



TENDANCE MODE
DÉCOUVERTE
L'ART DU VIN
ACTUALITÉ
PLAGES
RESTO



NUMÉRO 1

LA CROIX-VALMER • CAVALAIRE • RAYOL-CANADEL-SUR-MER

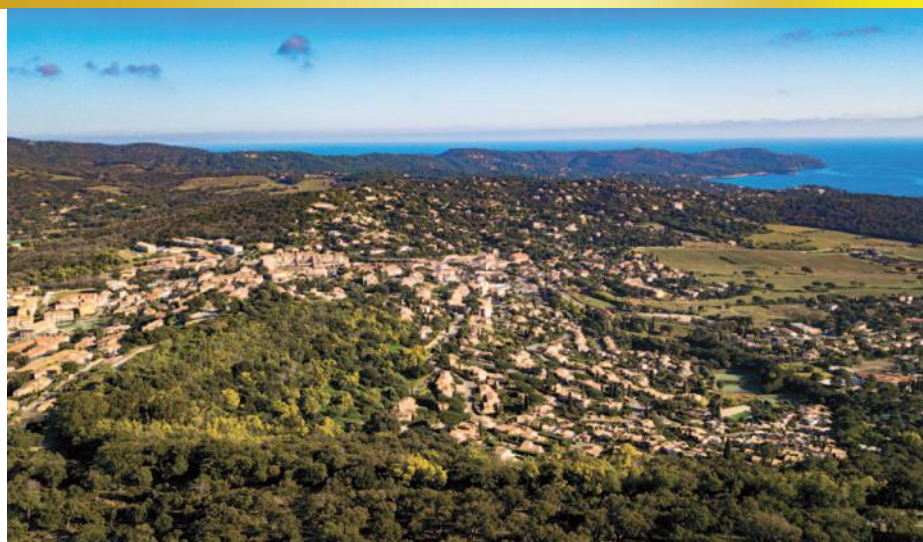
Sandrine Huvenne

PROPERTIES



LA CROIX-VALMER - BAIE DE CAVALAIRE
25 ANS D'EXPERIENCE
+ DE 350 PROPRIÉTÉS VENDUES
1 CARNET D'ADRESSES

ACHAT - VENTE - ESTIMATION



Tél. +33 (0)6 15 43 20 53
E-mail : sandrine@huvenne.fr
www.huvenneimmobilier.com

C'EST UNE PREMIERE

Edito

LA GAZETTE DE CAVALAIRE ET LA CROIX-VALMER ! APRÈS DEUX SAISONS TROPEZIENNE ET MAXIMOISE, NOUS VOICI PAR ICI...

Dans ce numéro, on vous dit tout sur les nouveautés du Domaine du Rayol, et l'ouverture de la maison Foncin.

Nous sommes aussi allés faire un tour au tout récent Centre de Formation des Apprentis Les 3 Caps, qui forme les jeunes locaux aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Côté portrait, Guillaume Voiturier, photographe et vidéaste du golfe nous dit tout de sa passion et de sa vie entre ciel et mer...!

À découvrir aussi, la belle programmation du Festival des Tragos, qui célèbre cette année sa 45e édition.

Comme dans chaque Gazette, on vous livre aussi nos coups de cœur du coin : mode, restaurants, plages, etc.

Bonne lecture, bel été !

L'équipe de la Gazette

La Gazette Cavalaire - Croix-Valmer

n° 1 - Juin 2022

ISSN 0998 8084

Direction de la publication : Franck Provost, Steve Lorillère

Rédaction : Anne Tabourel, Isabelle Rivet-Chalançon,

Marie Berlion, Franck Provost, Steve Lorillère

Commercial : Franck Provost 06 51 81 82 69

Jérôme Audier 06 46 30 56 15

Photographes : Franck Provost, Steve Lorillère

Couverture : Alphaspirt

Illustratrice : Audrey Lorillère

Web Designer : Jérôme Audier

Social Média Manager : Axel Pontus - Mathéo Trougnac

Traductrices : La Gazette

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

Site : www.gazettetropezienne.fr

This is a first:

*La Gazette de Cavalaire and La Croix-Valmer!
After two seasons tropezienne and maximoise, here we are...*

In this issue, we tell you all about the novelties of the Domaine du Rayol, and the opening of the Foncin house. We also went for a visit to the recently established Les 3 Caps Apprentice Training Centre, which trains young locals in the hotel and restaurant trades.

On the portrait side, Guillaume Voiturier, photographer and videographer of the Gulf tells us everything about his passion and his life between sky and sea ...!

Also to be discovered is the beautiful program of the Festival des Tragos, which celebrates this year its 45th edition.

As in every Gazette, we also give you our local favorites: fashion, restaurants, beaches, etc.

Happy reading, nice summer!



Scannez moi
pour nous suivre
sur instagram

La Gazette



Franck Provost le boss speed

Photographe (et motard) arrivé à Saint-Tropez par hasard il y a trente ans, deux enfants et quelques affaires plus tard, Franck est toujours là, encore plus amoureux de cette exceptionnelle région, royaume des randonnées, de la moto, de la baignade et de la fête....

Après quelques années passées dans un autre domaine professionnel, Franck a eu envie de revenir à son amour de toujours... la photo.

La rencontre avec Steve et pas mal de repas plus tard ont donné naissance à la Gazette, l'un à la maquette, l'autre à l'objectif.

Concilier vie personnelle et travail en célébrant les gens et les lieux que l'on aime, quoi de mieux ?

Steve Lorillere Steve, le boss cool

Steve, avec un seul « e » s'il vous plaît, a toujours travaillé dans l'image, en tant que photographe, maquettiste, photographe et créateur de design. Il est passionné par son métier !

Co-associé avec Franck, il a voulu avec la Gazette, créer un magazine différent qui offre un vrai contenu et qui mette en avant les locaux passionnés, les commerçants et les artisans. Son objectif ? Faire découvrir notre magnifique golfe de Saint-Tropez à travers des articles de fond et des annonceurs.

Quand il ne monte pas la Gazette, il aime faire des photos, des voyages, passer du temps avec sa chérie (qui le supporte), sa famille, ses amis. Il adore partager de bons repas, s'éterniser autour d'un apéritif, profiter de la vie tout simplement !

On peut le dire, Steve est cool, bon vivant, et pas trop compliqué !





Jérôme Audier, Web designer

Peut-être avez vous connu Jérôme au Restaurant l'Adresse à Saint-Tropez où il vous a accueilli pendant plus d'une quinzaine d'années. Peut-être avez vous connu Jérôme sur Skyrock, Radio TrOpEziA ou encore Radio Saint-Tropez.

Depuis son plus jeune âge, Jérôme baigne dans la musique et l'univers de la Radio.

Collectionneur de Vinyles, Jérôme crée en 2015 Dub-Operator Radio, Radio et Market Place dédiée à l'Univers Reggae et à la Culture Sound-System.

Après une parenthèse à Marrakech et Megève, revoilà Jérôme à Cavalaire qui rejoint fièrement l'aventure de ses amis de longue date; *« J'ai pu suivre le projet de La Gazette depuis sa création, constater son évolution et je suis ravi aujourd'hui de pouvoir rejoindre les rangs d'une équipe passionnée... »*

A très vite sur notre site : www.gazettetropezienne.fr

Anne Tabourel, Journaliste du Magazine

Anne Tabourel alias « Anne de Cannes » est diplômée d'un Master de Lettres Modernes et de Communication à la Sorbonne.

Elle s'est forgée une belle expérience comme journaliste généraliste de presse locale en Ile-de-France où elle touchait à tous les sujets : culture, éducation, politique, économie, jeunesse...

Puis, un week-end de 2012, alors qu'elle descendait la route du Muy bordée de roches rouges en direction de Sainte-Maxime, ce fut une évidence... Elle devait venir vivre ici ! En un claquement de doigt, elle quitte sa chère ville de Fontainebleau pour s'installer dans la région où elle écrit plusieurs années au « Bavar Magazine », distribué jusqu'en 2017 dans tout le golfe. Rédactrice ensuite pour Riviera Magazine, Le Temps d'un Voyage, Expedia..., elle multiplie les articles dans le domaine de l'art de vivre et le tourisme.

Bien souvent en escapade entre Cannes, le golfe de Saint-Tropez et l'étranger, Anne aime se baigner à toutes saisons, courir dans le sable (après ses deux filles), cultiver son potager, faire des photos, rire et surtout... écrire !

Cette oreille attentive vous interviewe toujours avec plaisir pour rédiger avec authenticité et bienveillance dans les gazettes.



Isabelle Chalançon-Rivet, Modeuse

Journaliste de mode depuis 1985, j'ai fait mes armes dans la presse écrite durant 15 ans au Figaro, parallèlement j'ai animé les rubriques mode et beauté sur France 2 dans les émissions Télématin et C'est au Programme entre 1997 et 2021. Décrypter les tendances, trouver de nouvelles adresses mode ou déco, repérer les jeunes talents qui seront peut-être les futurs grands de demain voilà mon leitmotiv !

Des raisons personnelles m'ont fait quitter Paris pour une vie plus zen dans le var, j'ai découvert le plaisir de vivre dans le golf de saint tropez et posé mes valises à sainte maxime depuis 2019.

Sommaire



Actualité *News and events*

6 - Imprim'Vert

8 - Festival des Tragos

Festival des Tragos

10 - Domaine du Rayol à la Maison Foncin

Domaine du Rayol at Maison Foncin

Mode *Mode*

14 - Tendances Mode

Fashion Trend

18 - La Mode

The Fashion

Home *Home*

22 - Notre sélection Décoration

Our decoration selection

30 - Où séjourner

Where to Stay

32 - Vos agences Immobilières

Your Real Estate Agency

Portrait *Portrait*

24 - Guillaume Voiturier

Guillaume Voiturier Photographer

Plaisirs *Pleasures*

36 - L'art du vin

The art of wine

40 - Nos restos

Our restaurant

44 - Les 3 CAPS

The 3 CAPS

48 - GForce une expérience

ultime sous-marine !

GForce an ultimate

underwater experience!

52 - Les plages

The Beaches

Découverte *Discovery*

60 - Le Lac de Sainte-Croix

The Lake of Sainte-Croix



STATIONS D'AVITAILLEMENT PORTUAIRE

La station Motonautique Ulysse vous accueille chaque jour de 8h-19h non stop

Distribution de Gasoil détaxe à la pompe

Automate 24h/24

Pour toutes information, vous pouvez nous joindre

au 06.20.99.50.41 ou bien sur le 04.94.55.08.55



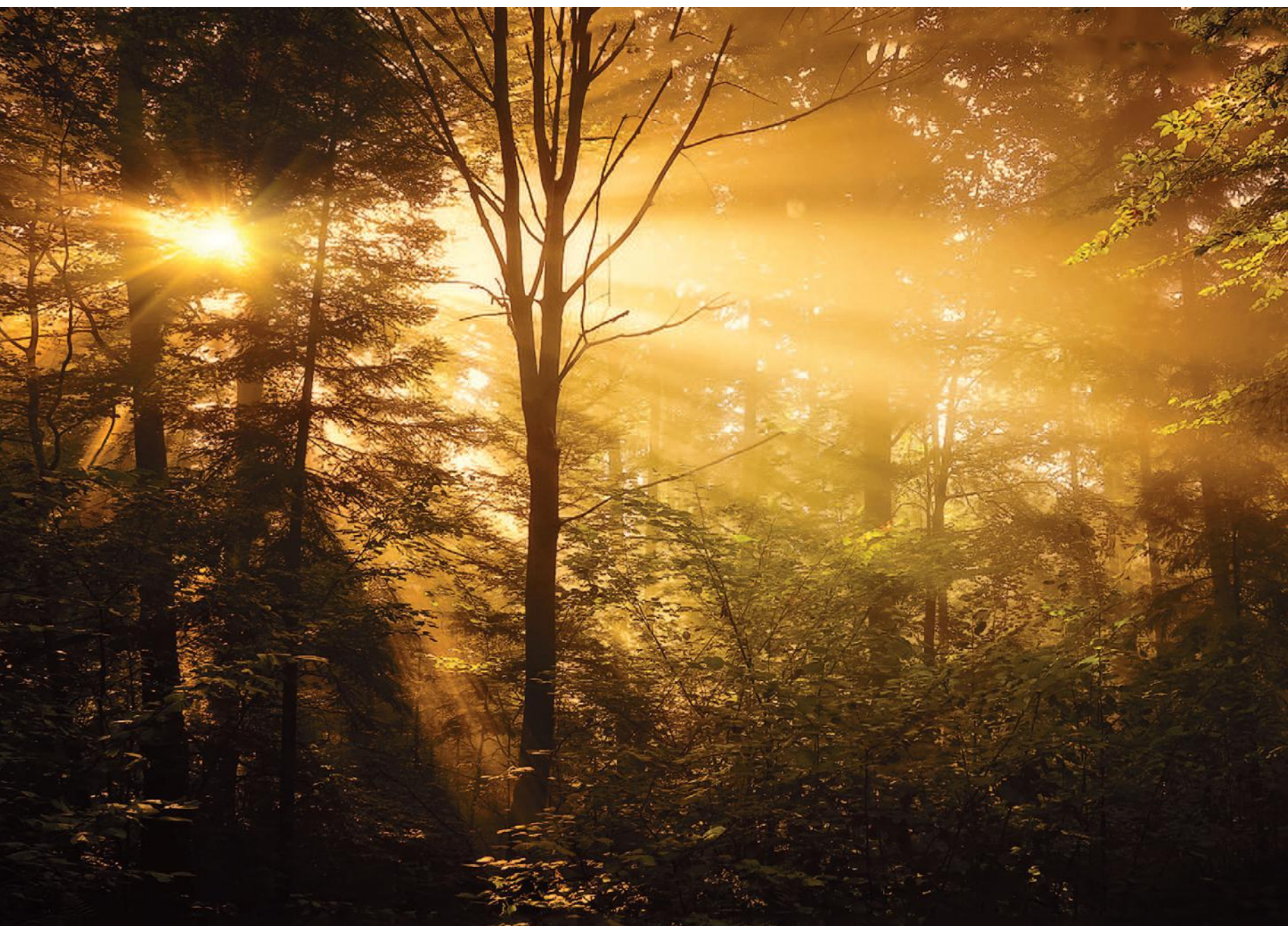
IMPRIM'VERT®

© 2022 - 6625

LE CHOIX ÉCOLO DE LA GAZETTE

**LA GAZETTE A CHOISI COMME IMPRIMEUR PRINT CONCEPT « IMPRIM'VERT® »,
PREMIÈRE MARQUE MONDIALE DE RECONNAISSANCE ENVIRONNEMENTALE
DES INDUSTRIES GRAPHIQUES !**

Texte : Anne Tabourel





En choisissant Imprim'Vert, La Gazette s'implique dans la protection des forêts.

