassuring and surprise by a universe. I remember evenings with Jenifer Lopez, Beyoncé, Karl Lagerfeld who asked me who was this girl or boy with an incredible look.

Question de maman, comment combats-tu la drogue du violeur ?

C'est un des fléaux de la fête d'aujourd'hui. Nos équipes sont briefées sur les symptômes reconnaissables. Quand une jeune femme incapable de discernement est soutenue par une autre personne, ça ne sent jamais bon, on ne la laisse pas partir. Une fois repris ses esprits, elle nous confirme l'identité de celui qui l'accompagne. C'est notre devoir de la protéger, comme de faire attention que ceux en état d'ébriété ne prennent pas le volant.

Mom's question, how do you fight the rapist's drug?

This is one of the scourges of today's party. Our teams are briefed on recognisable symptoms. When a young woman incapable of judgement is supported by another person, it never smells good, she is not allowed to go. Once she has regained her spirits, she confirms to us the identity of the person who accompanies her. It is our duty to protect it, as well as to be careful that those who are intoxicated do not get behind the wheel.



Célia Cerra, *The celebration of life !*

Célia, la fête, c'était mieux avant ?

C'était différent, plus décomplexée car il y avait peu de traces photos et vidéos de ce qui se passait. La technologie et les réseaux sociaux ont redistribué les cartes. Les célébrités se sentent moins exposées sur des yachts et dans des villas privées. J'ai commencé à travailler à Paris il y a 27 ans avec David et Cathy Guetta, les rois de la nuit. J'ai connu Ibiza. Chaque lieu, chaque époque a ses différences. On avance, on s'adapte, on se réinvente pour s'adresser à de nouvelles personnes aux envies différentes.

Célia, was the party better before?

It was different, more uninhibited because there were few traces of photos and videos of what was happening. Technology and social networks have redistributed the cards. Celebrities feel less exposed on yachts and private villas. I started working in Paris 27 years ago with David and Cathy Guetta, the kings of the night. I knew Ibiza. Every place, every era has its differences. We move forward, we adapt, we reinvent ourselves to address new people with different desires.



Comment fait-on la fête au Nikki Beach ?

La tendance est au restaurant festif. On reste à table des heures à s'amuser et danser sur la table. Je mise sur la gentillesse, l'accueil, le cadre, la nourriture et nos DJ résidents pour apporter du bonheur, c'est notre ADN. Le DJ star est une surprise supplémentaire. On a assez de contraintes quotidiennes pour qu'en plus, au moment de faire la fête, ça devienne une machine de guerre où on doit s'acquitter d'un minimum avant de s'amuser. Avec un bon état d'esprit, tout le monde peut venir déjeuner pour 50€ ou juste boire un verre dans ce cadre magnifique. La première génération de nos fêtards vient même y manger en famille !

How do we party at Nikki Beach?

The trend is at the festive restaurant. We stay at the table for hours having fun and dancing on the table. I rely on kindness, welcome, setting, food and our resident DJs to bring happiness, that's our DNA. The DJ star is an additional surprise. We have enough daily constraints so that in addition, at the time of partying, it becomes a war machine where we have to fulfil a minimum before having fun. With a good state of mind, everyone

can come for lunch for €50 or just have a drink in this beautiful setting. The first generation of our partygoers comes to eat with the family

Vous avez les yeux qui brillent en parlant, il faut profondément aimer la fête pour faire ce métier ?

