

**GOUR
METS
METS**
DE FRANCE
EDITION PROVENCE

Saison 2022

SPÉCIAL PROVENCE
SAINT-TROPEZ
PRODUITS DU TERROIR

22 CHEFS, 28 PRODUCTEURS

LES
Chefs
NOUS
PRÉSENTENT
LES PRODUCTEURS



GOUR METS DE FRANCE

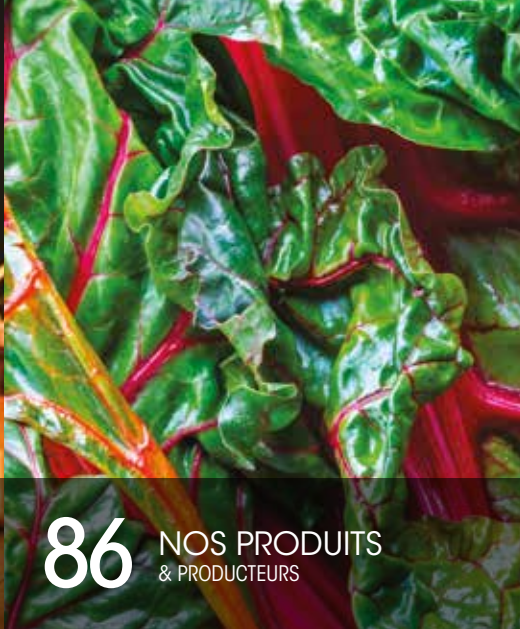
EDITION PROVENCE

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr





24 NOS CHEFS
BIOGRAPHIES



86 NOS PRODUITS
& PRODUCTEURS



184 NOS ARTISANS
& ARTISTES



70 LA CALE À ÉPICES
D'ALEXANDRE MAZZIA



186 INTERVIEW
VIRGINIE BROQUET

SOMMAIRE

- 06 L'HÉDONISTERIE
Par Gourmets de France
- 18 LA DÉGUSTATION BOX
Par Gourmets de France
- 24 NOS CHEFS**
- 26 DOSSIER
Les Disciples d'Escoffier
- 32 PAOLO **AMADORI**
- 34 STÉPHANE **AVELIN**
- 36 CHRISTOPHE **BACQUIÉ**
- 40 JOSÉ **BAILLY**
- 42 MORGAN **BARRA**
- 44 JEAN-FRANÇOIS **BÉRARD**
- 46 BENJAMIN **BRUNO**
- 48 ÉRIC **CANINO**
- 50 JACQUES **CHIBOIS**
- 52 ARNAUD **DONCKELE**
- 56 JEAN-LUC **GABION**
- 58 QUENTIN **JOPLÉ**
- 60 DOMINIQUE **LORY**
- 64 VINCENT **MAILLARD**
- 66 ALEXANDRE **MAZZIA**
- 72 GÉRALD **PASSEDAT**
- 76 NICOLAS **PIERANTONI**
- 78 GEOFFREY **POËSSON**
- 80 MARCEL **RAVIN**
- 82 GLENN **VIEL**
- 86 NOS PRODUITS**
- 88 JANVIER
La truffe
- 90 DOSSIER
Aups & son marché
- 98 FÉVRIER
Les volailles
Thon, Espadon & Daurade beaux yeux
- 100 MARS
Asperges blanches & fraises
Fromage de chèvre
- 102 AVRIL
Légumes & plantes variées
La truffe
- 104 MAI
Viandes & charcuteries
Les tomates
- 106 VEAU ROSÉ, IRVA
- 108 JUIN
Asperges vertes & pourpres
Tomates & courgettes
Fruits exotiques & plantes
La pêche locale
- 112 PRESTIGE FOOD
- 114 JUILLET
Fruits & légumes
Le vinaigre
Le citron caviar
La betterave
- 118 AOÛT
Les pois chiches
Parmigiano Reggiano
- 122 CHÂTEAU DU ROUËT



18 LA DÉGUSTATION BOX

06 L'HÉDONISTERIE LA FABRIQUE D'ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES & NOMADES

- 124 DOMAINE DES FÉRAUD
- 126 SUJET
Vins rosés de garde
- 128 CHÂTEAU ROUBINE
- 131 CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE
- 132 SUJET
Parlons bien, parlons vin...
- 134 CHÂTEAU ARNAUDE
- 136 SUJET
Les blancs de Provence ont la côte
- 138 CHÂTEAU FOND DU BROCC
- 140 CHÂTEAU DE CHAUSSE
- 142 DOMAINE RABIEGA
- 146 SUJET
Bien choisir son vin... Mode d'emploi
- 148 DOMAINES OTT
- 150 CHÂTEAU TORPEZ
- 152 MAISON JOSEPH DROUHIN
- 154 SUJET
La Provence, le rosé mais pas que
- 156 LES VIGNOBLES DE RAMATUELLE
- 158 LE DOMAINE DE SAINT-SER
- 159 LE SAINT-ESTÈVE
- 160 CHÂTEAU DE TRÉMOURIÈS
- 162 SUJET
Qu'en est-il des rosés effervescents ?
- 164 CHÂTEAU MONTAURONE
- 166 AOÛT
Le miel
- 168 DOSSIER
Le miel

- 172 SEPTEMBRE
Le safran
Les huîtres
- 174 OCTOBRE
Huile d'olive
- 178 DOSSIER
L'huile d'olive
- 182 NOVEMBRE
Ricotta
Les oursins

184 NOS ARTISTES

- 186 DOSSIER
Virginie Broquet
- 196 ATELIER TIPII
- 198 VERRERIE DU VAL DE PÔME
- 200 LARTIGUE 1910
- 202 LES BOUGIES DU VIN
- 204 LA SPIRITUEUSE
- 206 CRISTAL JADANE PARIS
- 208 ROVEDO CERAMICS
- 210 JEAN DUBOST
- 212 BELIANI
- 214 CFOC
- 216 LILY OF THE VALLEY
- 220 LES VIVIERS DU PILON
- 222 SOLY NATURE
- 224 LES BONNES ADRESSES
- 226 CALENDRIER DES PRODUITS

GOURMETS DE FRANCE

EDITION PROVENCE

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France Production
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction
Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux
Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux, Dan Malafosse
Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Ménard Candice - Charlotte Saric
Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Photographes : Amaury Brac de La Perrière & Céline Tribout, Shutterstock, Mika Photos ou mentions stipulées
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655







HÉDONISTERIE
Gourmets de France

L'Hédonisterie *by* GOURMETS DE FRANCE

À la genèse de notre histoire, il y a une véritable volonté de toujours promouvoir le beau et le bon. Ces deux arcs de la tradition gastronomique française sont les piliers sur lesquels repose notre envie de vous faire découvrir et partager des moments de délectation, des intervalles de bonheur ou pour le dire autrement, des pauses hédoniques.





La recherche de la qualité, la quête de l'exceptionnel a toujours été le moteur de la marque Gourmets de France. Imprimé sur papier glacé, nous nous évertuons de vous présenter des pépites gustatives, vous narrer des histoires inédites, vous faire rencontrer des chefs, des MOF, des hommes et des femmes pour qui le quotidien est empreint de beau et de bon, de savoir-faire. Nous composons également des box dégustation avec cette même recherche de qualité et d'excellence ; vous faire livrer des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs et que nous sommes allés glaner auprès des meilleurs producteurs ou chefs. Cette quête hédoniste, donc, est au cœur de celui qui bat lorsque nous travaillons pour cela.