En effet, cette imprimerie bénéficie de la certification FSC C149082 qui signifie que **100% de son papier est issu de forêts bien gérées.**

Cela signifie que lorsque un arbre est abattu, on en replante un à la suite.

De plus aucun solvant n'est diffusé dans la nature.

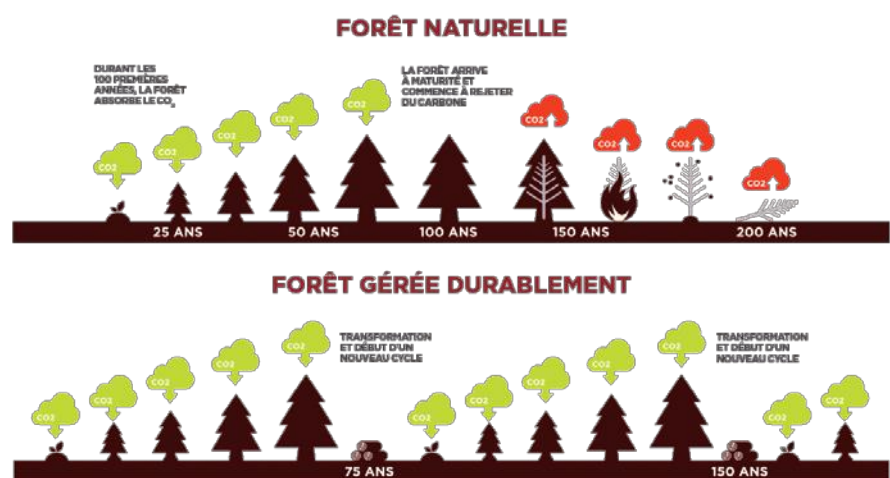
Imprim'Vert fait également collecter et éliminer ses déchets dangereux, au moins une fois par an, par des collecteurs agréés, de façon conforme à la réglementation.

Imprim'Vert est une marque collective qui a été créée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loir-et-Cher et la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Centre en 1998. Amigraf, propriétaire de la marque depuis fin 2007 en assure actuellement la gestion nationale et internationale. Depuis sa création, la marque s'est progressivement diffusée dans toutes les régions et possède désormais une couverture nationale et même européenne depuis 2008 avec près de 2000 sites labellisés.

La marque a pour objectif de favoriser la mise en place par les entreprises exerçant les activités d'impression, d'actions concrètes conduisant à une diminution des impacts de l'activité sur l'environnement.

Un sujet des plus importants !

CYCLE DU CARBONE DE LA FORÊT



By choosing Imprim'Vert, La Gazette is involved in the protection of forests.

Indeed, this printing company benefits from FSC C149082 certification which means that **100% of its paper comes from well-managed forests.**

This means that when a tree is cut down, one is replanted in a row.

Nosolvent is diffused in nature. Imprim'Vert also has its hazardous waste collected and disposed of, at least once a year, by approved collectors, in accordance with the regulations. Imprim'Vert is a collective brand that was created by the Chamber of Trades and Crafts of Loir-et-Cher and the Regional Chamber of Trades and Crafts of the Center in 1998. Amigraf, owner of the brand since the end of 2007, currently manages it nationally and internationally. Since its creation, the brand has gradually spread to all regions and now has national and even European coverage since 2008 with nearly 2000 labeled sites.

The brand aims to promote the implementation by companies carrying out printing activities of concrete actions leading to a reduction in the impact of the activity on the environment.

A most important subject!

FESTIVAL DES TRAGOS



45



ÈME

EDITION



DU 1ER JUILLET AU 29 AOÛT 2022

WWW.TRAGOS.FR

CAVALAIRE/MER

FESTIVAL DES TRAGOS

DU THÉÂTRE TOUT L'ÉTÉ À CAVALAIRE !

Dès le 1er juillet, le rideau se lèvera sur la 45ème édition du Festival des Tragos avant de se refermer le 29 août à Cavalaire. Réparti sur deux mois avec des représentations presque tous les soirs, il est le plus long festival professionnel de théâtre en France. Demandez le programme !

Texte : Anne Tabourel

« Comédie, tragédie, seul(e) en scène, spectacles musicaux, pièces classiques ou contemporaines, il y en a pour tous les goûts ! » se réjouit Béatrice Seignez, directrice du Festival, impliquée depuis son plus jeune âge grâce à ses parents comédiens. C'est son père Gilbert Guerrero, comédien de la Compagnie de Tragos créée en 1968 par Louis Foucher, qui a fondé le Festival des Tragos avec son équipe en 1977. Aujourd'hui, Gilbert et son épouse font toujours partie de la troupe au côté de leur fille Béatrice et ses deux filles âgées de 8 et 12 ans. Emmanuel, le mari de Béatrice, est aussi comédien et metteur en scène professionnel au sein de la compagnie Lazzissimo (à retrouver sur scène lors de cette édition 2022). Il est le président du Festival des Tragos depuis 2010. Le théâtre : une passion familiale donc et qui dure !

20 compagnies invitées, 50 représentations

« Après deux années de pandémie, nous sommes heureux de proposer cet été un festival sans contrainte. Nous n'avons jamais arrêté mais avons été forcé de réduire la programmation depuis 2020 » confie la directrice.

Pour cette édition, une vingtaine de compagnies de la France entière sont invitées. Un grand nombre de spectacles de tous styles sera proposé (voir la programmation sur www.gazettetropezienne.fr) avec notamment les immanquables « **CHAPLIN 1939** »

qui retrace l'histoire du comédien-réalisateur à l'époque du Didacteur ou encore « **Rencontre avec une illuminée** »

où le grand François de Brauer confirme son éblouissant talent dans un seul en scène autour d'une crise existentielle. Pour le Final le groupe vocal Les Grandes Gueules présentera un concert théâtralisé humoristique détonnant !

Un festival professionnel de grande qualité qui reste abordable à tous, avec des tarifs allant de 7 à 15€ (5€ pour les moins de 12 ans), où vous pourrez découvrir de véritables perles inédites pouvant vite devenir un succès international...

L'accès au festival se fait par un petit chemin depuis le parking de la plage de Pardigon (Cavalaire).

Ce parking, payant la journée, est gratuit le soir. Navettes gratuites depuis Cavalaire.

Tél. 04 94 64 33 55
www.tragos.fr

"Comedy, tragedy, alone on stage, musical shows, classical or contemporary plays, there is something for everyone!" says Béatrice Seignez, director of the Festival, involved since a very young age thanks to her acting parents. It was his father Gilbert Guerrero, actor of the Compagnie de Tragos created in 1968 by Louis Foucher, who founded the Festival des Tragos with his team in 1977. Today, Gilbert and his wife are still part of the troupe alongside their daughter Béatrice and her two daughters aged 8 and 12. Emmanuel, Béatrice's husband, is also a professional actor and director with the Lazzissimo company (to be found on stage during this 2022 edition). He has been the president of the Festival des Tragos since 2010. Theatre: a family passion that lasts!

20 invited companies, 50 performances

"After two years of pandemic, we are pleased to offer this summer a festival without constraints. We never stopped but had been forced to reduce programming since 2020," says the director. For this edition, about twenty companies from all over the France are invited. A large number of shows of all styles will be offered (see the program on www.gazettetropezienne.fr) including the unmissable "CHAPLIN 1939" which traces the history of the actor-director at the time of the Didacteur or "Rencontre avec une illuminée" where the great François de Brauer confirms his dazzling talent in a single stage around an existential crisis. For the Finale the vocal group Les Grandes Gueules will present a theatrical comedy concert!

A high-quality professional festival that remains affordable to all, with prices ranging from 7 to 15 € (5 € for children under 12), where you can discover real new pearls that can quickly become an international success...

Access to the festival is via a small path from the parking lot of Pardigon beach (Cavalaire).

This car park, which charges for the day, is free in the evening. Free shuttles from Cavalaire.

Phone: 04 94 64 33 55
www.tragos.fr

SUR LA CORNICHE DES MAURES...

DOMAINE DU RAYOL

À LA MAISON FONCIN

Texte : Anne Tabourel

IL Y A DU NOUVEAU SUR LA CORNICHE DES MAURES, AU DOMAINE DU RAYOL ET À LA MAISON FONCIN, DEUX SITES PROTÉGÉS EMBLÉMATIQUES, ACCESSIBLES VIA LA VOIE VERTE. LAISSEZ VOTRE VOITURE, PARTEZ À PIED OU À VÉLO ET PROFITEZ DES NOUVELLES VISITES AVEC LA MER EN TOILE DE FOND !

THERE IS SOMETHING NEW ON THE CORNICHE DES MAURES, AT THE DOMAINE DU RAYOL AND AT THE MAISON FONCIN, TWO EMBLEMATIC PROTECTED SITES, ACCESSIBLE VIA THE GREENWAY. LAISSEZ YOUR CAR, WALK OR BIKE AND ENJOY NEW TOURS WITH THE SEA AS A BACKDROP!

Le Conservatoire du littoral, l'Association du Domaine du Rayol et la commune de Cavalaire-sur-Mer, inaugureront le 11 mai dernier deux nouveautés : la salle introductive à la visite du Jardin des Méditerranées et, à trente minutes de là à pied via la voie verte, la Maison Foncin, ouverte à présent au public.

BIENVENUE AU JARDIN DES MÉDITERRANÉES

Depuis son ouverture en 1989, le Jardin des Méditerranées est riche d'outils informatifs mis à disposition du public par l'Association du Domaine du Rayol : plan support de visite, audioguides, salles d'exposition, parcours ludiques pour les enfants, visites guidées (proposées sans réservation ni supplément). Afin d'approfondir les connaissances du lieu des 80 000 visiteurs annuels, une nouvelle salle introductive vient d'ouvrir ses portes au début du parcours.

L'objectif de cette installation est triple :

- présenter le concept de cette « œuvre en mouvement » née de l'imagination du jardinier-paysagiste Gilles Clément et mise en œuvre avec les jardiniers ;
- lever les interrogations du public quant à la compréhension de la notion de « jardin » ;
- permettre aux visiteurs de s'ouvrir à la découverte de ce jardin atypique.

Situé au rez-de-chaussée de l'Hôtel de la Mer, bâtiment d'accueil des visiteurs, ce nouvel outil de médiation invite donc à entrer dans un véritable cocon à la lumière tamisée, au son travaillé et immersif. Première étape, un film de deux minutes qui permet une rencontre avec Gilles Clément

exposant sa vision d'« artiste paysager ». Puis, dans une seconde salle, un autre film court présente le concept du Jardin des Méditerranées et donne des indications pour guider la visite. A la sortie se révèle la beauté du paysage et la vue imprenable sur la mer. Le public dispose alors du bagage d'informations nécessaires pour lui permettre une déambulation éclairée de ce jardin atypique protégé par le Conservatoire du littoral.

On 11 May, the Conservatoire du Littoral, the Association du Domaine du Rayol and the municipality of Cavalaire-sur-Mer inaugurated two new features: the introductory room to the visit of the Jardin des Méditerranées and, thirty minutes away on foot via the greenway, the Maison Foncin, now open to the public.

WELCOME TO THE JARDIN DES MÉDITERRANÉES

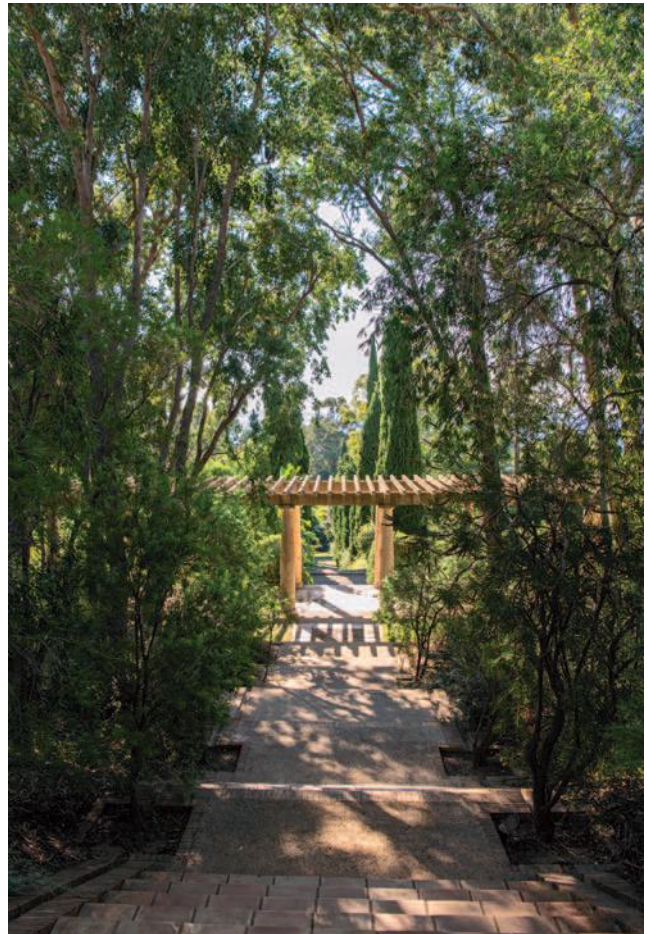
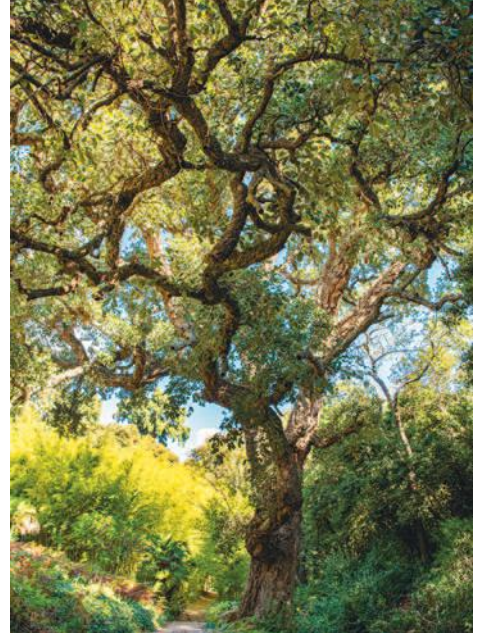
Since its opening in 1989, the Jardin des Méditerranées has been rich in informative tools made available to the public by the Association du Domaine du Rayol : visit support plan, audio guides, exhibition rooms, fun routes for children, guided tours (offered without reservation or supplement). In order to deepen the knowledge of the place of the 80 000 annual visitors, a new introductory room has just opened its doors at the beginning of the route.