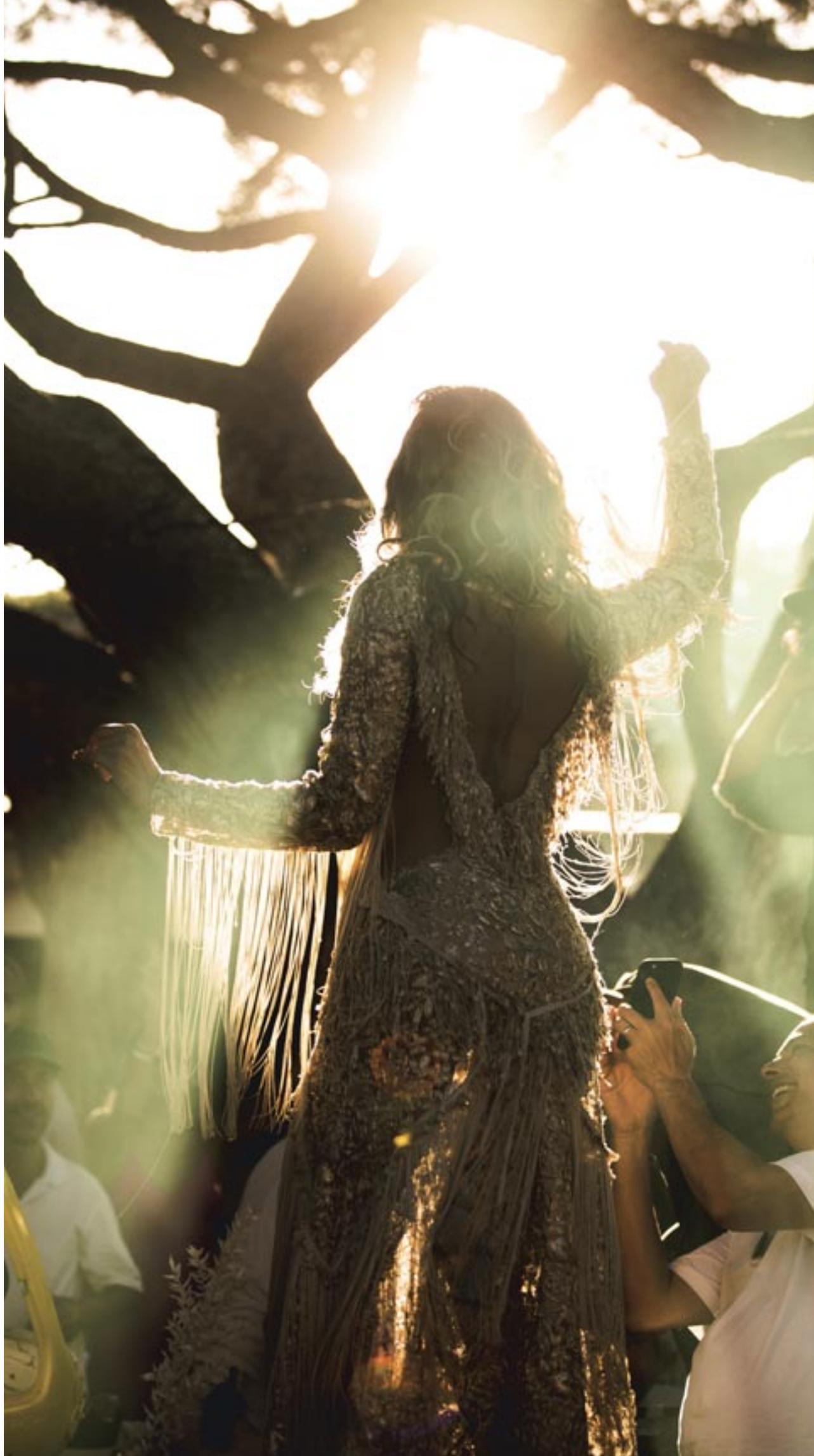
Je n'en ai jamais fait un autre. J'ai toujours aimé faire la fête. Voir ces célébrations, ces gens qui lâchent, dans ce contexte

de crises économique, de guerre, c'est une petite bulle pour célébrer la vie. L'histoire du Nikki Beach part de quelque chose de triste, nos propriétaires perdent leur fille Nicole à 18 ans dans un accident de voiture et, alors qu'ils s'enfermaient dans la tristesse, les amis de Nikki leur ont rappelé qu'elle aimait profondément la vie et la fête. Jack a décidé de créer ce lieu pour célébrer la vie puisqu'on ne sait pas de quoi demain sera fait. On a été le premier groupe de Beach Club international dans la lignée de La Voile Rouge. La 22^{ème} année est une année symbolique de renouveau en numérogie. Nous retrouvons la configuration originelle à taille plus humaine du club qui a fait notre succès. Et je me dis que je suis sacrément chanceuse parce que c'est ça mon bureau. Au milieu

de mes équipes, je n'ai jamais l'impression de travailler, j'ai la joie de donner de la joie.