Cueillir le jour, jouir des plaisirs de la vie, vivre hors du temps, retenir l'éphémère, goûter à l'effet mer et terre, sentir, lâcher prise, effleurer, voir autant avec les yeux ouverts que fermés, c'est-à-dire rêver, toucher l'inédit du bout des doigts, se dépayser, apprécier...





L'HÉDONISTERIE



L'hédonisme c'est aller de l'expérience au plaisir, c'est le voyage du corps, du cœur et de l'esprit et la gastronomie et le tout dont elle fait partie en est l'essence absolue. C'est donc transporté, comme c'est le cas depuis son origine, que Gourmets de France a fait éclore un éventail de possibles qui s'articulent autour du partage, de la convivialité, de l'inédit, du bon et du beau pour l'épanouissement de ses clients. Notre essence c'est le partage, c'est la convivialité, c'est d'être là où on ne nous attend pas. Parce que c'est résolument dans l'inédit, l'exceptionnel, le merveilleux qu'il y a l'effervescence

d'une bulle de champagne, la luminescence d'une étoile filante et l'abondance d'une corne de générosité. Être hédoniste, c'est caresser du bout de la pulpe des doigts, le plaisir, de celui qui dessine des souvenirs inoubliables. C'est composer la promesse d'un instant de délicatesse, qui passe par l'éveil de tous les sens, qui allume la flamme du plaisir. Ce sont toutes ces petites pépites de bonheur, que, en orpailleur, Gourmets de France est allé trouver. **Cette histoire-là, elle s'écrit sur le mode du plaisir, se conjugue avec hédonisme comme auxiliaire, avec inédit et exceptionnel en épithètes.**



DÉPUIS QUAND

la gastronomie devient nomade ?

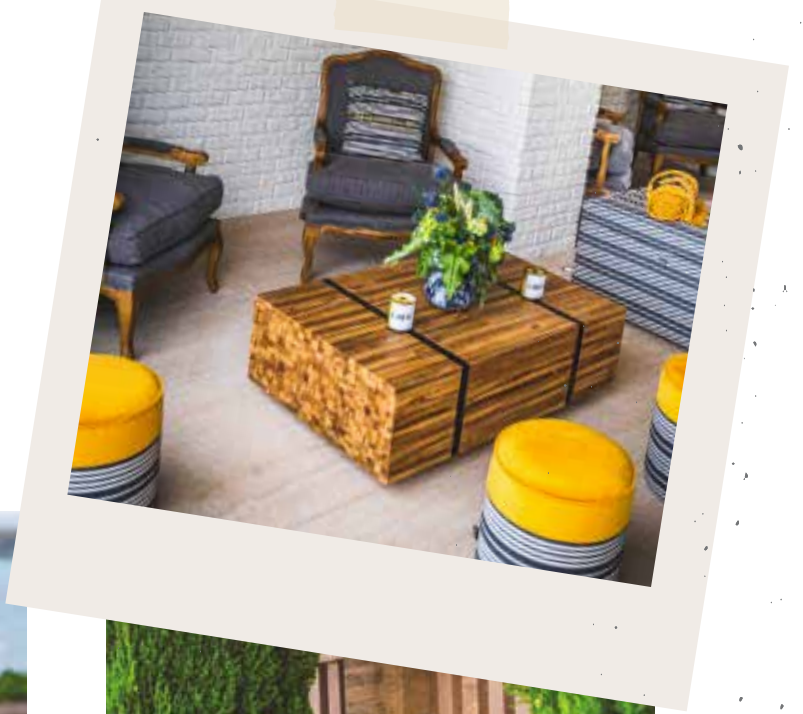
Avec son esprit nomade, Gourmets de France investit des lieux époustouflants, irréels de beauté, dépaynants, et vous donne la clef du champ des possibles, l'occasion de renouer avec un temps pour soi, de profiter, de vivre avec cette touche qui fait son unicité et qui rend l'expérience mémorable.

Pour quelques heures ou une journée, c'est une encre sympathique que fournit Gourmets de France pour écrire une histoire unique.





nos
Lounges

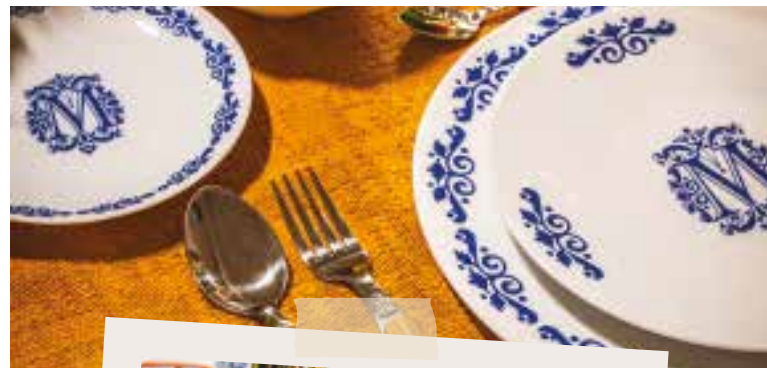




nos
Tipis

L'art de la Table









Des tests *Gourmets de France* à la *Dégustation Box*

*Les chefs et leurs produits au centre du concept imaginé par Gourmets de France.
Qui d'autres que les chefs pour attester de la haute qualité des produits proposés par
Gourmets de France ?*



La Dégustation

Nos 3 offres



BOX GOURMANDISE

Accordez vous ce petit moment douceur sucré tous les mois, découvrez de nouvelles saveurs, de nouveaux Chefs... La Box Gourmandise vous propose une sélection idéale de 5 à 7 produits tous savoureux.



BOX INITIATION

Idéal pour découvrir notre concept et avoir un avant goût des différentes saveurs de notre cher terroir. La Box Initiation vous propose une sélection de 3 produits.



BOX EXPERT

Épicuriens, bons vivants, passionnée de gastronomie, ou tout simplement vous adorez manger ? Ce coffret est fait pour vous et aucun doute sur le fait qu'il va vous enchanter avec ses produits du terroir tous plus savoureux les uns que les autres !



DES TRÉSORS GASTRONOMIQUES DES TERROIRS

Pour sélectionner le meilleur et gagner une recommandation digne de confiance, Gourmets de France a su s'entourer de "grands noms" de la gastronomie. Chefs cuisiniers renommés, Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France (MOF), membres du Collège culinaire, maîtres restaurateurs, pâtisseries, sommeliers et œnologues font partis de la "dream team" de Gourmets de France ! Autour de la table, lors des sessions des tests-produits, des grands noms se succèdent pour présider le jury d'experts de la gastronomie. François Adamski, Christopher Couvenceau, Sébastien Bras, Michel Guérard, Hélène Darroze, Guy Savoy, Christian Etchebest ou encore Yves Camdeborde ont

déjà été présidents. Pour composer leur jury de 12 membres, les chefs s'entourent d'autres chefs, de Meilleurs Ouvriers de France, de sommeliers qu'ils connaissent bien et en qui ils ont confiance.