The objective of this installation is threefold: - present the concept of this "work in motion" born from the imagination of the gardener-landscaper Gilles Clément and implemented

with the gardeners;

- remove the public's questions about the understanding of the notion of "garden";
- allow visitors to open up to the discovery of this atypical garden.

Located on the ground floor of the Hotel de la Mer, a visitor reception building, this new mediation tool invites you to enter a real cocoon with subdued light, worked and immersive sound. First step, a two-minute film that allows a meeting with Gilles Clément exposing his vision of "landscape artist". Then, in a second room, another short film presents the concept of the Jardin des Méditerranées and gives indications to guide the visit. At the exit are revealed the beauty of the landscape and the breathtaking view of the sea. The public then has the necessary information to allow them an illuminated stroll of this atypical garden protected by the Conservatoire du Littoral.







OUVERTURE DE LA MAISON FONCIN

Tous les amoureux de nature peuvent ensuite se rendre, à pied ou à vélo, à la Maison Foncin qui vient d'ouvrir ses portes au public après des années de travaux. Une visite guidée y est proposée pour le moment tous les mercredis, après inscription à l'Office du tourisme de Cavalaire.

Nichée au milieu d'une propriété boisée représentative de la végétation littorale méditerranéenne, la Maison Foncin (1894), solide bâtisse bourgeoise de 200m² est construite sur un promontoire schisteux du Massif des Maures et offre une vue imprenable sur la mer, à 128 m d'altitude. Cette situation exceptionnelle visible de toutes parts, interroge tant les automobilistes, que les navigateurs ou les pilotes. Ses secrets sont désormais dévoilés grâce à l'exposition « Histoires de cartes en Méditerranée » sur le thème de la géographie mais aussi de la famille Foncin, qui a légué cette propriété au Conservatoire du littoral en 1977.

Le site a pour vocation de devenir un espace de sensibilisation à l'environnement autour du thème de la cartographie liée à la Méditerranée. Une Maison de la Nature devrait aussi voir le jour prochainement à Cavalaire...

Une destination verte vue sur la Grande bleue !

OPENING OF THE MAISON FONCIN

All nature lovers can then go, on foot or by bike, to the Maison Foncin which has just opened its doors to the public after years of work. A guided tour is offered for the moment every Wednesday, after registration at the Tourist Office of Cavalaire. Nestled in the middle of a wooded property representative of the Mediterranean coastal vegetation, the Maison Foncin (1894), solid bourgeois building of 200m² is built on a schist promontory of the Massif des Maures and offers a breathtaking view of the sea, at 128 m altitude. This exceptional situation visible from all sides, questions both motorists, navigators and pilots. Its secrets are now revealed thanks to the exhibition "Stories of maps in the Mediterranean" on the theme of geography but also of the Foncin family, who bequeathed this property to the Conservatoire du Littoral in 1977.

The site aims to become a space for environmental awareness around the theme of mapping related to the Mediterranean. A House of Nature should also see the light of day soon in Cavalaire...

A green destination overlooking the Big Blue!

TENDANCE MODE



Textes : Isabelle Rivet

LA MODE EN TECHNICOLOR !

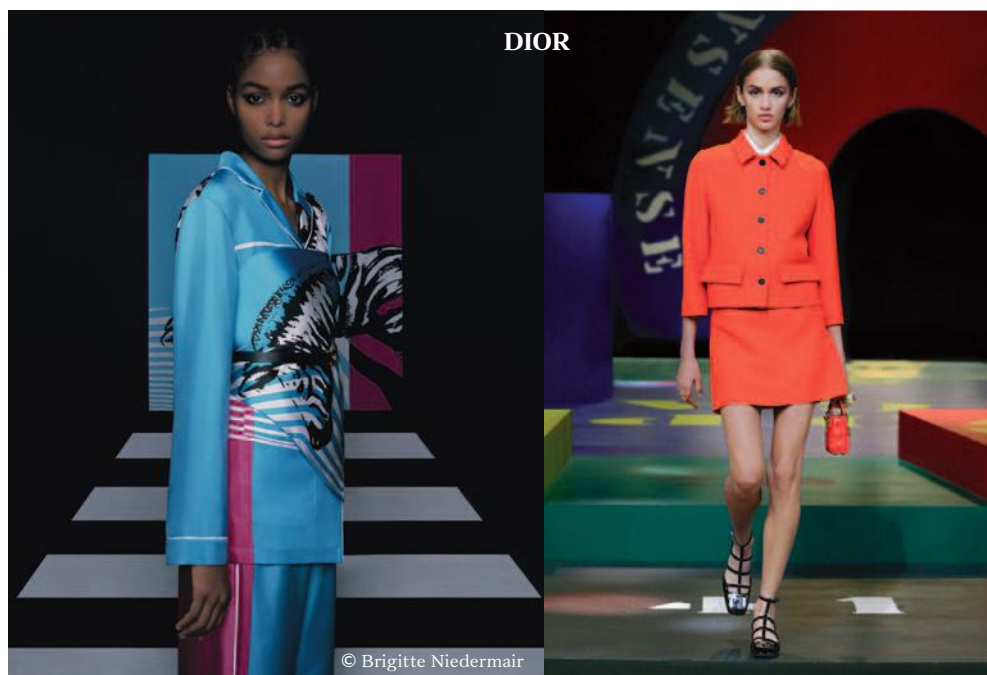
CET ÉTÉ LA MODE S'ÉCLATE : ROUGE, BLEU, JAUNE, VERT, ROSE, ORANGE... UNE CASCADE DE COULEURS VITAMINÉES BREF, LE BUT DU JEU, VOUS LAUREZ COMPRIS, EST DE NE SURTOUT PAS PASSER INAPERÇUE !

Dans le jargon journalistique on parle de « color block »...??? Cette expression de « **MODEUSE** » fait référence à une pratique en apparence basique : **utiliser la couleur comme composante principale de votre look**. vous n'allez pas choisir votre tenue à partir d'une veste ou d'une robe ni en fonction de sa coupe ou de sa matière, mais à partir de sa teinte.

Pour résumer : **VOUS MIXEZ UNE, DEUX... VOIRE TROIS COULEURS ET VOUS AUREZ TOUT BON !** Bien sûr, on oublie les rayures, les pois et autres imprimés fleuris, **il ne faut choisir que l'uni...** Tellement plus dynamique. Le meilleur atout pour capter tous les regards...

THIS SUMMER THE FASHION IS BURSTING, RED, BLUE, YELLOW, GREEN, PINK, ORANGE... IN SHORT, THE GOAL OF THE GAME, YOU WILL HAVE UNDERSTOOD, IS NOT TO GO UNNOTICED!

*In journalistic jargon we talk about "color block"...??? This expression of "FASHIONISTA" refers to a seemingly basic practice: using color as the main component of your look. You're not going to choose your outfit from a jacket or dress for its cut or material, but from its hue. **TO SUMMARIZE: YOU MIX ONE, TWO... OR EVEN THREE COLORS AND YOU'LL HAVE IT ALL RIGHT!!!!** Of course we forget about stripes, polka dots and other floral prints, **you only have to choose plain...** so much more dynamic and the best way to capture all eyes...*



Color Block

Plongeon Sophistiqué

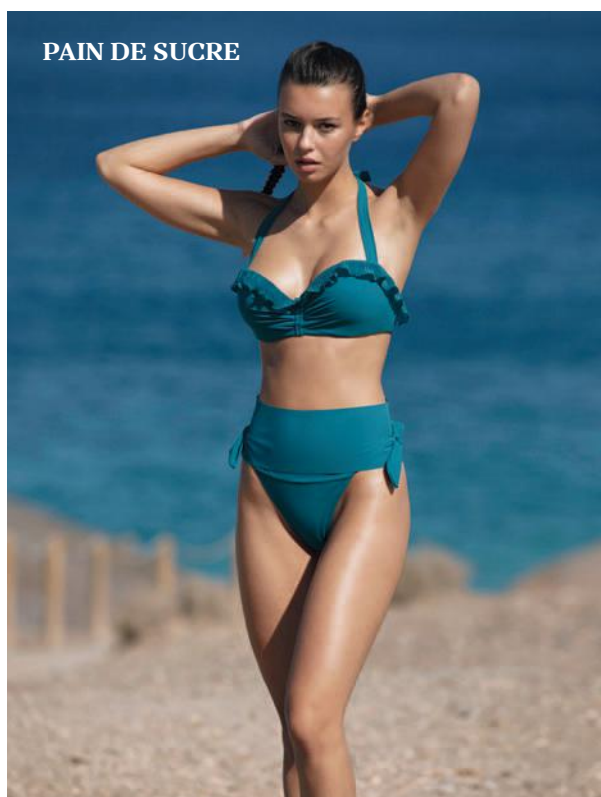
MODE MAILLOTS

CET ÉTÉ ON PLONGE DANS LE GRAND BAIN AVEC UNE ÉLÉGANCE ASSURÉE, l'esprit couture surfé sur le haut de la vague avec des effets de drapés, des boucles bijoux, des chaînes en guise de bretelles, des incrustations, **des découpes audacieuses, des tailles hautes pour les nageurs qui allongent la silhouette, des ceintures pour affiner la taille...**

On note aussi le retour des culottes rétro qui emboîtent et galbent les hanches et, par des effets de tissage, plaquent le ventre pour un effet encore plus plat... Toujours l'omniprésence d'une pièce noire, un grand classique, mais tellement indémodable ! Le bikini, avec ses petits liens sur les cotés, s'adapte facilement à toutes les morphologies, les Marques s'en donnent à coeur joie côté imprimés... Et comme on sait qu'à la plage « un rien habille », on peut s'autoriser toutes les libertés de style sous le soleil du midi !

*THIS SUMMER WE DIVE INTO THE BIG BATH WITH ASSURED ELEGANCE, the couture spirit flirts on the top of the wave with draping effects, jeweled buckles, chains as straps, inlays, **bold cutouts, high waists for swimmers that lengthen the silhouette, belts to make the waist thin...***

We also note the return of retro panties that fit together and shape the hips and by weaving effects flatten the belly for an even flatter effect... Still the omnipresence of the black one piece, a great classic, but so timeless! The bikini with its small ties on the sides adapts easily to all body types, brands give it to their heart's content on the printed side... And as we know that at the beach "nothing dresses up" we can therefore allow ourselves all the freedom of style under the midday sun!



Tote Bag

L'INDISPENSABLE CABAS !

CET ÉTÉ LE CABAS EST FULL. Oublié le panier à provisions... **le cabas est devenu, au fil du temps, l'accessoire indispensable en matière de sac.** Sa forme rectangulaire, on ne peut plus simple et efficace séduit toutes les femmes et toutes générations confondues. Les modeuses l'ont baptisé « **Tote Bag** », ce qui lui confère un côté hyper branché... Quoi qu'il en soit, il reste notre panier à courses privilégié, notre sac de plage préféré, bref **C'EST LE COMPAGNON IDÉAL POUR DES VACANCES SANS COMPROMIS !** le succès d'un concept : un cabas qui tient dans la main ! Il fallait être drôlement visionnaire en 1993 pour imaginer un sac pliable capable de tenir dans la main, léger et résistant avec seulement deux poignées de cuir, une toile nylon, le tout inspiré de l'origami japonais. **C'était l'idée de Philippe Cassegrain, petit fils du fondateur de la marque Longchamp.** Le pliage, c'est son nom, était né, succès immédiat et l'engouement ne s'est jamais arrêté ! Aujourd'hui c'est sa fille **SOPHIE DELAFONTAINE** qui poursuit l'écriture de cette incroyable odyssee : « *Mon père voulait créer le sac le plus fonctionnel possible avec une forte identité. Il voulait tout simplement pouvoir avoir à portée de main, un sac gain de place qui serve à tous les usages, à n'importe quel moment de la journée, au quotidien comme en voyage : sac de sport, courses, dossiers... Aujourd'hui, nous utilisons des textiles éco-responsables comme la toile de polyester recyclé. Depuis 2006, le Pliage s'offre des séries limitées créées par des créateurs célèbres comme Jérémy Scott. Sur internet, il est possible de jouer la carte de la customisation et de créer son propre Pliage en quelques clics. « Pour cet été, ma source d'inspiration a été un symbole très français. J'avais envie de retranscrire un week provençal, avec ses moments de convivialités, ses grandes tablées dans la cuisine et quoi de mieux que le torchon en lin pour illustrer l'art de vivre à la française ! Nous avons collaboré avec la maison Charvet qui existe depuis 1866 et qui tisse entre autres les sacs en lin pour les meuniers. En plus le cabas est ultra pratique, il se lave à la machine et se sèche comme un vrai torchon, c'est super pratique ! ».*



LONGCHAMP



IL ETAIT UN FIL.

*This summer, you can leave the shopping basket behind... **The Cabas bag has become the essential accessory over the years.** Its simple and efficient rectangular shape appeals to women of all generations. Fashionistas christened it a "tote bag", which made it particularly trendy... Whatever you want to call it, this bag remains our favourite shopping and beach accessory. **In short: it is the ideal accompaniment for a wonderful holiday!** A successful concept: a hand-dyed tote bag! You had to be a visionary in 1993 to imagine a foldable, hand-held bag that was light and hard-wearing, with just two handles made of leather and a nylon fabric, all inspired by Japanese origami, **yet this was the idea of Philippe Cassegrain, grandson of the founder of the Longchamp brand.** "Le Pliage", as it's also called, enjoyed immediate success and the craze just keeps on going! Today, it is his daughter **SOPHIE DELAFONTAINE** who continues to write this incredible odyssey: "My father wanted to create the most functional bag possible with a strong identity. He simply wanted to be able to have a space-saving bag at his fingertips that could be used for all purposes, at any time of the day, in everyday life as well as when travelling: a sports bag, a shopping bag, a bag to carryfiles in... Today, we use eco-friendly textiles such as recycled polyester canvas. Since 2006 we have released limited edition ranges of the Pliage, created by famous designers such as Jeremy Scott. On the internet, why not play the customisation card and create your own Pliage in just a few clicks. **"For this summer, my source of inspiration***

was a very French symbol. I wanted to recreate a week in Provence, these moments of conviviality, with these large tables in the kitchen and what better than the linen tea towel to illustrate the French art of living! We have been working alongside the Charvet company, which has existed since 1866 and weaves linen bags for millers, among other things. The bag is also really practical, it can be washed in the machine and dries like a tea towel, it's great!"

