



LA GAZETTE TROPEZIENNE



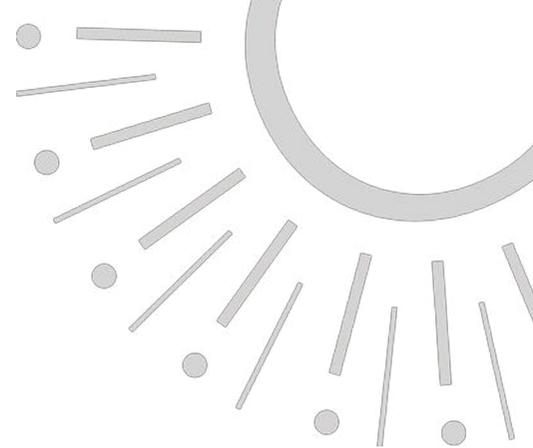
LES VOILES DE SAINT-TROPEZ
TENDANCE MODE
L'ART DU VIN
PORTRAITS
SAILGP

NUMÉRO 7

SAINT-TROPEZ - COGOLIN - GRIMAUD - GASSIN - RAMATUELLE

ombra

VOILES D'OMBRA - PARASOLS



Official distributor Saint-Tropez Area

TUUCI
MADE IN MIAMI

Instagram : ombra_sainttropez

04 94 45 85 70 - contact@ombra.fr

Bureau sur rendez-vous : 4 rue du chantier naval - 83310 Port Grimaud

www.ombra.fr

Edito



Scannez moi
pour nous suivre
sur Instagram

L'ÉTÉ BAT SON PLEIN À SAINT-TROPEZ...

Pour cette gazette numéro sept, nous sommes allés, comme toujours, à la rencontre de locaux, qui font battre le coeur du golfe : des restaurateurs et commerçants bien sûr mais aussi des artistes comme Lucas Beaufort, des marins passionnés et passionnants tel que Pascal Eveilleau, des collectionneurs de véhicules anciens comme Eric Kuster...

A lire aussi notre rubrique mode pour se mettre à la page des dernières tendances, un zoom sur l'association Forêt Modèle de Provence qui agit pour le développement durable des espaces forestiers provençaux.

Culture, shopping, sorties, l'équipe de la Gazette vous partage ses bons plans et ses bonnes adresses !

Bonne lecture et vive l'été
(fruité et coloré comme nos couvertures)
à Saint-Tropez !

SUMMER IS IN FULL SWING IN SAINT-TROPEZ...

For this gazette number seven, we went, as always, to meet locals, who make the heart of the Gulf beat: restaurateurs and traders of course but also artists like Lucas Beaufort, passionate and exciting sailors such as Pascal Eveilleau, collectors of old vehicles like Eric Kuster...

Read also our fashion section to get up to date with the latest trends, a zoom on the association Forêt Modèle de Provence which acts for the sustainable development of Provençal forest areas.

Culture, shopping, outings, the Gazette team shares with you its good plans and good addresses!

Happy reading and long live the summer (fruity and colorful like our blankets) in Saint-Tropez!

La Gazette Tropezienne

N° 7 - Juillet - Octobre 2022

ISSN 0998 8084

Direction de la publication : Franck Provost, Steve Lorillère

Rédaction : Anne Tabourel, Véronique Bret,
Isabelle Chalençon-Rivet, Franck Provost, Steve Lorillère

Commercial : Franck Provost 06 51 81 82 69
Steve Lorillère 06 79 97 03 62

Photographes : Franck Provost, Steve Lorillère

Couverture : FotoMaximum

Illustratrice : Audrey Lorillère

Web Designer : Jérôme Audier

Social Média Manager : Axel Pontus - Mathéo Trougnac

Traductrices : Gazette Tropézienne

Imprimeur : Print Concept

Régie Publicité & Editeur : La Gazette

Bureau local : 12 rue des Cistes 83310 Cogolin

Tél. 06 79 97 03 62

steve@gazettetropezienne.fr



Sommaire



Actualité *News and events*

- 4 - SailGP, Adrénaline
et courses de haute intensité à Saint-Tropez
*SailGP Adrenaline
and high-intensity races in Saint-Tropez*
- 30 - Les voiles de Saint-Tropez
- 82 - Forêt Modèle de Provence
Forest Model of Provence
- 88 - Le lac de Sainte-Croix
Lake Sainte-Croix

Belles Mécaniques *Mechanical*

- 10 - La pièce de collection
Classic car
- 14 - Nos Spécialistes de mécanique
Our Mechanical Specialists

Mode *Mode*

- 16 - Tendances Mode
Fashion Trend
- 20 - Nos magasins
Our stores
- 24 - La Mode
The Fashion
- 28 - Bien-être
Welfare

Portrait *Portrait*

- 34 - Pascal Eveilleau la voile est une thérapie !
Pascal Eveilleau sailing is therapy!
- 76 - Jean-Pierre Serra

L'Art et la Décoration

Art and Decoration

- 38 - Nos sélections d'Art et de Décoration
Our selections of Art and Decoration
- 46 - Lucas Beaufort
l'art de vivre de sa passion !
Lucas Beaufort the art of living of his passion

Plaisirs *Pleasures*

- 52 - Les plages de Pampelonne
The beaches of Pampelonne!
- 54 - Les plages
The Beaches
- 56 - Villa les Glycines
- 60 - Nos restos
Our restaurant
- 72 - L'art du vin
The art of wine

Divertissements *Entertainment*

- 80 - Librairie Scarlett



33 Rond-Point de la Foux, 83580 Gassin
Tél. 04 94 56 14 89 - cartier.optique@wanadoo.fr

SailGP

ADRÉNALINE ET COURSES DE HAUTE INTENSITÉ À SAINT-TROPEZ

LA SAISON 3 SAILGP S'ANNONCE TRÈS INTENSE. LE CIRCUIT INTERNATIONAL SAILGP MONTE EN PUISSANCE ET ALIGNE DIX NATIONS AUX DÉPARTS DE SON CHAMPIONNAT. LA FRANCE, L'AUSTRALIE, LE CANADA, LE DANEMARK, L'ESPAGNE, LES ÉTATS-UNIS, LA GRANDE-BRETAGNE, LE JAPON, LA NOUVELLE-ZÉLANDE ET LA SUISSE SONT PRÊTS À EN DÉCOUDRE LORS DE DIX GRANDS PRIX À TRAVERS LE MONDE.



10 ET 11 SEPTEMBRE

OUVERTURE DE LA BILLETTERIE SAILGP : LE 3 JUIN.
AU REGARD DU SUCCÈS DE L'ÉDITION 2021,
IL EST FORTEMENT CONSEILLÉ DE RÉSERVER SA PLACE À L'AVANCE SUR
WWW.SAILGP.COM/FRANCE

10 NATIONS, UN SPECTACLE DE HAUT VOLS

Le France Sail Grand Prix retrouve Saint-Tropez et promet du spectacle de haut vol des F50 devant la digue sous les yeux du public à terre et des plaisanciers. Les supporters tropéziens seront derrière l'équipage français, mené par son nouveau pilote, Quentin Delapierre. Comme l'année dernière, le stade nautique offrira un finish face au Môle Jean Réveille. Les meilleurs athlètes s'affrontent lors de deux journées de régates en flotte, couronnées par une finale à couteaux tirés entre les trois meilleures équipes. Un spectacle à couper le souffle lorsque ces catamarans à foils s'envolent à plus de 50 nœuds (100 km/h) au contact.

En mer, les spectateurs peuvent embarquer sur les bateaux officiels SailGP Premium au départ de Saint-Tropez. Ils bénéficient d'une position remarquable au premier rang sur le plan d'eau et d'une restauration à bord. Pour les plaisanciers qui souhaitent suivre les courses avec leur propre bateau, il suffit de s'inscrire gratuitement sur le site SailGP. Ils recevront toutes les informations relatives à la course et à la sécurité sur le plan d'eau. Autre possibilité, l'achat du pavillon Plaisanciers Premium qui donne accès à une vue à couper le souffle dans la zone d'exclusion.

Nouveauté cette année, l'expérience SailGP Club Lounge, à terre et en mer est une offre immersive dans ce sport spectacle sensationnel. SailGP fait découvrir son univers autour d'un cocktail déjeunatoire gourmet et festif au SailGP Lounge Club, dans la Capitainerie du Port de Saint-Tropez. Le suivi des courses se fait à bord d'un superbe catamaran avec les commentaires d'un expert accompagné d'un DJ set, d'une restauration "finger food" raffinée.

A terre, le dispositif grand public gratuit s'étend. Le fan village SailGP prend place à nouveau sur le Môle Jean Réveille mais aussi sur le quai de la Pesquière, rendez-vous incontournables des jeunes (animations, écran géant, commentaires des courses en live). La remise des prix aura lieu sur la digue le dimanche après les courses en présence des équipages.







SailGP

ADRENALIN CHARGED HIGH-INTENSITY RACING IN SAINT-TROPEZ SEPTEMBER 10TH AND 11TH



SailGP Season 3 promises to be intense. The SailGP international circuit is growing in strength, lining up ten nations at the start of its championship. France, Australia, Canada, Denmark, Spain, the United States, Great Britain, Japan, New Zealand and Switzerland are all ready to fight it out in ten grand prix around the world.

The France Sail Grand Prix returns to Saint-Tropez with a high-flying show of F50s in front of the seawall under the eyes of a public ashore and on-water. The Tropezian supporters will be able to support the French crew, led by new driver, Quentin Delapierre. As with last year, the nautical stadium will offer a finish in front of the Môle Jean Réveille. The best athletes will compete in two days of fleet racing, culminating in a cut-throat final between the three best teams. A breath-taking entertainment as these hydrofoil catamarans soar at more than 50 knots (100 km/h) neck and neck.

On water options : Premium Official spectator boats will offer the closest vantage point to the racing and allow fans an unrivalled view of the world-class athletes and cutting-edge F50 catamarans as they compete at high speed.

Register for free to bring your own boat. Once registered, you will receive all essential course details. Another option is to watch the racing with the best view to action inside the exclusion zone thanks to the Premium Bring Your Own Boat Flag.

New : the SailGP Club Lounge is a top-of-the-range experience which dives you into the exclusive and immersive world of SailGP. A gourmet and festive cocktail lunch at the SailGP Lounge Club based in the Capitainerie - Port of Saint-Tropez. The follow-up of the racing at sea onboard a premium catamaran with a privileged location on the course, along with a DJ set and the comments of an expert.

The free waterfront spectator experience will offer stunning views of the high-speed foiling F50 catamarans as they take flight in front of the Môle Jean Réveille and the Quai de la Pesquièrre, (animations, live race commentary, big screens). The prize giving will take place on Sunday after the races.



It is advisable to book!

OPENING OF THE SAILGP TICKETING: JUNE 3RD.
IN VIEW OF THE SUCCESS OF THE 2021 EDITION,
IT IS STRONGLY ADVISED TO BOOK YOUR PLACE IN ADVANCE ON
WWW.SAILGP.COM/FRANCE

ERIC, COLLECTIONNEUR D'AUSTIN HEALEY MAIS PAS QUE... !

AUSTIN HEALEY : UN NOM QUI RIME AUJOURD'HUI POUR LES PASSIONNÉS AVEC ÉLÉGANCE SPORTIVE À L'ANGLAISE, UNE MARQUE DE GRAND LUXE QUI PRÔNE AUSSI LA LIBERTÉ. PRODUITE DÈS 1953 SURTOUT À DESTINATION DE L'AMÉRIQUE DU NORD, LA CÉLÈBRE BRITANNIQUE EST AUJOURD'HUI TRÈS PRISÉE SUR LE MARCHÉ DE L'OCCASION. RENCONTRE AVEC ERIC KUSTER À ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS, COLLECTIONNEUR DE (NOMBREUX) VÉHICULES ANCIENS, QUI NOUS PRÉSENTE L'UNE DE SES AUSTIN HEALEY...

Photos : Franck Provost - Texte : Anne Tabourel





Vous avez peut-être déjà croisé Eric au volant de l'une de ses superbes voitures dans le golfe de Saint-Tropez... Car Eric et les anglaises vivent une véritable histoire d'amour depuis... toujours ! Cette passion pour les voitures anciennes, il l'a héritée de son père, un architecte collectionneur, amateur de véhicules anciens italiens et de son parrain (102 ans aujourd'hui), dépanneur dans les années 80 pour l'Automobile Club de France. « A l'âge de quinze ans, je suis devenu pré-apprenti dans un garage où j'ai appris la mécanique. Très vite, j'ai retapé ma première voiture de mes mains : une Peugeot 404 jaune » nous confie Eric.

En Alsace, sa région natale, il fait de sa passion son métier en devenant mécanicien et tolier formeur (spécialiste en carrosserie) pour poids lourds d'abord, puis pour voitures. Après dix ans d'expérience, il change de métier et suit cette fois les traces de sa mère en reprenant son salon de coiffure à Colmar. En 1991, Eric ouvre son propre salon à Fréjus : « Marlo'w Coiffure », qui devient très vite une institution. Dans les années 2000, il change encore de domaine et devient commercial puis chef des ventes à l'international pour une célèbre marque de cosmétique capillaire avant de prendre sa retraite anticipée bien méritée en 2016.

GÉNÉSTIN UNIQUE AU MONDE

A Roquebrune-sur-Argens, le collectionneur possède quelques beaux cabriolets anglais... De quoi l'occuper ! Des Austin, des Morgan, des Rolls Royce et même le seul exemplaire survivant de la Génestin sport tout alu de 1927, bête de course, star du documentaire de 2018 « Génestin et les folles années de l'automobile » (durée : 52 min).

Lorsque nous le rencontrons, il nous présente son Austin Healey noire de 1960. De la famille des 3000 « Big Healey », elle est l'une des premières trois litres. La belle anglaise restaurée dispose de vitres latérales amovibles et d'une capote. Le passionné aime surtout la conduire sur les routes de montagne, comme dans les collines de Roquebrune. Son système « overdrive » lui offre une très bonne reprise et une conduite agréable. Robuste et coupleuse, elle présente toutefois une mécanique rustique mais fiable.

Eric et son épouse Patricia vous proposent l'hébergement de votre voiture de collection, de prestige ou de sport dans un lieu sûr et très discret. Contactez-les au : 06.58.48.74.95.

PETITE HISTOIRE DES AUSTIN HEALEY :

Austin-Healey était un constructeur automobile anglais de voitures de sport. La marque fut créée en 1952 à la suite d'un accord de coentreprise signé entre Leonard Lord, responsable de la division Austin Motor Company de British Motor Corporation (BMC) et Donald Healey, pilote automobile de renom, concepteur et designer automobile.

Dès 1953 (et jusqu'à 1968), la production des Austin Healey se décline en trois familles :

- Les BN1 et BN2 : des 4 cylindres de 2.6 litres, avec une boîte 3 vitesses pour la BN1 et 4 vitesses pour la BN2.
- Les 100/6 avec les BN4 à la BN6 qui ont reçu le premier six cylindres de 2.6 litres. La BN6 qui possède seulement deux sièges est un modèle très recherché.
- Les 3000 avec les MK1, MK2 et MK3 qui disposent d'un moteur de 2.9 litres.

ERIC, COLLECTOR OF AUSTIN HEALEY BUT NOT ONLY...!

AUSTIN HEALEY: A NAME THAT RHYMES TODAY FOR ENTHUSIASTS WITH ELEGANT ENGLISH SPORT, A LUXURY BRAND THAT ALSO ADVOCATES FREEDOM. PRODUCED IN 1953 MAINLY FOR NORTH AMERICA, THE FAMOUS BRITISH IS NOW VERY POPULAR ON THE SECOND-HAND MARKET. MEETING WITH ERIC KUSTER IN ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS, COLLECTOR OF (MANY) OLD VEHICLES, WHO PRESENTS US ONE OF HIS AUSTIN HEALEY...

You may have already met Eric at the wheel of one of his superb cars in the Gulf of Saint-Tropez... Because Eric and the English women live a real love story since... always! This passion for vintage cars, he inherited it from his father, an architect collector, lover of Italian vintage vehicles and his godfather (102 years old today), convenience store in the 80s for the Automobile Club of France. "At the age of fifteen, I became a pre-apprentice in a garage where I learned mechanics. Very quickly, I retyped my first car with my hands: a yellow Peugeot 404," says Eric.

In Alsace, his native region, he made his passion his profession by becoming a mechanic and trolley trainer (specialist in bodywork) for trucks first, then for cars. After ten years of experience, he changed jobs and this time followed in his mother's footsteps by taking over his hair salon in Colmar. In 1991, Eric opened his own salon in Fréjus: "Marlo'w Coiffure", which quickly became an institution. In the 2000s, he changed fields again and became a sales representative and then head of international sales for a famous hair cosmetics brand before taking his well-deserved early retirement in 2016.



GENESTIN UNIQUE IN THE WORLD

In Roquebrune-sur-Argens, the collector owns some beautiful English convertibles... Enough to keep him busy! Austins, Morgans, Rolls Royces and even the only surviving example of the 1927 all-aluminum Génestin sport, racing beast, star of the 2018 documentary "Génestin et les folles années de l'automobile" (duration: 52 min). When we meet him, he presents us his black Austin Healey from 1960. From the family of 3000 "Big Healey", it is one of the first three liters. The beautiful restored English has removable side windows and a soft top. The enthusiast especially likes to drive it on mountain roads, such as in the hills of Roquebrune. Its "overdrive" system offers it a very good recovery and a pleasant ride. Robust and torquey, it nevertheless has a rustic but reliable mechanics.

Eric and his wife Patricia offer you the accommodation of your classic, prestige or sports car in a safe and very discreet place. Contact them at: 06.58.48.74.95.



A SHORT HISTORY OF THE AUSTIN HEALEYS:

Austin-Healey was an English sports car manufacturer. The brand was created in 1952 as a result of a joint venture agreement signed between Leonard Lord, head of the Austin Motor Company division of British Motor Corporation (BMC) and Donald Healey, a renowned racing driver, designer and automotive designer.

From 1953 (until 1968), the production of Austin Healeys was divided into three families:

- The BN1 and BN2: 4-cylinder 2.6-litre gearboxes, with a 3-speed gearbox for the BN1 and 4-speed gearbox for the BN2.
- The 100/6 with the BN4 to the BN6 that received the first six-cylinder of 2.6 liters. The BN6, which has only two seats, is a highly sought-after model.
- The 3000 with the MK1, MK2 and MK3 which have a 2.9 liter engine.

SPÉCIALISTE
VOITURE
ALLEMANDE

STUTCARS

COGOLIN. Rendez-vous au 28 impasse Jacques Monod. Tél. +33(0)4. 94.95.54.38



LES PROS DE LA MÉCANIQUE ALLEMANDE

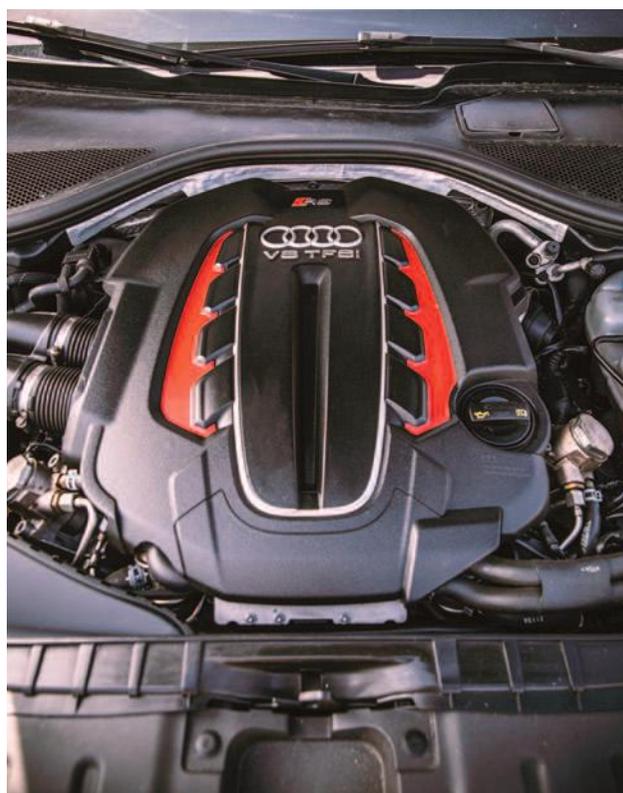
Vous avez une allemande ? Vous êtes en quête de la perle rare côté mécanique auto ? Le garage « Stuttcars », baptisé ainsi en clin d'œil à Stuttgart, berceau de Porsche et Mercedes, est fait pour vous !

Ouvert il y a tout juste un an dans la zone Saint-Maur de Cogolin, l'atelier est le seul du golfe de Saint-Tropez à être spécialiste des cinq marques allemandes. Porsche, BMW, Mercedes, Audi, Volkswagen sont en effet bichonnées par une équipe de professionnels avertis. De la plus petite réparation au changement de moteur, en passant par l'entretien et la révision, Christopher, fort de vingt ans d'expérience en concessions et Gilles, expert en Porsche Classic depuis trente ans répondent à toutes vos demandes. Alexandra, l'épouse de Christopher, gère quant à elle le côté administratif et commercial avec le sourire. Quand la spécialisation se mêle à la passion, la qualité allemande prend toute sa valeur... et plus encore ! Chez Stuttcars, satisfaction et sécurité garanties !

THE PROS OF GERMAN MECHANICS

Do you have a German one ? Are you looking for the rare pearl on the auto mechanical side? The " Stuttcars " garage, named in a nod to Stuttgart, the birthplace of Porsche and Mercedes, is for you!

Opened just a year ago in the Saint-Maur area of Cogolin, the workshop is the only one in the Gulf of Saint-Tropez to be a specialist in the five German brands. Porsche, BMW, Mercedes, Audi, Volkswagen are indeed pampered by a team of knowledgeable professionals. From the smallest repair to the engine change, through maintenance and overhaul, Christopher, with twenty years of experience in dealerships and Gilles, expert in Porsche Classic for thirty years answer all your requests. Alexandra, Christopher's wife, manages the administrative and commercial side with a smile. When specialization mixes with passion, German quality takes on its full value... and more! At Stuttcars, satisfaction and safety guaranteed!



CHANGEMENT
D'ADRESSE

GARAGE RS83

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

PORSCHE UN JOUR PORSCHE TOUJOURS !

Passionné de Porsche depuis toujours, Christophe Martins a choisi, après plusieurs années passées à travailler pour la marque, de créer sa propre société d'entretien, réparation et rénovation. « Il n'existait pas encore de spécialiste Porsche dans le Golfe de Saint Tropez, il m'a donc paru judicieux de créer la société dans ce secteur » confie l'expert technique qui a fait ses armes entre le siège Porsche Français et l'usine à Stuttgart. La particularité de RS83 ? Rénover des véhicules anciens de 50 ou 60 ans et les modèles les plus récents dont la technologie est très évoluée. Des services à prix très compétitifs !

Christophe vous attend dans son nouveau garage, très facile d'accès, rue des Inventions à Sainte-Maxime. Il répondra à toutes vos demandes en grosse ou petite mécanique, entretien, réparation, révision... Il intervient aussi pour le diagnostic électronique, le remplacement de vitrages (pare-brise, lunette, toit panoramique, glace latérale, optique).

Pour une finition parfaite, le Garage RS83 chouchoute également la carrosserie de votre Porsche et des véhicules de toutes marques. Pour se faire, du matériel de haute technologie en matière de réparation aluminium et un spécialiste dans l'équipe. Peinture complète ou retouches, vernissage de phares, vous avez le choix. Votre carrossier vous prodigue aussi des conseils qui vous aideront à toujours avoir un véhicule en parfait état.



PORSCHE FOR ONE DAY, PORSCHE ALWAYS!

Always passionate about Porsches, Christophe Martins chose, after several years working for the brand, to create his own maintenance, repair and renovation company. "There was no Porsche specialist in the Gulf of Saint Tropez at the time, so it seemed sensible to me to found the company in this sector" confides this technical expert, who cut his teeth between the French Porsche headquarters and the factory in Stuttgart. What's special about RS83? Upgrading former 50 to 60 year old cars and the most recent models with very advanced technology. Services at very competitive prices!

Christophe is waiting for you in his new garage, very easy to access, rue des Inventions in Sainte-Maxime. It will answer all your requests in big or small mechanics, maintenance, repair, overhaul ... It also intervenes for the electronic diagnosis, the replacement of glazing (windshield, bezel, panoramic roof, side glass, optics).

For a perfect finish, Garage RS83 also pampers the bodywork of your Porsche and vehicles of all marques. To do so, high-tech equipment in aluminum repair is used, with a specialist on the team. Complete painting or touch-ups, varnishing of headlights, the choice is yours. Your coach worker will also provide advice that will help you keep the vehicle in perfect condition.

**NOUVELLE
ADRESSE
TRÈS FACILE
D'ACCÈS**



TENDANCE MODE



Textes : Isabelle Chalençon-Rivet

LES MULES SE REBIFFENT !