La première étape des tests-produits est la dégustation à l'aveugle. Les produits sélectionnés pour être testés sont démunis de tout signe distinctif de reconnaissance. C'est la méthode la plus honnête pour apprécier les produits dans leur plus pure expression. Vins, viandes et poissons, fruits et légumes, douceurs sucrées, confitures sont évalués à leur tour. Les chefs délivrent ensuite chacun leur note et leur avis sur l'aspect visuel

(la forme, la couleur), la texture, le goût, l'odeur, les arômes, etc.

La seconde étape, après la dégustation, est la préparation d'une recette de chef. Les chefs passent alors en cuisine et utilisent l'un des produits pour réaliser une recette de leur choix. La touche finale est l'accord met et vin proposé par les sommeliers membres du jury.

À chaque nouvelle session de tests-produits, les chefs répondent présents. Passionnés de bons produits, ils sont toujours enclins à venir en découvrir de nouveaux. Souvent surpris par la qualité proposée par les marques, ils imaginent déjà de nouvelles recettes !

LA DÉGUSTATION : UN COFFRET GARNI DE PRODUITS GASTRONOMIQUES

Cette jolie valisette logotée La Dégustation by Gourmets de France cache en elle des trésors gastronomiques des terroirs du Grand Sud-Ouest. Et voilà, que dans votre cuisine, un éventail de produits gastronomiques finement sélectionnés est devant vous. Gourmets de France a choisi le meilleur des produits d'exceptions créés et cautionnés par les Chefs du Grand Sud-Ouest. Des produits d'épicerie et des vins

de producteurs locaux, des produits de chefs et des produits labellisés Gourmets de France sont livrés dans le panier La Dégustation. Pour un anniversaire, un départ en retraite, Noël, et même un mariage, le coffret La Dégustation est une idée de cadeau originale et simple pour vos proches. Pour les amateurs de gastronomie, les produits de la box viendront compléter leurs connaissances culinaires. Pour les novices, elle est une véritable invitation





LA DÉGUSTATION BOX

GOUR
METS

LES PRODUITS DE CHEFS :

UN PRIVILÈGE DANS LA BOX LA DÉGUSTATION

Que contenait par exemple la box Douceurs du mois de mai ?

La Cassiopea noisette, entre autres, un produit de chef confectionné par le Maître chocolatier Borzeix-Besse. Il s'agit d'un biscuit sablé caramel-chocolat avec des éclats d'amandes. Autrement dit, une chance pour les disciples du praliné et du chocolat ! Ce biscuit arrive

*« Les produits de
chefs sont désormais
à votre portée »*

à la découverte de cinq à sept mets raffinés tous les mois. Foie gras, terrines de campagne, soupe de poisson, rillettes de thon, de saumon ou de sardines, pâtes, huile d'olive, épices, biscuits, pots de confitures, sachets de confiseries, chocolats et vins composent La Dégustation.

Simple, car elle est livrée directement chez votre destinataire ou chez vous en quelques clics. En fonction des goûts et des attentes, la box La Dégustation propose deux formules. La box Gourmets compte entre cinq et sept produits d'épicerie haut de gamme. Elle conjugue parfaitement des mets salés et des douceurs sucrées toujours accordés avec une bouteille de vin. La box Douceurs est garnie de quatre à cinq gourmandises auxquelles il sera difficile de résister. Les douceurs sucrées confectionnées par les chefs pâtisseries, souvent aux saveurs d'autrefois, sont également accompagnées de vin.

même à convertir des amateurs de gastronomie dont les envies sont habituellement salées.

Les produits de chefs sont des produits inventés par des chefs. Ils y apposent leur marque (quand ils en ont une) ou peuvent utiliser la charte graphique de Gourmets de France pour les mettre en vente. Ce sont des produits généralement introuvables dans les chaînes de distribution traditionnelles. Grâce à la box la Dégustation, les produits de chefs sont désormais à votre portée. Ils arrivent chez vous et vous surprennent chaque mois. Si vous êtes tombé sous le charme d'un des produits de chef, l'épicerie de la Dégustation box vous permettra de prolonger le plaisir.

La box Initiation, la box Gourmandise et Expert regorgent de produits de chef pour émerveiller vos papilles à chaque dégustation. Faites comme les chefs lors des tests-produits Gourmets de France, prenez le temps de les déguster et d'analyser chaque critère organoleptique.

Des produits d'épicerie et des vins de producteurs locaux, des produits de chefs et des produits labellisés Gourmets de France sont livrés dans le panier La Dégustation.



GOURMETS DE FRANCE A CHOISI LE

MEILLEUR DES PRODUITS D'EXCEPTIONS

CRÉÉS ET CAUTIONNÉS PAR LES CHEFS.





NOS CHEFS

Chefs chefs

26 DOSSIER
Les Disciples d'Escoffier

32 PAOLO AMADORI

34 STÉPHANE AVELIN

36 CHRISTOPHE BACQUIÉ

40 JOSÉ BAILLY

42 MORGAN BARRA

44 JEAN-FRANÇOIS BÉRARD

46 BENJAMIN BRUNO

48 ÉRIC CANINO

50 JACQUES CHIBOIS

52 ARNAUD DONCKELE

56 JEAN-LUC GABION

58 QUENTIN JOPLET

60 DOMINIQUE LORY

64 VINCENT MAILLARD

66 ALEXANDRE MAZZIA

72 GÉRALD PASSEDAT

76 NICOLAS PIERANTONI

78 GEOFFREY POËSSON

80 MARCEL RAVIN

82 GLENN VIEL



Christian *Heuline*

NOUVEAU SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DES DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

Christian Uline, nouveau secrétaire général des Disciples Escoffier International, aborde son mandat dans la continuité.

Si on parle de cuisine, on parle d'Auguste Escoffier, mais aujourd'hui, que représente-t-il ?

Auguste Escoffier est évidemment un cuisinier, et sa carrière le prouve, mais ça va bien au-delà de la cuisine, c'est un homme qui s'est préoccupé de toutes les facettes de la restauration. Il a été directeur technique et a réinventé les cuisines, le matériel. Il a aussi été directeur commercial, relation publique.

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui c'est 30 000 petits Auguste Escoffier qui dans le monde essayent d'inventer la cuisine de demain avec des nouvelles formules. Et c'est ce que nous, au niveau du bureau international et du conseil Magistral, essayons de fédérer. C'est le pari que nous relevons avec Nicolas Sale, notre président international, comment montrer qu'Auguste Escoffier est encore vivant et innove encore. Et nos cuisiniers le

font tous les jours. Ils sont dans l'air du temps avec l'invention des Food trucks que des chefs de cuisine ayant 3 étoiles s'approprient. C'est ce qu'Auguste Escoffier aurait fait. Il a inventé les boîtes de conserve et travaillé avec Maggie pour Auguste Maggie, Éric Frechon est dans cette lignée en réinventant les boîtes avec d'autres chefs.

Faire du "Auguste Escoffier" c'est coller à l'air du temps, c'est capter les attentes ?