You have eyes that shine when you speak, you have to deeply love the party to do this job?

I've never made another one. I've always loved partying. Seeing these celebrations, these people who let go, in this context of economic crises, war, is a small bubble to celebrate life. The story of Nikki Beach starts from something sad, our owners lose their daughter Nicole at 18 in a car accident and, while they locked themselves in sadness, Nikki's friends reminded them that she deeply loved the party and life. Jack decided to create this place to celebrate life since we don't know what tomorrow will be made of. We were the first international Beach Club group in the line of La Voile Rouge. The 22nd year is a symbolic year of renewal in numerology. We find the original, more human-sized configuration of the club that made us successful. And I tell myself that I'm damn lucky because that's my office. In the middle of my teams, I never feel like I'm working, I have the joy of giving joy.





MOOREA *au bar demandez Poi-Poi!*

Texte : Isabelle Dert Bono



PAMPELONNE RAMATUELLE. CHEMIN DES MOULINS

TÉL. 04 94 97 18 17 – INFO@MOOREA-PLAGE.COM

INSTAGRAM : [MOOREA_PLAGE](#) - WWW.MOOREAPLAGE.FR

Ce qui fait l'âme d'un lieu ce sont les gens qui l'habitent. A l'ombre de sa paillotte de Pampelonne, Pascal Rougetet alias Poï-Poï, est l'âme du bar sur cette plage familiale, conviviale et festive. Depuis 37 ans dans le sable du plus beau bureau du monde il laisse vivre sa créativité, gardant jalousement ses recettes et les secrets de ses clients. Car dans un bar savoir écouter est un art, au même titre que réussir un bon cocktail qui nous laissera chaque saison cette saveur unique du souvenir des moments inoubliables.

Parti de son Paris natal après son service militaire un jour de Noël, il descend vers le soleil pour n'en plus jamais repartir. Christophe lui ouvre la porte de Moorea où il devient le 1er limonadier de Pampelonne. Il se plonge dans l'ambiance et apprend le métier de barman sous la férule expérimentée de Claudi, barman emblématique qui a tenu 45 ans le bar de Moorea. « Il m'a tout transmis, son savoir-faire, sa sagesse. Toujours le sourire, il aimait les gens, c'est primordial. Un barman c'est un peu comme un curé, les gens se livrent à nous, avec leur bonheur et leur peine. Il faut être attentif à l'autre, savoir écouter, être humain. Chacun a une histoire personnelle. Une relation humaine se crée avec celui qui s'assoit au bar. J'essaye d'être bon, c'est ma philosophie. La bonté vous donne la joie de vivre et de la force. Vous voir repartir avec le sourire me rend heureux et revenir avec le sourire plus encore. C'est la troisième génération de mes clients que je connais et la quatrième arrive, c'est le bonheur de ma vie. Je leur servais des grenadines enfants, maintenant je les vois arriver avec leurs petits dans les bras 33 ans après, on ouvre le livre des souvenirs des moments passés, des gens disparus. »

ET SI C'ÉTAIT TOUT SIMPLEMENT ÇA LE BONHEUR, ÊTRE BIEN ACCUEILLI AU BON ENDROIT.

Ah, si vous passez par ici le samedi, ne passez pas à côté de sa célèbre sangria, vous m'en direz des nouvelles...

What makes the soul of a place are the people who inhabit it. In the shadow of his Pampelonne straw hut, Pascal Rougetet aka Poï-Poï, is the soul of the bar on this family beach, friendly and festive. For 37 years in the sand of the most beautiful office in the world, he has been living his creativity, jealously guarding his recipes and the secrets of his customers. Because in a bar knowing how to listen is an art, just like succeeding in a good cocktail that will leave us every season this unique flavour of the memory of unforgettable moments.