Si vous voulez vraiment être dans la tendance cet été oubliez les tongs et enfiler une paire de mules, c'est la chaussure de l'été 2022, légère et sexy, **elle est devenue l'accessoire indispensable aussi bien en ville qu'à la plage.** Et pour la petite histoire c'est au XVIII^{ème} siècle qu'elle apparaît véritablement immortalisée dans les peintures de Fragonard ou de Boucher. Depuis elle a fait du chemin... dans les années 20 en tant que chaussure d'intérieur, dans les années 50 et 60, elle est synonyme de séduction, parées de plumes et autres froufrous, **la légende dit que Marylin Monroe était une inconditionnelle.** Aujourd'hui, la mule inspire tous les créateurs et elle se plie à tous leurs caprices, elle est à la fois sportive, baroudeuse, branchée, sophistiquée. Comme l'été est la saison de toutes les libertés, elle monte sur ses talons et s'autorise toutes les fantaisies de style !

*If you really want to be in the trend this summer forget the flip flops and put on a pair of mules, this is the shoe of summer 2022, light and sexy, **it has become the essential accessories both in town and at the beach.** And for the record it is in the eighteenth century that it appears truly immortalized in the paintings of Fragonard or Boucher. Since then it has come a long way... in the 20s as an indoor shoe, in the 50s and 60s, it is synonymous with seduction, adorned with feathers and other frills, **legend says that Marylin Monroe was an unconditional.** Today, the mule inspires all designers and it bends to all their whims, it is at the same time sporty, adventurous, trendy, sophisticated. Summer is the season of all freedoms, she climbs on her heels and allows herself all the fantasies of style!*



VANESSA BRUNO



MI/MAI



LONGCHAMP



FREE LANCE



Légère et sexy

Bohème chic

LA MODE NOUS PREND DANS SES FILETS

Cet été, la tendance bohème chic est toujours d'actualité mais avec un petit clin d'oeil aux années 70 marqué par le grand retour du crochet !

En robe comme en tunique, en top comme en accessoire, l'esprit macramé va rythmer l'été avec audace et fantaisie.

Ces savants jeux de points, avec des rosaces ajourées, des carrés stylisés, ou des rayures bayadères dans un esprit artisanale séduisent toutes les marques de prêt à porter. En plus la mode crochet est **Parfaite pour la canicule, puisqu'elle laisse passer l'air entre ses filets et c'est un bon compromis entre la plage et la ville, juste une question d'accessoirisation !**

This summer, the bohemian chic trend is still relevant but with a little nod to the 70s marked by the great return of crochet!

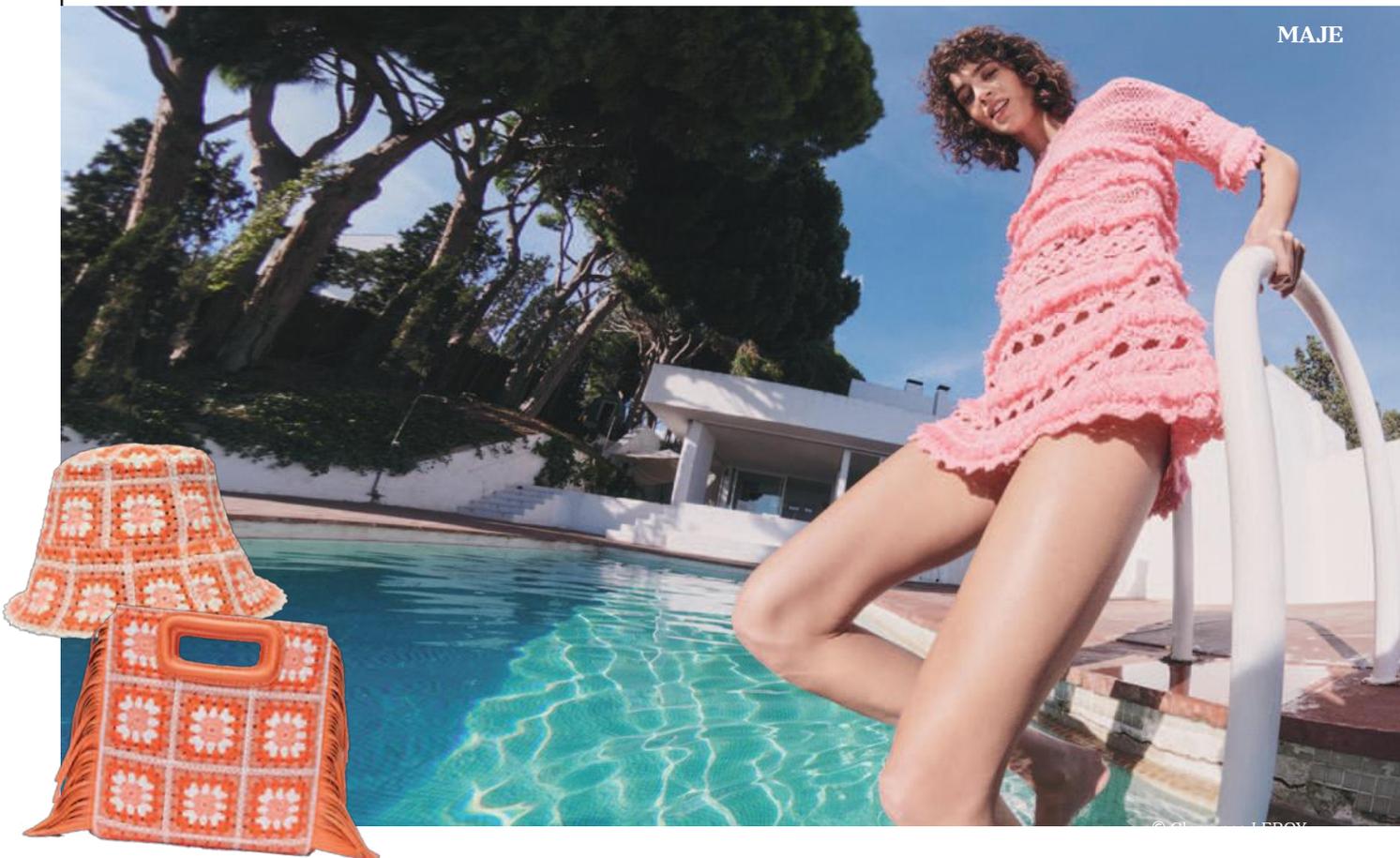
In dress as in tunic, in top as in accessory, the macramé spirit will punctuate the summer with audacity and fantasy.

*These clever games of points, with openwork rosettes, stylized squares, or bayadères stripes in an artisanal spirit seduce all ready-to-wear brands. In addition the crochet fashion is **Perfect for the heat wave, since it lets the air pass between its nets and it is a good compromise between the beach and the city, just a question of accessorization!***

MES DEMOISELLES



MAJE



BASH



ROSE CARMINE



INTERDEE



DERHY



LE
COUTURIER
PRÉFÉRÉ
DES STARS

ELIE SAAB

SAINT TROPEZ. 11, avenue Hoche - Tél. 04 94 55 19 66



POSE SES VALISES À SAINT-TROPEZ

Le couturier préféré des stars vient d'arriver à saint Tropez : « **pour moi c'est une évidence d'ouvrir une boutique ici, la plupart de mes clientes y passent leurs vacances, les stars s'y croisent, c'est un endroit vraiment cosmopolite, cela faisait longtemps que je cherchais une belle adresse dans ce village mythique, je l'ai trouvé enfin cette année, juste en face de la place des Lices, je ne pouvais espérer mieux !** ». Passionné depuis sa plus tendre enfance par la mode, au point de confectionner à 9 ans des robes pour ses sœurs avec les rideaux du salon... l'enfant de Beyrouth y a ouvert son tout premier atelier à 18 ans. Aujourd'hui il est connu dans le monde entier et ses robes sont portées sur tous les tapis rouges de la planète. Celle qui l'a vraiment lancé c'est l'actrice Halle Berry en 2002, pour la cérémonie des oscars à Hollywood, elle portait un fourreau lie de vin, la photo à fait le tour du monde... Succès assuré pour ce couturier Talentueux et Visionnaire : « **Ma priorité quand je crée une robe c'est qu'elle mette en valeur la silhouette de la femme, ma signature ? c'est la combinaison d'une silhouette glamour avec des détails très féminins** »

Dans ce pop-up store on retrouve les collection pré-été et été 2022. Place à la couleur, du rose, du jaune, du turquoise, du vert anis ... des envolées de tulles et de paillettes, des incrustations de dentelles avec des jeux de plissés pour les jupes comme pour les blouses. Du blanc pur pour le macramé et des effets de drapés pour la popeline ou le jersey de soie. Impossible de ne pas se sentir belle et désirable dans une de ces créations !

SETTLES IN SAINT-TROPEZ

The favorite couturier of the stars has just arrived in Saint Tropez: "for me it is obvious to open a shop here, most of my customers spend their holidays there, the stars meet there, it is a really cosmopolitan place, it has been a long time since I was looking for a beautiful address in this mythical village, I finally found it this year, right in front of the Place des Lices, I couldn't hope for better! ». Passionate since his earliest childhood by fashion, to the point of making at 9 years old dresses for his sisters with the curtains of the living room... the child from Beirut opened his very first workshop there at the age of 18. Today he is known all over the world and his dresses are worn on all the red carpets of the planet. The one who really launched it is the actress Halle Berry in 2002, for the Oscar ceremony in Hollywood, she wore a wine sheath, the photo went around the world ... Success assured for this talented and visionary couturier: "My priority when I create a dress is that it highlights the silhouette of the woman, my signature? it's the combination of a glamorous silhouette with very feminine details" In this pop-up store we find the pre-summer and summer 2022 collection. Place to the color, pink, yellow, turquoise, anise green ... flights of tulles and sequins, lace inlays with pleated sets for skirts and blouses. Pure white for macramé and drape effects for poplin or silk jersey. Impossible not to feel beautiful and desirable in one of these creations!



**VST 43
NORTH SAILS
SUNDEK**

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ

SAINTE MAXIME. 98 Av. Charles de Gaulle - Tél. +33 (0)4 89 25 75 55
PORT GRIMAUD. 9 place des artisans - Tél. + 33 (0)4 83 12 21 95
www.les-voiles-de-saint-tropez.com

VST 43 : POUR UN LOOK NAUTIQUE CHIC !

La marque VST 43 est née il y a près de dix ans lors de la préparation des Voiles de Saint Tropez 2013 de la rencontre entre Laurent le Varois et Olivier le Breton, tous deux héritiers d'un large témoignage maritime familial. Celle-ci s'inspire tout naturellement des symboles du lieu : les Voiles, le Soleil et les célèbres Terrasses du port, les couleurs tropéziennes et bien sûr la latitude 43 degrés Sud.

VST 43 propose des vêtements confortables et élégants, qualitatifs et pratiques, durables et respectueux des ressources, ambassadeurs d'un large patrimoine nautique vous habillant sur l'eau, au port ou plus simplement au quotidien.

L'homme, la femme et même les enfants y trouvent des polos multicolores, des chemises discrètes et élégantes, des tee-shirts, shorts, jupes, etc avec des marques telles que Sundek, North Sails, ou la collection des Voiles de Saint Tropez et des chaussures LE DD.

Après la création des boutiques de Port-Grimaud (2018) puis de Sainte-Maxime (2019), VST 43 met le cap sur l'Atlantique avec l'ouverture d'un nouveau magasin au cœur de Saint-Malo. Rien d'étonnant pour la marque qui vogue entre les couleurs pastels de la Bretagne et les tons chauds de la Méditerranée !



VST 43: FOR A CHIC NAUTICAL LOOK!

The VST 43 brand was born nearly ten years ago during the preparation of the Voiles de Saint Tropez 2013 of the meeting between Laurent le Varois and Olivier le Breton, both heirs of a large family maritime testimony. It is naturally inspired by the symbols of the place: the Voiles, the Soleil and the famous Terrasses du port, the Tropezian colors and of course the latitude 43 degrees South.

VST 43 offers comfortable and elegant clothing, qualitative and practical, sustainable and respectful of resources, ambassadors of a wide nautical heritage dressing you on the water, in the port or more simply on a daily basis.

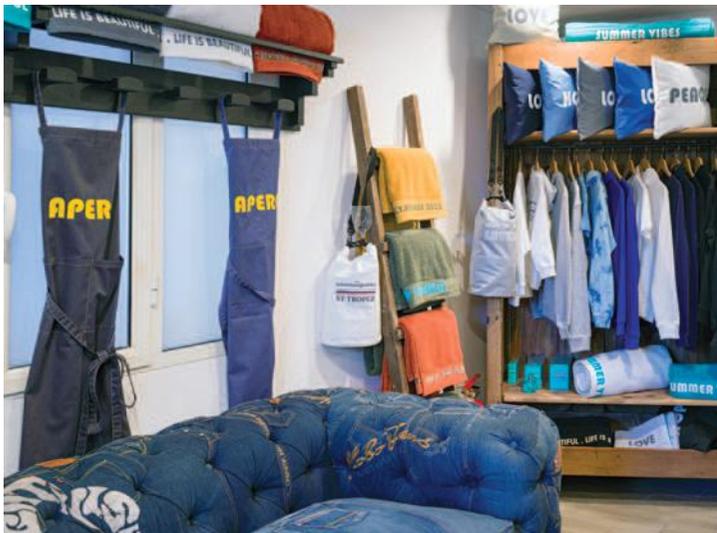
Men, women and even children find multicolored polo shirts, discreet and elegant shirts, T-shirts, shorts, skirts, etc. with brands such as Sundek, North Sails, or the Voiles de Saint Tropez collection and shoes LE DD.

After the creation of the port-Grimaud (2018) and Sainte-Maxime (2019) stores, VST 43 is heading for the Atlantic with the opening of a new store in the heart of Saint-Malo. No wonder for the brand that sails between the pastel colors of Brittany and the warm tones of the Mediterranean!

100 %
MADE IN
FRANCE

LES INTERCHANGEABLES

SAINT TROPEZ. 14bis Traverse du Marbrier
Du lundi au dimanche de 10h à 19h - www.lesinterchangeables.com



L'INDISPENSABLE POUR TOUTES LES FEMMES !

Après une enfance passée derrière sa machine à coudre, un acte manqué pour entrer aux Arts déco, Audrey, la créative, s'est retrouvée par dépit dans le secteur de l'automobile. Elle y a appris, aux côtés de son père, le sens des mots travail, effort, persévérance, ambition.

En 2007, elle réalise son rêve en créant une marque de bijoux qui associe fantaisie et luxe. Consécration en 2018 : son **Jonc Ruban** remporte la Médaille d'Or et le Grand Prix de la Tour Eiffel du Concours Lépine ! 100% made in France, les Interchangeables, conçus à la main dans un atelier à Nanterre, ont tout pour plaire ! **Des bijoux faciles, simples, quotidiens, différents, ajustables, accumulables, inimitables, personnalisables et waterproof.**

La simplicité des rubans stretch se marie subtilement à de luxueux cristaux, à du velours ou tout autre ornement selon l'envie du moment. Strass box, chokers, jongs, bagues et bracelets en pierres semi-précieuses, les modèles sont renouvelés à chaque saison en s'assemblant toujours avec perfection ! Eternelle fan de mode, et toujours à l'affût des dernières tendances, **Audrey a aussi créé une gamme de sweats Abécédaire : une ligne en coton organique au confort absolu, conçue pour les femmes et les hommes élégants.** Fidèle à l'ADN de la marque de bijoux fantaisie, cette collection se veut colorée et personnalisable. **Pour chaque sweat acheté, le bracelet stretch assorti est offert !**

A découvrir aussi : tee-shirts, tabliers, serviettes, coussins.

Plus de 3 500 points de ventes à travers 50 pays dans le monde.

A MUST-HAVE FOR EVERY WOMAN!

After a childhood spent behind her sewing machine, a missed act to enter Art Deco, Audrey, the creative, found herself in the automotive sector out of spite. She learned, alongside her father, the meaning of the words work, effort, perseverance, ambition.

In 2007, she realized her dream by creating a jewelry brand that combines fantasy and luxury. Consecration in 2018: her **Ribbon Bangle** won the Gold Medal and the Grand Prix of the Eiffel Tower of the Lépine Competition! 100% made in France, the Interchangeables, designed by hand in a workshop in Nanterre, have it all! **Easy, simple, everyday, different, adjustable, accumulative, inimitable, customizable and waterproof jewelry.**

The simplicity of stretch ribbons is subtly combined with luxurious crystals, velvet or any other ornament depending on the mood of the moment.

Rhinestone boxes, chokers, bangles, rings and bracelets in semi-precious stones, the models are renewed every season, always blending perfectly!

An eternal fan of fashion, and always on the lookout for the latest trends, **Audrey has also created a range of ABC sweatshirts: an organic cotton line with absolute comfort, designed for elegant women and men.** True to the DNA of the fashion jewelry brand, this collection is intended to be colorful and customizable.

With every sweatshirt purchased, the matching stretch bracelet is free! Also discover: t-shirts, aprons, towels, cushions.

More than 3,500 points of sale in 50 countries around the world.

OTHELLO

SAINT-TROPEZ. 46 rue Allard / 1 Place Grammont
Tél. 04 94 97 15 10 -21 Avenue Foch - Tél. 04 94 97 23 78
www.othello-st-tropez.com



**L'ADRESSE
DE L'ÉLÉGANCE MASCULINE**
Depuis plus de vingt ans, les deux boutiques tropéziennes **Othello** habillent les hommes élégants de toutes les générations. Ils trouvent sur le port un style sport chic avec de grandes marques telles que **CP Compagny, Ralph Lauren, Hartford, Jacob Cohen, Pt01, Barba**, et les chaussures, **Santoni, Hogan, Premiata**. D'autres tenues total look **Stone Island, Moncler, Dsquared2** les attendent Place des Lices ainsi que le corner élégant avec **Lardini, Kired, Boglioli, Incotex...**

THE ADDRESS FOR MALE ELEGANCE
For more than twenty years, the two "Othello" boutiques in Saint-Tropez have been dressing elegant men of all generations. In the port area, they can find sporty chic style, from major brands, such as CP Compagny, Ralph Lauren, Hartford, Jacob Cohen, Pt01, Barba, and shoes from Santoni, Hogan and Premiata. Other total look outfits, Stone Island, Moncler, Dsquared2 await them at "Place des Lices", as well as that elegant corner featuring Lardini, Kired, Boglioli, Incotex, etc.



L'ADRESS...

SAINT-TROPEZ. 89 rue Allard - Tél : +33(0)4 94 56 27 53 - boutiqueadress@hotmail.fr



POUR UN ÉTÉ GLAMOUR !

Il fait beau, il fait chaud...
C'est le moment d'afficher de jolies tenues dénudées, glamour, dans des matières légères et hautes en couleurs !
C'est tout ce que les femmes élégantes trouveront à l'Adress où depuis près de dix ans, **Jérôme** propose un style, une tendance propre à sa boutique ainsi que des accessoires multicolores !
Parmi les belles marques représentées : **Max Mara, Alberta Ferretti, Alexander Wang** et bien d'autres.
Une belle « adress » estivale !

FOR A GLAMOROUS SUMMER!

The weather is nice, it's hot... it's time to display pretty naked outfits, glamorous, in light and colorful materials! This is all that elegant women will find at L'Adress where for nearly ten years, **Jérôme** has been offering a style, a trend specific to his shop as well as multicolored accessories! Among the beautiful brands represented: **Max Mara, Alberta Ferretti, Alexander Wang** and many others.
A beautiful summer "address"!

MODE

MODÈLES : LÉA, ALOÏS & ALISON
PHOTOGRAPHE : FRANCK PROVOST

MERCI À :
BÉRÉNICE
JOAILLERIE LES INTERCHANGEABLES
LES VOILES DE SAINT-TROPEZ

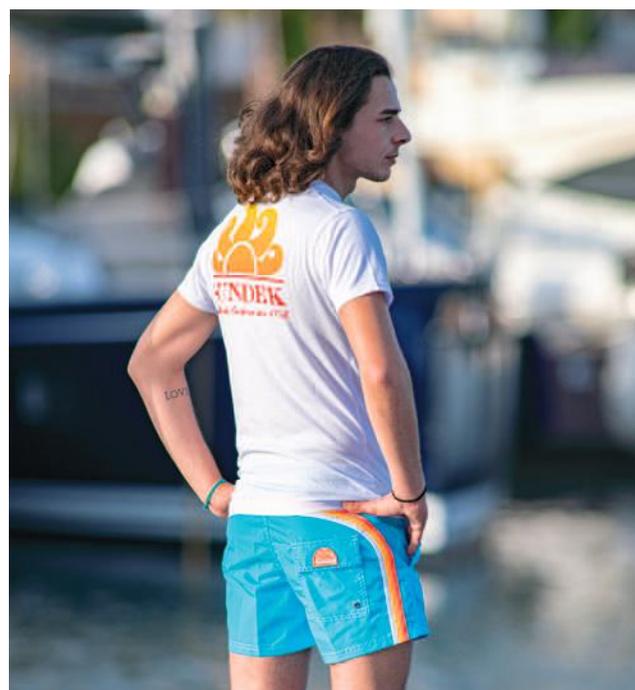


Léa : Vêtements Bérénice, Joaillerie les Interchangeables
BÉRÉNICE : SAINT-TROPEZ. 1 Trav. de la Garonne, 83990 Saint-Tropez
LES INTERCHANGEABLES : SAINT-TROPEZ. 14bis Traverse du Marbrier



Alison : Robe polo fushia
North Sails Les Voiles de Saint Tropez,
casquette white CASSAGNE
collection VST43°.





Alison : Pull marinière LIPS, jupe navy ZEPHIR, casquette white CASSAGNE collection VST43°.

Aloïs : Chemise blue OXFORD, bermuda CARGO navy Les Voiles de Saint Tropez collection North Sails.

Alison : Débardeur CAPUCIN blue lagoon, jupe ZEPHIR navy, casquette CASSAGNE white collection VST43°, chaussures DD Planet white LE DD.

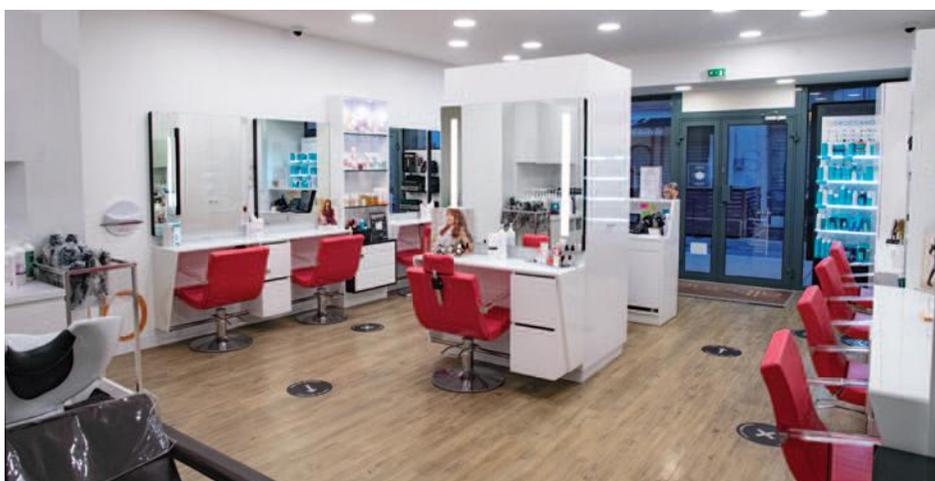
Aloïs : Polo white Les Voiles de Saint Tropez, bermuda CARGO navy Les Voiles de Saint Tropez collection Nort Sails, chaussures MERCURY navy LE DD.

Aloïs : Tee shirt white NEW HERBERT, short de bain CORNFLOWER collection SUNDEK..

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ : SAINTE MAXIME. 98 Av. Charles de Gaulle - PORT GRIMAUD. 9 place des artisans

SALON CAMILLE ALBANE

COGOLIN. 13 avenue Georges Clémenceau. Tél. +33(0)4 27 50 23 78 - www.salon.camillealbane.com



UNE COIFFURE SUR-MESURE !

Au salon Camille Albane à Cogolin, Céline et son équipe vous conseillent pour des soins personnalisés, adaptés à votre chevelure et à vos envies.

SPÉCIALISÉE DANS LA COLORATION, L'ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE PROPOSE UNE LARGE GAMME DE PRESTATIONS.

A TAILOR-MADE HAIRSTYLE!

At the Camille Albane salon in Cogolin, Céline and her team advise you for personalized treatments, adapted to your hair and your desires.

SPECIALIZED IN COLORING, THE EXPERIENCED TEAM OFFERS A WIDE RANGE OF SERVICES.

THE HEMP CONCEPT

SAINT-TROPEZ. 30 Rue du 11 Novembre 1918 - Tél. +33(0)6 63 87 96 72 - www.thehemconcept.com
Google - Facebook - Instagram : @thehemconceptsainttropez



LES BIENFAITS DU CHANVRE SOUS TOUTES SES FORMES...