Bien sûr parce qu'Auguste Escoffier disait que la cuisine évoluera en fonction de la clientèle. Ce serait une grave erreur de penser que les cuisiniers font une cuisine et que la clientèle s'adapte. Au contraire, ce sont des passeurs à l'écoute des demandes et ils trouvent les idées pour satisfaire la clientèle. Ils n'imposent pas. Toute l'évolution aujourd'hui, l'arrivée de Jean Imbert au Plaza Athénée, remplaçant Alain



Ducasse, est un signe. Aujourd'hui les palaces se remettent en question. Pourquoi n'y a-t-il plus de gastronomie au Crillon et au Lutetia, pourquoi le Ritz n'a toujours pas remplacé Nicolas Sale ? Peut-être parce que la clientèle attend autre chose.

Faut-il parfois bousculer ?

Avec la nomination de Jean Imbert on bouscule. Est-ce que ça sera une réussite Laissons-lui le temps avant de juger. D'autres chefs issus de Top Chef réussissent dans les palaces, comme Stéphanie Lequellec. Bien sûr, et dans Top Chef certains candidats avaient fait le concours mondial annuel jeunes talents Escoffier dont la prochaine finale aura lieu à Nice en 2022. Nous sommes là pour transmettre et partager. Partager la cuisine, l'amitié, et transmettre dans les écoles en allant vers les jeunes pour les aider. Beaucoup de choses ont déjà été faites par nos prédécesseurs, nous sommes des passeurs. Je remplace Bernard Louis-Jaunet, qui a été 20 ans secrétaire général, et dans quelques années je passerai le relais à quelqu'un d'autre. Le seul qui reste est Auguste Escoffier, cet homme qui, à travers la cuisine, a su être humaniste, proposer autre chose.





Nicolas Sale

CHEF 2* MICHELIN ET
PRÉSIDENT INTERNATIONAL
DES DISCIPLES D'ESCOFFIER

Transmission, évolution, partage sont les mots-clés de Nicolas Sale. À la base de sa vocation, comme de son engagement auprès de l'association, il les décline dans sa cuisine comme dans sa vie.

Qu'est-ce que la cuisine pour vous ?

La convivialité, le besoin de se rassembler, se réunir, être en harmonie avec la vie, la culture, l'art. Ce sont ces valeurs qui me poussent à cuisiner. Les repas de famille organisés chez mon grand-père avec les bons produits de la ferme préparés pour l'occasion m'ont donné envie de faire ce métier.

Votre plat fétiche ?

La cuisine c'est raconter une histoire, celle de mon enfance interprétée de la tradition à la modernité. J'aime particulièrement la tomate de saison avec œuf dur. J'ai pu lui donner ses lettres de noblesse et l'amener à 2 * Michelin en faisant d'un produit simple un plat haute couture.

La cuisine est une histoire de goût ?

Nous naissons tous avec un palais, apprivoisons les goûts et les mémorisons. Les plats de famille nous marquent à vie. On sait reconnaître les goûts associés aux émotions de notre enfance. La mémoire de la cuisine y est ancrée. Et nous transmettons notre histoire et nos émotions à nos apprentis, nos chefs, pour qu'eux-mêmes les fassent naître dans leur cuisine, en la faisant évoluer et grandir. Le goût est au cœur de tout. Mais il ne faut pas perdre le goût originel du produit. Il faut d'ailleurs parfois s'affranchir de la technique pour le retrouver dans sa simplicité, dans sa saisonnalité aussi. Car on ne peut pas servir de salade de tomates en

décembre, il faut savoir l'expliquer aux clients qui sont parfois très exigeants, notamment dans les grandes maisons.

Comment voyez-vous votre rôle de Président ?

Quelques mois après avoir été nommé dixième chef au Ritz, j'ai été désigné Président international des Escoffier. C'est une lourde responsabilité et une grande joie. Je dois les accompagner dans la transmission, dans l'évolution de la cuisine avec des codes qui sont différents de ceux de l'époque d'Auguste Escoffier. Il faut se réinventer, dynamiser, créer pour que ça perdure, savoir prendre des risques, comme le précurseur qu'était Auguste Escoffier. Nous devons être acteurs plutôt que spectateurs. Nous devons véhiculer ces valeurs au quotidien à tous nos disciples et à tous nos cuisiniers, nos apprentis, voire même auprès de nos enfants car ça commence là. La clé d'un bon palais pour savoir bien manger s'éduque tout petit.

Vous avez participé trois fois au jury Top Chef, est-ce une façon de transmettre ?

Cette émission a évolué au fil du temps. Les jurys sont extraordinaires, avec des chefs aux profils et personnalités différents. Ces émissions donnent envie d'être cuisinier. Philippe Etchebest fait aussi un travail remarquable pour essayer de détecter des jeunes profils dans Objectif Top Chef. Tout est question d'apprentissage. Pour avoir eu la chance d'avoir été jury à trois reprises et avoir fait un quart de finale au Ritz Paris, je peux vous dire que c'est bluffant. Les conditions dans lesquelles ces jeunes font leurs plats, le niveau qui monte chaque année est bluffant. Et les spectateurs adhèrent.

On les retrouve ensuite à de très hauts niveaux ?

Cette émission donne l'espoir aux participants d'avoir une

crédibilité plus rapide pour arriver à avoir plus de lumière et vivre de leur métier. C'est un ascenseur, ça va très très vite pour eux. Ils ouvrent très vite leur restaurant. Il faut aussi bien se structurer et prendre le bon chemin en étant bien entouré. C'est essentiel.

Les chefs que j'ai formés et accompagnés ont bien compris cette notion. Ils ont pour certains deux ou trois étoiles et gèrent plusieurs restaurants. Ils ont tous eu leur chemin, c'est une grande fierté de leur avoir transmis ce que je pouvais leur transmettre. Ils l'ont transformé à leur image.

La cuisine est un métier de passion ?

La passion est essentielle. La cuisine c'est beaucoup de concessions, et de l'investissement personnel. Sans passion vous ne pouvez pas durer. C'est ce qui vous fait vivre. Les échanges aussi, aller à la rencontre d'autres cultures fait évoluer votre cuisine. Les voyages nous nourrissent en découvrant d'autres ADN culinaires. On ramène des idées que l'on peut mettre dans un plat. Mais le plus difficile pour un chef est de trouver et garder sa propre signature.

On peut y travailler toute notre vie sans la trouver, peut-être parce qu'on veut plaire en surjouant, en imitant les autres, alors qu'il faut rester dans ses propres codes, en être fier. Il faut oser continuer, avancer, et toujours créer en s'appuyant sur les bases classiques.

Faut-il sans cesse se réinventer ?

Il y a des cycles, la cuisine évolue tellement vite. Il faut toujours aller plus loin, se questionner, on vit avec des doutes car on doit séduire avec un plat des clients de plus en plus exigeants. Ils attendent l'émotion, le coup de folie, le petit twist qui va les faire voyager. Ils attendent une expérience. On doit faire un plat qui doit être dans tous ces registres-là. C'est difficile pour un chef.

La passion est essentielle. La cuisine c'est beaucoup de concessions, et de l'investissement personnel.