MAC DOUGLAS



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

TENDANCE DECO



**VOUS AVEZ
TOUS LES
CHOIX**

ELIT'HOME

Agence de Cavalaire au 04 94 00 05 75 | Agence de Sainte-Maxime au 04 94 96 83 83
www.elithome.fr/

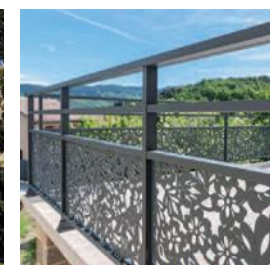
LA PROTECTION SOLAIRE ET LA FERMETURE DE VOTRE HABITAT SUR-MESURE !

Quel que soit votre souhait en matière de stores et menuiseries, ELIT'HOME saura le réaliser !

Avec plus de vingt ans d'existence à Cavalaire-sur-Mer, et près de quinze ans à Sainte-Maxime, Elit'Home répond à toutes vos demandes **dans les domaines de la menuiserie extérieure en PVC/aluminium/bois, et de la protection solaire intérieure et extérieure**. Plusieurs gammes sont proposées, ce qui permet de satisfaire tous les budgets. Stores, voiles d'ombrages, pergolas, fenêtres, volets, portes, portails, murs de verre repliables, ... **vous avez tous les choix !** Afin de vous proposer la solution la mieux adaptée à votre habitation, **l'équipe technico-commerciale se déplace à votre domicile, dans tout le golfe de Saint-Tropez**, pour définir votre besoin et trouver des agencements en harmonie avec votre environnement.

ELIT'HOME est une entreprise RGE (reconnue garante de l'environnement), qualification qui vous permet de bénéficier d'une TVA à taux réduit (5.5%), et en fonction de vos revenus, d'une prime rénovation (maprimerenov) pour les produits répondant aux critères d'isolation thermique.

Venez rencontrer l'équipe chaleureuse et professionnelle qui vous proposera des conseils personnalisés pour vos futurs projets.



SUN PROTECTION AND THE MADE-TO-MEASURE SHIELDING OF YOUR ROOMS!

Whatever your requirements in terms of blinds and joinery, ELIT'HOME will be able to satisfy them !

Present for over twenty years in Cavalaire-sur-Mer, and nearly fifteen in Sainte-Maxime, **Elit'Home meets all your needs in the fields of exterior PVC/aluminum/wood carpentry, and interior and exterior sun protection**. Several ranges are available, in order to meet all budgets. Blinds, shade sails, pergolas, windows, shutters, doors, gates, folding glass walls - **you will be spoiled for choice!**

In order to ensure you find the best solution for your home, the technical sales team carries out an in-person visit (service available throughout the Gulf of Saint-Tropez) in order to define your needs and propose solutions which are in harmony with your environment.

ELIT'HOME is recognised as an 'EGR' company (for its acronym in French, relating to its excellent environmental credentials), enabling you to benefit from a reduced rate of VAT (5.5%), and - depending on your income - renovation benefits (maprimerenov) for products meeting the thermal insulation criteria.

Come and meet the warm and professional team who will offer you personalised advice for your future projects.

GUILLAUME VOITURIER

UNE VIE ENTRE TERRE, MER ET AIR !

A 45 ANS, GUILLAUME VOITURIER A DÉJÀ VÉCU MILLE ET UNE VIES... APRÈS DES ANNÉES DE GALÈRE, IL VIT AUJOURD'HUI UN RÊVE ÉVEILLÉ EN MÉLANT SES DEUX PASSIONS : CRÉER DES IMAGES À SENSATION ET RELEVER PERPÉTUELLEMENT DE NOUVEAUX CHALLENGES. SON DERNIER EXPLOIT ? PHOTOGRAPHER LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ, DANS SON INTÉGRALITÉ, À 3KM DE HAUT ! RENCONTRE AVEC LE PHOTOGRAPHE-VIDÉASTE BIEN CONNU DU GOLFE ET DE LA RÉGION VAROISE, QUI NOUS RACONTE SON INCROYABLE VIE...



Texte : Anne Tabourel

Créée en 2006, la « petite » entreprise de Guillaume Voiturier Gvproduction fait son chemin et garde le cap... A la recherche permanente de l'innovation cinématographique aérienne, sous-marine et terrestre elle est aujourd'hui une référence dans le secteur de l'audiovisuel ! Il faut dire que Guillaume s'en est donné les moyens... Mélangez une rage de s'en sortir avec de l'audace et un immense talent, vous obtiendrez la recette de son succès !

« Avec la volonté on arrive à tout » nous confie-t-il avant de nous raconter les moments forts de sa vie qui ont fait ce qu'il est aujourd'hui. « Je viens de partout et de nulle part. Je me suis construit tout seul » commence-t-il... Né à Antibes, Guillaume grandit entre la Corse et la région PACA avec des parents séparés. Souffrant de troubles d'hyperactivité, le jeune garçon manque de cadre, est livré à lui-même. Pour tenter de retrouver une stabilité, il décide, à 14 ans, de rejoindre son père à Nice. Un échec... « Seuls l'art et le sport m'intéressaient à l'école. Je m'ennuyais dans les autres matières. Mes priorités étaient surtout de faire tout un tas de conneries avec mes mauvaises fréquentations ». A l'aube de ses 16 ans, il quitte l'école et son père puis se retrouve à la rue...

COMMANDO PARA

Passionné de sports extrêmes et aériens (largement inspiré par Patrick Swayze dans Point Break), Guillaume suit une formation en école prémilitaire parachutiste en Corse à 17 ans puis s'engage dans l'armée comme commando parachutiste le jour de ses 18 ans. Parfait pour être enfin cadré, apprendre l'ordre et retrouver le droit chemin me direz-vous ? Pas du tout... Bien au contraire... « L'armée ne m'a pas adouci... je ne supportais pas l'autorité abusive, de ce fait j'ai vite compris que ma carrière militaire serait très courte. J'en suis sorti encore plus endurci et écorché vif, mais j'y ai passé mes brevets et ça a confirmé mon goût pour les sports extrêmes qui me canalisent un peu... » raconte notre dur à cuire. Guillaume passe donc de « paumé » à « déphasé » mais a gagné en maturité. « J'ai continué les conneries mais plus par provocation que par ennui » confie-t-il. De là, Guillaume a enchaîné de nombreux petits boulots pour s'en sortir.

AUTODIDACTE

« Un jour, alors que je faisais la plonge dans une cafétéria de Saint-Laurent-Var, j'ai pris ma pause à l'extérieur. Il y avait un coucher de soleil magnifique. Telle une ombre chinoise, j'ai aperçu la silhouette d'un homme en train de photographier ce moment. J'ai eu un déclic. Je me suis dit que c'était ça la vie, la vraie. A cet instant précis, mon avenir a basculé. Je suis allé voir mon patron pour lui dire que je démissionnais. Je suis monté sur ma moto et je me suis arrêté



au premier magasin pour m'acheter un appareil photo ».

L'aventure photographique commence pour Guillaume. Certes dans les clichés de charme et pas de paysages et nature comme il en rêve, mais peu importe, la machine est en route et sur la bonne voie. Le jeune homme part surfer avec les copains à quatre heures du matin, travaille la journée et se forme seul à la technique de la photographie le soir.

Puis... « un jour, tout est devenu vrai ». De stages en petits boulots obtenus au culot, le jeune apprenti avance : les défilés de mode clandestins qu'il filme et photographie en boîte de nuit deviennent officiels. A présent directeur artistique, il organise des défilés aux Galeries Lafayette puis au Printemps. Guillaume fait des books pour des agences de mannequins, couvre des événements monégasques.



“
JE VIENS
DE PARTOUT
ET DE NULLE
PART.
JE ME SUIS
CONSTRUIT
TOUT SEUL.
”

Lors du mariage de sa tante, il rencontre Mélanie, tropézienne d'origine, « *qui me supporte maintenant depuis 23 ans* » s'amuse-t-il à dire. Il y a quinze ans, le couple décide de s'installer dans le golfe de Saint-Tropez pour la naissance de leur fille Laly. « *Je n'avais pas grand-chose à perdre mais il me fallait du matériel. Jean-Marc, l'ancien patron de ma femme, m'a filé un sacré coup de pouce pour obtenir un crédit bancaire. Je n'avais pas de quoi manger mais une caméra HD à 5000€. Pour me faire connaître, je me suis présenté à tous les commerçants. J'ai commencé à filmer les plus grandes soirées tropéziennes comme celles du Quai, les célèbres Soirées Blanches, La Voile Rouge etc.. Aussi, être le cameraman de célèbres Djs et artistes internationaux a été très constructif et formateur* » raconte-t-il.

HYPERACTIF HYPERSENSIBLE

Quand on demande à Guillaume Voiturier son secret, il répond « *l'inspiration et la connexion symbiotique à tout ce qui m'entoure* ». Hyperactif mais aussi hypersensible, il trouve toujours, lors du montage, le petit moment d'émotion capté lors d'un évènement qui va toucher les gens. Il met une âme là où il n'y en avait pas forcément. Depuis une dizaine d'années, Guillaume travaille pour certaines des plus importantes institutions varoises et plus particulièrement des intercommunalités, villes et offices de tourisme du golfe de Saint-Tropez. Guillaume s'est aussi forgé une belle réputation en France et à l'international. Ses images sont achetées par de nombreuses chaînes TV pour enrichir leurs sujets d'images immersives. Il a aussi interviewé en Californie les plus grandes stars hollywoodiennes comme entre autres Clint Eastwood, Andy Garcia, Justin Timberlake, Johnny Hallyday, Bill Murray et Mickey Rourke, Sylvester Stallone à la Fight Night à Saint-Tropez !

Guillaume a déjà fait deux fois le tour de la planète, passé de longs séjours en quête de l'image parfaite en Polynésie et en Guadeloupe : « *A 45 ans, je dois réinventer de nouveaux rêves car j'en ai déjà réalisé la plupart...* » avoue-t-il. Il s'est notamment lancé dans la production avec la web série humoristique "LES SAISONNIERS" tournée durant l'été 2020 à Saint-Tropez et d'autres projets de réalisations sont en cours.



PATROUILLE DE FRANCE

Un des tournages les plus marquants de sa carrière ? Donner le top du lâcher tricolore à la Patrouille de France et la filmer à bord d'aéronefs dédiés depuis sept ans dans le cadre du « **Free Flight World Masters de Sainte-Maxime** ».

Autre mission qui a marqué sa vie professionnelle : les reportages pour des missions humanitaires héliportées dans le désert marocain, encadrés par les autorités locales avec son ami photographe Anthony Holder. « *Je passe ma vie en l'air, surtout en hélicoptère. J'ai toujours rêvé d'être pilote de chasse. Monter à bord et les filmer ailes contre ailes est une expérience extatique* ».

Courts-Métrages, documentaires, clips musicaux, films institutionnels, images aériennes et sous-marine, les images mises en scène par Guillaume Voiturier sont des messages vivants, percutants et retenus... Pour plonger dans son univers fascinant et rêver quelques instants, rendez-vous sur sa page Allo Ciné et sur ses réseaux sociaux et sur son site web www.guillaumevoiturier.com !

Tirages exceptionnels 100 exemplaires dans le monde, à réserver très vite.





COUP DE CŒUR POUR... Le cap Taillat !

A cheval entre Ramatuelle et la Croix Valmer, c'est une merveille géologique et un poumon vert qui abrite de nombreuses espèces endémiques (faune et flore) entouré d'une eau turquoise incroyable...

Sa beauté atteint son paroxysme quand on prend de la hauteur...J'ai eu la chance de le survoler des centaines de fois et la sensation est toujours la même... MAGIQUE !



GUILLAUME VOITURIER

A LIFE BETWEEN LAND, SEA AND AIR!

AT 45 YEARS OF AGE, GUILLAUME VOITURIER HAS ALREADY LIVED A THOUSAND AND ONE LIVES... AFTER YEARS OF HARDSHIP, HE IS NOW LIVING THE DREAM BY MIXING HIS TWO PASSIONS: CREATING SENSATIONAL IMAGES AND PERPETUALLY MEETING NEW CHALLENGES. HIS LATEST FEAT? PHOTOGRAPHING THE GULF OF SAINT-TROPEZ, IN ITS ENTIRETY, FROM AN ALTITUDE OF THREE KILOMETRES! WELL KNOWN IN THE GULF AND VAR REGION, WE MEET THE PHOTOGRAPHER-VIDEOGRAPHER TO HEAR ABOUT HIS INCREDIBLE LIFE...

Created in 2006, Guillaume Voiturier's "small" company, Gvproduction, is making headway and staying the course... In its permanent search for aerial, underwater and terrestrial cinematographic innovations, it has become a benchmark in the audiovisual sector! It must be said that Guillaume has given himself the means... Mixing fervour with audacity and immense talent, you're sure to obtain his recipe for success!

"With willpower, you can achieve anything" he says, before recounting the highlights of his life that have made him who he is today. **"I come from everywhere and nowhere."** Born in Antibes, Guillaume grew up between Corsica and the PACA region with separated parents. As a young boy left to his own devices, he would lack structure and suffer from hyperactivity disorders. In an attempt to find stability, at the age of 14 he would decide to join his father in Nice.

This would prove to be a mistake... **"I was only interested in art and sport at school. I was bored in the other subjects. My priorities were mostly to get into a lot of trouble with the wrong people"**. At barely 16 years old, he leaves school and his father, and finds himself on the street...

COMMANDO PARATROOPER

Passionate about extreme and aerial sports (largely inspired by Patrick Swayze in Point Break), Guillaume trained in a pre-military paratrooper school in Corsica at the age of 17 and then joined the army as a Parachute Commando on his 18th birthday. Perfect, he finally found some structure, learned law and order and found the right path, you say? Not in the slightest... Quite the contrary... **"The army didn't soften me up...I couldn't stand abusive authority, so I quickly understood that my military career would be short lived. I came out of it even more hardened and tormented, but I passed my exams there and it confirmed my taste for extreme sports, which channelled me a bit..."** our tough cookie recounts. Guillaume went from **"lost"** to **"out of step"**, but grew in terms of maturity. **"I continued to do stupid things, but more out of provocation than boredom"**, he confides. After that, Guillaume did a series of odd jobs to get by.