Leaving his native Paris after his military service on a Christmas day, he goes down to the sun to never leave again. Christophe opens Moorea's door to him where he becomes Pampelonne's 1st lemonade. He immerses himself in the atmosphere and learns the profession of bartender under the experienced leadership of Claudi, an emblematic bartender who held Moorea's bar for 45 years. "He transmitted everything to me, his know-how, his wisdom. Always smiling, he loved people, it's essential. A bartender is a bit like a priest, people indulge in us, with their happiness and pain. You have to be attentive to the other, to know how to listen, to be human. Everyone has a personal history, a human relationship is created with the one who sits at the bar. I try to be good, it's my philosophy, kindness gives you the joy of living and strength. Seeing you leave with a smile makes me happy and come back with a smile even more. This is the third generation of my clients that I know and the fourth is coming, it is the happiness of my life. I served them grenadine children, now I see them arriving with their little ones in their arms 33 years later, we open the book of memories of past moments, of missing people."

AND IF IT WAS JUST THAT HAPPINESS, TO BE WELCOMED IN THE RIGHT PLACE.





CASA AMOR

Le Nouveau Visage De La Carte Casa Amor



CHEF ZOUHAIR,

Né à Padova, près de Venise, berceau de l'innovation culinaire en Italie. Le chef Zouhair passionné de cuisine a su se réinventer et innover dans la cuisine italienne. Son héritage marocain a également joué un rôle essentiel dans son parcours culinaire.

Après avoir perfectionné ses compétences dans des établissements italiens et japonais étoilés en Italie, le chef Zouhair ouvre le premier restaurant moléculaire de la région. Son style combiné à une approche interactive en cuisine, crée une expérience culinaire immersive et inoubliable pour ses convives.

Le chef Zouhair a poursuivi son voyage culinaire en France, où il a trouvé une terre fertile pour développer son art culinaire. Il a notamment été chef exécutif du groupe Loulou.

Ce qui distingue le chef Zouhair se sont ses expériences aux cultures différentes et ses inspirations par ses racines italiennes et marocaines, sa cuisine devient une fusion harmonieuse de saveurs et de cultures.

CHEF ZOUHAIR

Born in Padova, near Venice, cradle of culinary innovation in Italy. Chef Zouhair passionate about cooking has been able to reinvent himself and innovate in Italian cuisine. His Moroccan heritage has also played an essential role in his culinary journey.

After perfecting his skills in starred Italian and Japanese establishments in Italy, Chef Zouhair opens the first molecular restaurant in the region. Its style combined with an interactive

approach to the kitchen, creates an immersive and unforgettable culinary experience for its guests.

Chef Zouhair continued his culinary journey to France, where he found a fertile land to develop his culinary art. In particular, he was executive head of the Loulou group. What distinguishes chef Zouhair is his experiences with different cultures and his inspirations by his Italian and Moroccan roots, his cuisine becomes a harmonious fusion of flavours and cultures.

casa  amor

SAISON IV

SUMMER 2024

mas amor
don favor

POUR CETTE QUATRIÈME SAISON, CASA AMOR REVIENT SUR LA MYTHIQUE PLAGE DE PAMPELONNE AVEC UN PROGRAMME EXPLOSIF. MÉLANGE PARFAIT ENTRE DES DJ SET EXCLUSIFS ET UNE TOUTE NOUVELLE CARTE IMAGINÉE PAR LE TALENTUEUX CHEF ZOUHAIR.

STEFANO FOREVER, CHEMIN DE MATARANE, 83350 RAMATUELLE, FRANCE
+33 (0)4 22 47 10 40 RESERVATION@CASAAMOR.FR



PLANÈTE MOTO

QUARTIER VALENSOLE- 83310 COGOLIN - TÉL. +33 (0) 4 94 54 07 31 - PLANETEMOTO83@GMAIL.COM

LE MAGASIN PLANÈTE MOTO

C'est l'assurance de trouver un accueil et des services de qualité, et **une équipe de professionnels pour des conseils personnalisés**. Planète Moto vous propose une large gamme d'équipements moto et scooter, accessoires moto et scooter et pièces détachées pour votre 2 roues, que vous roulez en moto route, en scooter ou en cross/enduro. Casque intégral, casque jet, blouson moto et combinaison de piste, gants moto hiver et été, bottes moto, pantalon cuir ou textile, baskets moto, l'équipement du pilote au complet vous est proposé.