Une *histoire* DE *modernité*

Auguste Escoffier

(1846-1935)

Par Isabelle Dert Bono

Est-il encore utile de présenter Auguste Escoffier, ce grand chef qui a tant marqué la cuisine Française. Son esprit visionnaire et sa créativité légendaire sont encore au centre de la gastronomie mondiale, à l'image de sa Bible culinaire, base de toute formations aux métiers de bouche. Les Disciples d'Auguste Escoffier se font aujourd'hui un devoir de poursuivre l'oeuvre de ce maître respecté de tous. Nous n'avons pas fini d'entendre parler de ce grand chef emblématique du Ritz, et les gourmets de se régaler de son héritage épicurien.



Musée Escoffier de l'Art Culinaire



La bonne cuisine est la
base du véritable bonheur

A. Escoffier

Mai 1911





CHEF

Paolo

Amadori

Au restaurant La Forge à Ramatuelle, Paolo Amadori cristallise le meilleur de l'Italie et nous conte SA « Dolce Vita ». Issu de l'École de cuisine Alma près de Parme, le Chef a fait ses gammes auprès de Gualtiero Marchesi, grand chef fondateur de la nouvelle cuisine italienne mais aussi de Lucien Pomili, un chef « collectionneur de matières premières », passionné de chasse, de champignons et des produits de la région des Marches.

Après une carrière à l'international à New York, en Australie, à Londres, au Luxembourg et à Monte-Carlo, Paolo Amadori pose finalement ses valises dans le Golfe de Saint-Tropez en 2012. Dans sa « trattoria » à la française, ce puriste des produits italiens d'exception signe une cuisine transalpine de caractère à la fois surprenante et équilibrée... Un panaché de créativité et d'audace aux saveurs tant originelles qu'originales. Loin de se jalouser, le local et l'Italie se voient et s'apprivoisent... Dans une symbiose absolument parfaite, Paolo Amadori intègre les ingrédients « irremplaçables » du pays de Dante aux trésors inestimables de notre beau

terroir ! Et il faut le reconnaître, le Chef est incollable sur les bons produits de son pays et est le fier ambassadeur en France du fromage Parmigiano Reggiano et du jambon de Parme. À seulement deux pas de sa table d'élite, on retrouve l'Atelier La Forge, une épicerie fine, « Royaume » des apéritifs à l'italienne. Jambon de Parme et de San Daniele, parmesan et taleggio, crus du Piémont, de Toscane et de Sicile sans omettre les jolies focaccias... tout y est, rien ne manque ! Et pour encore plus de plaisir, découvrez sans attendre leur nouvel Atelier, rue de la Ponche à Saint-Tropez !





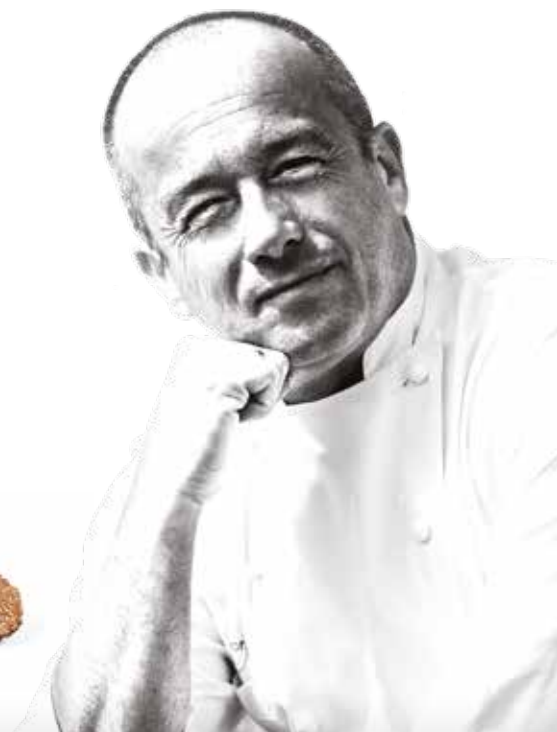
Caprice des Deux

“

*J'aime travailler les
produits avec simplicité,
tel un passeur de sens...*

”

CHEF Stéphane *Avelin*



Comme son nom le laisse présager, le restaurant de Stéphane Avelin et de sa sœur Sonia est né en 1994 d'un vrai « caprice »... mais surtout d'une envie féroce de partager une cuisine sincère et conviviale. Stéphane a su donner à son établissement tout le lustre d'un véritable restaurant bistrannique.

On s'y presse pour ses grands classiques, tous revisités avec la technique et la rigueur d'une partition gastronomique. Le généreux cuisinier prône le goût du vrai, du « fait maison » point dénaturé, faisant honneur aux produits de terroir qu'il sublime au gré des saisons et de ses recettes signatures. Car oui, les habitués du quartier comme les célébrités se retrouvent dans cette ode à la bonne chère pour bien manger et se détendre, et c'est là que la bistrannique prend tout son sens. Bien loin d'une lubie, Stéphane Avelin défend

une cuisine traditionnelle et française, qu'il vit intensément à travers l'échange et le partage. De ses assiettes émanent la libre expression de ses émotions, pures et sincères. Maître-restaurateur depuis 2014 mais aussi disciple Escoffier depuis 2017, le pétillant Stéphane nous dédicace une cuisine ouverte à tous, universelle et pleine d'humilité. Le partage, la transmission, la solidarité rythment chacun de ses gestes dans la vie et aux fourneaux. Voilà donc le fier ambassadeur de l'âme du « roi des chefs et chef des rois », Auguste Escoffier.





CHEF

Christophe *Bacquié*

Tel le vélo qu'il enfourche, sillonnant par force de persévérance les routes de notre belle Provence et les côtes abruptes du Mont-Ventoux, Christophe Bacquié a su gravir un à un les échelons de la vie.

Une vie qu'il dédicace à sa famille, son entourage mais aussi à une cuisine faite à son image... audacieuse, affirmée mais pour autant portée par un vent de simplicité. Ce grand gaillard au charme conquérant est un infatigable, un soldat impétueux des fourneaux qui vit chaque jour comme un défi, celui d'amener les gastronomes au-delà ! De ses mains habiles et intrépides naît une ligne culinaire qui se déroule et s'élève sous nos yeux, nous menant imperceptiblement vers une ascension de volupté, une transcendance des saveurs. Dès lors, la plus belle récompense n'est autre, que lorsque nous en franchissons le sommet... pure exaltation des sens. Depuis plus de 10 ans, Christophe Bacquié déploie son talent à la direction de la restauration de l'Hôtel & Spa du Castellet****. On ne compte plus les distinctions pour ce chef qui porte fièrement l'excellence à

la Française : 3 étoiles au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France en 2004, 19/20 au Gault & Millau, Chef de l'année 2018 par le Trophée du magazine Le Chef mais aussi Chevalier de la Légion d'Honneur en 2020... C'est dire si l'homme est une figure de proue de la haute gastronomie. Des consécration qui récompensent un art, une passion qu'il a su cultiver au fil du temps et de ses rencontres mais qui salue aussi son parcours et son identité singulière forgée par un travail et une rigueur acharnée. L'amour qu'il porte à la gastronomie française se reflète jusqu'à ses précieuses collections. Homme de passion et d'esprit, le chef a acquis au fil des ans, un à un les guides Michelin. Tels des millésimes que l'on déguste, lui se complait à tomber entre les pages de ces reliques d'une valeur inestimable qu'il conserve avec le plus pieux des respects ! Et comme si cela n'était suffisant, non loin trône religieusement la veste de cuisine de Paul Bocuse... l'acte d'une admiration sans faille voué à ce maître queux d'exception. Le Chef Christophe Bacquié peut se targuer d'un parcours sans tâche, une aventure humaine qui l'a hissé au premier rang !