Solenne et Aurélie vous font découvrir les vertus de la plante de chanvre à travers de nombreux produits cosmétiques et de nutrition 100% naturels. En effet, le pouvoir hydratant de l'huile de graine de chanvre, nourrit votre peau et vos cheveux grâce à nos crèmes, gels douche, shampoings, lotions pour le visage. **Toute notre gamme est végétane, non testée sur les animaux et sans silicone...** Le CBD a quant à lui des effets anti-inflammatoires, anti-oxydant et anti-anxiolytique, il soulage les douleurs et les démangeaisons. Des huiles sublinguales apaisent vos maux tels que insomnies, stress, anxiété, arthrose, ménopause, migraines. **De délicieuses infusions vous attendent** dans vos boutiques de Saint-Tropez et Sainte-Maxime.

THE BENEFITS OF HEMP IN ALL ITS FORMS...

Solenne and Aurélie help you discover the virtues of the hemp plant via numerous 100% natural cosmetic and nutritional products. Indeed, the hydrating power of hemp seed oil nourishes your skin and your hair, thanks to our creams, shower gels, shampoos, facial lotions. **Any our range is vegan, cruelty-free and silicone-free...** CBD has anti-inflammatory, anti-oxidant and anti-anxiety effects, relieving pain and itching. Sublingual oils soothe your ailments, such as insomnia, stress, anxiety, osteoarthritis, menopause or migraines. **Delicious infusions await you in your shops in Saint-Tropez and Sainte-Maxime.**

AZURVAP 83

COGOLIN. Résidence du Parc, 67 Av. Georges Clemenceau - Tél : +33(0)4 94 54 93 09

QUALITÉ ET CONSEILS

Chez Azurvap 83, Sophie et Laurent, anciens fumeurs, sont aujourd'hui vapoteurs. Ils accompagnent leurs clients dans leur combat contre le tabac et les encouragent au sevrage de la nicotine. Certifiés CIMVAPE, ils proposent un large choix de liquides 100 % français (norme Afnor) aux arômes naturels, et d'articles pour vapoteurs.

Ouverture du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 15h30 à 19h.



QUALITY AND GUIDANCE

At Azurvap 83, former smokers Sophie and Laurent now prefer vaping. They support their clients in their fight against smoking and encourage them to quit nicotine. CIMVAPE certified, they offer a wide choice of 100% French liquids (Afnor standard) with natural flavours, and items for vapers.

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE SOUFFLE SUR LES VOILES DE SAINT-TROPEZ !

ALORS QUE LES DEMANDES D'INSCRIPTIONS AFFLUENT LAISSANT AUGURER UNE TRÈS BELLE ÉDITION, LES ORGANISATEURS DE LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE SAINT-TROPEZ CONTINUENT DE FAIRE ÉVOLUER L'ÉVÉNEMENT AVEC TOUJOURS LA MÊME PHILOSOPHIE : LES PLUS BELLES RÉGATES SUR L'EAU, ET LA MEILLEURE AMBIANCE À TERRE. UNE FORMULE QUI, DEPUIS 23 ANS, CONFIRME LE SUCCÈS DE CET INCROYABLE RASSEMBLEMENT DES PLUS BEAUX BATEAUX DU MONDE CLASSIQUES ET MODERNES, EN GARDANT L'ESPRIT DE LA COURSE D'ORIGINE : LA NIOULARGUE.

Photos : Franck Provost





SUR L'EAU : UNE GESTION DES PARCOURS RÉINVENTÉE

Aux contraintes de la topographie sous-marine dans les environs de Saint-Tropez, s'est ajoutée une préoccupation croissante de la préservation de l'environnement « Il y a quelques années, on mouillait des bouées à 900 mètres de fond » résume Georges Korhel, le Principal Race Officer des Voiles « *c'est un peu embêtant, parce qu'on met un encrage au début de la semaine, et après il faut le retrouver, placer une bouée dessus, qui n'est pas forcément à une position idéale, et puis on laisse une trace au fond de l'eau* ». Cette particularité géologique impacte ensuite les parcours possibles : on peut changer l'ordre de passage des marques, mais les parcours sont finalement toujours contraints. S'est ajoutée à cela la définition des périmètres d'interdiction de mouillage, au large des plages de Pampelonne par exemple, qui ont également limité l'aire de jeu de la régata. Aujourd'hui, le Principal Race Officer des Voiles pousse la barre à fond dans le sens de l'innovation : avec la mise en œuvre de bouées électriques dynamiques géopositionnées – sans impact sur les fonds – il souhaite proposer aux concurrents chaque matin – via une application consultable sur téléphone – des parcours toujours plus respectueux de l'écosystème marin et parfaitement en adéquation avec les conditions météo. Une modification qui va concerner tous les concurrents des Voiles : les classiques et les modernes de la première semaine, comme ceux au-delà de 18.28 m de la deuxième semaine, et notamment la nouvelle catégorie des Performance Cruising Multihulls,

récemment intégrée dans une classe inédite jusqu'alors au sein de l'International Maxi Association (IMA).

A TERRE : BIENVENIDO A LA HACIENDA DES VOILES!

Autre grande nouveauté, c'est un village entièrement repensé qui accueillera les participants et le public des Voiles de Saint-Tropez 2022, un espace redimensionné dont l'esprit évoquera les vastes habitations typiques des grands domaines d'Amérique latine. Mais au-delà de la nouvelle décoration, c'est toute la circulation de l'espace – rallongé pour plus de confort – qui a été revue, avec le positionnement de l'espace bar au fond, permettant une fluidification et une meilleure communication entre les multiples zones. Quant aux différents stands présents, c'est le président de la Société Nautique de Saint-Tropez, Pierre Roinson, qui a souhaité réinsuffler l'esprit d'origine de l'épreuve en regroupant au sein du village des exposants en lien direct avec le monde de la mer ou celui de la sauvegarde de l'environnement. Afin de permettre aux marins, comme aux visiteurs, de trouver différents souvenirs de leur passage aux Voiles, une gamme de produits dérivés – verres, gourde, clés USB, etc.. – sera proposée dans l'espace boutique de la SNST situé à l'entrée du Village, tout comme l'affiche officielle. Dans ce but, la Ville de Saint-Tropez – qui est propriétaire de la marque – a fait une cession de licence à la Société Nautique pour une année, un dispositif prévu pour être renouvelable.



A NEW DYNAMIC IS BLOWING ON LES VOILES DE SAINT-TROPEZ!



While the requests for registrations are pouring in, auguring a very beautiful edition, the organizers of the Société Nautique de Saint-Tropez continue to evolve the event with always the same philosophy: the most beautiful regattas on the water, and the best atmosphere on land. A formula that, for 23 years, confirms the success of this incredible gathering of the most beautiful boats in the world classic and modern, keeping the spirit of the original race: La Nioulargue. On the water: a reinvented course management

To the constraints of the underwater topography in the vicinity of Saint-Tropez, was added a growing concern for the preservation of the environment "A few years ago, we wet buoys at 900 meters deep" summarizes Georges Korhel, the Principal Race Officer of Les Voiles "it's a little annoying, because we put an inking at the beginning of the week, and then we have to find it, place a buoy on it, which is not necessarily in an ideal position, and then we leave a trace at the bottom of the water ». This geological peculiarity then impacts the possible routes: we can change the order of passage of the marks, but the routes are ultimately always constrained. Added to this was the definition of the perimeters of prohibition of anchorage, off the beaches of Pampelonne for example, which also limited the playground of the regatta. Today, the Principal Race Officer of Les Voiles is pushing the bar thoroughly in the direction of innovation: with the implementation of geopositioned dynamic electric buoys - without impact on the funds - he wants to offer competitors every morning - via an application that can be consulted on a phone - courses that are always

more respectful of the marine ecosystem and perfectly in line with the weather conditions. A modification that will concern all the competitors of the Voiles: the classics and the moderns of the first week, as well as those beyond 18.28 m of the second week, and in particular the new category of Performance Cruising Multihulls, recently integrated into a class unprecedented until then within the International Maxi Association (IMA).

On land: bienvenido a la hacienda des Voiles!

Another great novelty is a completely redesigned village that will welcome the participants and the public of the Voiles de Saint-Tropez 2022, a resized space whose spirit will evoke the vast houses typical of the great estates of Latin America. But beyond the new decoration, it is all the circulation of the space - lengthened for more comfort - that has been revised, with the positioning of the bar area at the bottom, allowing fluidification and better communication between the multiple areas. As for the various stands present, it was the president of the Société Nautique de Saint-Tropez, Pierre Roinson, who wanted to reinvigorate the original spirit of the event by bringing together in the village exhibitors in direct connection with the world of the sea or that of the protection of the environment. In order to allow sailors, as well as visitors, to find different memories of their passage to the Sails, a range of derivative products - glasses, gourd, USB keys, etc. - will be offered in the SNST shop space located at the entrance of the Village, as well as the official poster. To this end, the City of Saint-Tropez - which owns the brand - has made a license transfer to the Société Nautique for one year, a device intended to be renewable.



PROGRAMME 2022

Semaine 1 :

Les Voiles de Saint-Tropez, Modernes et Classiques

Samedi 24 et dimanche 25 septembre : accueil de tous les voiliers classiques et des voiliers modernes jusqu'à 18,28 mètres

Lundi 26 septembre : régates pour les voiliers modernes

Mardi 27, mercredi 28, vendredi 30 septembre et samedi 1 octobre : régates pour les voiliers modernes et les voiliers de tradition

Jeudi 29 septembre : journée des défis

Samedi 1 octobre : remise des prix (semaine 1)

Semaine 2 :

Les Voiles Maxi Yachts et Multihulls

Dimanche 3 et lundi 4 octobre : accueil des grandes unités modernes (Wally, Mini Maxi, Maxi, Super Maxi) et des Performance Cruising Multihulls (à partir de 60 pieds)

Mardi 4, mercredi 5, jeudi 6, vendredi 7, samedi 8 : régates

Samedi 8 octobre : remise des prix (semaine 2)



PASCAL EVEILLEAU

« LA VOILE EST UNE THÉRAPIE ! »

PASCAL EVEILLEAU EST PASSIONNÉ PAR LES VOILIERS DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE.
DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ, IL RÉNOVE ET ENTRETIENT LEURS BOIS PARFOIS CENTENAIRES.
RENCONTRE AVEC CE SYMPATHIQUE MARIN,
AMCUREUX DE VOILES ANCIENNES, DE LIBERTÉ ET D'HUMANITÉ.

Texte : Anne Tabourel

C'est bien loin de la mer, dans la Sarthe, que Pascal est né il y a 55 ans. Pourtant, bercé dès sa plus tendre enfance par les vacances en bord de mer, il est très tôt tombé sous le charme des voiliers. Alors, lorsqu'il a effectué ses premières navigations sur des lacs à l'âge de six ans, il a tout de suite pris goût à l'autonomie et à la liberté : « *J'ai trouvé dans la voile tout ce qu'il fallait pour remplir ma vie : le dépaysement, la contemplation, la nature et le rapport humain* » confie le marin.

Passionné déjà très jeune par les régates sportives, Pascal s'est formé en électrotechnique avant de s'engager dans la marine marchande. Ses diplômes maritimes en poche, il est vite devenu capitaine de yacht.

PAPA MARIN

La Méditerranée, on peut dire qu'il la connaît bien puisqu'il y navigue depuis ses vingt ans, en charter, avec des particuliers, sur des voiliers modernes et classiques et aussi en co-voyage pour emmener des bateaux d'un point A à un point B.

La mer l'a aussi fait voguer vers les îles... La Réunion, les Antilles, La Guadeloupe, puis la Corse ... C'est là que la tempête est arrivée lorsque la mère de son fils est décédée. Ce drame a conduit Pascal dans le golfe de Saint-Tropez. « *A ce moment-là, je devais changer d'air. Ma passion pour la voile s'est confirmée. En mer, je déconnecte, je fais de belles rencontres et j'apprends beaucoup sur moi-même. Il y a une vraie spiritualité dans cette passion où l'on croise souvent baleines, dauphins et sublimes coucher de soleil. La voile est une thérapie !* »

Aujourd'hui, son fils de 21 ans est ceinture noire de karaté mais « *il ne manque jamais de louer un catamaran quand il part en vacances avec ses copains* » nous confie fièrement le navigateur.

A Saint-Tropez, le soleil est revenu depuis que Pascal a rencontré Muriel, qui partage la même passion que lui pour la restauration des voiliers. Ensemble, ils ont une petite fille de cinq ans prénommée Lucie. « *On voudrait lui apprendre à nager cet été à la piscine pour que l'on soit plus sereins lorsqu'on l'emmène en mer* » raconte l'heureux papa marin.

GARANT DU PATRIMOINE MARITIME

Durant ses quelques périodes à terre, Pascal a appris la voilerie, l'ébénisterie marine, le gréement (conception de câbles), les mesures de sécurité (en cas de naufrage). Cette large palette de métiers l'a naturellement conduit vers les bateaux classiques qu'il affectionne tant.

Avec des propriétaires, des professionnels passionnés et sa bonne bande de copains « voileux », Pascal fait vivre ces albatros des mers, avec humilité, respect et amour de l'art maritime. N'étant plus en activité professionnelle aujourd'hui, mais toujours aussi investi, il est devenu un garant du patrimoine maritime.

RÉGATES

Depuis une dizaine d'années, les régates sont un passe-temps qui l'occupe bien souvent ! Il participe aux transatlantiques et à toutes celles de Méditerranée (Porquerolles, Antibes, mais aussi la route de Saint-Tropez à Malte) mais son péché mignon c'est « The Fife Regatta » en Ecosse avec des voiliers datant de 1900-1910...

L'authenticité, l'élégance des belles manœuvres et la solidarité au sein de l'équipage lui plaisent particulièrement : « *L'esthétique du voilier est importante, mais les personnes à bord aussi ! Il y a quelque chose de très fort quand une trentaine d'hommes manœuvre les voiles dans les règles de l'art et en parfaite harmonie* ». Pascal occupe plusieurs postes mais ses spécialités sont la technique et les cordages.

Au quotidien, à Saint-Tropez, il rénove et protège le bois des bateaux parfois centenaires. Après décapage, il peut passer entre douze et vingt couches de vernis (avec brossage entre chaque) pour obtenir enfin l'effet miroir rêvé... Quelle fierté ensuite d'exposer leur beauté sur l'eau (lors des régates) et au port (lors des yachting).

A l'heure où nous bouclons ses pages, Pascal rentre de mer où il a mené un voilier classique de Saint-Martin à la Bretagne en trois semaines.



PASCAL EVEILLEAU

"SAILING IS A THERAPY!"

PASCAL EVEILLEAU IS PASSIONATE ABOUT SAILBOATS FROM A VERY YOUNG AGE. IN THE GULF OF SAINT-TROPEZ, HE RENOVATES AND MAINTAINS THEIR SOMETIMES CENTURY-OLD WOODS. MEETING WITH THIS FRIENDLY SAILOR, LOVER OF ANCIENT SAILS, FREEDOM AND HUMANITY.

It is far from the sea, in the Sarthe, that Pascal was born 55 years ago. However, lulled from his earliest childhood by the holidays by the sea, he fell very early under the spell of sailboats. So, when he made his first sailings on lakes at the age of six, he immediately took a liking to autonomy and freedom: "I found in sailing everything I needed to fill my life: change of scenery, contemplation, nature and the human relationship" confides the sailor. Passionate about sports regattas at a very young age, Pascal trained in electrical engineering before joining the merchant navy. With his maritime diplomas in his pocket, he quickly became a yacht captain.

DAD SAILOR

The Mediterranean, we can say that he knows it well since he has been sailing there since he was twenty years old, by charter, with individuals, on modern and classic sailboats and also in co-trip to take boats from point A to point B.

Thesea also made him sail to the islands... Reunion, the Antilles, La Guadeloupe, then la Corse... This is where the storm came when her son died. This drama led Pascal to the Gulf of Saint-Tropez. "At that moment, I had to change my tune. My passion for sailing has been confirmed. At sea, I disconnect, I make beautiful encounters and I learn a lot about myself. There is a real spirituality in this passion where we often meet baleines, dolphins and sublime sunsets. Sailing is a therapy!

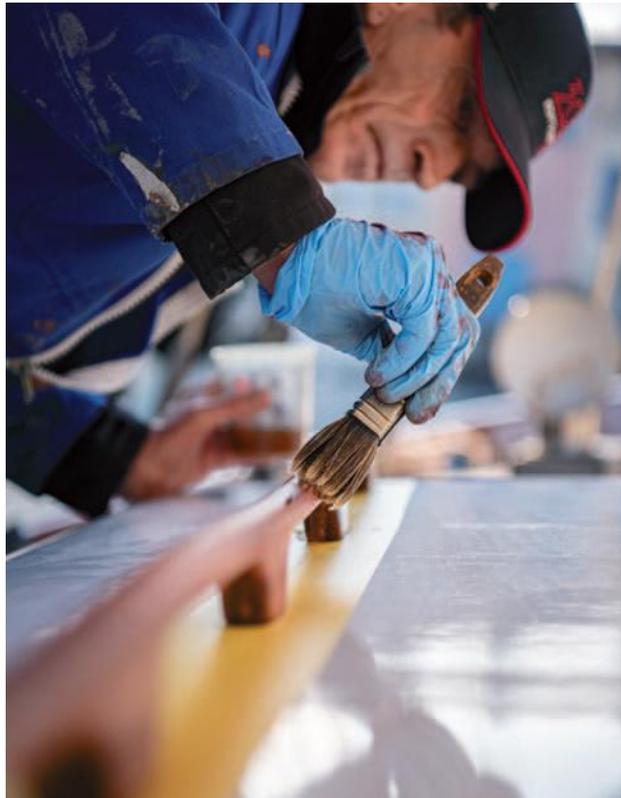
Today, his 21-year-old son is a black belt and karate but "he never fails to rent a catamaran when he goes on vacation with his friends" proudly confides the navigator.

In Saint-Tropez, the sun has returned since Pascal met Muriel, who shares the same passion as him for the restoration of sailboats. Together, they have a five-year-old daughter named Lucie. "We would like to teach him to swim this summer at the pool so that we can be more serene when we take him to sea," says the happy sailor dad.

DARANT OF MARITIME HERITAGE

During his few periods ashore, Pascal learned sailing, marine cabinetmaking, rigging (cable design), safety measures (in case of shipwreck). This wide range of trades has naturally led him to the classic boats he loves so much.

With owners, passionate professionals and his good band of "sailing" friends, Pascal brings these albatrosses of the seas to life, with humility, respect and love of maritime art. No longer in professional activity today, but still as invested, it has become a guarantor of maritime heritage.



REGATTAS

For about ten years, regattas have been a hobby that often occupies him! He participates in the transatlantic and all those of the Mediterranean (Porquerolles, Antibes, but also the road from Saint-Tropez to Malta) but his cute sin is "The Fife Regatta" in Scotland with sailboats dating from 1900-1910 ...

The authenticity, the elegance of the beautiful maneuvers and the solidarity within the crew particularly please him: "The aesthetics of the sailboat is important, but so are the people on board! There is something very strong when about thirty men maneuver the sails in the rules of the art and in perfect harmony". Pascal holds several positions but his specialties are technique and ropes.

On a daily basis, in Saint-Tropez, he renovates and protects the wood of some-

times century-old boats. After stripping, it can pass between twelve and twenty coats of varnish (with brushing between each) to finally obtain the dream mirror effect... What a pride then to expose their beauty on the water (during regattas) and in the port (during yachting).

At the time we close his pages, Pascal returns from the sea where he led a classic sailboat from Saint-Martin to Brittany in three weeks.



boris folli
architecture maîtrise d'oeuvre



AGENCE BORIS FOLLI

TOUS VOS PROJETS D'ARCHITECTURE SUR-MESURE !



Boris Folli, 37 ans, est passionné d'architecture depuis toujours. Dans le métier depuis plus de dix ans, il réalise le projet de vos rêves grâce à son équipe dynamique de six professionnels affirmés et les meilleures entreprises locales. Ecoute, rigueur, respect des budgets et des délais sont les maîtres mots de l'agence tropézienne réputée pour la construction de prestige dans le Golfe. Son style de prédilection : des villas modernes et néoprovençales. Parmi les grandes réalisations récentes, la cave du domaine Torpez.

Du conseil à l'ouvrage, l'Agence Boris Folli vous encadre pour mener votre projet de construction ou de rénovation, sur mesure et unique, jusqu'à la réception de votre demeure clefs en mains !

Etude et architecture avec toutes les étapes nécessaires, puis travaux et chantier avec plans, consultation des entreprises et appels d'offre, l'agence s'occupe de tout pour mener à bien votre projet.

AGENCE BORIS FOLLI

All your tailor-made architecture projects!

Texte : Anne TABOUREL



SAINT-TROPEZ. 80 Avenue Bernard Blua
Tél . +33 (0)4 94 43 89 53 -www.borisfolli.com - Instagram : boris.folli



boris folli
architecture maîtrise d'oeuvre

Boris Folli, 37, has always been passionate about architecture. In the business for more than ten years, he realizes the project of your dreams thanks to his dynamic team of six assertive professionals and the best local companies. Listening, rigor, respect for budgets and deadlines are the key words of the Tropezian agency renowned for prestigious construction in the Gulf. His favorite style: modern and neo-Provençal villas. Among the great recent achievements, the cellar of the Domaine Torpez.

From advice to work, the Boris Folli Agency supervises you to carry out your construction or renovation project, tailor-made and unique, until the reception of your turnkey home!

Study and architecture with all the necessary steps, then work and site with plans, consultation of companies and calls for tenders, the agency takes care of everything to carry out your project.

UNE ÉQUIPE
JEUNES
PASSIONNÉS

DECKING & DECORS

Zone Artisanale du Grand Pont, 83310 GRIMAUD
www.decking-decors.fr • contact@decking-decors.com
Devis sur demande au : +09 82 50 50 99 • Instagram : deckingdecors



LES PETITS PRINCES DU BOIS !

Originalité, créativité et Savoir-Faire sont les maîtres-mots de la menuiserie « Decking & Décors » installée à Grimaud depuis 2010. Une équipe de jeunes passionnés effectuent tous vos travaux de menuiserie, d'agencements intérieurs et extérieurs en bois (Mobilier, cuisine, parquet, portes d'entrée, pergolas, pool house, escaliers, terrasses...). C'est dans la bonne humeur et avec professionnalisme que vos projets seront personnalisés et rendus uniques. Cette année Decking et Décors affirme ses ambitions, valorise les ressources locales et s'installe dans de nouveaux bâtiments, **un showroom est à votre disposition.**

THE LITTLE PRINCES OF THE WOODS!

Originality, creativity and know-how are the key words of the "Decking & Decors" joinery, located in Grimaud since 2010. A team of young enthusiasts carry out all your carpentry work, including interior and exterior wood fittings (furniture, kitchen, parquet, entrance doors, pergolas, pool house, stairs, terraces, etc.). It is in good humor and with professionalism that your projects will be personalized and made unique. This year "Decking & Decors" is asserting its ambitions, enhancing local resources and setting up in new premises. **Their showroom is at your disposal.**



EXPERT EN
RÉALISATION
DÉPANNAGE

PHL ELECTRICITÉ

RAMATUELLE. 6876 route des plages
Tél. 06.27.36.54.89 - Philippe.lanzada@wanadoo.fr

EFFICACITÉ ET DISPONIBILITÉ !

Entreprise familiale, PHL Electricité a été créé en 2008 à Ramatuelle par un expert en la matière : Phillippe Lanzada. Son fils Anthony, qui a, dès son plus jeune âge, suivi son père dans ses interventions, a hérité de son savoir-faire et de sa passion pour le métier. C'est donc tout naturellement qu'il travaille à ses côtés.

La famille, Ramatuelleoise depuis huit générations, s'est rapidement fait connaître pour son professionnalisme en électricité générale et ses **dépannages dans le golfe de Saint-Tropez 7/7 jours et 24h/24 pour ses clients !** La sympathique équipe, aujourd'hui constituée d'une douzaine de personnes, intervient pour toutes vos demandes (**Eclairage intérieur et extérieur, domotique, chauffage, courant faible, sonorisation, bornes de rechargement pour véhicules...**) sur des systèmes neufs ou pour de la rénovation, quelque soit vos demandes (**Villas, appartements, boutiques, jardins...**) Les électriciens, toujours à l'écoute, peuvent aussi vous aider dans la réalisation de vos projets et assurent un suivi de service dans la longévité.



EFFICIENCY AND AVAILABILITY!

A family business, PHL Electricité was created in 2008 in Ramatuelle by an expert in the field: Phillippe Lanzada. His son Anthony, who from an early age followed his father in his interventions, inherited his know-how and his passion for the profession. It is therefore quite natural that he works alongside her.