Pour votre moto ou scooter, tous les accessoires, les pièces détachées nécessaires à son entretien sont disponibles dans nos magasins. Enfin, pour parfaire notre offre, le magasin est équipé d'un atelier pour assurer l'entretien et la maintenance de votre 2 roues.

THE PLANÈTE MOTO STORE

*Is the assurance of finding a quality welcome and services, and a **team of professionals for personalized advice**. Planète Moto offers you a wide range of motorcycle and scooter equipment, motorcycle and scooter accessories and spare parts for your 2 wheels, whether you are riding a road bike, scooter or cross / enduro. Full-face helmet, jet helmet, motorcycle jacket and trail suit, motorcycle gloves in winter and summer, motorcycle boots, leather or textile pants, motorcycle sneakers, the complete rider's equipment is available to you.*

For your motorcycle or scooter, all the accessories and spare parts necessary for its maintenance are available in our stores. Finally, to complete our offer, the store is equipped with a workshop to service and maintain your 2 wheels.

Trust our teams of experts!

Faites confiance à nos équipes d'experts!





GARAGE RS83

2 RUE DES INVENTIONS. 83310 SAINTE MAXIME - 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, Ancien 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. Dans son atelier, rue des Inventions à Sainte -Maxime, Christophe et son équipe répondent à toutes vos demandes en grosse ou petite mécanique, entretien, réparation, révision.**

Pour une finition parfaite, RS83 s'occupe également de la carrosserie-Peinture de votre Porsche ainsi que du remplacement de vitrages (pare brise, lunette, toit panoramique, glace latérale, optique).

PASSION PORSCHE « CLASSIC »

Faced with the success of RS83, Porsche specialised workshop, Christophe Martins, former 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 specialised technician who benefits from thirty years of experience in these 2 Mythical brands. Here, all the beautiful mechanics, including the most recent, are pampered.

In his workshop, rue des Inventions in Sainte-Maxime, Christophe and his team respond to all your requests for large or small mechanics, maintenance, repair, overhaul.

For a perfect finish, RS83 also takes care of the bodywork-Painting of your Porsche as well as the replacement of glazing (breakage, bezel, panoramic roof, side glass, optics).





Un Village PAS COMME LES AUTRES !

Texte : Anne Tabourel



LE VILLAGE DES TORTUES EST INSTALLÉ DEPUIS 2017 DANS LE CŒUR DU VAR, À UNE VINGTAINE DE KILOMÈTRES DE BRIGNOLES. APRÈS 29 ANS PASSÉ À GONFARON, FRANCK BONIN, VÉTÉRINAIRE A PRIS LA DIRECTION DE CE NOUVEAU SITE, ENCORE PLUS PROFESSIONNALISÉ ET OUVERT À L'INTERNATIONAL.

Unique_{en}
EUROPE

le parc de deux hectares accueille plus de 50 espèces du monde entier, soit 1600 tortues dont les tortues locales des Maures (une petite tortue terrestre Hermann, noir et jaune, espèce fréquente et protégée du Var).

Objectif de ce refuge pédagogique : apprendre aux visiteurs comment mieux les protéger ! En effet, les tortues du parc sont toutes issues d'abandons ou de saisies administratives.

« Grâce à votre billet d'entrée, vous contribuez à leur sauvegarde, à leur confort, notamment en leur offrant ce bel espace proche de leur milieu naturel. Le Village des Tortues ne bénéficie d'aucune aide de l'Etat... » confie Franck Bonin.



Tortues GÉANTES

Entre une balade dans la nature ornée de végétation luxuriante (et de tortues en veux-tu en voilà !), un passage dans une serre à la rencontre d'espèces exotiques rares, un aquarium dédié aux tortues géantes d'eau douce, ainsi qu'un tour du monde vidéo sur les tortues en voie de disparition, la visite, qui peut être guidée, est captivante et enrichissante ! A voir aussi le Musée de l'ARTortue qui présente plus de 6000 objets artistiques sur les tortues, unique au monde !