AU FIL D'UNE ÉVOLUTION DE TOUS LES INSTANTS,

CE MYTHE DE LA CUISINE FRANÇAISE A SU

RESTER SIMPLE...

Après avoir fait ses armes à l'Oasis (Mandelieu-La Napoule) aux côtés de Stéphane Raimbault et multiplié les expériences parisiennes comme notamment chez Prunier, le Chef est parti retrouver la Corse de son enfance pour finalement revenir en terre provençale où il s'épanouit depuis à l'hôtel du Castellet. « Dans ma vie, j'ai eu la chance de travailler avec de grands chefs et aujourd'hui encore, je reste fidèle à leurs préceptes ». Cuisinier de cœur et de mémoire, le chef du Castellet souligne volontiers l'expérience et la transmission reçue de ces valeureux maîtres qui lui ont permis d'atteindre un niveau d'excellence et de créativité sans pareil.

Dans son restaurant éponyme, Christophe Bacquié nous chante chaque jour les louanges de la région. Au fil d'une évolution de tous les instants, ce mythe de la cuisine française a su rester simple...

Le Chef va à l'essentiel, à l'épure, et ne cherche pas à impressionner. Il nous propose une cuisine d'auteur subtile et ingénieuse, de celle qui ne s'embarrasse pas de superflu pour être au plus près de sa vérité. C'est une partition jouée avec le cœur et non une démonstration de force. Son inspiration, il la trouve dans la beauté des produits, se nourrissant des parfums du sud et des saveurs du soleil... S'opère alors un vrai travail d'orfèvre mettant en lumière un récital salé et sucré stupéfiant et sucré stupéfiant de justesse, une effervescence des goûts franche et sincère ! Pas de menus imposés, pas de carte indéchiffrable, il navigue à sa guise dans la quête perpétuelle de susciter une émotion particulière. Ses « chefs d'œuvre » sont une invitation au voyage révélant le fruit d'un terroir singulier

Militant d'une cuisine responsable et durable, Christophe Bacquié se veut le serviteur de la mémoire de ses producteurs.



célébré sous son plus bel appareil. Une excellence des goûts qui repose sur la sélection minutieuse de produits locaux, frais et de saison. Militant d'une cuisine responsable et durable, Christophe Bacquié se veut le serviteur de la mémoire de ses producteurs, avec lesquels il a su nouer au fil du temps une véritable relation de confiance et de respect. Bien intégré à ce terroir varois de mer et de collines, Le Chef est de ceux qui prônent la « civilisation de la table » et se plaisent à conter l'histoire de ces travailleurs de la terre et de la mer qui rendent possible



la composition de leurs plats. Ce gastronome émérite savoure la Provence dans ce qu'elle a de plus généreux et délicat à offrir. Saint-pierre, tourteau, rouget, langoustine, veau, pigeon... entre terre et mer son cœur vacille. Les fruits et légumes des maraîchers sont mis à l'honneur et complètent avec élégance et panache l'âme de ses plats. Mais son véritable amour reste la Méditerranée, une mer qui est ancrée à son ADN au point qu'il lui consacre un menu entier et magnifique. Étonnamment, l'inventif Bacquéié n'a de cesse de se remettre en question. La créativité, le renouvellement de ses plats, les prises de risques restent des défis permanents. Et pour les relever, il a su s'entourer d'une brigade aussi dévouée que talentueuse ! « Je pense que nous, cuisiniers, avons un rôle important à jouer ». Aujourd'hui, la transmission, la valorisation du travail, le partage, le plaisir et la convivialité font office de mantras dans son équipe. Pour ce chef fraternel et chaleureux, la cuisine n'est autre qu'un art qui resserre les liens entre les hommes. Avec son second, Fabien Ferré, et son chef pâtissier Loïc Colliau, ils prennent plaisir à créer de nouveaux plats, mais aussi à former les jeunes apprentis. Et sa brigade, c'est sa famille ! À la table de Christophe Bacquéié, la réussite s'exprime et s'explique avant tout par un amour commun et partagé de la cuisine !



JE PENSE QUE NOUS, CUISINIERS, AVONS UN

RÔLE IMPORTANT À JOUER.



*Ma Méditerranée...
mon terroir !*



MA GASTRONOMIE ?

DES HISTOIRES PERSONNELLES !



José BAILLY LES ROCHES ROUGES | 90 Bd de la 36^e Division du Texas | 83530 SAINT- RAPHAËL
Tél : 04 89 81 40 60 - www.beaumier.com



José ^{CHEF} Bailly



Au restaurant La Terrasse - Les Roches Rouges, José Bailly exprime tout son talent dans un cadre étourdissant de beauté avec pour toile de fond l'île d'Or et le massif de l'Estérel. Véritable mirador sur la belle bleue, le lieu charme par son élégante décoration qui badine avec les belles matières, un esprit rétro et dépouillé.



À la barre de ce fief, le Chef Bailly n'a pas son pareil pour exalter les trésors de la cuisine provençale et populaire ! Amoureux des bons produits, il compose chaque jour avec bon sens et se veut l'artisan d'une agriculture paysanne. Une philosophie qui fait écho à ses racines, à son histoire...

Celles de ses oncles marins pêcheurs ou encore de son grand-père cultivant son potager. Depuis le plus jeune âge, José baigne dans la culture du peu portant avec lui l'ambition de faire grand sans esbroufe. Et cela se ressent dans l'assiette, laissant les mets défilier dans un



récitai stupéfiant de justesse. Les saveurs, qui parfois peuvent surprendre, s'entremêlent et s'approprient à la perfection. De la mer à la terre... Il nous révèle toute l'individualité d'une Provence originelle. De l'audace et de la hargne, José Bailly en a à revendre! Et il n'a pas peur de mettre la main « au ferrou » pour en puiser l'inexorable quintessence du vivant. Ses producteurs le portent au quotidien et lui inspirent ses recettes de demain ! Au-delà d'un simple échange, se sont tissées de réelles amitiés, toutes animées par le partage et l'amour du bon goût, le vrai, le naturel !

SON INSPIRATION, IL LA PUISE AUTOUR DE

LUI, D'UN CADRE ENCHANTEUR, DE SES

TERRES BÉNIES DES DIEUX QUI POINTENT

JUSQU' AU BLEU TUMULTUEUX DES GORGES

DU VERDON.



Morgan BARRA LE JAS DE MAJASTRE | Route de Moustiers 83630 BAUDUEN
Tél : 04 94 70 05 12 | www.domaine-de-majastre.fr



CHEF Morgan *Barra*



Le jeune chef Morgan Barra excelle dans les cuisines du Domaine de Majastre où il marie savamment son terroir et le diamant noir. Chaque saison, sa carte évolue autour des truffes du domaine et des produits issus de la ferme familiale. Sa cuisine en totale harmonie avec la nature, associe créativité culinaire et générosité.