SELF-TAUGHT

"One day, while I was washing dishes in a cafeteria in Saint-Laurent-Var, I took my break outside. There was a magnificent sunset. Like a shadow, I saw the silhouette of a man photographing the moment. Something just clicked in me. I said to myself, this is life, this is the real thing. At that precise moment, my future was thrown up in the air. I went to see my boss to tell him I quit. I got on my motorbike and stopped at the first shop to buy myself a camera."

And so Guillaume's photographic adventure began. Sure, he takes charming shots and not the landscapes and wilderness he dreams of, but it doesn't matter, the train is on the right track. The young man goes surfing with his friends at four in the morning, works during the day and teaches himself photographic technique at night.

Then... **"one day it all came true"**. From internships and odd jobs, the young apprentice has a level-up moment: the clandestine fashion shows he filmed and photographed in nightclubs would become official. Now Artistic Director, he organises fashion shows at Galeries Lafayette and Printemps. Guillaume makes books for model agencies and covers events in Monaco. At his aunt's wedding, he meets Mélanie, originally from Saint-Tropez, **"who has now supported me for 23 years"** it amuses him to tell us. Fifteen years ago, the couple decided to move to the Gulf of Saint-Tropez for the birth of their daughter, Laly.

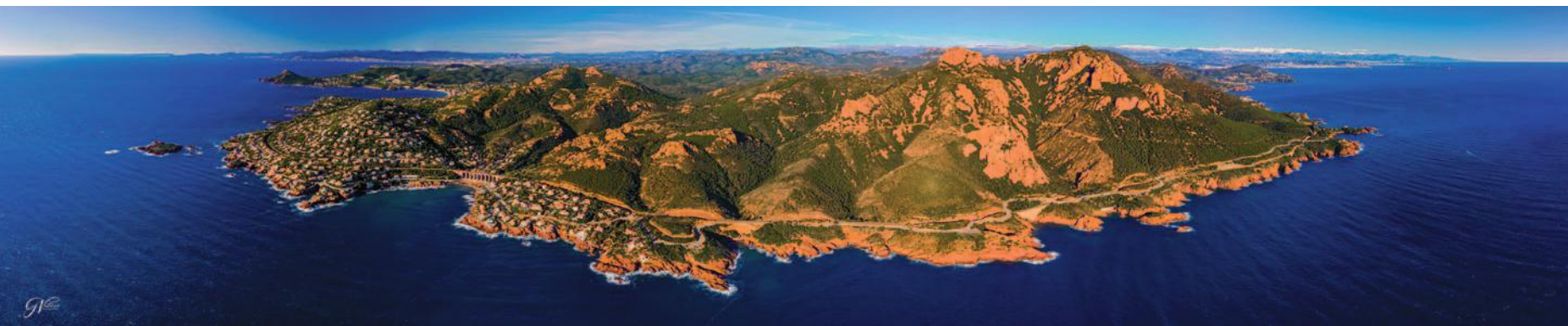
"I didn't have much to lose but I needed equipment. Jean-Marc, my wife's former boss, really helped me to get a bank loan. I had nothing to eat but I had 5000€ worth of HD camera. To get myself known, I introduced myself to all the shopkeepers. I started filming the biggest evenings in Saint-Tropez like those at the Quai, the famous White Parties, La Voile Rouge, etc... Also, being the cameraman of famous international DJs and artists has been very constructive and formative," he says.

When we ask Guillaume Voiturier what his secret is, he replies, **"inspiration and symbiotic connection to everything around me"**. Hyperactive but also hypersensitive, he always finds a little moment of emotion

during the editing process, a moment captured during an event that touches people. He adds a soul when there wasn't necessarily one there to begin with. For around a decade, Guillaume has been working for some of the most important institutions in the Var region and more particularly for the villages, towns and tourist offices in the Gulf of Saint-Tropez. Guillaume has also built up a good reputation in France and internationally. His photos are bought by many TV channels wanting to illustrate their features with immersive images. In California, he has interviewed some of the biggest Hollywood stars, such as Clint Eastwood, Sylvester Stallone, Andy Garcia, Justin Timberlake, Mickey Rourke, Johnny Hallyday and Bill Murray! Guillaume has already travelled around the world twice, with long stays in Polynesia and Guadeloupe in search of the perfect image: **"I have to invent new dreams because at 45 years old, I've already achieved most of them..."** he admits. Most notably, he has now ventured into production, with the humorous web series **"LES SAISONNIERS"** shot during the summer of 2020 in Saint-Tropez, and other production projects are underway.

PATROUILLE DE FRANCE

One of the most memorable shoots of his career? Giving the Patrouille de France the go-ahead to release the tricolour and filming it on board aircraft that for the past seven years have been a dedicated part of the **"Sainte-Maxime Free Flight World Masters"**. Another mission that marked his professional life: filming for helicopter-borne humanitarian missions abroad supervised by the local army. **"I spend my life in the air, especially in helicopters. I've always dreamed of being a fighter pilot. Climbing on board and filming them wing to wing is exhilarating"**. Short films, documentaries, music videos, institutional films, aerial images and images taken underwater – images staged by Guillaume Voiturier are messages that are full of life, powerful, moments captured... Dive into his fascinating universe and dream for a few moments by visiting his Allo Ciné page and his social media channels and on his website www.guillaumevoiturier.com!



LA VIE EST
BELLE



VILLA BELROSE

GASSIN. Boulevard des Crêtes
Tél. +33 (0)4 94 55 97 97
info@villa-belrose.com - www.althoffcollection.com



LA MAGIE D'UN LIEU D'EXCEPTION

Une oasis dans le golfe de Saint-Tropez : depuis notre villa Belrose sur une colline de Gassin, vous avez une vue dégagée sur la Méditerranée. Cinq minutes seulement vous séparent de la petite ville portuaire de la vibrante Côte d'Azur, tandis que vous profitez ici en haut de la tranquillité. L'hôtel exclusif 5 étoiles Althoff Villa Belrose accorde la plus grande importance à une gastronomie exigeante, à un intérieur haut de gamme et à une hospitalité authentique. **Le paysage impressionnant se charge du reste.**

THE MAGIC OF AN EXCEPTIONAL PLACE

*An oasis in the Gulf of Saint-Tropez: from our villa Belrose on a hill in Gassin, you have an unobstructed view of the Mediterranean. Just five minutes separate you from the small port town of the vibrant French Riviera, while you enjoy the tranquility here at the top. The exclusive 5-star Althoff Villa Belrose attaches the utmost importance to demanding gastronomy, upscale interiors and authentic hospitality. **The impressive landscape takes care of the rest.***

LILY OF THE VALLEY

LA CROIX-VALMER. Colline Saint Michel,
Boulevard Abel Faivre, Quartier de Gigaro.
Tél. +33 (0)4 22 73 22 00
reservations@lilyofthevalley.com - www.lilyofthevalley.com



WELLNESS ET LUXE :

IL ÉTAIT UNE FOIS L'HÔTELLERIE DE DEMAIN

Membre de la collection Leading Hotels of the World, Lily of the Valley est un hôtel de luxe 5 étoiles, ouvert à l'année, dédié à la perte de poids, au sport et au bien-être. A quelques minutes de Saint-Tropez, il s'établit dans un paysage préservé : celui du domaine du Cap Lardier. **Zone protégée, le poumon vert de la côte varoise se dresse au pied des 5km de sable fin de la plage sauvage de Gigaro.**

WELLNESS AND LUXURY:

ONCE UPON A TIME THE HOTEL INDUSTRY OF TOMORROW

*A member of the Leading Hotels of the World collection, Lily of the Valley is a 5-star, year-round luxury hotel dedicated to weight loss, sport and well-being. A few minutes from Saint-Tropez, it is established in a preserved landscape: that of the Cap Lardier estate. **Protected area, the green lung of the Var coast stands at the foot of the 5km of fine sand of the wild beach of Gigaro.***

HÔTEL DE LA CALANQUE

CAVALAIRE-SUR-MER. Rue de la Calanque 20
Tél. +33 (0)4 94 01 95 00 - reservation@hoteldelacalanque.com - hoteldelacalanque.com

LE PLAISIR DE SE DÉTENDRE

Niché sur les hauteurs de Cavalaire, l'hôtel de la Calanque offre un cadre exceptionnel et rare avec ses terrasses surplombant la merveilleuse calanque de Cron.

Endroit idéal pour se reposer ou passer une belle soirée autour d'un verre ou d'une table du restaurant accueillant les clients de l'hôtel comme les visiteurs. Pour une journée farniente, la piscine et son snack "le petit bleu" vous propose une carte fraîcheur avec des plats adaptés au climat chaud.

THE PLEASURE OF RELAXING

Nestled on the heights of Cavalaire, the Hotel de la Calanque offers an exceptional and rare setting with its terraces overlooking the wonderful calanque de Cron. Ideal place to rest or spend a beautiful evening over a drink or a table in the restaurant welcoming hotel guests and visitors alike. For a lazy day, the pool and its snack "le petit bleu" offers a fresh menu with dishes adapted to the hot climate.



IMMOSÚR

Côte d'Azur

VOTRE AGENCE IMMOBILIÈRE À LA CROIX VALMER

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

572 Boulevard St Raphaël
LA CROIX VALMER

IMMOSUR

Côte d'Azur

YOUR REAL ESTATE AGENCY IN LA CROIX VALMER

INCREASED KNOWLEDGE OF THE MARKET AND MORE THAN 20 YEARS OF EXPERIENCE IN REAL ESTATE TRANSACTION
FOR ALL YOUR REAL ESTATE PROJECTS IN LA CROIX VALMER AND IN THE GULF OF SAINT-TROPEZ

Tél. +33 4 94 81 76 54 - contact@immosur.immo
www.immosur.immo

BERTRAND FOUCHER IMMOBILIER

PROFESSIONNALISME ET SYMPATHIE !

Fort de plus de 22 ans d'expérience sur le secteur de la Corniche des Maures et de la presqu'île de Saint-Tropez, l'agence **Bertrand Foucher Immobilier** saura satisfaire **toutes vos demandes et toutes vos exigences** : achat, vente, location saisonnière ou annuelle.

Bertrand Foucher, natif de la région, a fait ses études de Droit à Aix-en-Provence. Son agence, ouverte depuis plus de vingt ans, est répartie aujourd'hui dans trois communes avec une équipe professionnelle sympathique et à l'écoute. **Grâce aux nombreux avis positifs des clients, Bertrand Foucher Immobilier est d'ailleurs le mieux noté sur Google dans le secteur !**

Que vous cherchiez un bien à vendre ou à louer, pour la saison ou à l'année, Sylvain, chargé de transaction et Marine vous conseilleront au centre de Cavalaire. A la Croix-Valmer, c'est Petra et Mina qui vous accompagneront dans vos recherches de biens dans le cœur du golfe.

Enfin, Valérie, Fidelia et Guillaume vous attendent dans l'agence du Rayol-Canadel pour vous conseiller dans le secteur de Cavalaire, Cavalière, Pramousquier et le Rayol.

Même si rien ne remplace le contact humain, domaine dans lequel l'équipe de Bertrand Foucher Immobilier excelle tout naturellement, vous pouvez aussi visiter le site web : agencedecavalaire.com



**BERTRAND FOUCHER
IMMOBILIER**

Cavalaire - La Croix-Valmer - Le Rayol-Canadel

PROFESSIONALISM AND SYMPATHY!

*With more than 22 years of experience in the Corniche des Maures sector and the Saint-Tropez peninsula, the **Bertrand Foucher Immobilier** agency will satisfy all your requests and requirements: purchase, sale, seasonal or annual rental.*

*Bertrand Foucher, a native of the region, studied law in Aix-en-Provence. His agency, open for more than twenty years, is now spread over three municipalities with a friendly and attentive professional team. **Thanks to the many positive customer reviews, Bertrand Foucher Immobilier is also the best rated on Google in the sector!***

Whether you are looking for a property for sale or rent, for the season or year-round, Sylvain, transaction manager and Marine will advise you in the center of Cavalaire. At La Croix-Valmer, Petra and Mina will accompany you in your search for goods in the heart of the Gulf.

Finally, Valérie, Fidelia and Guillaume are waiting for you in the Cavalière, Pramousquier and Rayol.

*Even if nothing replaces human contact, an area in which **Bertrand Foucher Immobilier's** team naturally excels, you can also visit the website: agencedecavalaire.com*



147 Avenue des Alliés à Cavalaire sur Mer.
Tél. +33(0)4 94 00 43 33 - agencedecavalaire.com

1 Rue Mistral au Rayol-Canadel.
Tél. +33(0)4 94 93 17 75 - agencedurayolcanadel.com

31 Rue Louis Martin, La Croix-Valmer.
Tél. +33(0)4 94 55 33 86 - agencedelacroixvalmer.com

**ACHAT
VENTE
LOCATION**



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

CHÂTEAU DE CHAUSSE Rosé 2021 - AOP Côtes de Provence

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

A 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 remercerez 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

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 "Saint-Jean" Rouge 2020 - IGP Côteaux du Verdon

CÉPAGES : Grenache - **TERROIR :** Argilo-calcaire



Myrko Tépous 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. Sa cuvée Saint-Jean, en rapport avec la fameuse fête organisée au mois de Juin, offre un nez charmeur de petits fruits rouges et noirs des bois. Le grenache, travaillé en mono cépage, exprime ici tout son caractère et sa typicité, en proposant un bel équilibre entre gourmandise et légèreté, le tout relevé par une petite touche d'épices.

Un filet de canette, une pointe de 4 épices, une sauce onctueuse aux framboises et croyez-moi vous allez vous régaler en associant ce plat avec ce vin, sans oublier d'écouter Sultans Of Swing de Dire Straits.

POURQUOI CET ACCORD ?

Les framboises de la sauce rappelleront la fraîcheur du vin et les épices feront écho à celles présentes dans le vin. La finesse de la canette saura mettre en valeur ce vin séduisant et Dire Straits saura vous mettre dans l'ambiance !

Myrko Tépous 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. Its cuvée Saint-Jean, in connection with the famous festival held in June, offers a charming nose of small red and black fruits of the woods.

The Grenache, worked in a single grape variety, expresses here all its character and typicity, proposing a nice balance between delicacy and lightness, all highlighted by a small touch of spices.

A filet of cans, a touch of 4 spices, a creamy raspberry sauce and believe me you will enjoy combining this dish with this wine, not to mention listening to Sultans Of Swing from Dire Straits.

WHY THIS PAIRING?

The raspberries in the sauce will recall the freshness of the wine and the spices will echo those present in the wine. The finesse of the can will highlight this seductive wine and Dire Straits will put you in the mood!