The family, Ramatuelleoise for eight generations, quickly became known for its professionalism in general electricity and its **repairs in the Gulf of Saint-Tropez 7/7 days and 24 hours a day for its customers!**

The friendly team, now made up of a dozen people, intervenes for all your requests (**Interior and exterior lighting, home automation, heating, low current, sound system, charging stations for vehicles ...**) on new systems or for renovation, whatever your requests (**Villas, apartments, shops, gardens ...**) Electricians, always attentive, can also help you in the realization of your projects and ensure a **follow-up of service in longevity.**

FERRONNERIE CALVANI FRÈRES

SAINT-TROPEZ. 141, Route des Plages - Tél : +33(0)4.94.97.57.28.



ART ET SAVOIR-FAIRE

Créée il y a 56 ans par Gilbert Calvani, la ferronnerie artisanale CALVANI est une entreprise familiale. En effet, c'est tout naturellement que ses deux fils ont rejoint l'exploitation comme ferronniers avant d'en reprendre la gestion. Leurs beaux ouvrages agrémentent de nombreuses propriétés du Golfe de Saint-Tropez. Grâce à un savoir-faire unique et à un excellent sens artistique, ils répondent aux attentes d'une clientèle exigeante. Installés route des plages, les deux frères réalisent avec passion, tous vos projets de ferronnerie.

ART AND KNOW-HOW

Created 56 years ago by Gilbert Calvani, CALVANI artisanal ironwork is a family business. Indeed, it was quite natural that his two sons joined the firm as ironworkers before taking over management. Their beautiful works decorate many properties in the Gulf of Saint-Tropez. Thanks to a unique know-how and an excellent artistic sense, they meet the expectations of a demanding clientele. Settled on the beach route, the two brothers carry out all your ironwork projects with passion.

VILLANOVA SHIP

PORT-COGOLIN. 150, rue de la Cité des Marins, 221 RN 98 - Tél. 04 94 56 39 49 - www.villanova-ship.com



TOUT POUR LE BATEAU !

Villanova Ship est le plus grand Shipchandler du Golfe. Sur la départementale juste, avant le rond-point de la Foux à Port-Cogolin, particuliers et professionnels y trouvent **tout ce qu'il faut pour équiper et entretenir leur bateau** : produits d'entretien, visserie Inox, armements de sécurité, électricité et plomberie, vaisselle, avec plus de 8000 articles en stock. Mathilde, la responsable, vous réserve un accueil personnalisé en vous conseillant et en trouvant les pièces dont vous avez besoin.

Villanova Ship est aussi importateur de la marque Riviera Australia, les Yachts de luxe des Antipodes.

ANYTHING NAUTICAL!

Villanova Ship is the largest Ship Chandler in the Gulf. On the departmental road, just before the Foux roundabout towards Port-Cogolin, amateurs and professionals alike can find here everything they need to equip and maintain their boat: maintenance products, stainless steel hardware, safety systems, electrical and plumbing, tableware, with more than 8,000 items in stock. Mathilde, the manager, will provide you with a personal service, by advising you on and selecting those items you need. Villanova Ship is also an importer for the Riviera Australia brand, luxury yachts from down under.





GALLERY 27

SAINT-TROPEZ. 15 rue Jean Mermoz - Tél. +33 (0)4 89 25 70 91



DE DUBAÏ À SAINT-TROPEZ... !

Avec quatre Gallery implantées à Dubaï et des galleries partner à Paris et Lisbonne c'est à Saint-Tropez que Gallery 27 décide cette fois de poser ses valises !
Connu dans le monde entier pour ses triptyques originaux et ses scènes de rue classiques de Saint-Tropez, c'est le photographe Tom Vandenderhe qui prend les rênes de Gallery 27.

En étroite collaboration avec un atelier d'art unique au monde, Gallery 27 permet d'offrir à tous les collectionneurs, amateurs d'art, designers, des œuvres d'une qualité exceptionnelle. Vous y trouverez une collection d'œuvres Pop art, riche en couleurs, et aux techniques innovatrices venant d'artistes internationaux ! De la fantaisie, de la couleur et de l'originalité au programme !

FROM DUBAI TO SAINT-TROPEZ...!

With four Galleries located in Dubai and partner galleries in Paris, and Lisbon it is in Saint-Tropez that Gallery 27 decides this time to put down its suitcases!
Known worldwide for his original triptychs and classic Saint-Tropez street scenes, photographer Tom Vandenderhe takes the reins of Gallery 27.

In close collaboration with an art studio unique in the world, Gallery 27 offers all collectors, art lovers, designers, works of exceptional quality. You will find a collection of Pop art works, rich in colors, and innovative techniques from international artists! Fantasy, color and originality on the program!

LUCAS BEAUFORT

L'ART DE VIVRE DE SA PASSION !

NÉ À CANNES, LUCAS BEAUFORT EST UN ARTISTE-PEINTRE VIVANT ENTOURÉ DE PERSONNAGES IMAGINAIRES, DE MONSTRES GENTILS MAIS ESPÉGLÉS QUI L'AIDENT À SE FORGER UNE IMAGE POSITIVE DU MONDE ET GUIDENT SES CHOIX AU QUOTIDIEN. CET ENFANT DU PAYS EXERCE AUJOURD'HUI SON TALENT AUX QUATRE COINS DU MONDE MAIS RESTE TRÈS ATTACHÉ À LA RÉGION PACA ET AU GOLFE DE SAINT-TROPEZ. RENCONTRE.



Acrylique sur toile.

LA GAZETTE : COMMENT ÊTES-VOUS DEVENU ARTISTE ?

Lucas BEAUFORT : Je crois vraiment que c'est quelque chose qui est en moi depuis toujours. Avec le temps j'ai compris qu'être artiste ce n'est pas juste créer une œuvre, c'est une façon de vivre, une façon de voir le monde et de suivre ses propres règles. J'ai commencé à peindre à l'âge de 27 ans sans jamais me dire « *je suis un artiste maintenant* ». J'ai juste suivi mon instinct et mes émotions sans me mettre une pression particulière. Je n'avais pas de but particulier au départ, juste une énorme envie de vider mon sac et d'exprimer des sensations. A l'époque, je bossais avec des potes sur un magazine de skate. Avec du recul, je me dis qu'on ne savait pas vraiment ce qu'on faisait. On apprenait à tâtons l'édition et la distribution au feeling et je crois que cette méthode nous a souri. Après 8 ans à développer le mag et être passé d'un fanzine à une publication reconnue à l'international j'ai eu envie de voler de mes propres ailes et de mettre tous mes efforts dans mon art. J'ai 40 ans aujourd'hui et j'ai la chance de vivre de ma passion et de voyager autour du monde.

deux éditions du Art Camp. Mon père étant installé à Grimaud village avec son restaurant l'Ecurie de la Marquise, j'ai eu envie de mettre en place un festival d'art réunissant des artistes des quatre coins du monde. Les Prairies de la mer étaient l'endroit idéal pour accueillir ce projet dont je suis très fier.

LA GAZETTE : VOUS N'ARRÊTEZ JAMAIS... QUELS SONT VOS PROJETS EN COURS ?

L.B : Je suis un véritable couteau suisse qui ne cesse de vouloir apprendre et expérimenter de nouvelles choses. Je viens d'écrire mon premier livre sur 40 ans d'histoire des skateshops dans le monde. 430 pages sur cette culture qui a bercée toute ma vie, disponible sur lucasbeaufort.com

La troisième édition du Art camp vient d'avoir lieu en Floride du 13 au 19 juin à Atlantic Beach (the-lbproject.com) et il est fort probable que je l'organise à nouveau dans le Golfe de Saint-Tropez dans les prochaines années.



Œuvre Murale à Miami

LA GAZETTE : PARLEZ-NOUS DE VOTRE ART, DE VOS INSPIRATIONS...

L.B : Pour moi, l'art est une excuse pour aller vers l'autre. Une sorte de pont qui nous lie pour créer du lien et des émotions. Mon travail a évolué dans ce sens, avec cette envie de mettre en avant l'unité, le partage et l'amour. Tous mes voyages viennent nourrir mon inspiration, je la trouve partout, au coin d'une rue de Lisbonne en passant par les eaux cristallines de Bora Bora ou tout simplement en me réveillant chez moi dans ma Normandie si reposante.

LA GAZETTE : QUELLES SONT VOS ATTACHES AVEC LE GOLFE DE ST TROPEZ, LA RÉGION PACA ?

L.B : J'ai grandi et vécu 35 ans à Cannes. C'est un coin si précieux dans mon cœur... de la nostalgie des châteaux de sable avec mon frère et ma mère à mes premiers buts au stade des Hesperides en passant par l'Escale Niçoise, le restaurant du patriarche et les samedis au 3 plat 4 (le spot de skate Cannois). Depuis que je me suis installé en Normandie (2018) j'ai pu me reconnecter avec la région PACA et le golfe de St Tropez en réalisant

Pour les futurs projets : fin août, je me lance dans une aventure à vélo entre Cannes et Rome, puis, je pars à New York au mois de septembre pour travailler avec les hôtels W et je prépare une grande exposition pendant le Art Basel à Miami début décembre.

LA GAZETTE : UN CONSEIL POUR CEUX QUI AIMERAIENT, COMME VOUS, VIVRE DE LEUR PASSION...?

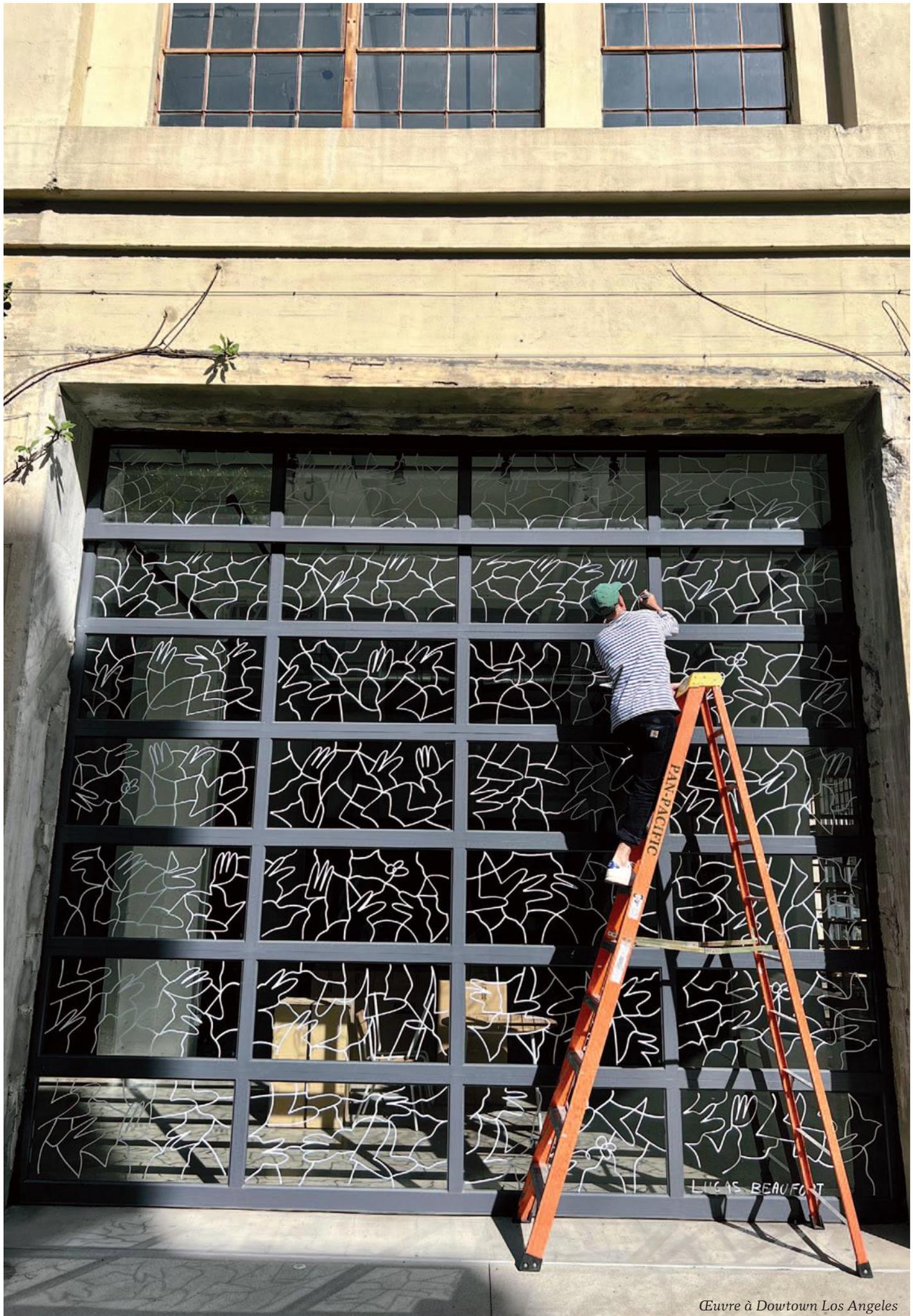
L.B : Je passe mon temps à discuter, rencontrer et créer du lien avec les plus jeunes pour les guider et leur donner de l'espoir. Pour moi, le plus important est d'être honnête avec soi-même et de faire quelque chose qui a du sens pour soi. Pas pour les parents ou parce que la société nous impose telle ou telle chose. Vivre de sa passion c'est sortir du cadre, écrire ses propres règles et se battre tous les jours pour que la flamme brûle toujours.

Retrouvez les œuvres de Lucas Beaufort sur sa page Instagram : @lucas_beaufort

Interview : Anne Tabourel



Œuvre à Tampa



Œuvre à Downtown Los Angeles

LUCAS BEAUFORT

THE ART OF LIVING WITH HIS PASSION!

LA GAZETTE: HOW DID YOU BECOME AN ARTIST?

Lucas BEAUFORT: I really believe that this is something that has always been in me. Over time I understood that being an artist is not just about creating a work, it's a way of life, a way of seeing the world and following your own rules. I started painting at the age of 27 without ever thinking "I'm an artist now". I just followed my instincts and emotions without putting any particular pressure on myself. I didn't have a particular goal at the beginning, just a huge desire to empty my bag and express sensations. At the time, I was working with friends on a skate magazine. Looking back, I think we didn't really know what we were doing. We were groping about editing and distribution to the feeling and I think this method smiled at us. After 8 years of developing the mag and having gone from a fanzine to an internationally recognized publication I wanted to fly on my own wings and put all my efforts in my art. I am 40 years old today and I have the chance to live from my passion and travel around the world.

THE GAZETTE: TELL US ABOUT YOUR ART, YOUR INSPIRATIONS...

L.B: For me, art is an excuse to go to the other. A kind of bridge that binds us to create links and emotions. My work has evolved in this direction, with this desire to highlight unity, sharing and love. All my travels come to feed my inspiration, I find it everywhere, on the corner of a street in Lisbon through the crystal clear waters of Bora Bora or simply by waking up at home in my relaxing Normandy.

LA GAZETTE: WHAT ARE YOUR TIES WITH THE GULF OF ST TROPEZ, THE PACA REGION?

L.B: I grew up and lived in Cannes for 35 years. It's such a precious corner in my heart. from the nostalgia of sand castles with my brother and my mother to my first goals at the Hesperides stadium through the Escale Niçoise, the patriarch's restaurant and Saturdays at 3 plat 4 (the Cannes skate spot).

BORN IN CANNES, LUCAS BEAUFORT IS A LIVING PAINTER SURROUNDED BY IMAGINARY CHARACTERS, KIND BUT MISCHIEVOUS MONSTERS WHO HELP HIM FORGE A POSITIVE IMAGE OF THE WORLD AND GUIDE HIS CHOICES ON A DAILY BASIS. THIS CHILD OF THE COUNTRY NOW EXERCISES HIS TALENT IN THE FOUR CORNERS OF THE WORLD BUT REMAINS VERY ATTACHED TO THE PACA REGION AND THE GULF OF SAINT-TROPEZ. MEETING.



Portrait Lucas Beaufort shot by JC Canonne

Since I moved to Normandy (2018) I have been able to reconnect with the PACA region and the Gulf of St Tropez by making two editions of the Art Camp. My father being settled in Grimaud village with his restaurant l'Ecurie de la Marquise, I wanted to set up an art festival bringing together artists from all over the world. The Prairies de la mer was the perfect place to host this project, of which I am very proud.

THE GAZETTE: YOU NEVER STOP... WHAT ARE YOUR CURRENT PROJECTS?

L.B: I am a real Swiss Army knife who never stops wanting to learn and experiment with new things. I just published my first book on 40 years of skateshop history around the world. 430 pages on this culture that has rocked all my life, available on lucasbeaufort.com The third edition of the Art camp has just taken place in Florida from June 13 to 19 in Atlantic Beach (the-lbproject.com) and it is very likely that I will organize it again in the Gulf of Saint-Tropez in the coming years.

For future projects: at the end of August, I embark on a cycling adventure between Cannes and Rome, then I go to New York in September to work with the

W hotels and I prepare a big exhibition during the Art Basel in Miami in early December.

THE GAZETTE: ANY ADVICE FOR THOSE WHO, LIKE YOU, WOULD LIKE TO MAKE A LIVING FROM THEIR PASSION...?

L.B: I spend my time discussing, meeting and connecting with the youngest to guide them and give them hope. For me, the most important thing is to be honest with yourself and do something that makes sense to yourself. Not for the parents or because society imposes this or that on us.

To live from your passion is to get out of the frame, write your own rules and fight every day so that the flame always burns.

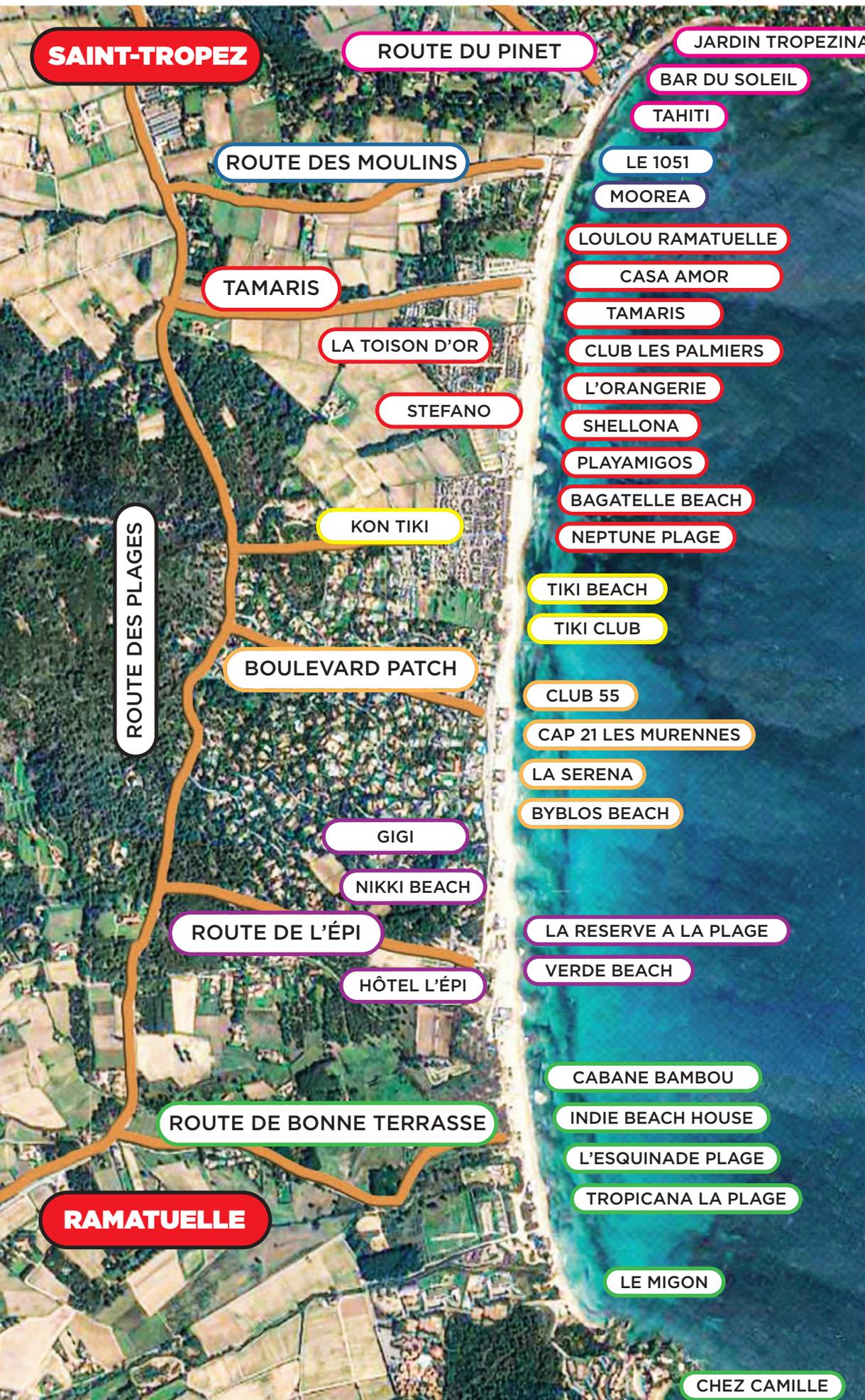
Find the works of Lucas Beaufort on his Instagram page: [@lucas_beaufort](https://www.instagram.com/lucas_beaufort)



Œuvre à Hollywood

LA CARTE DE PAMPELONNE PAR MERCURIO SAINT-TROPEZ

Téléphone: +33 (0)4 94 970 222 - +33 (0)6 69 498 043
 Email: info@mercurio.fr - Site internet: www.mercurio.fr - Instagram: @mercuriosainttropez



CANAUX VHF DES PLAGES

Jardin Tropezina	06
Bar du Soleil	08
Tahiti	08
Moorea	14
le 1051	06
Loulou Ramatuelle	13
Casa Amor	06
Tamaris	13
Club les Palmiers	71
L'Orangerie	72
Shellona	72
Playamigos	72
Bagatelle Beach	13
Club 55	17
La Serena	75
Byblos Beach	12
GIGI	76
Nikki Beach	69
La Reserve à la Plage	76
Verde Beach	76
Cabane Bambou	74
Indie Beach House	72
L'Esquinade Plage	74
Tropicana la Plage	73





Althoff
VILLA
BELROSE

Saint Tropez



**LE CLUB L'INDOCHINE OUVRE SES PORTES À L'ALTHOFF HOTEL VILLA BELROSE À SAINT-TROPEZ.
NOTRE NOUVEAU RESTAURANT DEPUIS MAI 2022 PAR LE CHEF BERLINOIS THE DUC NGO,
ET EXÉCUTÉ PAR NOTRE CHEF JIMMY COUTEL**

70 ANS
DE
RÊVES

MOOREA PLAGE !

PAMPELONNE RAMATUELLE. Chemin des Moulins
Tél. 04 94 97 18 17 – info@moorea-plage.com Instagram : moorea_plage – www.mooreaplage.fr

70 ANS DE MOOREA... !

MOOREA... Soixante-dix ans et toujours là ! Sur la mythique plage de Pampelonne, cette institution familiale a su conserver au fil des décennies, son authenticité locale et son ambiance conviviale, des valeurs chères à l'enfant du pays Christophe Coutal, attaché aussi à proposer une carte à l'accent méridionale.

Dans l'assiette, une cuisine « sans chichi » avec des produits frais et locaux pour des plats gourmands à déguster sous la pergola.

Restaurant, plage, bar, boutiques, espace bien-être (avec massages, ostéopathie, yoga) tout est fait ici pour que vous passiez un pur moment de douceur et de bonheur, du matin jusqu'au soir !

Entre bois et sable, avec de subtiles touches vertes, le Moorea est un lieu incontournable où le temps s'arrête !
Nous sommes des « Happiness Providers ».



70 YEARS OF MOOREA...!

MOOREA... Seventy years and still there! On the mythical beach of Pampelonne, this family institution has preserved over the decades, its local authenticity and its friendly atmosphere, values dear to the child of the country Christophe Coutal, also attached to offer a menu with a southern accent.

On the plate, a "no fuss" cuisine with fresh and local products for gourmet dishes to enjoy under the pergola.

Restaurant, beach, bar, shops, wellness area (with massages, osteopathy, yoga) everything is done here so that you spend a pure moment of sweetness and happiness, from morning to evening!

Between wood and sand, with subtle green touches, the Moorea is a must-see place where time stands still ! We are happiness providers.

PLAGE L'ORANGERIE

962, Chemin des Tamaris, Ramatuelle - Tél : +33 (0)4.94.79.84.74 ou +33 (0)6.37.00.71.86 - www.plage-orangerie.com
NAVETTE BATEAU + PARKING. OUVERT TOUS LES MIDIS TOUTE L'ANNÉE ET LES SOIRS EN JUILLET ET AOÛT.
BOAT SHUTTLE + PARKING. OPEN EVERY LUNCHTIME ALL YEAR ROUND AND EVENINGS IN JULY AND AUGUST.