Le jeune chef Morgan Barra excelle dans les cuisines du Domaine de Majastre où il marie savamment son terroir et le diamant noir. Chaque saison, sa carte évolue autour des truffes du domaine et des produits issus de la ferme familiale. Sa cuisine en totale harmonie avec la nature, associe créativité culinaire et générosité. A l'image du domaine de Majastre, Morgan l'a voulue saine et sans fard pour exhaler le meilleur des saveurs. Formé par le grand Jacques Chibois à la Bastide Saint-Antoine à Grasse, Morgan Barra signe de beaux

registres donnant un coup de fouet à la tradition. De son jeune âge, il tire son audace et sa singularité. Il remanie avec brio les classiques de « grand-mère » et s'aventure sans retenue aucune, dans une mosaïque de saveurs qu'il prend plaisir à orchestrer. Son inspiration, il la puise autour de lui, d'un cadre enchanteur, de ses terres bénies des dieux qui pointent jusqu'au bleu tumultueux des gorges du Verdon. Un esprit bouillonnant d'idées,

De son jeune âge, il tire son audace et sa singularité.

un talent inné qu'il affûte posément avec humilité. Pour lui, le temps est un ami, un allié précieux qui lui ouvre le champ des possibles. Peu à peu, il esquisse l'avenir du Jas de Majastre, voyant plus grand, plus loin... Un vent de renouveau souffle sur la table familiale qu'il hisse au rang d'un véritable antre à la bonne chère où la convivialité et la joie de se retrouver sont et demeurent toujours au menu !



MON PÈRE C'EST MOZART ET MOI

JE SUIS RONDÒ VENEZIANO.





CHEF Jean-François *Bérard*



Au cœur du village médiéval de La Cadière d'Azur, se dessine depuis plus de 50 ans l'histoire d'une auberge de renom, où l'on vient s'emplier l'âme de mille et une félicités... Bienvenue chez les Bérard !

Après être passé dans les cuisines des grands Ducasse et Chibois et du Pré Catelan, Jean-François Bérard reprend en 2007 le flambeau de la table familiale. Et quel personnage... Sa cuisine se veut à son image franche, audacieuse et pleine de panache. Il redéfinit les codes de la maison et initie un répertoire osé, riche de créativité à la fois plus végétal et moins « show off ». On ne peut que se pâmer devant l'insolence des saveurs, la justesse des cuissons et la pureté du dressage. Entre héritage et nouveauté, il se renouvelle constamment apportant la fougue et l'élan nécessaires à ses plats... une touche contemporaine à son histoire. Ce cuisinier est aussi

un jardinier prodige, passionné de plantes aromatiques... Il n'est d'ailleurs pas rare de le retrouver dans son potager en train de fourailler de sa main ensoleillée le fruit de son labeur. On s'émerveille devant cet éden nourricier foisonnant de légumes, de fruits et d'herbes aromatiques qui porte à la vie des menus baptisés « végétal » ou « balade dans le jardin ». Le chef exprime également son brin de folie dans des jus relevés et expressifs ou encore des émulsions délicates, véritables plumes de légèreté. Du beau travail au service du goût, pour ce virtuose des pianos qui n'a de cesse de vouloir surprendre.

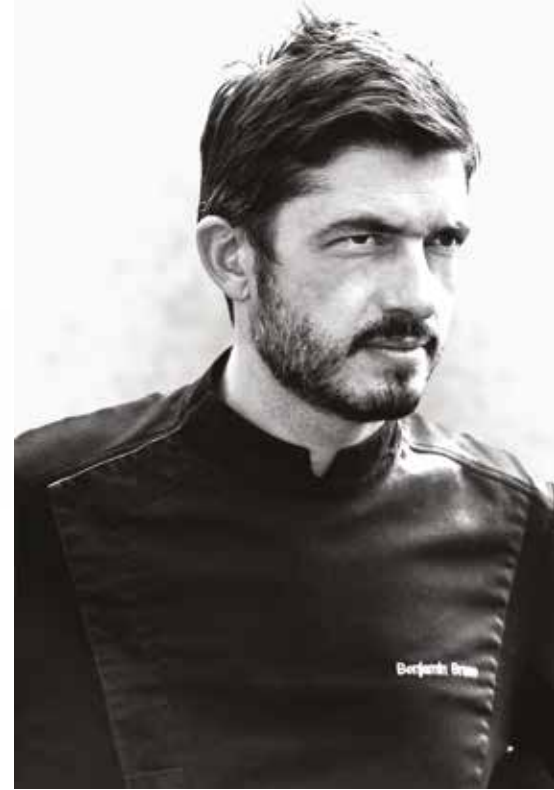


DES CHEMINS TRUFFÉS AUX PARFUMS

CHARNELS ET ENVOÛTANTS



CHEF Benjamin *Bruno*



Benjamin Bruno, l'un des chefs les plus en vue du monde de la truffe... Qui d'autre que lui pouvait poursuivre l'histoire de l'incontournable restaurant Chez Bruno, table mythique de Lorgues ?

Benjamin, cuisinier de haute volée, roi de la truffe et belle gueule de gendre idéal, était parfaitement taillé pour relever le défi. A tel point que, aujourd'hui, on se sent bien chez lui en famille, comme si rien n'avait changé. Le maître de maison est un admirable connaisseur, un expert au nez de parfumeur, un artiste des préparations innombrables aux truffes du pays, le Haut-Var, ou d'ailleurs. Ici, la cuisine gourmande et généreuse du chef prend une saveur spéciale. « L'empereur de la truffe » met en majesté l'art de la sublimation du précieux diamant noir aux parfums envoûtants qui a su bâtir une robuste réputation

à la dynastie familiale. Perpétuant la tradition, Benjamin en fait son emblème, au point d'en devenir l'un des plus dignes représentants. Il sait donner toute sa place au produit pour en laisser toute la quintessence des saveurs s'exprimer. Au-delà de ça, il a une manière bien à lui de pousser la gastronomie dans ce qu'elle a de meilleur. Un assemblage de saveurs bigarrées, de produits nobles et de terroir qu'il compose avec intelligence et génie. En résulte, des assiettes à la finesse exaltante et au goût impunément raffiné. *En ces lieux, la table n'est autre que celle d'un esthète où rien n'est assez beau et... bon !*



“

*Un peu de
justesse et les
pieds sur
terre.*

”





CHEF Éric *Canino*

Depuis plus d'une décennie, le Chef Éric Canino se tient à la barre du restaurant doublement étoilé La Voile de la Réserve Ramatuelle. Tombé par un heureux hasard dans les fourneaux, ce natif de Manosque a aiguisé ses couteaux aux côtés de grands noms tels que Guy Martin ou encore Michel Guérard, son mentor, son « maître à manger »...