GRAPE VARIETIES : Grenache
SOIL : Clay-Limestone

FONDUGUES PRADUGUES "Rouge d'été" 2021 - Vin de France

CÉPAGES : Cinsault - TERROIR : Sable, Limons, Graviers, Galets

Le Rouge d'été est élevé quelques mois dans des œufs en béton, ce qui permet de développer significativement les arômes fruités et d'apporter fraîcheur naturelle et légèreté au vin. Le cinsault, que l'on retrouve généralement dans les rosés, est ici travaillé seul, pour exprimer sa singularité et sa finesse unique. Le nez présente de beaux arômes de fruits rouges frais et de poivre, et la bouche légère laisse percevoir de subtiles notes animales, herbacées et fruitées, qui rappellent les premières cerises croquantes de l'été. Les tanins sont d'une grande finesse.

C'est un vin rouge biodynamique qui s'accorde parfaitement à la saison d'été, pour sa buvabilité et sa gourmandise, mais qui peut tout aussi bien accompagner les autres saisons grâce à sa souplesse. Restons en été et faisons-nous plaisir avec les fameuses grillades que l'on aime tous partager en famille ou entre amis le dimanche midi ! Faites donc griller quelques côtelettes d'agneau, passez un tour de moulin à poivre après la cuisson et rajoutez une sauce chimichurri en écoutant "Leave a Light On" de Tom Walker, vous allez vous régaler.

POURQUOI CET ACCORD ?

La tendreté de la viande mettra en valeur la texture délicate du vin et le poivre rappellera

les arômes du vin. Le côté convivial du barbecue est un clin d'œil parfait au nom de la cuvée "Rouge d'été". Quant à la musique... je vous laisse l'écouter, vous m'en direz des nouvelles !



The cuvée "Rouge d'été" is raised a few months in ovoid concrete tank, which allows it to significantly develop the fruity aromas and bring natural freshness and lightness to the wine. The cinsault, usually found in rosés, is here worked alone, to express its singularity and its unique finesse. The nose has nice aromas of fresh red fruit and pepper, and the light palate reveals subtle animal, grassy and fruity notes, reminiscent of the first crunchy cherries of the summer. The tannins are very fine.

It is a biodynamic red wine that fits perfectly with the summer season, for its drinkability and its gluttony, but which can also accompany other seasons thanks to its flexibility. Let's stay in summer and enjoy the famous grills that we all like to share with family or friends on Sunday lunch! So let's grill some lamb chops, take a spin on the pepper mill after cooking, and add a chimichurri sauce while listening to "Leave a Light On" by Tom Walker, I'm sure you will enjoy.

WHY THIS PAIRING?

The tenderness of the meat will highlight the delicate texture of the wine and the pepper will recall the aromas of the wine. The friendly side of the barbecue is a perfect nod to the name of the cuvée "Rouge d'été". As for the music... I let you listen to it, you will tell me the news!

GRAPE VARIETIES : Cinsault - 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 microclimate 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



POUR VOS



PAPILLES

LA TABLE DE MAMIE

CAVALAIRE. 105 rue saint pierre - Tél. 04 94 06 59 92
Ouverture 7/7 jours tous les soirs et mercredi et week-end le midi.

CUISINE AUTHENTIQUE ET SAVOUREUSE

Alexandra vous réserve un accueil chaleureux à la Table de Mamie où elle met à l'honneur ses deux grands-mères, ainsi que sa maman « Mamie Poupie » qui n'est jamais loin pour donner des conseils au chef... Une ambiance familiale et conviviale où Mathieu, son fils, travaille aussi en cuisine. A la carte, une cuisine traditionnelle française et méditerranéenne avec cet été, Aioli Maison tous les vendredis, la Daube de poulpe, les Encornets Farcis à la provençale ou la Marmite du Pêcheur avec sa soupe de poissons de roche et son filet de Saint Pierre. Côté terre, les abats et triperies sont sublimes et le Saint-Marcelin rôti séduit tous les gourmands. En dessert, laissez-vous tenter par le riz au lait sauce caramel beurre salé, la traditionnelle mousse au chocolat ou la pavlova aux fruits du moment ! Les produits sont locaux comme le fromage et la charcuterie de Haute Provence (d'où viennent Alexandra et Mathieu), les préparations maison sont concoctées avec amour, inspirées des chères grands-mères...

Formule à 18.90€ le midi ou Menu de Mamie (midi et soir) à 29.50€.



AUTHENTIC AND TASTY CUISINE

Alexandra offers you a warm welcome at the Table de Mamie where she honors her two grandmothers, as well as her mother "Mamie Poupie" who is never far away to give advice to the chef... A family and friendly atmosphere where Mathieu, his son, also works in the kitchen. A la carte, a traditional French and Mediterranean cuisine with this summer, Aioli Maison every Friday, the Octopus Daube, the Encornets Stuffed in the Provençal style or the Marmite du Pêcheur with its rock fish soup and saint Pierre fillet. On the land side, the offal and triperies are sublimated and the roasted Saint-Marcelin seduces all gourmets. For dessert, let yourself be tempted by the rice pudding salted butter caramel sauce, the traditional chocolate mousse or the pavlova with fruit of the moment! The products are local such as cheese and cold cuts from Haute Provence (where Alexandra and Mathieu come from), **homemade preparations are concocted with love, inspired by dear grandmothers...** Formula at 18.90 € for lunch from Monday to Saturday or Menu de Mamie (lunch and evening) at 29.50 €.

B SUSHIS

LA CROIX-VALMER. 572 Boulevard de St Raphaël.

Tél. 06 16 01 16 42 - Insta : bsushis83 - Fb : b'sushis - Livraisons sur La Croix-Valmer, Gassin, Cavalaire et Cogolin.



NOUVEL ARRIVANT À LA CROIX VALMER

Sushis, Maki, California, Spring roll.....

Derrière chacun de nos plateaux il y a des cuisiniers qui taillent, découpent cuisent et assaisonnent pour le plaisir de vos papilles et la réussite de vos soirées. Vous pouvez également louer les services de notre food truck pour toutes vos occasions. **Ouvert 7/7, livraisons sur La Croix Valmer, Gassin, Cavalaire et Cogolin.**

NEWCOMER TO THE VALMER CROSS

Sushis, Maki, California, Spring roll.....

Behind each of our trays there are cooks who cut, cut and season for the pleasure of your taste buds and the success of your evenings. You can also hire the services of our food truck for all your occasions. **Open 7/7, deliveries on La Croix Valmer, Gassin, Cavalaire and Cogolin.**



LE REFUGE À GIGARO

LA CROIX-VALMER. 1412 Boulevard de Gigaro - www.lerefugegigaro.fr
Le Plein Ciel: ouvert le soir du jeudi au dimanche pendant la période estivale.
Le Refuge: ouvert tous les jours midi et soir jusqu'à fin octobre.
Parking privé et gratuit sur place.



UNE CARTE ET UN CADRE D'EXCEPTION...

Ouvert en 1964, LE REFUGE propose une cuisine authentique et des produits locaux de saison toute l'année avec une carte évolutive. Le propriétaire des lieux **Laurent Piombo met un point d'honneur à travailler avec des producteurs passionnés et des pêcheurs traditionnels, pour le plus grand plaisir de vos papilles...**

Connu pour sa superbe terrasse offrant une vue idyllique sur la baie de Gigaro, l'établissement vient d'ouvrir en plus un rooftop baptisé « **Le Plein Ciel** ». Cette nouvelle table propose un menu gastronomique en six étapes avec des produits issus du circuit court (légumes bio du Jardin de la Piboule à Grimaud, poissons sauvages de ligne de Méditerranée, viandes d'exception, truffes tuber aestivum du Var...).

Aux fourneaux, deux Chefs réputés : Sébastien Massart, qui propose notamment son entrée signature la Tomate rose de Berne farcie de burrata à la truffe, en plat le Wellington d'agneau confit et rosé ou encore le Thon mi-cuit au sésame avec ses légumes et son jus de crustacé infusé à la fève de tonka.

Côté dessert, c'est Christophe Venturi, Chef Pâtissier qui nous régale avec ses créations d'été comme sa Tarte au citron sorbet citron basilic et pâte sablée au sésame noir ou son fameux baba au rhum...



**PRODUITS
ISSUS DU
CIRCUIT
COURT**



AN EXCEPTIONAL MAP AND SETTING...

Opened in 1964, LE REFUGE offers authentic cuisine and seasonal local products all year round with an evolving menu. **The owner of the place Laurent Piombo makes it a point of honor to work with passionate producers and traditional fishermen, to the delight of your taste buds...**

Known for its superb terrace offering an idyllic view of Gigaro Bay, **the establishment has just opened a rooftop called "Le Plein Ciel". This new table offers a gastronomic menu in six stages with products from the short circuit (organic vegetables from the Jardin de la Piboule in Grimaud, wild fish of Mediterranean line, exceptional meats, truffles tuber aestivum of the Var ...).**

In the kitchen, two renowned Chefs: Sébastien Massart, who offers his signature starter the Bernen Pink Tomato stuffed with burrata with truffle, the Wellington of candied lamb and rosé or the tuna half-cooked sesame with its vegetables and crustacean juice infused with tonka bean.

On the dessert side, it is Christophe Venturi, Pastry Chef who delights us with his summer creations such as his Lemon tart sorbet lemon basil and shortbread dough with black sesame or his famous baba with rum...

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS **LES 3 CAPS** L'HÔTELLERIE-RESTAURATION POUR PASSION !

Texte : Anne Tabourel - Photos : Franck Provost



**ATTENDU DEPUIS LONGTEMPS PAR LES PROFESSIONNELS
EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE DU GOLFE DE SAINT-TROPEZ,
LE CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA) LES 3 CAPS
PROPOSE DES FORMATIONS QUALIFIANTES
DEPUIS PLUS DE DEUX ANS À LA CROIX-VALMER.**



“

ARNAUD DONCKELE EST LE PREMIER PARRAIN DE LA PROMOTION 2021 DU CFA

”

Le jour où nous le contactons, le directeur du CFA, Alain Delaplace, est en « déplacement ». Accompagné de son bras droit, Sylvain Levallois, ambassadeur chargé du développement et formateur bar, rendent visite à leurs apprentis sur le terrain, dans l'établissement où ces derniers travaillent en alternance. « *Le centre accueille 25 jeunes, ce qui permet un suivi personnalisé pour chacun* » nous explique t'-il. « *On se rend de temps en temps sur le lieu d'apprentissage pour voir si tout se passe bien* ».

LARGE CHOIX DE FORMATIONS

Ouvert en septembre 2020, le CFA bénéficie d'une implantation privilégiée dans le Golfe de Saint Tropez autour des 3 Caps : Le cap Lardier, le cap Taillat et le cap Camarat, à quelques pas de la mer. Des apprentis de tout le Golfe y sont accueillis avec cette année autant de jeunes femmes que de jeunes hommes. Ils sont âgés de 16 à 29 ans, sortent du collège ou du lycée mais sont aussi parfois des étudiants en réorientation auxquels l'équipe de formateurs expérimentés apporte un encadrement et un accompagnement individualisé. L'objectif : les aider à réussir au mieux leur début de carrière

professionnelle. Des Formations Pour Adultes (FPA) sont également proposées pour devenir formateur.

Serveur, commis, chef de rang, gouvernant(e), réceptionniste, flair bartender, pizza, barista, sushi, le choix des formations est large et peut être complété par d'autres telles que langues, bureautique, informatique...

UN MANQUE À COMBLER

L'avantage est que les jeunes (ou les moins jeunes) peuvent débiter à tout moment de l'année (sauf dans le cadre d'un CFA). "Ici on qualifie nos apprentis, on les diplôme grâce à un titre professionnel et un CAP. On inclut les cours théoriques et les matières générales dans la mise en pratique. C'est attrayant pour nos élèves" explique le directeur. Les formations sont toutes professionnelles et sans requis de niveaux d'études.

Le CFA permet de sortir des talents dans un bassin qui en manque cruellement. La plupart des hôtels-restaurants ont en effet toujours un grand besoin de personnel durant la saison estivale. Ainsi, le centre travaille en étroite collaboration avec les

organismes locaux (pôle emploi, la mission locale) qui œuvrent pour l'insertion professionnelle, ainsi que les établissements du secteur.

ESPACES PÉDAGOGIQUES

Le centre de formation qui a pu voir le jour grâce à l'EPF P.A.C.A. et la commune de La Croix-Valmer comprend une grande pièce répartie en plusieurs espaces : Cuisine, restaurant et bar pédagogiques, le coin réception ainsi que deux salles de cours. Il y a également une chambre pédagogique réservée aux apprentis gouvernant(e)s. Les locaux bénéficient de matériels performants comme un grand écran relié à une caméra qui permet aux élèves de ne manquer aucun geste explicatif du chef.

Chef de La Vague d'Or à Saint-Tropez et pourvu de trois étoiles au Michelin depuis 2013, Arnaud Donckele est le premier parrain de la promotion 2021 du CFA. Un autre chef réputé le rejoindra bientôt dans cette mission pour le côté pâtisserie...

Inscriptions auprès de :
CFR 3 Caps au 04 89 11 01 25
Mission locale du Golfe de St-Tropez au 04 94 54 62 52
C.C.A.S. de La Croix Valmer au 04 98 12 68 40
777 boulevard Georges Selliez,
83420 La Croix-Valmer
www.cfa3caps.fr

APPRENTICE TRAINING CENTRE LES 3 CAPS

HOTELS AND RESTAURANTS FOR PASSION!

LONG AWAITED BY RESTAURANT AND HOTEL PROFESSIONALS IN THE GULF OF SAINT-TROPEZ,
THE LES 3 CAPS APPRENTICE TRAINING CENTRE (CFA)
HAS BEEN OFFERING QUALIFYING TRAINING FOR MORE THAN TWO YEARS IN LA CROIX-VALMER.



The day we contact him, the director of the CFA, Alain Delaplace, is on a "trip". Accompanied by his right-hand man, Sylvain Levallois, ambassador in charge of development and bar trainer, visit their apprentices in the field, in the establishment where they work alternately. "The center welcomes 25 young people, which allows a personalized follow-up for everyone" he explains. "We go to the learning place from time to time to see if everything is going well."

WIDE CHOICE OF TRAINING

Courses Opened in September 2020, the CFA enjoys a privileged location in the Gulf of Saint Tropez around the 3 Capes: Cap Lardier, Cap Taillat and Cap Camarat, a few steps from the sea. Apprentices from all over the Gulf are welcomed with this year as many young women as young men. They are aged 16 to 29, come out of middle school or high school but are also sometimes students in reorientation to whom the team of experienced trainers provides supervision and individualized support. The goal: to help them make the most of their early professional career. Adult Training (FPA) is also offered to become a trainer.