Aussi, de nombreuses conférences sur le mode de vie des tortues du Var sont données sur place, en particulier par le créateur du premier village des Tortues, pendant les vacances et les week-ends.

La clinique vétérinaire des tortues dispose d'un espace pour attribuer des soins aux tortues du parc. Après avoir été soignées, les tortues blessées sont dirigées vers un enclos de convalescence que vous pourrez apercevoir durant votre visite. Sur rendez-vous, les particuliers peuvent aussi faire soigner leur tortue.

Une sortie parfaite pour les familles et tous les amoureux de la biodiversité du Var et des espèces animales sensibles !



THE TURTLE VILLAGE has been installed since 2017 in the heart of the Var, about twenty kilometres from Brignoles. After 29 years at Gonfaron, Franck Bonin, a veterinarian, took over the management of this new site, even more professionalised and internationally open.

UNIQUE IN EUROPE, the two-hectare park hosts more than 50 species from around the world, i.e. 1600 turtles including the local Moorish turtles (a small Hermann, black and yellow land turtle, a frequent and protected species of the Var). Objective of this educational refuge: to teach visitors how to better protect them! Indeed, the turtles in the park are all the result of abandonment or administrative seizures. "Thanks to your entrance ticket, you contribute to their preservation, their comfort, in particular by offering them this beautiful space close to their natural environment. The Turtle Village does not benefit from any state aid..." says Franck Bonin. Giant turtles Between a walk in nature decorated with lush vegetation (and turtles do you want them!), a passage through a greenhouse to meet rare exotic species, an aquarium dedicated to giant freshwater turtles, as well as a video world tour on endangered turtles, the visit, which can be guided, is captivating and enriching! See also the ARTortue Museum, which presents more than 6,000 artistic objects on turtles, unique in the world! Also, many conferences on the lifestyle of Var turtles are given on site, in particular by the creator of the first Turtle Village, during holidays and weekends.



The Turtle Veterinary Clinic has a space to assign care to the turtles in the park. After being treated, the injured turtles are directed to a convalescence enclosure that you can see during your visit. By appointment, individuals can also have their turtle treated.

A PERFECT OUTING FOR FAMILIES AND ALL LOVERS OF VAR BIODIVERSITY AND SENSITIVE ANIMAL SPECIES!



Le Village des Tortues - 1065 route du Luc - 83660 CARNOULES
info@villagedestortues.fr - Tel .+33(0)4 89 29 14 10

SIMPLEMENT

PRENDRE SON TEMPS POUR DÉCOUVRIR DES ENDROITS,
DES LIEUX, DES MAGASINS OÙ VOUS ARRÊTEZ ET PROFITEZ.



LEONE SAINT-TROPEZ

Miammm de nouvelles Meringues,
aux fruits rouge

Our new Meringues, with red fruits

Saint-Tropez

1 Rue de la miséricorde

Cavalaire

390 Avenue des alliés



YISKAH BIJOUX

Une alliance ne protège qu'un seul doigt. Les mariages d'aujourd'hui ont la durée des fiançailles d'autrefois. Un arbre est une alliance entre le proche et le lointain parfait.

A wedding ring protects only one finger. Today's weddings have the duration of the engagement of the past. A tree is an alliance between the near and the perfect far.

RAIMO

Bonissime...

Des glaces maison à se damner.

Homemade ice cream to be damned.