CONVIVIALITÉ, DÉTENTE ET GASTRONOMIE

Sur la mythique baie de Pampelonne, la Plage de l'Orangerie offre une parenthèse enchantée, les pieds dans le sable, depuis 1970... Vous y passerez un moment convivial, avec la mer en toile de fond... Côté restaurant, laissez-vous tenter par une dégustation de produits frais sublimés par le chef Daniele Negri, passionné de gastronomie méditerranéenne... Côté plage : détendez-vous sur un transat au son des vagues en sirotant un cocktail...

FRIENDLINESS, RELAXATION AND GASTRONOMY

On the mythical Bay of Pampelonne, the Orangerie Beach offers an enchanted break, feet in the sand, since 1970... You will spend a friendly moment, with the sea as a backdrop... As for the restaurant, let yourself be tempted by a tasting of fresh products sublimated by chef Daniele Negri, passionate about Mediterranean gastronomy... On the beach side: relax on a deckchair to the sound of the waves while sipping a cocktail...

LE PONENT PLAGE

LA CROIX VALMER. Allée de La Vigne du Roy - Tél. +33(0)4 94 43 89 88 ou 06 07 31 76 79 - www.ponent-plage-restaurant.fr



INTIMISME ET EXOTISME...

Une entreprise familiale créée en 1955 par le père de Geneviève, le Ponent Plage est un lieu intimiste face à la mer où la décoration balinaise et la carte exotique aux touches asiatiques vous promettent un agréable moment d'évasion.

ICI, LES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON SONT ROIS.

Les vins, soigneusement sélectionnés, font la part belle aux crus locaux avec les domaines de La Croix-Valmer et environnant. Vous apprécierez aussi vous détendre sur un matelas, les pieds dans le sable du petit-déjeuner au soleil couchant.

INTIMACY AND EXOTICISM...

A family business created in 1955 by Geneviève's father, the Ponent Plage is an intimate place facing the sea where Balinese decoration and exotic menu with Asian touches promise you a pleasant moment of escape.

HERE, FRESH AND SEASONAL PRODUCTS ARE KINGS.

The wines, carefully selected, give pride of place to local wines with the estates of La Croix-Valmer and surrounding areas. You will also enjoy relaxing on a mattress, feet in the sand from breakfast to sunset.



RESTAURANT
VILLA
LES GLYCINES

Photos : Franck Provost - Texte : Anne Tabourel



Pensez à Réserver !

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



**CUISINE
FRAÎCHE,
AUDACIEUSE,
MODERNE**

THE P(A)LACE TO BE !

A la Villa Les Glycines, Victor Rizzotto s'est déjà forgé une belle réputation depuis la récente 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 s'associe au chef **Marco Puggioni**. Ce dernier (pour qui il a travaillé comme commis en 2015), bénéficie de quinze ans d'expérience dans de prestigieux établissements. Il sort des cuisines du restaurant de **L'Orangerie au Four Seasons Hotel George V Paris**.

LÉGUMES DU POTAGER

Dès 18h30, vous pourrez débiter **votre soirée sur la terrasse du jardin fleuri, au bord de la piscine**, avec le chant des oiseaux en fond sonore et la mer en toile de fond. Vous aurez le choix parmi une belle sélection de vins à déguster accompagnée de tapas.

Puis, à la table du 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 !**

DÉCOUVERTE ET GASTRONOMIE

Parce que la qualité prime, le chef vous propose un menu unique en cinq plats : le « Découverte » ou en sept plats : le « Gastronomique » qui change très régulièrement au fil des arrivages et de l'inspiration. Mais ce qui ne change pas, c'est le **100% fait maison avec des desserts aussi audacieux que les plats, dignes de palaces !**

FAIRE VENIR L'UN DES DEUX CHEFS DE LA VILLA DES GLYCINES À LA MAISON, C'EST POSSIBLE !

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

OUVERTURE LE SOIR EN HAUTE SAISON.

RESTAURANT

VILLA LES GLYCINES

WONDERFUL SURPRISES FOR 2022!



At Villa Les Glycines, Victor Rizzotto quickly forged a strong reputation since the recent opening of his restaurant. He offers fresh, bold and modern cuisine. In order to keep up the momentum, this passionate chef with a starred track record has teamed up with **chef Marco Puggioni**. The latter (for whom he worked as a commis chef in 2015) has fifteen years of experience in prestigious establishments. He comes from the kitchens of the L'Orangerie restaurant, at the Four Seasons Hotel George V in Paris.

VEGETABLES FROM THE VEGETABLE GARDEN

From 6:30pm onwards, you can start off your evening on the terrace of the flower garden by the pool, accompanied by birdsong and the gentle sound of waves in the background. You can choose from a beautiful selection of wines accompanied by a of tapas.

Once seated at the table of the gourmet restaurant, the keywords are creativity, along with fresh and seasonal products. **You can enjoy the vegetables from the restaurant's own vegetable garden in a convivial setting!**

DISCOVERY AND GASTRONOMY

Always putting quality first, the chef proposes a unique menu composed of five dishes, the "Discovery", or seven, the "Gastronomic", both of which change very frequently depending on the freshest local produce and inspiration. The only constant is the fact that everything is **100% homemade - including a range of desserts as daring as the main dishes and worthy of a king's table!**

TAKE ONE OF THE TWO CHEFS FROM THE VILLA DES GLYCINES HOME WITH YOU! For all your events, we offer both a catering and chef at home service throughout the Gulf.

Open in the evenings in high season. It is advisable to book!





It is advisable to book!

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

**RESTAURATION
ITALIENNE
FESTIVE**

GIOIA Restaurant

SAINT-TROPEZ. Quai de l'Epi
Tél. +33(0)6 77 07 77 07 - www.gioiarestaurant.com



GASTRONOMIE ITALIENNE ET MUSIC LIVE !

Le restaurant Gioia est né il y a une vingtaine d'années grâce à une grand-mère toscane au caractère bien trempé qui a transmis à ses enfants son livre de recettes écrit de sa propre main...

A Gioia, le chef, bien entendu italien, a su pérenniser les recettes de la nonna « Fedelina ». Chez elle, les assiettes étaient pleines et l'on chantait à tue-tête... ! C'est donc tout naturellement que la gastronomie italienne et la fête sont les maîtres-mots de ce restaurant design et élégant qui est devenu une institution tropéziennne.

Ici, le premier service début à 20 heures et laisse place à un second, plus animé, vers 22 heures, où les couche-tard peuvent dîner en profitant de la music live. Bonne ambiance assurée avec des titres français et italiens qui résonnent jusqu'à trois heures du matin !

Dans l'assiette, les viandes françaises sont à l'honneur avec du veau normand et du bœuf charolais autour de délicieuses spécialités italiennes...

Nouveau et pour notre plus grande « joie » Gioia ouvre à présent ses portes la journée, dès 11 heures avec un service brasserie et restauration ! Service Voiturier.

ITALIAN GASTRONOMY AND LIVE MUSIC!

Gioia restaurant was born about twenty years ago thanks to a Tuscan grandmother with a strong character who passed on to her children her recipe book written by her own hand...

At Gioia, the chef, of course Italian, knew how to perpetuate the recipes of the nonna "Fedelina". At her house, the plates were full and we sang loudly...! It is therefore natural that Italian gastronomy and partying are the watchwords of this design and elegant restaurant that has become a Tropezian institution.

Here, the first service starts at 8 pm and gives way to a second, more lively, around 10 pm, where couche-tards can dine while enjoying live music. Good atmosphere guaranteed with French and Italian songs that resonate until three in the morning!

On the plate, French meats are in the spotlight with Norman veal and Charolais beef around delicious Italian specialties...

New and for our greatest "joy" Gioia now opens its doors during the day, from 11 am with a brasserie and catering service! Service Voiturier.

LE COHIBAR

SAINT-TROPEZ. Bar restaurant et bar à tapas - 33 rue du portail neuf - Tél. 06 20 97 63 59



AMBIANCE ET CONVIVIALITÉ !

Depuis six ans, le Cohibar et sa jeune équipe dynamique vous attend tous les soirs, au cœur du vieux village de Saint-Tropez, afin de partager toutes vos soirées d'été. **Dès 19 heures, vous pourrez commencer par prendre l'apéritif sur la terrasse ombragée** et déguster de délicieux tapas, un Saint-Marcelin frais, un camembert truffé ou encore une planche de fromages, de charcuterie ou de la mer... Une belle gamme de vins est proposée ainsi que de fabuleux cocktails !

A l'intérieur, la toute nouvelle déco design vous charmera et Mathis, DJ résident vous fera danser jusqu'à trois heures du matin. De quoi passer un bel été à Saint-Tropez !

ATMOSPHERE AND CONVIVIALITY!

For six years, the Cohibar and its young dynamic team have been waiting for you every evening, in the heart of the old village of Saint-Tropez, to share all your summer evenings. **From 7 pm, you can start by having an aperitif on the shaded terrace** and enjoy delicious tapas, a fresh Saint-Marcelin, a truffled Camembert or a board of cheeses, cold cuts or the sea ... A beautiful range of wines is offered as well as fabulous cocktails!

Inside, the brand new design decoration will charm you and Mathis, resident DJ will make you dance until three in the morning. Enough to spend a beautiful summer in Saint-Tropez!

LE BAGATELLE

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



Au cœur de la vieille ville, 2 rue de l'église Lina et Guillaume vous feront découvrir une cuisine familiale où la Provence est à l'honneur. Une carte qui varie au gré du marché, des produits frais cuisinés tous les jours, un menu à 22 € 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. **Le coup cœur de la Gazette : raviolis frais au jus de viande et truffe d'été.**

At the restaurant Bagatelle, located 2 rue de l'église in the heart of the old town, Lina and Guillaume offer a family cuisine where the emphasis is on 'La Provence'. The menu varies according to the market produce available: with fresh ingredients cooked every day, and a lunch menu for 22 €. Every day there is a different dish. With its charming, peaceful terrace or relaxing upstairs restaurant, the Bagatelle is one of the most pleasant places to eat at Saint-Tropez. Charm, tranquillity and happy taste buds guaranteed.

The Gazette's favourite, fresh ravioli with meat juice and summer truffle.

**UNIQUEMENT
DES POISSONS
SAUVAGES**

LES VIVIERS DU PILON

SAINT-TROPEZ. Les Viviers du Pilon, 2 avenue du général de Gaulle
Tél. +33 (0)6 52 20 15 90
POISSONNERIE DE SAINT-TROPEZ. Tél. +33 (0)4 94 97 00 92

LA MÉDITERRANÉE DANS TOUTE SA BEAUTÉ...

Créé en 1979, le restaurant Les Viviers du Pilon est une entreprise familiale où les frères Florian et Pierre Guasti, poissonniers comme leur père et leur grand-père, vous accueillent dans un cadre idyllique. Manon et Maxence, les enfants de Florian font aussi partie de l'équipe.

Face à la Méditerranée, avec une vue imprenable sur le golfe de Saint-Tropez, vous pourrez vivre une expérience gustative de toute fraîcheur autour des meilleures spécialités de la mer. A la carte, selon l'arrivage du jour : uniquement des poissons sauvages (ce qui est rare !), des plateaux de coquillages, un large choix de crustacés avec des langoustes, homards et tourteaux vivants à choisir vous-mêmes dans les viviers.

A découvrir cette année, les huîtres d'exception « Tarbouriech » élevées pendant au moins trois ans. La particularité de la Spéciale Tarbouriech réside tout autant dans ses origines méditerranéennes que dans son mode d'élevage innovant et durable. Vous pourrez aussi trouver votre bonheur au détail à la Poissonnerie de Saint-Tropez.



THE MEDITERRANEAN IN ALL ITS BEAUTY...

Created in 1979, the restaurant Les Viviers du Pilon is a family business where the brothers Florian and Pierre Guasti, fishmongers like their father and grandfather, welcome you in an idyllic setting. Manon and Maxence, Florian's children are also part of the team.

Facing the Mediterranean, with a breathtaking view of the Gulf of Saint-Tropez, you can live a taste experience of freshness around the best specialties of the sea. A la carte, depending on the arrival of the day: only wild fish (which is rare!), shellfish trays, a wide choice of crustaceans with lobsters, lobsters and live cakes to choose yourself from the ponds.

To discover this year, the exceptional oysters "Tarbouriech" raised for at least three years. The particularity of the Special Tarbouriech lies as much in its Mediterranean origins as in its innovative and sustainable breeding method.

You can also find your happiness at the retail at the Poissonnerie de Saint-Tropez.

MAISON MARGUERITE

SAINT-TROPEZ. 16 Place Blanqui - Tél : 04 94 97 73 93



COMPTOIR TROPÉZIEN À LA THAÏ

Après avoir tenu des restaurants de plages à Pampelonne et voyagé en Thaïlande de nombreuses années, Carole et Régis ont ouvert la Maison Marguerite en 2019 juste à côté du Musée de la Gendarmerie.

Dans ce café-comptoir vous pourrez prendre un petit déjeuner dès 7 heures, goûter à midi aux spécialités thaï ou aux bons plats du jour de cuisine française, vous laissez tenter à l'heure du thé par une pâtisserie dont la tropézienne des « 2 Frères », par des fruits givrés et même par les fameux moshis glacés !

Ouverture à l'année, dès 7 heures et jusqu'à 21 heures en haute saison. Epicerie thaï sur place. Service traiteur.

THAI-STYLE TROPEZIAN COUNTER

After running beach restaurants in Pampelonne and traveling in Thailand for many years, Carole and Régis opened the Maison Marguerite in 2019 right next to the Gendarmerie Museum.

In this café-counter you can have breakfast from 7 am, taste at noon Thai specialties or good dishes of the day of French cuisine, let yourself be tempted at tea time by a pastry including the Tropézienne des "2 Frères", by frosted fruits and even by the famous frozen moshis!

Open year-round, from 7 am until 9 pm in high season. Thai grocery store on site. Catering service.

GANDHI

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

UN VOYAGE EN INDE

Rendez-vous chez Gandhi et faites-vous plaisir ! Gandhi le premier restaurant indien dans le golfe de Saint Tropez. Ouvert depuis 1990, face du Nouveau Parking du Port. **Fort d'une expérience de plus de 32 ans, Siva vous y reçoit dans une ambiance chaleureuse, conviviale et typiquement indienne.** Dès votre entrée au restaurant, vous serez entièrement immergé dans une ambiance insolite, propre au dépaysement. L'équipe de notre restaurant, sélectionné par Gault & Millau depuis 2002, vous propose une cuisine faite à base de produits frais et d'épices indiennes de très bonne qualité. Elle vous fera découvrir la spécialité du chef : le tandoori et les curry indiens.

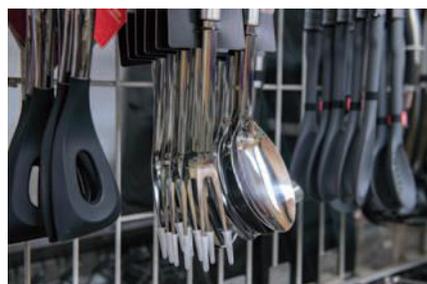


A JOURNEY TO INDIA

Why not go to Gandhi's and treat yourself? In 1990, Gandhi's was the first Indian restaurant to open in the Gulf of Saint Tropez, and it's located in front of the newly built 'Parking du Port'. **With over 32 years' experience, Siva is ready to welcome you in a warm, friendly and typically Indian atmosphere.** From the instant you walk through the restaurant doors, you'll be whisked away to a far-off land, completely immersed in the restaurant's exotic atmosphere. The restaurant team, selected by Gault & Millau since 2002, offers you a cuisine made with fresh ingredients and the finest Indian spices. Be sure not to miss the chef's speciality: tandoori and Indian curries.

AUM CASH

Z.A Saint Claude, 4 traverse Etameurs. Saint-Tropez. Tél. 04 98 12 91 50



AU BONHEUR DES CHEFS !

Cash Aum, magasin familial depuis 1986 propose un large choix au détail et en gros de matériel professionnel pour les hôtels et les restaurants. Produits d'entretien, d'art de la table, alimentation fraîche et surgelée, alcools rares et vins, etc, le magasin est ouvert à tous du lundi au samedi et 7 jours sur 7 en saison.

CHEFS' DELIGHT!

Cash AUM, a family store since 1986, offers a wide range of retail & wholesale professional equipment for hotels and restaurants, including cleaning products, tableware, fresh & frozen food, and rare wines & spirits. The store is open to everyone, from Monday to Saturday, or 7 days a week during the season.

L'OR DE TAURENNE

AUPS. Château de Taurenne - SCEA La Tortue - 5800, Route de Tourtour.
Tél : +33 (0)4 98 10 21 35 - www.domaine-de-taurenne.fr



BIENTÔT 100% BIO

A près de 500m d'altitude, sur la commune d'Aups dans le Haut-Var, le Domaine de Taurenne se niche entre massifs et Verdon. Dans un paysage à couper le souffle, le majestueux château, dont l'histoire remonte à l'Ordre des Templiers, domine la propriété qui s'étend sur 253 hectares de collines. Ici est produit une huile d'olive vierge extra, véritable pur jus naturel de fruit. Au milieu des vergers, un moulin ultramoderne permet aux équipes de maîtriser l'intégralité du processus de production, de la récolte à la mise en bouteille de « l'Or de Taurenne », en AOP Provence.

Le domaine, en pleine conversion vers un traitement biologique de l'intégralité de ses cultures (11000 oliviers plantés sur 38 hectares), proposera une récolte 100% bio en 2024 !

Venez visiter le moulin, la cuverie, déguster les huiles du domaine et terminez par un passage à la boutique.



SOON 100% ORGANIC

Nearly 500m above sea level, in the town of Aups in Haut-Var, the Domaine de Taurenne nestles between massifs and Verdon. In a breathtaking landscape, the majestic castle, whose history dates back to the Order of the Templars, dominates the property that extends over 253 hectares of hills. Here is produced an extra virgin olive oil, a real pure natural fruit juice. In the middle of the orchards, an ultramodern mill allows teams to control the entire production process, from harvesting to bottling "L'Or de Taurenne", in AOP Provence.

The estate, in full conversion to an organic treatment of all its crops (11,000 olive trees planted on 38 hectares), will offer a 100% organic harvest in 2024!

Come visit the mill, the winery, taste the oils of the estate and finish with a visit to the shop.

ÉPICERIE FINE
PRODUIT
D'EXCEPTION

GOURD'I

SAINT-TROPEZ. 8 impasse des Conquettes
Tél. +33(0)6 11 94 64 46 - Instagram : gourdistropez



VIVE L'ITALIE !

Nouveau à Saint-Tropez : Gourd'I vient d'ouvrir sa deuxième épicerie fine (une première existe au Cannet-des-Maures)... Dans une impasse calme mais au cœur du village, c'est une adresse conviviale où l'on accroche les jambons au plafond, où les étagères sont remplies de produits venus de toutes les régions d'Italie et rigoureusement sélectionnés par Maurizio Bruna avec la participation d'Angie... Vous y retrouverez les artichauts grillés, de l'huile à la truffe ou le prosecco signés Gourd'I. Aussi, le chef napolitain Emanuel Giordano vous concocte de délicieux plats à déguster sur place ou à emporter comme les lasagnes, les raviolis aux cèpes, les linguines aux homards, la parmesane d'aubergine, la burrata à la truffe fraîche de Toscane ou les belles planches de fromages et de charcuterie... Pour tous vos événements, Gourd'I propose un service traiteur et de livraison dans le golfe de Saint-Tropez !

LONG LIVE ITALY!

New in Saint-Tropez: Gourd'I has just opened its second delicatessen (a first exists in Cannet-des-Maures)... In a quiet cul-de-sac but in the heart of the village, it is a friendly address where hams are hung on the ceiling, where the shelves are filled with products from all regions of Italy and rigorously selected by Maurizio Bruna with the participation of Angie... You will find grilled artichokes, truffle oil or prosecco signed Gourd'I. Also, the Neapolitan chef Emanuel Giordano concocts delicious dishes to enjoy on site or to take away such as lasagna, ravioli with porcini mushrooms, linguines with lobsters, eggplant parmesan, burrata with fresh Tuscan truffle or beautiful cheese and charcuterie boards... For all your events, Gourd'I offers a catering and delivery service in the Gulf of Saint-Tropez!

COCKTAILS TAPAS À PARTAGER

SEVEN THREE

MARINES COGOLIN. Quai de la galiote (à 5mn de Saint Tropez)

Tel : +33 (0) 617 247 633 - www.seventhree.fr

Instagram : @seventhreebar

QUALITÉ ET CONVIVIALITÉ !

Bienvenue au Seven Three, un restaurant bar lounge récemment ouvert aux Marines de Cogolin. Ici, entre mer et bateaux, Horthencia et Laurent vous accueillent dans une ambiance familiale et conviviale.

Vous pourrez vous laisser tenter par un délicieux cocktail maison réalisé par la spécialiste Horthencia et par des plats et tapas à partager, concoctés par Laurent.

Dans un cadre cosy rappelant une élégante maison de plage, vous avez le choix entre deux menus de saison (à 35€ ou 45€) avec des suggestions du jour et toujours des produits frais et de qualité. Tartares et carpaccios, accras, œuf cocotte ou purée à la truffe, ratatouille, pana cotta et mousse au chocolat font partie des incontournables de la maison !

Après des années d'expérience dans la restauration, le couple a trouvé la recette idéale : **des bons produits, du savoir-faire et beaucoup d'amour !**

Service en continu dès 11 heures en juillet et août !



QUALITY AND FRIENDLINESS!

Welcome to seven Three, a restaurant bar lounge recently opened at the Marines de Cogolin. Here, between sea and boats, Horthencia and Laurent welcome you in a family and friendly atmosphere.

You can let yourself be tempted by a **delicious homemade cocktail made by the specialist Horthencia and by dishes and tapas to share**, concocted by Laurent.

In a cozy setting reminiscent of an elegant beach house, you have the choice between two seasonal menus (at 35 € or 45 €) with suggestions of the day and always fresh and quality products. Tartars and carpaccios, accras, egg casserole or truffle puree, ratatouille, pana cotta and chocolate mousse are among the must-haves of the house!

After years of experience in catering, the couple found the ideal recipe: **good products, know-how and a lot of love!**

Continuous service from 11 am in July and August!

A LA TOUR DE PIZZ'

MARINES DE GASSIN COGOLIN. 3 Route des Plages - Tél. 09 50 99 09 53



LA NAPOLITAINE EST REINE !

A la Tour de Pizz', vous dégusterez de vraies pizzas napolitaines cuites au feu de bois et dans la pure tradition grâce au savoir-faire d'Ulrich. Un bel hommage rendu à sa grand-mère napolitaine ! Pour cet ancien pâtissier, passionné et sympathique, la pâte n'a aucun secret. « Fine au centre, la napolitaine est gonflée et alvéolée sur les côtés. Un tour de main approprié et un temps de levage de vingt heures à température ambiante font qu'elle est légère et très digeste » nous confie-t-il. La pâte c'est important, mais la garniture aussi ! Ici, les produits frais sont de grande qualité, ils viennent surtout d'Italie (comme la mozzarella fior di latte supérieure) et les fromages de France.

A la carte, vous trouverez une trentaine de pizzas, base tomate ou crème fraîche, de belles salades et des planches de charcuterie. En dessert, tiramisu, panna cotta et glaces vous régaleront aussi sur la route des plages, en terrasse ou dans la salle design. **Service aussi à emporter.**

THE NEAPOLITAN IS QUEEN!

At La Tour de Pizz', you will taste real Neapolitan pizzas cooked over a wood fire and in the pure tradition thanks to the know-how of Ulrich. A beautiful tribute to her Neapolitan grandmother! For this former pastry chef, passionate and friendly, dough has no secrets. "Thin in the center, the Neapolitan is swollen and dimpled on the sides. A good turn of hand and a twenty-hour lifting time at room temperature make it light and very digestible," he confides to us. The dough is important, but so is the filling! Here, fresh products are of high quality, they come mostly from Italy (such as superior Fior di Latte mozzarella) and cheeses from France.

On the menu, you will find thirty pizzas, based on tomatoes or crème fraîche, beautiful salads and charcuterie boards. For dessert, tiramisu, panna cotta and ice cream will also delight you on the road to the beaches, on the terrace or in the design room. **Service also to take away.**

LE JARDIN IMPÉRIAL

MARINES DE COGOLIN. Résidence de la Galiote - Tél. 04 94 56 40 37 - www.lejardinimperial.fr - mail@lejardinimperial.fr



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Au Jardin Impérial, pas de menu mais une vaste carte où vous pourrez déguster de nombreux mets asiatiques de qualité. Un savoir-faire transmis depuis trois générations ! Dans la famille de Frédéric, la cuisine vietnamienne s'est transmise de père en fils... « Mon grand-père Monsieur LA a ouvert le Vien Dong en 1964, premier restaurant asiatique de Saint-Tropez » confie le restaurateur. « Avec mon père, Paul, bien connu des Tropicéziens, ils ont ensuite géré La Baie d'Along dans les années 70 » poursuit-il. C'est en 2001 que Frédéric ouvre le Jardin Impérial aux Marines de Cogolin avec son épouse Maï Ca en cuisine. « On fait ce que l'on sait faire : une cuisine traditionnelle héritée de nos anciens ». Un véritable savoir-faire donc, servi dans une ambiance zen et cosy avec une terrasse offrant une jolie vue sur le port. Vous pourrez goûter aux nombreuses spécialités à la carte et vous faire livrer dans tout le golfe de Saint Tropez : soupes et fondues, salades, plats vapeurs, viande, fruits de mer, poissons et brochettes, cassolettes, spécialités barbecue...