Waiter, clerk, chef de rang, housekeeper, receptionist, flair bartender, pizza, barista, sushi, the choice of training is wide and can be supplemented by others such as languages, office automation, computer science ...

A GAP TO FILL

The advantage is that young (or not so young) can start at any time of the year (except as part of a CFA). "Here we qualify our apprentices, we graduate them thanks to a professional title and a CAP. Theoretical courses and general subjects are included in the practice. It's attractive for our students," explains the principal. The training courses are all professional and without required levels of study.

The CFA makes it possible to bring out talents in a pool that is sorely lacking. Most hotels-restaurants always have a great need for staff during the summer season. Thus, the center works in close collaboration with local organizations (employment center, the local mission) that work for professional integration, as well as institutions in the sector.

EDUCATIONAL SPACES

The training center that was created thanks to the EPF P.A.C.A. and the municipality of La Croix-Valmer includes a large room divided into several spaces: Kitchen, educational restaurant and bar, the reception area and two classrooms. There is also an educational room reserved for apprentices who are governing. The premises benefit from high-performance equipment such as a large screen connected to a camera that allows students not to miss any explanatory gesture of the chef.

Chef of La Vague d'Or in Saint-Tropez and with three Michelin stars since 2013, Arnaud Donckele is the first sponsor of the 2021 class of the CFA. Another renowned chef will soon join him in this mission for thepastry side ...

**CFR 3 Caps au 04 89 11 01 25
777 boulevard Georges Selliez,
83420 La Croix-Valmer
www.cfa3caps.fr**



GEORCE

UNE EXPÉRIENCE ULTIME SOUS-MARINE !

Texte : Anne Tabourel





A la Croix-Valmer, la plage de Gigaro est un lieu préservé, d'une grande beauté, qui accueille une riche faune et flore aquatiques. Le scooter sous-marin électrique et le paddle transparent sont des outils respectueux de l'environnement qui permettent de découvrir un large éventail des espèces endémiques de la Méditerranée...

Une expérience rare que propose Guillaume Voiturier, photographe-vidéaste, amoureux de la Nature avec GFORCE AQUAGLISS. Cet ambassadeur du Golfe de Saint-Tropez, ravi de partager sa passion pour le monde sous-marin, vous donne de précieux conseils afin d'observer au mieux ces trésors aquatiques tout en respectant l'environnement. « *Gigaro est un site incroyable, pour moi l'un des plus beaux du golfe* » confie-t'il.

BANCS DE POISSONS

Après un petit briefing, vous pourrez louer un scooter sous-marin ou un paddle transparent puis partir faire de belles rencontres : bancs de poissons, poulpes, raies... Si vous avez quelques phobies, ce sera l'occasion de les guérir. « *On est parfois inquiets à la vue de l'herbier de Posidonies, mais saviez-vous qu'il est l'écosystème le plus emblématique de Méditerranée et l'un des plus importants pour son fonctionnement ? Il ne s'agit pas d'une algue mais d'une plante qui fleurit et abrite une grosse partie de la faune endémique !* »

L'autonomie et la vitesse du scooter sous-marin dépendent du gabarit de la personne mais le petit engin de trois kilos avance entre 5 et 9km/h pendant 15 à 25 minutes. De quoi se faire plaisir vue la concentration de la faune et la flore à cet endroit ! Discret avec un léger bruit d'hélice, il ne perturbe pas les poissons et permet de les approcher de très près. L'avantage est que l'on ne se fatigue pas à palmer. Si vous préférez ne pas vous mouiller, vous pourrez observer la faune et la flore sous-marine depuis un paddle transparent, seul ou à deux. L'effet grossissant est un plus !

**ACTIVITÉS ACCESSIBLES
À TOUS, DÈS 9-10 ANS,
SOUS LA RESPONSABILITÉ
DES PARENTS,
À CONDITION D'ÊTRE
EN BONNE SANTÉ.
LES LUNETTES
SONT FOURNIES.
PENSEZ À PRENDRE
VOTRE TUBA !**



GFORCE

AN ULTIMATE UNDERWATER EXPERIENCE!



In La Croix-Valmer, the beach of Gigaro is a preserved place, of great beauty, which hosts a rich aquatic fauna and flora. The electric underwater scooter and the transparent paddle are environmentally friendly tools that allow you to discover a wide range of endemic species of the Mediterranean...

A rare experience offered by Guillaume Voiturier, photographer-video-grapher, nature lover with GFORCE AQUAGLISS. This ambassador of the Gulf of Saint-Tropez, delighted to share his passion for the underwater world, gives you valuable advice to best observe these aquatic treasures while respecting the environment. "Gigaro is an incredible site, for me one of the most beautiful in the Gulf," he says.

SCHOOLS OF FISH

After a short briefing, you can rent an underwater scooter or a transparent paddle and then go for beautiful encounters: schools of fish, octopus, rays ... If you have some phobias, this will be an opportunity to cure them. "We are sometimes worried at the sight of the Posidonia herbarium, but did you know that it is the most emblematic ecosystem of the Mediterranean and one of the most important for its functioning? It is not an algae but a plant that blooms and shelters a large part of the endemic fauna! »

The autonomy and speed of the underwater scooter depend on the size of the person but the small machine of three kilos advances between 5 and 9km / h for 15 to 25 minutes. What to enjoy given the concentration of fauna and flora in this place! Discreet with a slight propeller noise, it does not disturb the fish and allows them to approach them very closely. The advantage is that you do not get tired of palming. If you prefer not to get wet, you can observe the underwater fauna and flora from a transparent paddle, alone or in pairs. The magnifying effect is a plus!

**ACTIVITIES ACCESSIBLE
TO ALL, FROM 9-10 YEARS,
UNDER THE RESPONSIBILITY
OF PARENTS, PROVIDED
THEY ARE IN GOOD HEALTH.
GLASSES ARE PROVIDED.
REMEMBER TO TAKE
YOUR SNORKEL!**

**Plage de Gigaro 83420 La Croix-Valmer
Au niveau du poste de secours. Grand parking sur place à moins de 200 mètres.
Sur réservation : Tél. 06 22 02 59 33**

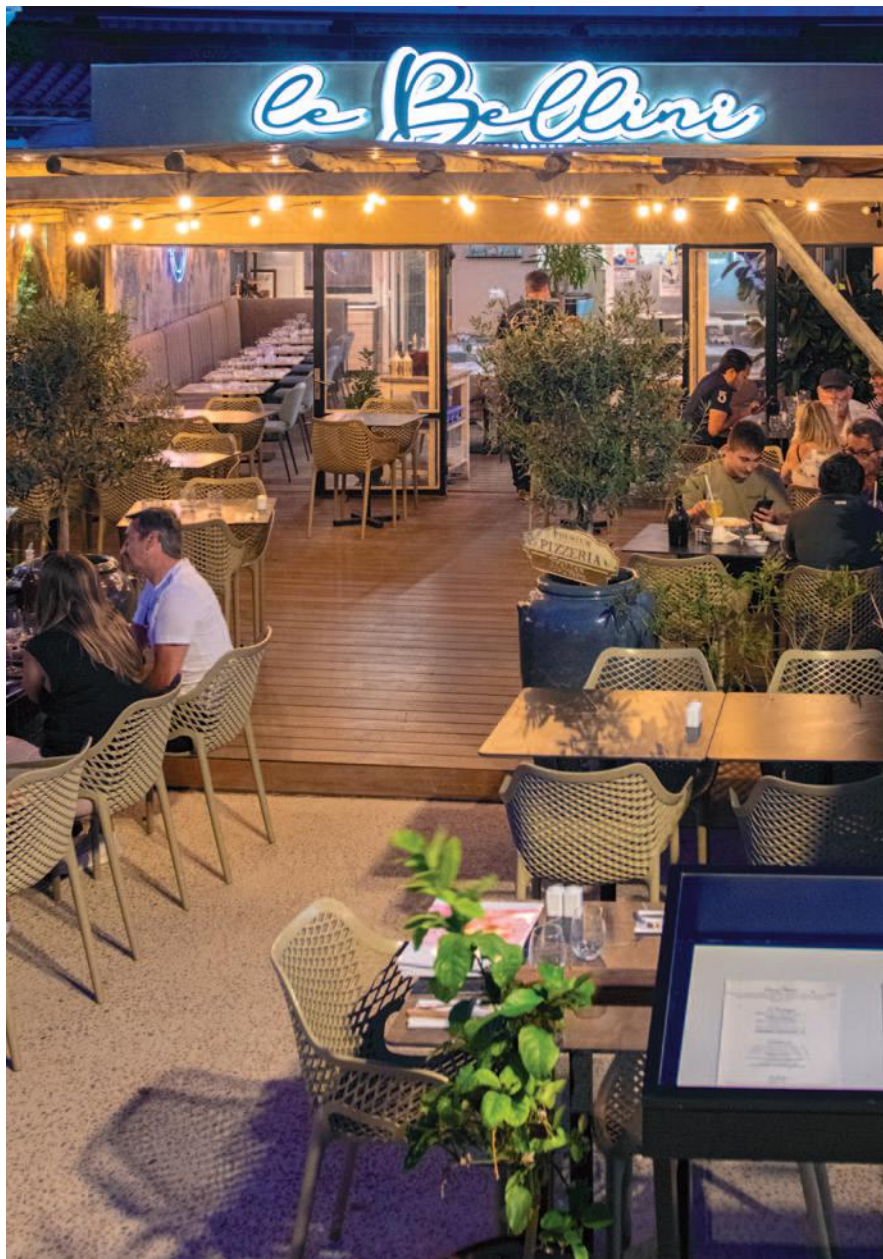


UNE
JOURNÉE
ET
UNE SOIRÉE
IDÉALE

BELLINI

CAVALAIRE. LE BELLINI RESTAURANT. Résidence du Port - Tél. +33(0)4 94 29 95 14

BELLINI PLAGE : 8 allée des mendoles - Tél. +33(0)4 94 62 77 31



LA DOLCE VITA !

Après une balade au Port de Cavalaire, faites escale au Bellini. Depuis treize ans, le sympathique chef napolitain Vito Avella vous concocte **une cuisine 100% italienne avec des produits de grande qualité**. Face aux bateaux, vous pourrez déguster ses célèbres spaghetti alle vongole, ou pasta aux fruits de mer, sa véritable cotoletta alla milanaise, ou encore le Gran fritto misto.

Un peu plus loin, le Bellini à la plage vous promet **un pur moment de détente dans un cadre idyllique**. La décoration très cosy avec du mobilier venu de Bali n'empêche pas la convivialité et l'ambiance « comme à la maison ». Charlène, la femme de Vito vous réserve un accueil chaleureux. A la carte : des poissons frais entiers de la pêche locale selon arrivage, des langoustes, la Big Mozzarella di bufala livrée directement de Naples, et pour finir en apothéose des gourmandises telles que : le « big baba » à partager, l'incontournable tiramisù della casa ou la belle assiette de fruits frais.

Vous l'aurez compris au Bellini à la plage, c'est LA DOLCE VITÀ...





LA DOLCE VITA !

After a walk at the Port of Cavalaire, stop at bellini. For thirteen years, the friendly Neapolitan chef Vito Avella has been **concocting 100% Italian cuisine with high quality products**. In front of the boats, you can taste its famous spaghetti alle vongole, or pasta with seafood, its real Milanese cotoletta alla, or the Gran fritto misto.

A little further, the Bellini at the beach promises you a **pure moment of relaxation in an idyllic setting**. The very cozy decoration with furniture

from Bali does not prevent the conviviality and the atmosphere "like at home". Charlene, Vito's wife, offers you a warm welcome. The carte: whole fresh fish from the local fishery according to arrival, lobsters, the Big Mozzarella di bufala delivered directly from Naples, and to finish in apotheosis delicacies such as: the "big baba" to share, the inevitable tiramisù della casa or the beautiful plate of fresh fruit.

You will have understood it at the Bellini at the beach, it is LA DOLCE VITÀ...

UNE
CUISINE
EXOTIQUE

FILAO PLAGE

LA CROIX-VALMER. Plage du débarquement - Tél. 04 94 81 39 01 - www.lefilaoplage.com



UN LIEU UNIQUE AU GOÛT EXOTIQUE

Un air mauricien souffle délicatement au Filao Plage... Ouvert en 2019, le lieu, idéalement situé sur la belle plage du débarquement à La Croix-Valmer, vous permet de passer un pur moment de détente en toute convivialité. Dans une décoration naturelle ornée de jolies touches cosy chic, Laëtitia, David et leur équipe vous réservent un accueil très sympathique. Après une expérience de huit ans à Port-Grimaud dans la restauration traditionnelle, ils proposent à la carte **une cuisine exotique aux saveurs de l'Océan Indien** ainsi que des plats méditerranéens avec notamment un large choix de poissons grillés. Côté plage où **le bois flotté est roi, les nombreux transats appellent au farniente**. Il règne ici un état d'esprit familial et un doux parfum de vacances... ! Le restaurant est ouvert d'Avril à début Octobre.



A UNIQUE PLACE WITH AN EXOTIC TASTE

A Mauritian air blows delicately at Filao Plage... Opened in 2019, the place, ideally located on the beautiful landing beach in La Croix-Valmer, allows you to spend a pure moment of relaxation in a friendly atmosphere. In a natural decoration decorated with pretty cozy chic touches, Laëtitia, David and their team reserve you a very friendly welcome. After an experience of eight years in Port-Grimaud in traditional catering, they offer a **la carte exotic cuisine with flavors of the Indian Ocean** as well as Mediterranean dishes including a wide choice of grilled fish. **On the beach side where driftwood is king, the many deckchairs call for idleness**. There reigns here a family state of mind and a sweet scent of holidays...! The restaurant is open from April to early October.



LE PONENT PLAGE

CAVALAIRE. 291 avenue des alliés -Tél. +33(0) 4 22 79 50 22



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.



TOKO PANTAÏ BY PONENT

CAVALAIRE. 291 avenue des alliés -Tél. +33(0) 4 22 79 50 22

ARTISANAT ET CURIOSITÉ

Geneviève, passionnée de décoration vous ouvre les portes de sa jolie boutique en centre-ville. On y trouve des objets en bois ou en métal, recyclés par les artisans de Bali. Les objets indonésiens du quotidien deviennent des pièces luxueuses et atypiques pour décorer la maison !