4 Av. Paul Roussel, Saint-Tropez

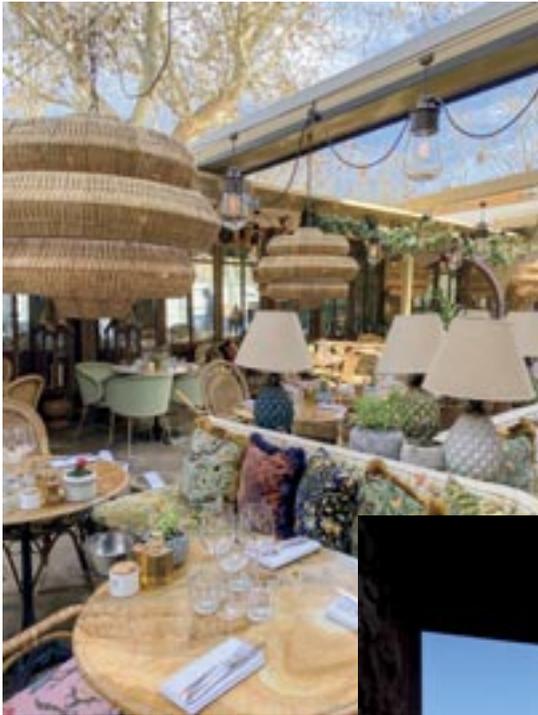


EPC CHAMPAGNE

Aurose lance son premier Côtes de Provence Blanc en édition limitée à 5000 exemplaires ! La cuvée "Flot de l'Ange" (100% Rolle) incarne l'exceptionnel terroir de la Montagne Sainte-Victoire.

Aurose launches its first Côtes de Provence White in a limited edition of 5000 copies! The "Flot de l'Ange" cuvée (100% Rolle) embodies the exceptional terroir of the Montagne Sainte-Victoire.





LE CAFÉ, Saint-Tropez, Place des Lices

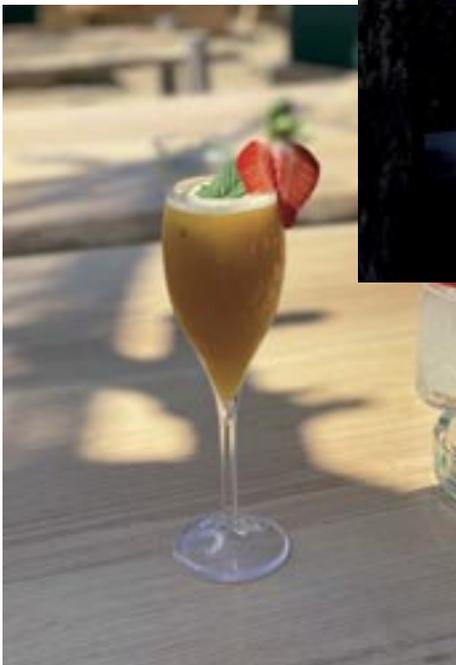


LONGCHAMP

Cycling over the summer break.
 Collection: LongchampUniversity
 Bag: LongchampFoulonne
 Still life: @guillaumesanner
 Model: @nikki.mcguire
 Stylist: @norabordjah
 Hair and make-up: @manuelapane
Saint-Tropez
 35 Rue Général Allard

MOOREA

Quoi de mieux qu'un cocktail rafraîchissant pour compléter une journée parfaite à la plage ?
What could be better than a refreshing cocktail to complete a perfect day at the beach?
 Chem. des Moulins, Ramatuelle



BRUNCHINI
 Brunch & coffee
 Port Grimaud
 8 place du marché





FONDATION LINDA ET GUY PIETERS
28 Bd Vasserot, 83990 Saint-Tropez



**DOMAINE TROPEZ,
LES GRANIERES**
Un petit rosé au bord de la plage...
Quel bonheur !
*A little rosé by the beach... What hap-
piness!*
Saint-Tropez, 1 Plage des Graniers



BOUTIQUE OTHELLO
Saint-Tropez :
6 rue Allard / 1 Place Grammont
21 Avenue Foch



LUCIA CANNES
Hummm... une tarte
aux citons.
*Hummm... a pie with
citions.*
Cannes
Bd de la Croisette



A photograph of a modern outdoor lounge set in a courtyard. The set includes a sofa, two armchairs, and a coffee table, all with light-colored cushions and wooden frames. The courtyard is enclosed by a white pergola structure with square columns. In the background, there is a swimming pool and a view of the sea under a clear blue sky. The word "Poliform" is overlaid in large white text in the center of the image.

Poliform

Celebrate life with
ice tropez®