A FAMILY TALE

At the "Jardin Impérial", there is no menu, but a vast list, from which you can enjoy many high-quality Asian dishes. A know-how passed down over three generations! In Frédéric's family, Vietnamese cuisine has been passed down from father to son... "My grandfather, Monsieur LA, opened Vien Dong in 1964, the first Asian restaurant in Saint-Tropez," confides the restaurateur. "With my father, Paul, already well-known to Tropicéziens, they then managed "La Baie d'Along" in the 1970s," he continues. It was in 2001 that Frédéric opened the "Jardin Impérial" in the "Marines de Cogolin", with his wife Maï Ca in the kitchen. "We do what we know best: the traditional cuisine passed down from our elders". True expertise, therefore, served in a zen-like and cozy atmosphere, with a terrace offering a fine view of the port. You can taste their many à-la-carte specialties and have them delivered throughout the Gulf of Saint Tropez: soups and fondues, salads, steamed dishes, meat, seafood, fish and kebabs, casseroles, barbecue specialties... there is something for every taste!

DES METS
RAFFINÉS
ET DÉLICIEUX

EPICERIE ITALIENNE

COGOLIN. 1 rue des lauriers - Tél. +33 (0)6 26 56 27 80
Ouverture du mardi au samedi de 9h à 13h et de 16h à 19h.



VIVA ITALIA !

C'est avec passion que Yolande et Maurizio vous accueillent dans leur Epicerie italienne à l'entrée de la zone Saint-Maur de Cogolin depuis près de cinq ans. Italiens d'origine, ils ont toujours travaillé au service de la gastronomie de leur pays de cœur. Ainsi, ils vous proposent dans leur boutique un large choix de charcuterie, fromages et vins italiens de grande qualité. Pâtes, biscuits, conserves et condiments complètent les jolis rayons et raviront tous les gourmets. Des mets raffinés et délicieux à s'offrir ou à offrir à toutes saisons ! **En plus, vous pourrez emporter de généreux plateaux de charcuteries et de fromages pour vos apéritifs, repas ou réceptions !**

VIVA ITALIA!

*It is with passion that Yolande and Maurizio welcome you to their Italian grocery store at the entrance of the Saint-Maur area of Cogolin for almost five years. Italians of origin, they have always worked in the service of the gastronomy of their country of heart. Thus, they offer you in their shop a wide choice of high quality Italian cold cuts, cheeses and wines. Pasta, cookies, preserves and condiments complete the pretty shelves and will delight all gourmets. Refined and delicious dishes to treat yourself or to offer in all seasons! **In addition, you can take generous platters of cold cuts and cheeses with you for your aperitifs, meals or receptions!***

Vins et Vignoble au Cœur du Terroir Tropicain

DÉGUSTATIONS, MUSIQUE ET CONVIVIALITÉ CHEZ TORPEZ !

SAINT-TROPEZ. 111 Rte des Plages - Tél; +33 (0)4 94 97 01 60 - contact@torpez.com

Horaires d'été : 7 jours sur 7 - 10h-13h et 15h-19h

Toute l'actualité Torpez sur Instagram : [@torpezsainttropez](https://www.instagram.com/torpezsainttropez) - www.torpez-saint-tropez.com

AUTOUR DE SA NOUVELLE CAVE INNOVANTE, TORPEZ PROPOSE DE NOMBREUX ÉVÉNEMENTS TOUTE L'ANNÉE... A VOS AGENDAS !

Créée en 1908 au cœur du village de Saint-Tropez, Torpez est la plus ancienne cave du Var encore en activité. La cave et son vignoble continuent de témoigner de l'Histoire et de la richesse du Patrimoine viticole et paysager tropézien par l'expression de ses vins de Terroir TORPEZ.

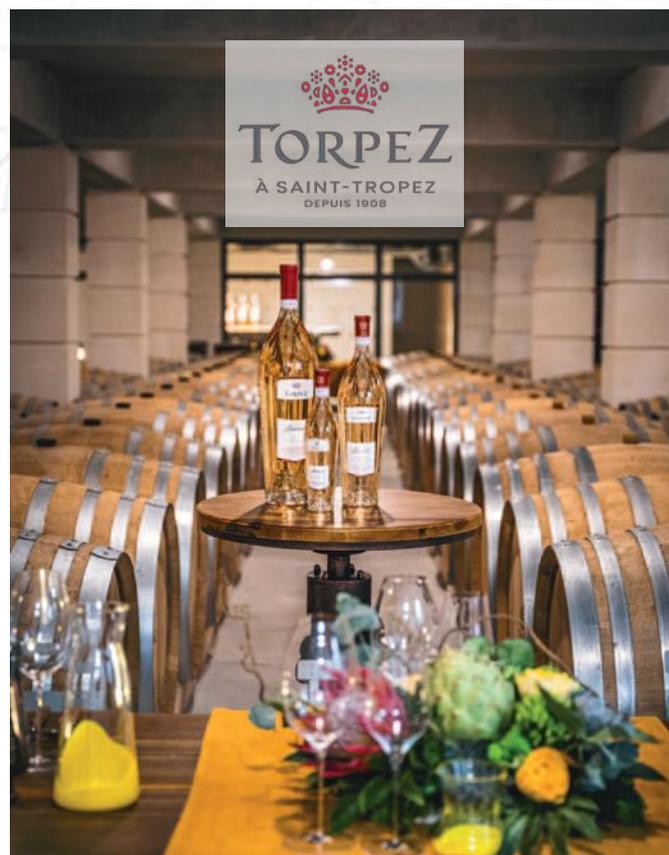
Après avoir célébré le Nouveau Millésime en février et le Festival des Jardins de Vignes fin juin, le Festival Musicales dans les Vignes, orchestré par Marie-Jeanne Chauvin, aura lieu le dimanche 21 août à la cave TORPEZ avec à l'honneur les standards du jazz américain.

Aussi, tous les vendredis de juillet et août, venez déguster les cuvées lors des « APEROS TORPEZ PATIO » de 19 heures à minuit. Le concept ? Prendre l'apéritif au cœur de la cave Torpez où l'espace lounge offre une vue sur les cuves et le patio un cocon hors du temps.

Une fois les festivités de l'été passées, la Fête des Vendanges sera célébrée le vendredi 7 octobre ! Au programme : une table conviviale avec un délicieux menu pour accompagner les vins Torpez et un concert pop-rock !

Le caveau de vente et dégustation reste ouvert tous les jours cet été pour vous faire découvrir les trois rosés du terroir Torpez : la Bravade rosé 2021, le Château La Moutte 2021 et l'Ultimum rosé 2019 et toujours la cuvée « Bravade » en trois couleurs, véritable expression de l'identité tropézienne.

VISITES DE GROUPE SUR RÉSERVATIONS.



AROUND ITS NEW INNOVATIVE CELLAR, TORPEZ OFFERS MANY EVENTS ALL YEAR ROUND... MARK YOUR CALENDARS!

Created in 1908 in the heart of the village of Saint-Tropez, Torpez is the oldest winery in the Var still in operation. The winery and its vineyard continue to bear witness to the history and richness of the Tropicain wine and landscape heritage through the expression of its TORPEZ terroir wines.

After celebrating the Nouveau Millésime in February and the Festival des Jardins de Vignes at the end of June, the Festival Musicales dans les Vignes, orchestrated by Marie-Jeanne Chauvin, will take place on Sunday, August 21 at the TORPEZ winery with American jazz standards in the spotlight.

Also, every Friday in July and August, come and taste the cuvées during the "APEROS TORPEZ PATIO" from 7 pm to midnight. The concept? Have an aperitif in the heart of the Torpez cellar where the lounge area

offers a view of the vats and the patio a cocoon out of time.

Once the summer festivities are over, the Harvest Festival will be celebrated on Friday, October 7th! On the program: a friendly table with a delicious menu to accompany Torpez wines and a pop-rock concert!

The cellar of sale and tasting remains open every day this summer to make you discover the three rosés of the Torpez terroir: the Bravade rosé 2021, the Château La Moutte 2021 and the Ultimum rosé 2019 and always the cuvée "Bravade" in three colors, true expression of the Tropicain identity.

GROUP VISITS BY RESERVATION.

L'art du vin

Laura Pisani

Chef Sommelière de Lily of Valley

LAURA ABORDE SON MÉTIER AVEC DÉLICATESSE,
SACHANT ATTISER LA CURIOSITÉ, INSUFFLER DES NOTIONS D'HUMILITÉ ET D'EMPATHIE.
SE FAIRE PLAISIR ET FAIRE PLAISIR... VOILÀ CE QUI L'ANIME AU QUOTIDIEN !
CETTE PASSIONNÉE AU SOURIRE COMMUNICATIF A UNE APPROCHE DÉCOMPLEXÉE DES VINS
OÙ ÉMOTION ET SURPRISE INCITENT À LA DÉCOUVERTE DE NOUVEAUX TERROIRS.

www.lapetitesommeliere.fr



Texte : Laura Pisani - Photos : Franck Provost

DOMAINE DE CALA "Prestige" Rosé 2021 - AOP Côteaux Varois en Provence

CÉPAGES : Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle - TERROIR : Ariglo-Calcaire

Gorgées de soleil, balayées par le Mistral, nourries d'une terre équilibrée où la fraîcheur de l'argile se conjugue à la minéralité du calcaire, les vignes du Domaine de Cala produisent des vins de plaisir.

Ce rosé est avant tout une ode à la gastronomie.

Finesse, délicatesse et caractère résumant parfaitement ce vin, aux arômes subtils de fruits blancs et agrumes. Légèrement relevé par ses notes délicatement boisées, son élevage bois lui confère une capacité de garde de quelques années, pour un plaisir assuré au fil des années !

Faites-vous plaisir en l'accompagnant d'un risotto de homard au safran, bercé par Cover Me In Sunshine de Pink!

POURQUOI CET ACCORD ?

Le risotto onctueux safrané et la finesse du homard seront parfaits avec la délicatesse de ce vin rosé subtilement épicé. Un pur délice !



Soaked in the sun, swept away by the Mistral, nourished by a balanced soil where the freshness of the clay is combined with the minerality of the limestone, the vines of the Domaine de Cala produce wines of pleasure.

This rosé is above all an ode to gastronomy.

Finesse, delicacy and character perfectly sum up this wine, with subtle aromas of white fruits and citrus. Lightly noted by its delicately woody notes, its wood ageing gives it a capacity of keeping for a few years, for a pleasure assured over the years! Treat yourself to a lobster risotto with saffron, rocked by Cover Me In Sunshine from Pink!

WHY THIS PAIRING?

The creamy saffron risotto and the finesse of the lobster will be perfect with the delicacy of this subtly spicy rosé wine. A pure delight!

GRAPE VARIETIES : Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

SOIL : Clay-Limestone

VIGNOBLE KENNEL "Volubilis" Blanc 2021 - Vin de France

CÉPAGES : Viognier, Chardonnay - TERROIR : Argilo-calcaire



Au pied du village de Pierrefeu-du-Var, Julien & Mireille Kennel produisent des vins francs, nets et élégants. Ils se passionnent pour la vinification de certaines cuvées en nature, c'est-à-dire sans (presque !) aucune intervention humaine.

Ils nous bluffent avec cette cuvée à l'encépagement particulier, où le viognier vient apporter toute sa rondeur et ses arômes d'abricot, de fleurs blanches, et où le chardonnay tranche avec son profil ciselé. Un équilibre parfait pour accompagner une daurade beaux yeux grillée et relevée de quelques branches de fenouil. Pour une ambiance joyeuse, écoutez "L'amour dans les volubilis" de Marie-Paule Belle !

POURQUOI CET ACCORD ?

La sauce crémeuse et la chair délicate de la daurade rappelleront la texture veloutée du vin, et les zestes de fenouil et d'agrumes donneront du relief à cet accord. Passez un bon moment !

At the foot of the village of Pierrefeu-du-Var, Julien & Mireille Kennel produce clear and elegant wines. They are passionate about the winemaking of certain cuvées in nature, that is without (almost!) any human intervention.

They bluff us with this cuvée with a particular blend, where the viognier comes to bring all its roundness and aromas of apricot, white flowers, and where the chardonnay slices with its chiseled profile. A perfect balance to accompany a beautiful grilled sea bream, raised by a few branches of fennel and accompanied by a beautiful white butter sauce and citrus zest. For a joyful atmosphere, listen to "Love in the Volubilis" by Marie-Paule Belle!

WHY THIS PAIRING?

The creamy sauce and delicate flesh of the sea bream will recall the velvety texture of the wine, and the fennel and citrus zest will give relief to this accord. Have a good time!

GRAPE VARIETIES : Viognier, Chardonnay - **SOIL :** Clay-Limestone

TORPEZ À SAINT-TROPEZ *Bravade Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence*

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Mourvèdre, Rolle - **TERROIR :** Argile, Sable

A Saint-Tropez, Torpez met à l'honneur les traditions et le terroir tropézien avec la cuvée Bravade.

Le rosé présente une jolie robe claire et offre un nez charmeur aux arômes citronnés.

En bouche, le caractère légèrement épicé, apporté notamment par l'un des cépages emblématiques de la Provence, le Tibouren, se fond parfaitement avec la rondeur apportée par le Grenache. La finale est suave et rafraîchissante.

Je vous propose de passer un bon moment en dégustant ce rosé accompagné d'un tataki de thon et relevé de petites pointes de wasabi, bercé par We Are The Champions de Queen.

POURQUOI CET ACCORD ?

L'onctuosité du thon juste saisi, relevé par le croustillant des graines de sésame apportera un magnifique jeu de textures avec le vin, et le wasabi rappellera le caractère du Tibouren.

Question musique... quoi de mieux que We Are The Champions pour un clin d'œil à la Bravade de Saint-Tropez?



In Saint-Tropez, Torpez sticks with the traditions and highlights the terroir of Saint-Tropez with the cuvée Bravade. The rosé presents a pretty light color and offers a charming nose with lemon aromas. On the palate, the slightly spicy character, brought in particular by one of the most emblematic grape varieties of Provence, the Tibouren, blends perfectly with the roundness brought by the Grenache. The finish is sweet and refreshing.

I suggest for a good time, to taste this rosé with a tuna tataki and hints of wasabi, lulled by We Are The Champions of Queen.

WHY THIS PAIRING?

The creaminess of the tuna just fried, enhanced by the crunchy sesame seeds will bring a magnificent interplay of textures with the wine, and the wasabi will recall the character of the Tibouren. About the music... what's better than We Are The Champions for a wink at the Bravade de Saint-Tropez?

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren, Mourvèdre, Rolle
SOIL : Clay, Sand

MYRKO TÉPUS *"Les Gorges" Rouge 2020 IGP Côteaux du Verdon*

CÉPAGES : Carignan, Syrah, Grenache - **TERROIR :** Argilo-Calcaire



Myrko Tépus est un jeune vigneron perché sur les hauteurs d'Esparron, à environ 460 mètres d'altitude dans le Haut-Var. Cette altitude permet de bénéficier d'un climat plutôt frais tout au long de l'année, ce qui confère aux vins un éclat assez incroyable.

Myrko met un point d'honneur à la viticulture respectueuse des sols et des matières organiques, et cela se ressent dans ses vins.

La cuvée "Les Gorges" offre un plongeon dans les gorges de la gourmandise, où petits fruits rouges des bois se mêlent aux notes de pivoine et violette.

La finale réglissée et poivrée vous fera fondre de plaisir.

Cuisez-vous des cailles farcies aux raisins secs et pruneaux, en écoutant Snow des Red Hot Chili Peppers, grand moment garanti.

POURQUOI CET ACCORD ?

Les raisins secs et les pruneaux vont rappeler toute la gourmandise apportée par le vin et la finesse de la caille ira parfaitement avec la légèreté du vin.

Myrko Tépus is a young winegrower perched on the heights of Esparron, about 460 meters above sea level in the Haut-Var. This altitude allows it to benefit from a rather cool climate throughout the year, which gives the wines a rather incredible freshness.

Myrko puts a point of honor to the viticulture respectful of the soils and organic matter, and this is felt in its wines.

The cuvée "Les Gorges" offers a dip in the gorges of gourmandise, where small red fruits of the woods mingle with notes of peony and violet. The liquorice and pepper finish will make you melt with pleasure. Cook yourself quail stuffed with raisins and prunes, listening to Snow from the Red Hot Chili Peppers, a great moment guaranteed.

WHY THIS PAIRING?

The raisins and prunes will recall all the delicacy brought by the wine and the finesse of the quail will go perfectly with the lightness of the wine.

GRAPE VARIETIES : Carignan, Syrah, Grenache
SOIL : Clay-Limestone

FONDUGUES PRADUGUES "Eau de Rosée" 2021 - Vin de France

CÉPAGES : Cinsault, Grenache - **TERROIR :** Sable, Limons, Gravier, Galets

Proche de la Mer Méditerranée, bordé par les collines du cœur de la plaine de Ramatuelle et longé par la rivière "Le Grand Vialat", Fondugues Pradugues s'étend sur 14 hectares d'un seul tenant. Une superbe réserve de biodiversité entoure le domaine, pour garantir un équilibre parfait entre les vignes, les plantes et les animaux qui font partie intégrante du domaine.

Eau de Rosée est un vin naturel et vivant qui porte son nom à merveille. Délicatesse et légèreté sont les maîtres mots pour ce rosé salin aux arômes subtils de fruits à chair blanche, c'est le compagnon parfait de l'été.

Vous ne vous ferez pas prier pour en reprendre une gorgée si vous l'accordez à une sériole marinée à l'huile d'olive et fenouil, avec La Javanaise de Serge Gainsbourg en fond musical...

POURQUOI CET ACCORD ?

La sériole apportera du relief et du peps à ce rosé frais et croquant, et La Javanaise vous bercera tout en douceur lors de vos soirées d'été !



Close to the Mediterranean Sea, bordered by the hills of the heart of the plain of Ramatuelle and bordered by the river "Le Grand Vialat", Fondugues Pradugues extends over 14 hectares in one piece. A superb biodiversity reserve surrounds the estate, to ensure a perfect balance between the vines, plants and animals that are an integral part of the estate.

Eau de Rosée is a natural and lively wine that bears its name wonderfully. Delicacy and lightness are the key words for this saline rosé with subtle aromas of white-fleshed fruit, it's the perfect match for the summer.

You will not be asked to take a sip if you give it to a seriole marinated in olive oil and fennel, with La Javanaise by Serge Gainsbourg in musical background...

WHY THIS PAIRING?

The seriole will bring relief and pep to this fresh and crispy rosé, and La Javanaise will gently rock you during your summer evenings!

GRAPE VARIETIES : Cinsault, Grenache
SOIL : Sand, Silt, Gravel, Pebbles

CLOS DES B Clos des B Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault - **TERROIR :** Sable, Schistes

Entre ciel et mer, éclairé et réchauffé par le soleil, le Clos des B marque son identité sur les terres de Grimaud. Le domaine, qui surplombe notre magnifique mer Méditerranée, bénéficie des entrées maritimes, qui permettent de chasser les maladies et gagner en rondeur, mais aussi d'un microclimat particulier du fait de son implantation en terrasses.

L'ensemble des vins est travaillé dans le plus grand respect de la nature, Gwendolyn & Jean-Jacques attachent une importance capitale à ce que leurs vins soient sains et sans intrants.

Le rosé est donc un vin naturel, vivant, aux notes acidulées, qui donne l'impression de croquer dans une baie de raisin et qui procure un plaisir immédiat ! Gourmand et rafraîchissant, dégustez le en écoutant "Amour Toujours" de Clara Luciani, autour d'une belle salade niçoise.

POURQUOI CET ACCORD ?

Le croquant de la salade rappellera celui du vin et les différents ingrédients sauront parfaitement mettre en valeur la gourmandise de celui-ci. "Amour Toujours" car il est impossible de ne pas aimer ce rosé !

Between sky and sea, illuminated and warmed by the sun, the Clos des B marks its identity on the lands of Grimaud. The estate, which overlooks our beautiful Mediterranean Sea, benefits from the maritime entrances, which allow it to chase away diseases and gain roundness, but also from a particular micro-climate because of its implantation in terraces. All the wines are made with the greatest respect for nature, Gwendolyn & Jean-Jacques attach great importance to their wines being healthy and without inputs.

The rosé is therefore a natural wine, alive, with tangy notes, that gives the impression of crunching in a grape berry and that provides an immediate pleasure! Delicious and refreshing, enjoy it while listening to "Amour Toujours" by Clara Luciani, with a nice Salade Niçoise.

WHY THIS PAIRING?

The crunch of the salad will be reminiscent of the wine and the different ingredients will perfectly highlight the delicacy of it. "Amour Toujours" because it is impossible not to love this rosé!

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault
SOIL : Sand, Shale



CHÂTEAU DE CHAUSSE Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah - TERROIR : Argile, Schistes en feuillets

À La Croix-Valmer, lové au cœur d'un écrin de verdure composé de forêts, oliviers, lavandes et ruches, se cache le Château de Chausse. Les vignes disposées en cirque naturel puisent la lumière et la chaleur du soleil toute la saison estivale, et bénéficient de quelques nuits fraîches, donnant aux vins une typicité particulière.

Je vous propose de découvrir leur rosé, à la belle robe saumonée et aux subtiles notes de fruits à chair blanche et agrumes. Vous serez séduits par son élégance, sa gourmandise et son caractère rafraichissant. Faites-vous plaisir en dégustant ce rosé associé à un céviche de daurade et quelques zestes de bergamote, tout en écoutant "You Sexy Thing" de The Green Project !

POURQUOI CET ACCORD ?

La texture moelleuse de la chair de la daurade accompagne parfaitement bien la rondeur du rosé, la bergamote apporte une touche de peps et rappelle les agrumes perçus à la dégustation... Quant à la musique, elle donne du relief au vin et offre de la bonne humeur, tout comme ce rosé !

At La Croix-Valmer, nestled in the heart of a green setting made up of forests, olive trees, lavender and beehives, the Château de Chausse is hidden. The vines arranged in a natural circus take light and warmth from the sun throughout the summer season, and enjoy a few cool nights, giving the wines a particular typicity.

Let's discover the rosé, with its beautiful salmon-like colour and subtle notes of white-fleshed fruits and citrus. You will be seduced by its elegance, its greed and its refreshing side. Please yourself by tasting this rosé paired with a sea bream ceviche and some bergamot zests, while listening to "You Sexy Thing" of The Green Project!

WHY THIS PAIRING?

The soft texture of the flesh of the sea bream perfectly highlights the roundness of the rosé, the bergamot brings a touch of pep and recalls the citrus fruits perceived at the tasting... As for the music, it gives relief to the wine and offers good mood, just like this rosé!

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault, Syrah
SOIL : Clay, Schists



Domaine Tropez "White Tropez" Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle - TERROIR : Argilo-calcaire



Le Domaine Tropez, d'une superficie de 40 hectares, laisse dans chacun de ses vins une personnalité particulière et le reflet du terroir sur lequel les vignes s'épanouissent.

La cuvée White Tropez ne déroge pas à la règle et offre une jolie robe rose pâle aux reflets argentés. Le nez est attrayant et suggère des arômes autour des fruits exotiques, des pêches de vigne et des fleurs blanches. En bouche, la texture est soyeuse et les notes épicées de curcuma et safran donnent du relief à ce vin élégant.

Pour un moment de plaisir, dégustez le avec un incontournable de la cuisine méditerranéenne, la bouillabaisse ! Si vous voulez savoir comment faire une bonne bouillabaisse, écoutez "La Bouillabaisse" de Fernandel, vous me remercirez plus tard pour la recette.

POURQUOI CET ACCORD ?

La bouillabaisse demande un vin de caractère, et la cuvée White Tropez se distingue par son profil corsé. Sa texture généreuse sera parfaite avec l'onctuosité de la bouillabaisse et des poissons qui l'accompagnent.

The Domaine Tropez, with an area of 40 hectares, leaves in each of its wines a special personality and the reflection of the terroir on which the vines flourish.

The cuvée White Tropez is no exception to the rule and offers a pretty pale pink color with silver reflections. The nose is attractive and suggests aromas around exotic fruits, vine peaches and white flowers. On the palate, the texture is silky and the spicy notes of turmeric and saffron give relief to this elegant wine.

For a moment of pleasure, enjoy it with a must of Mediterranean cuisine, bouillabaisse! If you want to know how to make a good bouillabaisse, listen to Fernandel's "La Bouillabaisse", you will thank me later for the recipe..