En chinant, vous découvrirez luminaires, poteries, vanneries, et des objets usuels anciens d'Indonésie. Quelques petits artisans français sont aussi mis à l'honneur comme La Cigale en céramique Monochromic de Marseille ou les bougies d'un cirier d'Ardèche.

Un mariage entre l'ancien, le moderne et l'étonnant à s'offrir ou à offrir !

CRAFTSMANSHIP AND CURIOSITY

Geneviève, passionate about decoration opens the doors of her pretty shop in the city center. There are objects made of wood or metal, recycled by the craftsmen of Bali. Indonesian everyday objects become luxurious and atypical rooms to decorate the house! While hunting, you will discover lighting, pottery, basketry, and ancient everyday objects from Indonesia. Some small French craftsmen are also honored such as La Cigale in Monochromic ceramic from Marseille or the candles of a wax maker from Ardèche.

A marriage between the old, the modern and the amazing to offer or to offer!





LE TROPICANA À RAYOL-CANADEL

LE RAYOL-CANADEL. 11, avenue du Dr. Ratynski
Ouvert tous les jours, midi et soir en saison - Grand parking sur place réservé à la clientèle
2 transats 40 €+ parasol la journée - Location paddle et kayak
Tél. +33(0)4 94 05 61 50

CONVIVALITÉ ET PRODUITS DE SAISON !

Le Tropicana, institution cinquantenaire avec vue magique sur les îles d'or, s'est récemment refait une beauté avec la fidèle équipe d'Olivier Raymond, épaulé aussi de sa femme Delphine. Après quelques aventures avec les établissements Un Coin de Table à Sanary-sur-Mer (2002), D'un coin à l'autre à Toulon (2007) ou encore L'O Beach sur les plages du Mourillon à Toulon en 2013, Olivier a apporté au Tropicana les valeurs qui lui sont chères : proposer des produits de qualité dans une ambiance décontractée, où l'on se sent comme à la maison. « L'idée est de pouvoir partager en toute convivialité des plats sur les grandes tables » nous confie-t-il. Le respect de son environnement est également essentiel. Ici, le bois est roi et se marie naturellement avec les tons sable et blanc. « Nous avons gardé quelques touches bleues et conservé la carcasse de l'hacienda en réveillant la façade à la chaux blanche » explique Olivier qui a également, avec son équipe, construit une partie du mobilier de ses mains : tables, pergola... Un touche à tout donc qui connaît bien tous les postes de la restauration et qui aime proposer un concept « home made » de A à Z d'où l'ouverture en 2017 d'une boutique atelier « Un Air de Famille » dans le quartier du Mourillon à Toulon.

CUISSONS AU GRILL

Olivier a trouvé en Damien Llobet une sensibilité commune... Ce chef talentueux a fait ses armes au Bistrot du Boucan, à La Note Bleue puis à l'O Beach. Sa cuisine maison et créative s'adapte à merveille au cadre idyllique de bord de mer. A la carte, qui change régulièrement, vous trouvez des plats travaillés, très gourmands avec toujours la part belle aux produits de saison ! L'originalité du Tropicana : ici 90% des cuissons sont faites dans l'immense barbecue-cheminée de la cuisine ouverte. Vous pourrez notamment déguster le Filet mignon de cochon laqué au miel, citron et romarin, accompagné de pommes de terre grenaille rôties au beurre aux épices douces avec oignons confits, mousseline de carottes agrumes et jus corsé à la fève de tonca, rien que ça !

Côté poissons, le choix est large et dépend de la pêche du jour : pavé de maigre nacré à la braise avec courgettes texturées et émulsion à la rouille, tempouras feuilles de basilic, ou encore bars, langoustes, pagres...

Les amateurs de viande seront aussi ravis de partager l'énorme côte de bœuf charolaise, le Bœuf Fermier Aubrac ou l'épaule d'agneau confites aux herbes...

Chaque jour, une ardoise avec des suggestions selon le marché, la saison et l'envie du chef vient compléter l'alléchante carte. Pour terminer en beauté, laissez-vous tenter par un dessert maison...



LES PIEDS DANS LE SABLE...

Et si vous préférez passer la journée les pieds dans le sable, tout est prévu pour votre confort. En bas, coté plage, les transats aux tons chanvre appellent à la détente... un petit restaurant vous propose des plats minute comme un tartare, un ceviche, une pizza...

Vous pourrez prolonger le plaisir grâce aux apéritifs « Sunset »... De 19h30 à 23h30, sirotez un cocktail avec finger food dans une ambiance musicale lounge avec DJ !

Le cadre idyllique, les plats de qualité, la décoration soignée, la sympathie de Margaux, responsable de salle et de l'équipe font du Tropicana un petit paradis !

*Le cadre idyllique,
les plats de qualité,
la décoration soignée,
la sympathie de Margaux,
responsable de salle et de l'équipe
font du Tropicana un petit paradis !*



CONVIVIALITY AND SEASONAL PRODUCTS!

The Tropicana, a fiftieth anniversary institution with a magical view of the Golden Islands, has recently been given a makeover with the faithful team of Olivier Raymond, also supported by his wife Delphine.

After a few adventures with the establishments Un Coin de Table in Sanary-sur-Mer (2002), D'un coin à l'autre in Toulon (2007) or L'O Beach on the beaches of Mourillon in Toulon in 2013, Olivier brought to the Tropicana the values that are dear to him: to offer quality products in a relaxed atmosphere, where you feel at home. "The idea is to be able to share dishes on large tables in a friendly atmosphere," he tells us. Respect for one's environment is also essential. Here, wood is king and blends naturally with sand and white tones. "We kept a few blue touches and kept the carcass of the hacienda by waking up the façade with white lime," explains Olivier who also, with his team, built some of the furniture with his hands: tables, pergola... A touch of everything who knows well all the positions of the restoration and who likes to propose a concept "home made" from A to Z hence the opening in 2017 of a workshop shop "Un Air de Famille" in the Mourillon district of Toulon.

COOKING ON THE GRILL

Olivier has found in Damien Llobet a common sensitivity... This talented chef made his debut at the Bistrot du Boucan, La Note Bleue and then at the O Beach. Its home and creative cuisine adapts perfectly to the idyllic seaside setting. A la carte, which changes regularly, you will find elaborate dishes, very gourmet with always the focus on seasonal products!

The originality of the Tropicana: here 90% of the cooking is done in the huge barbecue-fireplace of the open kitchen. You can taste the Filet mignon of pig lacquered with honey, lemon and rosemary, accompanied by roasted shot potatoes with butter with sweet spices with candied onions, citrus carrot muslin and full-bodied juice with tonca bean, just that!

On the fish side, the choice is wide and depends on the catch of the day: pavé of lean pearl with embers with textured zucchini and rust emulsion, tempouras basil leaves, or bars, lobsters, pagres ...

Meat lovers will also be delighted to share the huge Charolais prime rib, the Aubrac Farmer's Beef or the lamb shoulder candied with herbs...

Every day, a slate with suggestions according to the market, the season and the desire of the chef completes the tempting menu. To finish in style, let yourself be tempted by a homemade dessert...



FEET IN THE SAND...

And if you prefer to spend the day with your feet in the sand, everything is provided for your comfort. Downstairs, on the beach side, the hemp-toned deckchairs call for relaxation... a small restaurant offers minute dishes such as a tartare, a ceviche, a pizza ...

You can prolong the pleasure thanks to the "Sunset" aperitifs... From 7:30 pm to 11:30 pm, sip a cocktail with finger food in a musical lounge atmosphere with DJ! The idyllic setting, the quality dishes, the careful decoration, the sympathy of Margaux, room manager and the team make the Tropicana a little paradise!

*The idyllic setting, the quality dishes,
the neat decoration, the sympathy of Margaux,
room manager and the team make
the Tropicana a little paradise!*



*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.

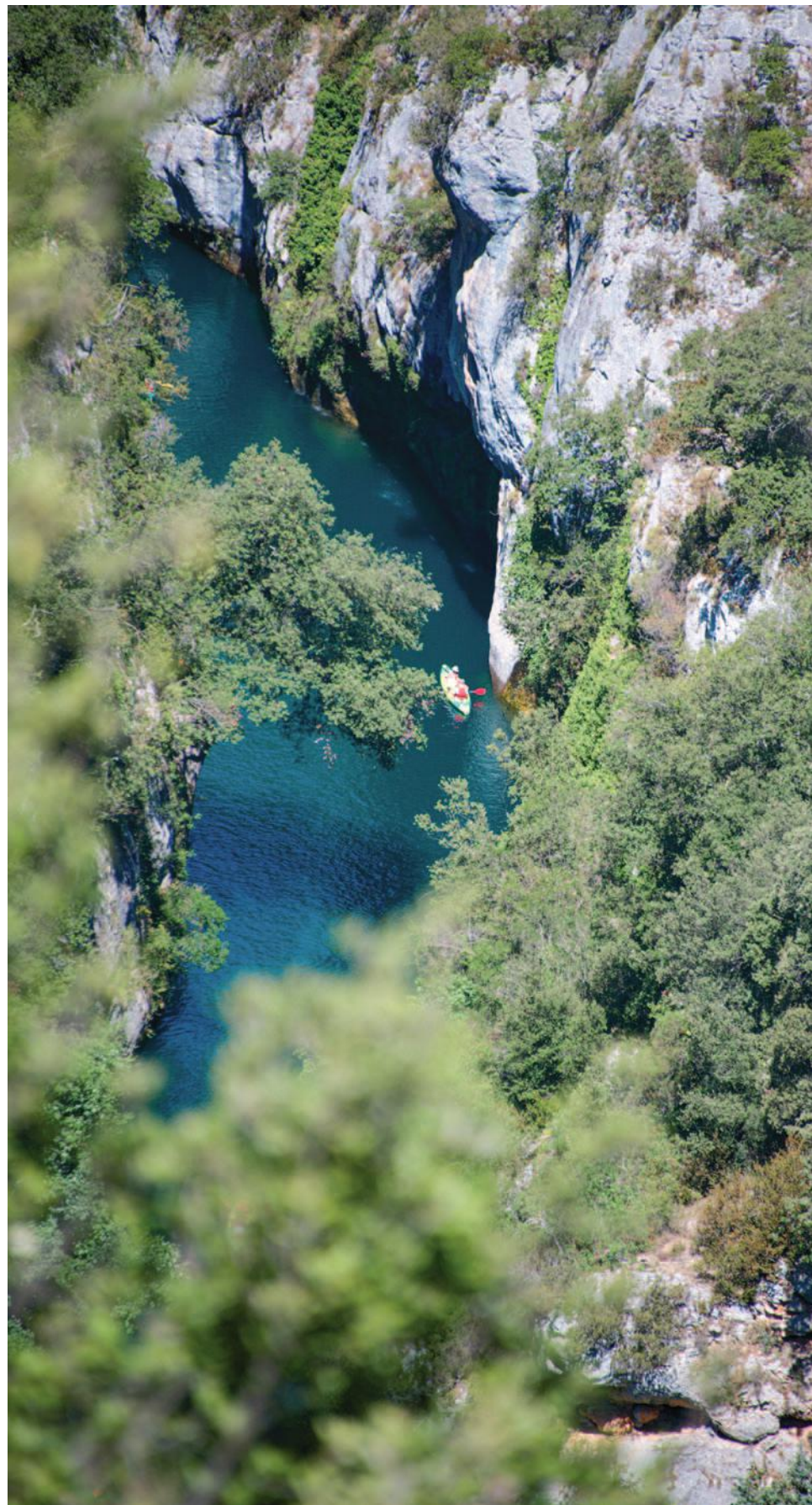
Finalement, un musée appelé « La maison du Lac » a été construit avec la participation d'EDF, aux Salles-sur-Verdon « nouvelle génération », racontant l'histoire du lac de Saint Croix et de ses habitants.

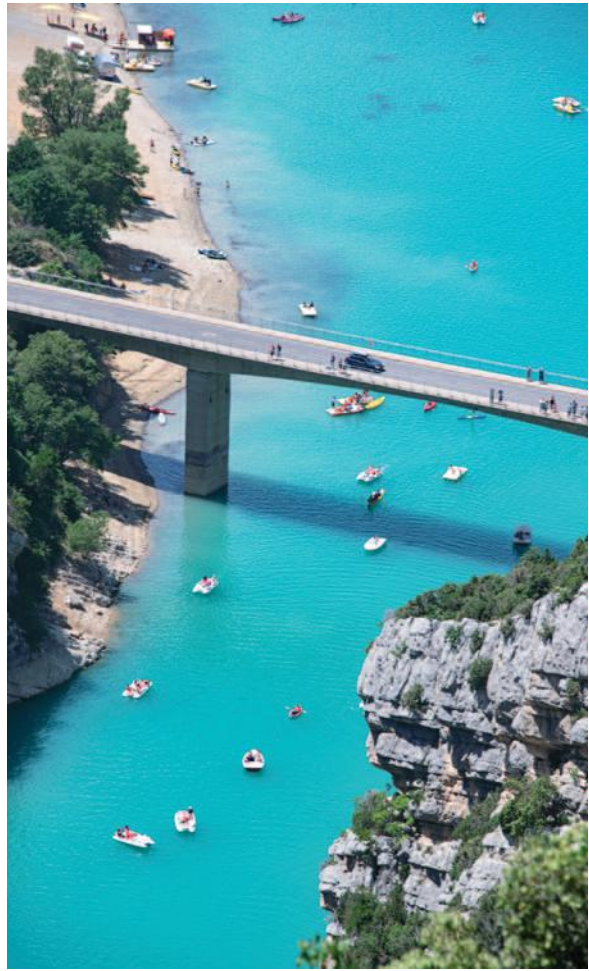
Les douleurs anciennes se sont depuis apaisées et chacun désormais peut s'émerveiller devant ce site à l'histoire tumultueuse.

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.



Marine Plaisance



*Pour vous accompagner
dans votre
projet*

VENTE BATEAUX NEUFS ET
OCCASIONS
ENTRETIEN HIVERNAGE
CHANTIER NAVAL
GRUTAGE 45T



04 94 64 01 32 - 254 rue de la Digue Le Port / 04 94 64 13 67 - Avenue de l'Eau Blanche
accueil@marine-plaisance.com



JEANNEAU



PRESTIGE



FOUR WINNS



WWW.CAPTAIN-NASON-GROUP.COM



boris folli

conception | maîtrise d'oeuvre

+33 (0)4 94 43 89 53 - 80 avenue Bernard Blua - 83990 Saint-tropez
Instagram : boris.folli - borisfolli.com