WHY THIS PAIRING?

The bouillabaisse requires a wine of character, and the cuvée White Tropez is distinguished by its full-bodied profile. Its generous texture will be perfect with the creaminess of the bouillabaisse and accompanying fishes.

GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault, Rolle
SOIL : Clay-Limestone

OSE2

EXPLORATION BOAT

LOCATION AVEC ÉQUIPAGE 1 SKIPPER ET UNE STEWARDESS



12 PLACES

ACTIVITÉS NAUTIQUES (SEA SCOOTER, BOUÉE TRACTÉE ETC..) AINSI QUE LES BOISSONS SOFTS.

EMBARQUEMENT ET/OU DÉBARQUEMENT DEPUIS LES MARINES DE COGOLIN OU TOUT AUTRE PORT SE SITUANT ENTRE SAINT-RAPHAËL ET CAVALAIRE.

Réservation par téléphone au +33 (0)6 51 61 21 22,
contact@ose2.fr - www.ose2.fr.

Interview

Jean-Pierre Serra :

Liberté, liberté chérie !



Texte : Véronique Bret - Photo : Franck Provost

Jean-Pierre : « Attends, attends, j'ouvre ma fenêtre ! Ah c'est toi en bas, avec le téléphone ? Il y a une voiture jaune qui passe à côté de toi ? »

Véronique : « Oui, c'est ça ! »

J-P : « Regarde au fond ; non, tourne toi ! »

V : « A droite ou à gauche ? »

J-P : « Suis la voiture jaune ! »

Il pleut des cordes, le vent souffle très fort, la mer est démontée ! Je ne connais pas bien Les Marines de Cogolin, ma capuche gêne mon champ de vision et je cherche désespérément l'appartement de Jean Pierre :

« Lève la tête, je te fais des signes »

Cela est bien vrai : Jean-Pierre trône fièrement sur son balcon, comme à la proue d'un bateau !

Il m'avait prévenue quand nous avions convenu du lieu du rendez-vous, quelques jours auparavant :

« Viens chez moi, j'ai une des plus belle vues sur le golfe ! Ce sera mieux que dans n'importe quel café ! » m'avait-il dit au téléphone.

Et effectivement, je ne suis pas déçue : à côté de la baie vitrée, une petite table de bistrot est dressée avec deux tasses qui attendent d'être remplies.

La télé est allumée et de belles images de poissons défilent en silence. Je ne peux m'empêcher de sourire en constatant que le fils de la célèbre marchande de poisson, Madeleine - qui avait son commerce Place aux Herbes - regarde encore poissons à la télé !

« Cela me détend ! » me dit-il.

Et c'est vrai qu'il a l'air détendu ; baskets aux pieds, survêtement de sport : une vraie allure de jeune homme.

Une musique relaxante aux accents de flûte amérindienne joue en boucle :

« Tu veux que je baisse la musique ? » me demande-t-il délicatement.

« Non, ça ira, merci. »

Je démarre l'interview alors qu'il s'affaire dans la cuisine en sifflotant, pour préparer le café et arrêter au passage, la machine à laver. « C'est du café italien ! » me lance-t-il depuis la cuisine.

« Mais toi, tu es bien corse, n'est-ce pas ? »

« Je suis TROPEZIEN corse ! Ma famille est tropézienne depuis cinq générations et du côté de mon père, c'est la Corse du Sud, Bonifacio. »

« Et du coup, ça ne te fait pas bizarre de ne plus habiter à St Tropez ? »

« Je t'expliquerai le pourquoi, plus tard ! Ne brûlons pas les étapes : cool, on va se prendre le temps ! »

Jean-Pierre est détendu mais c'est un meneur : c'est lui qui imposera le rythme et pas l'inverse. Du sifflotement, Jean-Pierre passe au fredonnement :

« Tu aimes bien chanter ? »

« Depuis tout petit, je chante, j'ai même chanté du lyrique ! Mais qui va piano va sanno ! J'ai plusieurs parties de ma vie que l'on peut disséquer avec intelligence et avec cœur ! Tu sélectionneras ! »

Footballeur à l'international, directeur de plusieurs commerces, chanteur, poète, peintre, trois enfants et trois petits-enfants... Bref, 80 ans d'une vie professionnelle et familiale bien

remplie : sélectionner ne sera pas simple !

Pour l'instant, notre Jean-Pierre revient de sa cuisine après avoir lancé le café . C'est alors que tout en attrapant la tasse vide devant moi : « Tu sais, moi je vois tout dans les yeux ! » me dit-il tout bas en me fixant de son regard noir et pénétrant. « J'ai comme un sixième sens ! »

« Heu... d'accord Jean Pierre ! » Cela devient presque intimidant cette histoire !

Puis, il repart à la cuisine, comme si de rien n'était :

« Merde : le café a débordé ! Mon adresse manuelle est très limitée : à l'époque, quand on se battait avec des lance pian... »

Je ne comprends pas ce dernier mot et je le fais répéter trois fois : j'aurais peut-être du accepter qu'il baisse la musique finalement !

« Un « lance pian », P-I-A-N ? » je demande ?

« De quoi tu me parles ? Un lance pierre, je te dis ! » me dit-il en revenant.

« Ah ! Pardon : Un « lance pierre » ! Putain !!! » je m'exclame, soulagée d'avoir enfin compris ! Cette grossièreté de ma part, le fait rire et nous rigolons tous les deux :

« Je crois qu'on est de la même race tous les deux ! »

Ça y est, grâce à la mini séance d'hypnose et à mon juron, la confiance s'est installée. Bon, je n'aurai jamais la fin de l'histoire du lance-pierre mais peu importe :

« Tu vois le feeling, il est passé tout de suite ! Et ça, ça se calcule pas ça, c'est l'instinct ! »

Mais Jean-Pierre, tu me dragues ou je rêve ?

« Reste comme ça, reste naturelle ! Moi, personne ne m'a fait changer dans la vie ! Celui qui m'a fait baisser les yeux, il n'existe pas ! Il n'y a personne qui peut dire que je lui dois un centime ou que je suis revenu sur ma parole d'honneur. Par contre, j'aime les femmes. J'ai fait des rencontres exceptionnelles dont certaines sont secrètes et que je ne dévoilerai jamais. »

Et le voilà reparti dans sa cuisine, car notre homme sait ménager ses effets.

« Il se fait attendre ce café, sans déconner ! » me lance-t-il.

« Pire que chez Sénéquier en pleine saison » je rétorque en rigolant !

Et le voilà, revenu avec le café à la main :

« Madame, s'il vous plaît ! » me dit-il élégamment en posant la tasse devant moi.

Jean-Pierre s'assoit en face de moi et ça y est, nous pouvons réellement commencer.

Né d'un papa pêcheur - devenu président des pêcheurs dans les années 50 - et d'une maman marchande de poisson, le petit Jean-Pierre grandit à la Ponche ; dans une maison où l'on trouve des poules au premier étage et devant laquelle, grand mère Augustine, s'assoit pour conter de belles histoires aux voisins, tout en berçant son petit fils. A l'époque, une centaine de pointus vivent de leur pêche et maman Madeleine vend le poisson de son mari mais pas n'a pas d'étal officiel. Les emblématiques Titi et Toto Sarraquigne - à la tête de la fameuse brasserie Sénéquier - vont trouver la solution et offrir à leur amie un outil de

travail : un petit local qu'ils détiennent, en face de la pâtisserie, Place aux Herbes.

« Ça se faisait comme ça avant, sans écrits ! Ce geste a été merveilleux. Saint Tropez, c'était une famille ! Je ne suis pas nostalgique mais j'ai vécu le paradis ! J'étais au milieu des Sagan, Bardot, Mouloudji, Daniel Gelin, Bernard Buffet, Juliette Gréco... »

Il est vrai qu'en ce temps là, toutes les figures de l'âge d'or de St Germain des Prés passaient leurs vacances à St Tropez et plus particulièrement dans le quartier de La Ponche.

« Tu vois le petit banc à côté du restaurant Le Mazagran ? A côté de la petite fontaine. On se réunissait là, on était une vingtaine et on faisait notre plan de la journée. Des matchs de football s'organisaient sur le Pré des Pêcheurs. Le but, c'était deux pierres ! »

C'est ainsi que j'apprends, que deux bandes rivales se défiaient à St Tropez, au football notamment : « **La Pointe** » : les enfants de pêcheurs dont faisait partie Jean-Pierre ; et « **La Gare** » : tous ceux qui habitaient au-delà du Porche de La Poissonnerie. Nos gamins de « **la Pointe** » avaient interdit à « **La Gare** » de passer la frontière sans leur autorisation. « La bande de La Gare ? Pourquoi ce nom ? » je demande.

« Mais parce qu'il y avait une gare à Saint Tropez, le train des Pignes, t'en a jamais entendu parlé ? »

Quarante ans que je viens à Saint Tropez et c'est la première fois que j'entends cela !

Ce train à vapeur longeait le Littoral et allait de Toulon à St Raphaël en passant par Cogolin, et La Foux. Un ligne de tramway venait prolonger le parcours de La Foux au village même.

« Tu vois où est le Papagayo ? La gare était là ! »

La fermeture de cette ligne fut déclarée officiellement en 1948, mais la ligne continua à fonctionner pour les ouvriers de l'Usine de Torpilles jusqu'en 1949, avec un dernier autorail à bout de souffle.

« Un jour, le chauffeur a fait, une fausse manœuvre et la Micheline est tombée dans la Port ! » me précise Jean-Pierre.

En tous cas, c'est lors de ces matchs entre bandes rivales que Jean-Pierre se fait repérer par l'entraîneur de football de l'Union sportive tropézienne :

« Mr Beretta - que je vénère encore - m'a demandé un jour de venir au stade. J'avais douze ans. J'ai pris mon petit vélo pour y monter et quand ils m'ont vu jouer, ils m'ont fait un triple surclassement. J'ai joué avec des gens qui avaient trois ans de plus que moi. »

Jean-Pierre continue son ascension footballistique comme avant centre, tout en menant ses trois ans d'apprentissage à l'Usine de Torpilles pour devenir « **ajusteur spécialisé sur les torpilles électriques** ».

« C'était un de seuls débouchés pour les jeunes à l'époque ! »

Il est sélectionné dans l'équipe de France junior pour disputer la coupe en Bulgarie mais l'usine lui interdit de partir pour cause de secret défense. Le ministre de la défense finit par

donner son autorisation, ce qui n'empêchera pas Jean-Pierre d'être convoqué par le contre-espionnage dès son retour :

« Ils voulaient être sûrs que je n'avais pas révélé de secret de fabrication. »

Puis, l'OGC Nice, équipe championne de France, souhaite l'engager. Un an de congé sans soldes est demandé au directeur de l'Usine, afin de la réintégrer en cas de blessure ; mais le directeur refuse.

« Mon père lui a dit : et ben, il partira quand même ! Mon père a pris ce risque et grâce à lui, j'ai fait une carrière magnifique de 1958 à 1974 comme butteur ! »

« Regarde la tête de mon père, je veux que tu comprennes ! »

Jean-Pierre se lève d'un bond et m'invite à le suivre de l'autre côté de la pièce. Je découvre la photo d'un bel homme brun, bandeau sur le front : un vrai pirate !

« Mon père a d'abord été lesteur : il chargeait le sable sur les tartanes en bois, direction Antibes. Il y a beaucoup de maisons à Antibes qui ont été construites avec le sable de Saint Tropez »

On oublie en effet, souvent, que Saint Tropez était un village de travailleurs et un Port Marchand : au début du XIX^{ème} siècle, Saint Tropez était même le troisième Port français de la Méditerranée, après Marseille et La Ciotat. Le lesteur devenu pêcheur puis, président des pêcheurs, travaille également à l'Usine de Torpilles en tant que chef d'équipe :

« Il commandait quarante ouvriers mais n'avait que trois cents francs de salaires mensuels. »

On se rassoit et Jean-Pierre me raconte l'histoire de la signature de ce premier contrat professionnel à Nice :

« Donc, on arrive dans un grand bureau très chic sur la Promenade des Anglais : le comité directeur, le président sont là. Mon père est comme d'habitude, vêtu de son jean retroussé, de chaussures sans lacets et porte son bandeau sur le front. »

En discutant salaire, le président a une phrase très blessante :

« Vous voulez donc vivre sur le dos de votre fils ? »

Très calmement, Mr Serra père se lève, demande à son fils de sortir et de l'attendre plus loin.

« Puisque c'est ce que vous pensez : vous viendrez chercher mon fils à Saint Tropez ! » lui dit-il, tout en lui jetant un billet de 50 francs à la figure. Et effectivement, ils sont bien venus chercher Jean Pierre à Saint Tropez :

« Mais sans le président ! Voilà, pour te dire le caractère de mon père ! Ça, ce sont les gens de la mer, tu comprends ? »

Après Nice, ce sera Grenoble, Paris, puis Lisbonne où Jean-Pierre devient la grande vedette du football portugais. Mais son père tombe malheureusement gravement malade à ce moment là :

« Ça m'a fait perdre la tête et j'ai voulu absolument revenir à Nice alors que Lisbonne voulait multiplier mon contrat par trois. Quand ils ont vu le drame

que je vivais, ils ne m'ont pas mis d'entrave et m'ont laissé partir. A l'époque, on avait pas les psychologues pour me dire : calme toi, prends ton temps, les gens t'ont adopté ici. J'ai écouté personne. Mon père c'était mon meilleur ami et mon idole et je ne voulais pas laisser ma mère seule. »

Il signe donc à Nice à nouveau pour trois ans. Il poursuit par Bastia, Reims, Ajaccio, Toulon et termine sa carrière footballistique à l'Union sportive tropézienne où il joue et entraîne.

Tout au long de notre entretien, Jean-Pierre fait de nombreux ponts entre sport et art, à l'image de sa vie.

« Cette fibre artistique, on l'a dans la famille : mon grand-père avait une très belle voix et chantait sur le Port à Saint Tropez, mon oncle Toni Bain était trompettiste à l'orchestre de France, sa femme Josette Bain était la présidente du Rampeu de Saint Tropez : le club des danses folkloriques. Ma mère avait une voix d'or, mon père était aussi comédien : tous les deux avaient créé une troupe théâtrale à Saint Tropez. Mon fils Pierre, lui, compose, écrit et chante ! Mon petit fils Mathias fait partie d'un groupe. Et moi, j'ai peint une quarantaine de tableaux dont un est exposé au restaurant Le Mazagran, chez mon ami d'enfance Jacques Cadet. Et j'écris des poèmes et je chante aussi ! »

Lors d'un spectacle caritatif à La Renaissance, notre Jean-Pierre se fait même remarquer d'une chanteuse-professeur de chant à La Scala de Milan.

« Elle voulait me pousser dans cette voie mais j'ai pas passé le cap ! C'était le moment où j'avais repris la poissonnerie de ma mère ; juste avant que l'on monte le restaurant Chez Madeleine ainsi qu'un grand magasin de sport boulevard Louis Blanc : articles de ski, cordage des raquettes de tennis... A ce moment là, je vendais le poisson le matin, j'allais corder quelques raquettes l'après-midi et le soir, il y avait le restaurant ! »

« Ah, oui, donc après ta carrière de sportif, tu as été dans le commerce ? »

« Enfin, moi, je suis plus « relationnel » que commerçant ! » corrige-t-il. « Et désormais, j'ai décidé que ma parole suffirait ; c'est d'ailleurs comme ça que j'ai vendu ma maison. A partir du moment, où je m'étais résolu à la vendre à l'acheteur qui en était tombé amoureux, une poignée de main a suffi !

C'est mon cœur qui est parti avec la maison mais il y a le cœur et la raison, et j'ai préféré mettre mes enfants à l'abri. »

Maintenant que nous sommes intimes, je me permets des questions plus personnelles :

« Donc vous êtes divorcés avec ta femme ? »

« Ah ! Non ! On est séparés mais on est toujours mariés et je vais t'expliquer le pourquoi : c'est une question de valeur d'homme ! Tu vois, j'adore les femmes, j'ai eu beaucoup d'aventures... super intéressantes et très haut de gamme ! Mais avec ma femme, on a vécu des moments extraordinaires. Je l'ai connue à l'âge de seize ans, on s'est mariés, elle avait dix-huit ans. On était inséparables. Alors pourquoi se fâcher, pourquoi couper ce lien alors qu'on a trois enfants ensemble ? Au contraire !

Moi, je suis le Patron et je ferai toujours en sorte que tout le monde soit heureux ! C'est une femme formidable et droite ! Les torts, c'est moi qui les ai eu ! » Jean-Pierre est donc quelqu'un qui assume.

Désormais, la passion de Jean-Pierre, c'est le voyage.

« Je veux finir ma vie comme ça ; je peux me le permettre alors, je le fais ! Je vais au Sénégal depuis 40 ans maintenant. Mon groupe sanguin c'est O positif, l'humanité est partie d'Afrique noire avec ce groupe sanguin ; alors, j'ai certainement des gènes africains. Au début de l'année, je me suis pris en mains, j'ai fait une révision complète comme pour une voiture et résultat : je suis au top du top. J'étais soulagé parce que 80 ans, c'est pas 20 ans. Et puis, de toute manière, j'ai dit à mes enfants que si un jour, je mourais à l'autre bout du monde, j'aurais eu une vie merveilleuse. Je pars au Sénégal dans quelques jours, et là, je suis comme un enfant qui attend son cadeau de Noël. » Ses yeux brillent en effet et le petit gamin de « La Pointe » apparaît devant moi !

Je regarde l'heure : deux heures se sont écoulées. « Jean-Pierre, il faut absolument que faut que je file, je suis désolée, je suis en retard ! »

Jean-Pierre m'ouvre la baie vitrée, le vent souffle de plus belle :

« Fais gaffe aux escaliers en descendant et ne change pas ! »

Je vais essayer Jean-Pierre !

Je me dépêche de retrouver ma voiture : direction Saint Tropez où un autre rendez-vous m'attend. Pendant le chemin du retour, la voix de Jean-Pierre résonne encore. Et puis, à la hauteur du virage du Treizain, lorsque Saint Tropez apparaît, quelques vers de son poème jaillissent à nouveau dans ma tête.

Le voici ici dans sa totalité, ainsi qu'il me l'a récité pendant notre entretien.

Cher lecteur, imagine donc Jean-Pierre te le chuchoter à l'oreille, de sa belle voix grave aux accents chantants :

Saint Tropez, c'est un pays de lanternes magiques, Un décor de féerie ou d'opéra comique. Imagine d'abord une toile de fond, où le bleu du ciel se confond avec la mer

Et au bas de cette toile, une balancelle et sa voile, sobrement éclairés avec un goût profond, par le projecteur d'une lampe accrochée au plafond. Saint Tropez, c'est un paradis sans Saint Pierre à la porte.

On y vient déjeuner, s'offrir un spectacle, voir quelques bons amis, quelques vieux parents mais quand vient le moment de partir - oh, miracle ! - on achète le restaurant ! Les filles, nulle part, j'en ai connu de telles : Rajeunissent avec le temps, c'est le pays des immortelles, Les centenaires ont vingt ans, l'hiver est en été, l'automne est au printemps. Saint Tropez, c'est un pays flambeau où le bon dieu devait avoir de la tendresse, pour l'avoir fait si beau.



Photo : Guillaume Barclay

scarlett.fr



Librairie Scarlett

Scarlett Saint-Tropez - 24, Rue Henri Seillon. Tél. 07 88 41 89 38 - saint-tropez@scarlett.fr



ART, DECOR AND LITERATURE!

After a first creation in Megève ten years ago, the Scarlett bookstore, designed by the decorator Astrid Maillet-Contoz, also moved to Saint-Tropez, in 2020, in the district of La Poste.

This charming white literary concept-store, with a terrazzo floor, welcomes lovers of literature but also of decoration... Vintage, the superb fifties "Palmeral Mood" sofa calls for relaxation in an atypical place... Make yourself comfortable, flip through the book of your choice and let yourself be seduced by the 'pleasant scent of Baobab candles. You will find on the pretty shelves and on the table as well paperback books, novelties or the latest literary awards but also very beautiful books of art, fashion or decoration such as those published by Assouline.

On site, Nathalie will also present you the fascinating sumo books (45 kg and 1m10 in height) including the famous portraits of Annie Leibovitz, the photos of Helmut Newton and the History of Ferrari (edited by Taschen), all in limited editions!

ART, DÉCO ET LITTÉRATURE !

Après une première création à Megève il y a dix ans, la librairie Scarlett, imaginée par la décoratrice Astrid Maillet-Contoz s'est aussi installée à Saint-Tropez, en 2020, quartier de la Poste.

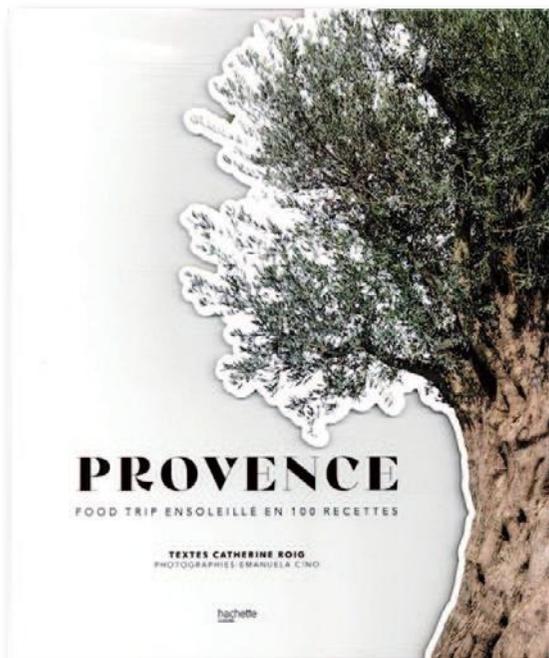
Ce charmant concept-store littéraire blanc, au sol terrazzo, accueille les amoureux de littérature mais aussi de décoration... Vintage, le superbe sofa « Palmeral Mood » fifties appelle à la détente dans un lieu atypique...

Installez-vous confortablement, feuillotez le livre de votre choix et laissez-vous séduire par l'agréable parfum des bougies Baobab.

Vous trouverez dans les jolis rayons et sur la table aussi bien des livres de poche, que les nouveautés ou les derniers prix littéraires mais également de très beaux livres d'art, de mode ou de décoration comme ceux édités par Assouline.

Sur place, Nathalie vous présentera aussi les fascinants livres sumo (de 45 kg et 1m10 de hauteur) avec notamment les célèbres portraits d'Annie Leibovitz, les photos d'Helmut Newton ou encore l'Histoire de Ferrari (édités par Taschen), le tout en éditions limitées !





PROVENCE

FOOD TRIP ENSOLEILLE EN 100 RECETTES

Visiter la Provence, c'est cajoler tous nos sens... et surtout nos papilles !

Des reliefs majestueux des Alpilles aux paysages sauvages de Camargue, des promontoires rocheux du Luberon aux vallées cachées de la Haute Provence, des petits ports pittoresques de la Côte Bleue aux calanques de Marseille, embarquez pour un itinéraire gourmand au coeur d'une des plus belles régions du monde.

Artichauts violets à la poutargue, soupe au pistou, coeurs de tournesol en barigoule, oeufs mayo-garrigue, aïgo boullido, papeton d'aubergines, brigadéou, pan-coudoun, bouillabaisse de sardines, oursins au céleri et au pamplemousse, pieds et paquets, maquereaux en escabèche, soupe de cerises au thym et au fenouil...

Découvrez près de 100 recettes emblématiques et incontournables, classiques ou revisitées, imaginées par ceux qui font la cuisine en Provence aujourd'hui.

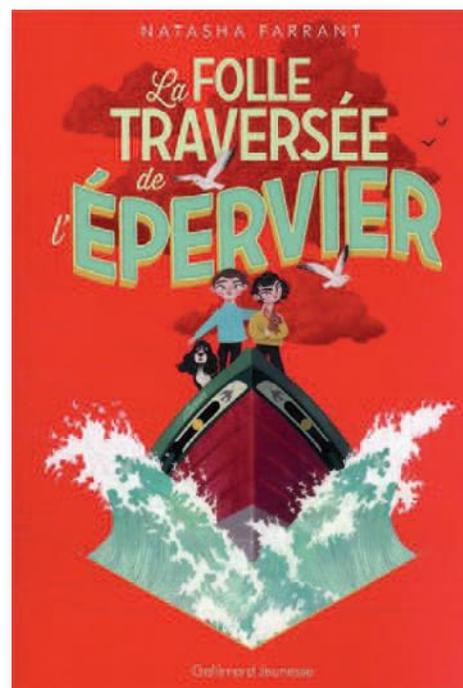
Tournez les pages, laissez-vous porter et imprégnez-vous de l'ambiance des véritables tables provençales où l'on partage les plats et la joie de vivre

Editions Hachette – 39.95€

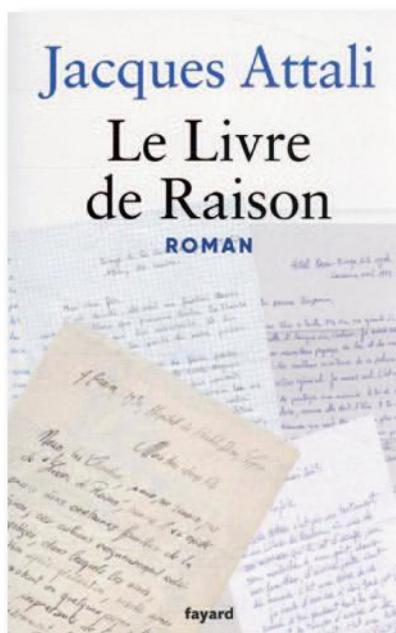
LA FOLLE TRAVERSEE DE L'ÉPERVIER

Printemps 1919. La Grande Guerre s'achève et la vie reprend... sauf pour le jeune Ben, qui vit seul avec son chien à bord d'une péniche. Et pour Lotti, qui s'est enfuie du manoir de son oncle odieux avec un chihuahua volé ! Les voilà bientôt recherchés par les autorités locales, qui parlent d'orphelinat. Mais Ben a un bateau, et Lotti a un plan... Amitié, mer déchaînée et chiots en pagaille : un roman d'aventures plein de fraîcheur et de drôlerie, couronné par le prix Costa 2020.

Dès 10 ans – Editions Gallimard Jeunesse – 16.50€



scarlett.fr



LE LIVRE DE RAISON

Chez les Chardin, au seuil de la mort, il est de coutume d'adresser une lettre à ses enfants, à la fois bilan et héritage, transmettant les secrets de famille. Ces lettres forment un « Livre de Raison » qui raconte l'histoire de la lignée.

De Condrieu à Auschwitz et Jérusalem, en passant par Paris, Grignan, Saint-Malo, Londres, New York, Shanghai et Hong Kong, voici l'histoire passionnante d'une famille aux alliances internationales, déchirée par des valeurs contradictoires, dont la destinée de ses membres peut se lire comme une manière de raconter l'histoire et l'avenir de la France.

Editions Fayard – 19€

FORÊT

MODÈLE DE PROVENCE

L'ASSOCIATION FORÊT MODÈLE DE PROVENCE, CRÉÉE À L'INITIATIVE DE LA RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR EN 2013, EST RECONNUE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL. ELLE FAIT PARTIE DU RÉSEAU MÉDITERRANÉEN ET INTERNATIONAL DES FORÊTS MODÈLES, LOCALEMENT ELLE MÈNE DE NOMBREUSES ACTIONS ET EST SOUTENUE NOTAMMENT PAR LE CLUB 55.

Texte : Anne Tabourel



L'objectif de l'association ? Trouver des partenaires afin de travailler pour un développement durable des espaces forestiers provençaux en lien avec les problématiques locales et au soutien de nos filières. Comment ça marche ? Au niveau local, des actions concrètes sont mises en œuvre sur le territoire de référence, qui se décline autour des massifs de l'Étoile, du Garlaban, de la Sainte-Baume et des Maures.

Le Plan d'action 2022 se construit autour de 3 grands axes :

- les actions en faveur des filières, avec les acteurs du territoire mais aussi le monde de la recherche (l'INRAE, l'institut de chimie de Nice, le CNRS, etc), concrétisées par des projets valorisant les ressources locales comme le soutien à la filière subéricole (groupe de travail, publication d'un magazine annuel sur la filière, soutien à la relance économique), une vaste étude de valorisation de l'arbousier (notamment en cosmétique), également sur le pistachier lentisque, le pin d'Alep en lien avec la Métropole Aix-Marseille-Provence, sans oublier la plantation en 2022 de plus de 1000 pieds de pistachier vera pour participer à la relance de la production de pistache dans notre région !

Le deuxième axe, c'est la capacité de la structure à mener des événements d'envergure, dernièrement en lien avec la Villa Noailles l'organisation des Journées du Liège 2022, ayant drainées 2100 personnes ; le lancement d'un Concours d'Art et de Design au travers de 3 catégories : Tournage,

Design et Sculpture au rayonnement national (avec la participation de l'école Boule, Camondo, la Grande Tourrache, Escoulen, les Arts décoratifs de Paris, etc), ainsi que plusieurs conférences et expositions d'organisées.

Le troisième axe est la dimension internationale de la structure autour de six projets européens (sur la gestion durable des espaces forestiers, l'éducation à l'environnement, la captation carbone, etc).

Prochains rendez-vous de l'association : la 6^{ème} édition du Week-end du chêne-liège, à La Valette-du-Var (samedi 8 et dimanche 9 octobre : Marché du Terroir et de l'Artisanat, expositions, conférences, animations) et un événement sur les thématiques de la forêt et bois au Domaine du Rayol en mars 2023.

Vous souhaitez soutenir ses projets novateurs de gestion et de valorisation de la forêt provençale ? Contribuer aux enjeux du développement durable de nos massifs forestiers, et de leur protection ? Intégrer le réseau méditerranéen et ses projets européens ? Alors soutenez l'association Forêt Modèle de Provence, comme le font de nombreux acteurs locaux (le Département du Var), des municipalités (notamment Ramatuelle), partenaires ou encore mécènes, tels que le Club 55, restaurant haut de gamme sur les plages de Pampelonne !

The association Forêt Modèle de Provence, created at the initiative of the SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur region in 2013, is recognized as being of general interest. It is part of the Mediterranean and international network of Moderate Forests, locally it carries out many actions and is supported in particular by Club 55.

The objective of the association? Find partners to work for a sustainable development of Provençal forest areas in connection with local issues and support our sectors.

How does it work? At the local level, concrete actions are implemented on the reference territory, which is declined around the massifs of the Étoile, Garlaban, Sainte-Baume and Maures.

The 2022 Action Plan is structured around 3 main axes:

- actions in favour of the sectors, with the actors of the territory but also the world of research (INRAE, the Institute of Chemistry of Nice, the CNRS, etc.), concretized by projects valuing local resources such as support for the sub-cultural sector (working group, publication of a magazine annual on the sector, support for economic recovery), a vast study of valorization of the arbutus tree (especially in cosmetics), also on the lentisk pistachio tree, the Aleppo pine in connection with the Aix-Marseille-Provence etropole, not to mention the planting in 2022 of more than 1000 feet of pistachio vera to participate in the revival of pistachio production in our region !



The second axis is the capacity of the structure to conduct large-scale events, recently in connection with the Villa Noailles the organization of the 2022 Liège Days, having attracted 2100 people; The launch of an Art and Design Competition through 3 categories: Filming, Design and Sculpture with a national influence (with the participation of the Boule School, Camondo, the Grande Tourrache, Escoulen, the Decorative Arts of Paris, etc.), as well as several conferences and exhibitions organized.

The third axis is the international dimension of the structure around six European projects (on the sustainable management of forest areas, environmental education, carbon capture, etc.).



Next meeting of the association: the 6th edition of the Weekend of the cork oak, in Valletta-du-Var (Saturday 8 and Sunday 9 October: Market of Terroir and Crafts, exhibitions, conferences, animations) and an event on the themes of the forest and wood at the Domaine du Rayol in March 2023.

Would you like to support innovative projects for the management and enhancement of the Provençal forest? Contribute to the challenges of the sustainable development of our forest areas, and their protection? Integrate the Mediterranean network and its European projects? Then support the association Forêt Modèle de Provence, as do many local actors (the Var Department), municipalities (including Ramatuelle), partners or patrons, such as Club 55, a high-end restaurant on the beaches of Pampelonne!



Association Forêt Modèle de Provence - Pavillon du Roy René - Valabre CD7 - 13 120 Gardanne.
 Mail : nicolas.plazanet@foretmodele-provence.fr
 Tel : 06 08 04 84 14 (Nicolas Plazanet) - www.foretmodeleprovence.fr

*Beau lac de Saint Croix,
Entre tes vagues, quelques larmes
Ruissellent. Venant d'un ancien monde,
Elles racontent une histoire
Qu'elles portent à bout de bras.*

*Tes eaux se sont amourachées
D'un village, et sans résister
Tu as gardé près de toi
Ce petit paradis sous tes doigts.*

*Et désormais les hommes de tous les temps,
Viennent contempler le bleu
De ces villageois, qui t'ont laissés,
L'âme de leurs maisons, leurs champs.*

*Désormais cette douleur est aux mains du passé
Et aujourd'hui les anciens visages larmoyants
Laissent courir sur toi, petit océan,
Un sourire, pour te pardonner et t'aimer.*

LE LAC DE SAINTE CROIX

Texte : Marie Berlion - Photos : Franck Provost



Situé entre le département du Var et des Alpes de Hautes Provence, le lac de Saint croix se déploie entre trois beaux villages et le début des saisissantes gorges du Verdon, plus haut canyon d'Europe.

C'est un endroit paradisiaque pour tous les amoureux de la beauté, un endroit plein de charmes et de sérénité. C'est aussi un site chargé de souvenirs et de nostalgie... Et on peut ressentir, quelques fois, des regards tournés vers le passé qui se remémorent ce qu'il en a coûté pour aujourd'hui observer le scintillement du soleil se refléter contre l'eau azur de cette sereine étendue. Car comme chaque chose, chaque être ou chaque merveille a son histoire, le lac de Saint Croix est aussi porteur de la sienne.

Les premières esquisses qui tracèrent l'histoire du quatrième plus grand lac artificiel de France, commencent au début du XX^{ème} siècle, sous la présidence au Conseil de Georges Clemenceau alors député du Var. L'État souhaita dès lors aménager un barrage

situé sur la rivière du Verdon afin de permettre un apport en électricité et en eau potable suffisants pour alimenter une bonne partie de la région Alpes-de-Haute-Provence. En 1908, selon la légende Georges Clémenceau parcourait à dos d'âne la vallée du Verdon en quête d'endroits stratégiques pour y construire son barrage. La première guerre mondiale stoppa le début des travaux.

Durant l'entre deux guerres, lorsque les français pensaient enfin pouvoir reprendre le cours de leur vie, le projet fut confié à l'entreprise Schneider. La construction du barrage commença en 1926. C'était sans compter la guerre de 39-45 qui retarda une nouvelle fois l'avancée du barrage des travaux. Ce dernier fut donc achevé seulement en 1947.

Là, au fond de la vallée, celle qui bordait des champs de lavande aux effluves aussi douces qu'un ciel d'été, là où les oliviers abritaient de leur ombre les hommes faisant

la sieste, les pieds nus sur la terre chaude. Là aussi, où l'Hirondelle, la Mésange et le pinson claironnaient ensemble un chant estival ; là enfin, où la vie semblait s'être figée entre ciel et terre pour y laisser une brise calme et sereine voyager entre les habitants, se joua la lutte du progrès en marche face à la tradition ancestrale. C'est dans cette vallée que les villages de Bauduen, Saint Croix et Les Salles sur Verdon furent amenés à vivre une histoire qui marquera les esprits à tout jamais et laissera un bleu indélébile à l'âme de certains.

Le barrage terminé, il fallait dénuder la vallée pour ensuite la remplir d'eau jusqu'à la côte 500.

Terres agricoles, maisons et habitants devaient céder place. Le futur lac deviendrait le plus grand de France, ainsi était le but d'EDF, objectif difficile mais qui en valait la peine. On peut imaginer la détresse des villageois quand ils apprirent que leurs maisons, champs, cimetières... seraient englouties par les eaux.

Sallois, Bauduennois ou Saint Cruxiens, souhaitent lutter pour protéger leur patrimoine. Ainsi Dès 1962, un premier syndicat naquit afin de défendre leurs droits et leurs terres. Les premiers enquêteurs se retrouvèrent à faire le pied de grue devant les portes de chaque habitant qui refusait de discuter. En 1968 EDF remit enfin en question la hauteur du barrage qui risquait de noyer trois villages et d'engendrer un problème de siphon avec la résurgence de la fontaine l'Evêque. Après de savants calculs, l'entreprise décida finalement d'abaisser le niveau d'eau. Celui-ci devait s'arrêter à la côte 500, il serait finalement arrêté à la côte 482. Grâce à cette modification les villages de Bauduen et Saint Croix allaient être sauvés. Les villageois ne furent plus en proie à la tension de devoir déménager, d'avoir à changer de vie radicalement. Un soulagement commun apparut et les premiers sourires depuis ces dernières années fleurirent à nouveau sur les visages.

Le dernier village, Les Salles-sur-Verdon restait dans la ligne de mire du lac, l'eau n'étant pas assez basse pour l'épargner. Le combat continua face au schéma du lac qui se dessinait dans les coulisses de la grande entreprise. Le village était destiné à disparaître, ainsi en avait décidé l'État. Les bienfaits qu'apporteraient le barrage étaient jugés primordiaux.

En 1970, EDF prévoyait de reconstruire le village condamné sur le plateau de Bocouenne, et certains habitants acceptèrent cet arrangement, épuisés de lutter en vain. Ils permirent donc aux enquêteurs d'entrer dans le village et préparer leurs plans d'expropriation concertés. C'était sans compter le refus de l'autre moitié des habitants... Un autre syndicat composé des derniers récalcitrants vit le jour, brièvement, pour mener un dernier round d'honneur face à l'avancée désormais inéluctable du projet. En mars 1970 les travaux du nouveau village débutèrent.

Le 5 septembre 1972 les cloches de l'église furent transférées au nouveau village. Un an plus tard l'eau commença à se répandre sur la vallée, couvrant les terres des Salles-sur-Verdon.

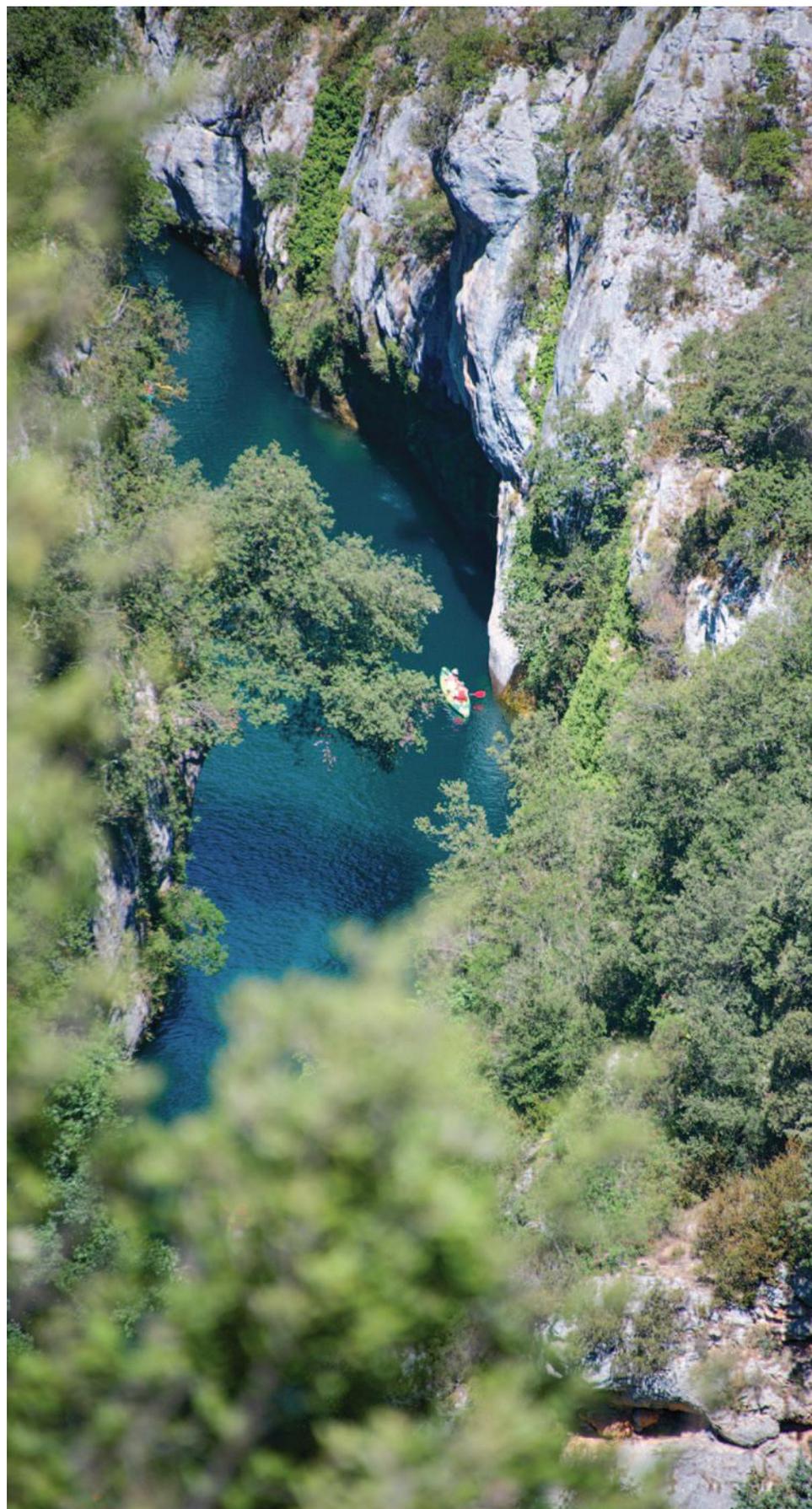
Finalement, un musée appelé « La maison du Lac » a été construit avec la participation d'EDF, aux Salles-sur-Verdon « nouvelle génération », racontant l'histoire du lac de Saint Croix et de ses habitants.

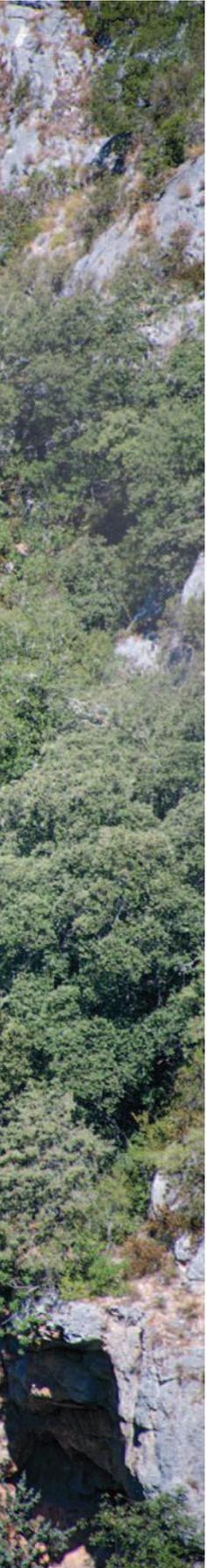
Les douleurs anciennes se sont depuis apaisées et chacun désormais peut s'émerveiller devant ce site à l'histoire tumultueuse.

Le lac de Sainte Croix offre aujourd'hui aux promeneurs ainsi qu'à ses habitants, un cadre idéal pour les activités de plein air (randonnées pédestres ou à vélos) et les loisirs de l'eau (baignade, canoë, Kayak, pédalo, aviron, bateau à voile ou à moteur électrique).

Les promenades le long du lac ou sur les versants du Parc Naturel Régional du Verdon sont multiples, sportives ou familiales. Les villages médiévaux voisins comme Riez, Bauduen, Moustiers, parfumés et chaleureux, riches d'artisanats, sont aussi à découvrir sans hésiter.

Aux alentours, les gorges du Verdon, citées plus haut, offrent un paysage à couper le souffle, magique, ne souffrant pas de la comparaison avec d'autres grands canyons bien plus célèbres. Et puis il y a les gorges de Baudirac, des grottes paléolithique un peu partout, le musée préhistorique de Quinson, les cascades de Sillans et son village perché, sans oublier les célèbres et immenses champs de lavande du plateau de Valensole qui surplombent cette magnifique vallée au passé authentique.





THE LAKE OF SAINTE CROIX

Located between the Var department and the Alpes de Hautes Provence, the lake of Saint Croix unfolds between three beautiful villages and the beginning of the striking Gorges du Verdon, the highest canyon in Europe.

It is a heavenly place for all beauty lovers, a place full of charms and serenity.

Is also a site full of memories and nostalgia... And we can feel, sometimes, glances turned to the past that remember what it cost to today observe the sparkle of the sun reflected against the azure water of this serene expanse. Because like everything, each being or each wonder has its history, the lake of Saint Croix is also the bearer of its own.

The first sketches that traced the history of the fourth largest artificial lake in France, begin at the beginning of the twentieth century, under the presidency of the Council of Georges Clemenceau then deputy of the Var. The State therefore wanted to build a dam located on the Verdon River to allow a supply of electricity and drinking water sufficient to supply a good part of the Alpes-de-Haute-Provence region. In 1908, according to legend Georges Clémenceau, travelled the Verdon valley on the back of a donkey in search of strategic places to build his dam. The First World War stopped the start of work.

During the interwar period, when the French thought they could finally resume the course of their lives, the project was entrusted to the Schneider company. Construction of the dam began in 1926. This was without counting the war of 39-45 which once again delayed the advance of the dam of works. The latter was completed only in 1947.

There, at the bottom of the valley, the one that bordered lavender fields with scents as soft as a summer sky, where the olive trees sheltered from their shadow the men taking the nap, barefoot on the warm earth. Here too, where the Swallow, the and the finch trumpeted together a summer song; finally, where life seemed to have frozen between heaven and earth to let a calm and serene breeze travel between the inhabitants, the struggle of progress was played against the ancestral tradition. It is in this valley that the villages of Bauduen, Saint Croix and Les Salles sur Verdon were brought to live a history that will mark the

spirits forever and will leave an indelible blue to the soul of some.

When the dam was finished, he would strip the valley and then fill it with water to Hill 500.

Farmland, houses and inhabitants had to give way.

The future lake would become the most grand of France, so was EDF's goal, a difficult but worthwhile goal.

One can imagine the distress of the villagers when they learned that their houses, fields, cemeteries... would be engulfed by the waters. Sallois, Bauduennois or Saint Cruxiens, wanted to fight to protect their heritage. Thus, in 1962, a first union was born to defend their

so the state had decided. The benefits of the dam were considered paramount.

In 1970, EDF planned to rebuild the condemned village on the Bocouenne plateau, and some inhabitants accepted this arrangement, exhausted from fighting in vain. They therefore allowed the investigators to enter the village and prepare their concerted expropriation plans. This was without counting the refusal of the other half of the inhabitants... Another union composed of the last recalcitrants was born, briefly, to lead a last round of honor in the face of the now inevitable progress of the project. In March 1970 work began on the new village.

On September 5, 1972 the church bells were transferred to the new village. A year later the water began to spread over the valley, covering the lands of Salles-sur-Verdon.



Finally, a museum called "La maison du Lac" was built with the participation of EDF, in Salles-sur-Verdon "new generation", telling the story of Lake Saint Croix and its inhabitants. The ancient pains have since subsided and everyone can now marvel at this site with a tumultuous history.

Lake Sainte Croix now offers walkers and its inhabitants an ideal setting for outdoor

rights and their lands. The first investigators found themselves crane foot in front of the doors of each inhabitant who refused to discuss.

In 1968 EDF finally questioned the height of the dam which risked drowning three villages and causing a siphon problem with the resurgence of the Bishop's fountain. After clever calculations, the company finally decided to lower the water level. This one was to stop at Hill 500, it would finally be stopped at Hill 482. Thanks to this modification the villages of Bauduen and Saint Croix were to be saved. The villagers were no longer plagued by the tension of having to move, of having to change their lives radically. A common relief appeared and the first smiles in recent years bloomed again on the faces.

The last village, Les Salles-sur-Verdon remained in the line of sight of the lake, the water not being low enough to spare it. The fight continued in the face of the pattern of the lake that was taking shape behind the scenes of the big company. The village was destined to disappear,

activities (hiking or cycling) and water recreation (swimming, canoeing, kayaking, pedal boat, rowing, sailing or electric motor boating).

Walks along the lake or on the slopes of the Verdon Regional Natural Park are multiple, sporting or family. The nearby medieval villages such as Riez, Bauduen, Moustiers, fragrant and warm, rich in crafts, are also to be discovered without hesitation.

In the vicinity, the Gorges du Verdon, mentioned above, offer a breathtaking, magical landscape, not suffering from comparison with other large canyons much more famous. And then there are the gorges of Baudirac, Paleolithic caves everywhere, the prehistoric museum of Quinson, the waterfalls of Sillans and its hilltop village, not to mention the famous and huge lavender fields of the Valensole plateau that overlook this magnificent valley with an autistic past.



MERCURIO

SAINT-TROPEZ

VENTE ET LOCATION DE BATEAUX



Quai du Président Meiffret
83 990 Saint-Tropez

Téléphone: +33 494 970 222 - +33 669 498 043

Email: info@mercurio.fr

Site internet: www.mercurio.fr

Instagram: [@mercuriosainttropez](https://www.instagram.com/mercuriosainttropez)



Berenice
PARIS