Mais Éric Canino trace sa propre voie, inféodé à personne, ni à aucune mode. Dans sa cuisine, rien n'est sophistiqué, tout n'est qu'harmonie ! Ce qu'il cherche avant tout, c'est donner du plaisir tout en subtilité et en légèreté... car pour lui la santé commence dans l'assiette ! Virtuose de talent, il nous dédicace une carte inventive qui bouscule les grands classiques et reflète la générosité extraordinaire de la nature méditerranéenne. Le Chef se prête volontiers au jeu d'un mariage des saveurs pures et équilibrées faisant ressortir l'excellence des goûts sans fards. Curieux impénitent, Éric

collectionne les épices du monde entier et compose des plats aux accents japonisants. Engagé et très attaché aux ressources de sa terre provençale et de la mer à ses pieds, le Chef privilégie la proximité et les produits locaux d'une fraîcheur absolue. Au cœur de sa cuisine, il place l'ingrédient, celui que l'on cultive, que l'on choisit avec soin, que l'on travaille avec envie et passion.

Car pour Éric Canino c'est cela le métier de cuisinier : choisir les beaux et bons produits, les sublimer, leur rendre honneur.





Le Caré



LE GOÛT DU PARTAGE ET
DE LA TRADITION.



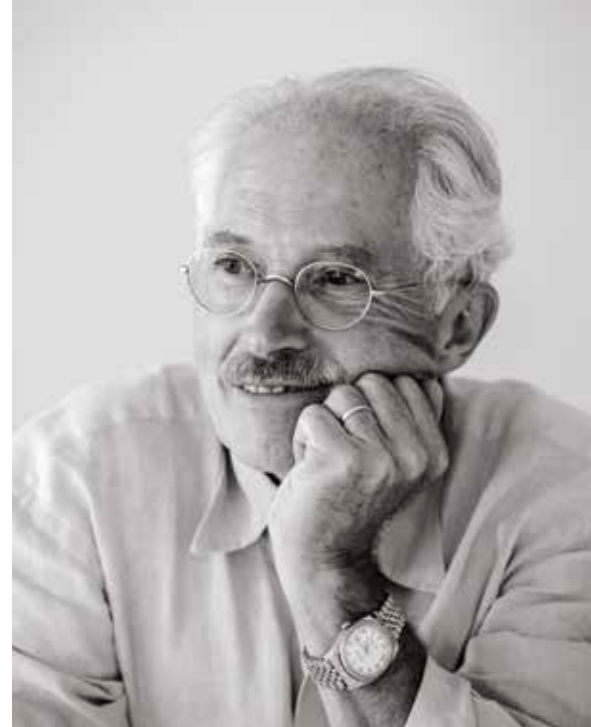


CHEF Jacques *Chibois*

Fils de Meunier, Jacques Chibois s'est passionné dès le plus jeune âge pour la cuisine, regardant d'un œil attentif sa mère s'affairant aux fourneaux. Une voie qui le mène au Martel où Fernand Michel lui enseigne les fondements de l'art culinaire.

Plus tard, il entreprend un tour de France où il sera nourri au lait des meilleurs apprentissages, comme chez Jean Delaveyne, Roger Vergé ou Louis Outhier... Mais c'est aux côtés de Michel Guérard, le chantre de la cuisine nouvelle, qu'il se perfectionnera et prendra la direction d'un certain « art de vivre ». En 1996, Jacques Chibois touche enfin son rêve lorsqu'il découvre sur les hauteurs de Grasse, la Bastide Saint Antoine. Avec ses restanques ombragées et ses oliviers millénaires, la « belle dame » comme il se plaît à l'appeler, va dès lors retrouver toute sa splendeur d'antan ! Et que de

chemin parcouru... Après plus de 25 ans, le grand Jacques continue d'imaginer et inspirer une cuisine ensoleillée envoûtant les plus fins palais. En ces lieux empreints de charme et de sérénité, le plus méridional des Limougeauds compose une symphonie heureuse, chantant la Provence au fil des saisons. Passionné et poète, le chef dédicace une cuisine fine et vivante, sans artifices, pleine de sensibilités. Un travail au cordeau que l'on apprécie toujours autant et qui l'on espère permettra à cette institution du goût (injustement rétrogradée) de revenir au sommet !



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

“

*Tel pair,
Tel fils...*

”



CHEF 
Arnaud
Donckele

VU PAR MICHEL GUÉRARD

À eux deux ils sont au sommet de l'Everest. Il n'y a aucune gradation qui récompense de six étoiles et c'est pourtant ce qui brille à la table réunie des deux chefs. Ils sont chacun le triplé gagnant du livre rouge, mais malgré ce couronnement ils sont résolument d'une modestie charmante. Chez eux les étoiles brillent, mais ce sont surtout leurs yeux qui scintillent.



ET LA VOIX QUI CHANTE

Lorsque l'on connaît un peu Michel Guérard on sait qu'il ne peut y avoir d'éclat de voix dans ses cuisines, aucun mot plus haut que l'autre, simplement un ton agréable et juste. Alors quand il parle, pour évoquer le souvenir du passage d'Arnaud Donckele à Eugénie Les Bains, la modulation est, forcément, pleine d'affection.

« Son passage m'a marqué plus que d'autres car son père avait un magasin à côté de celui de mon frère, il était donc un peu comme un enfant de la famille ». Aussi dès l'incipit de la narration de ces souvenirs, Michel Guérard disait donc qu'Arnaud Donckele était comme un membre de la famille. Le sémiplant chef d'Eugénie Les Bains n'ayant eu que des filles, a peut-être trouvé chez le normand d'origine, une forme de filiation qui dépasse les histoires de justes cuissons. Il ajoute d'ailleurs « je suis heureux [pour lui] comme un père. » Et des histoires de famille il s'en mêle de nouvelles sur les Près d'Eugénie, car c'est bien ici qu'Arnaud Donckele rencontre celle



qui deviendra sa femme. Michel Guérard d'ajouter « je suis très heureux pour l'histoire qu'il ait trouvé sa femme et je suis ravi que ça se soit passé à Eugénie. C'était quelque chose d'intime, qui ne me concernait pas. Mais c'est un couple adorable avec des enfants adorables. »

LE LIEN QUI PASSE

« J'ai été nourri par son parcours, son savoir faire et ses belles tables » confiait Arnaud Donckele à Var Matin à propos de son maître d'apprentissage. Mais Guérard tempère « nous n'avons pas, nous, à nous enorgueillir en tant que maîtres d'apprentissage. La carrière qu'ils ont faite, ils la méritent par eux-mêmes, grâce au talent qu'ils portent en eux-mêmes. » Il ne lui viendrait pas à l'idée de gonfler les pectoraux au regard de la réussite de la carrière de Donckele. Et pourtant on pourrait comparer les cuisiniers à des roseaux, qui jamais ne flanchent, sentent le sens du vent. Mais comme toute plante ne grandit-elle pas mieux lorsqu'elle est accompagnée d'un tuteur ? En réalité, si l'on file la métaphore, on pourrait plutôt imaginer du lierre qui pousse et grimpe sur le tronc d'un chêne. Deux espèces

qui sont résolument liées. C'est un peu de ça qu'il y a entre Guérard et Donckele. Une belle plante bien entendu, comme le confirme les mots de Michel Guérard à l'endroit d'Arnaud : « c'est une partie de son âme que l'on intègre à ce que l'on fait, avec plus ou moins de sensibilité, d'humanisme et Arnaud avait tout cela en réserve. »

*« La faculté
d'assaisonnement est
pour moi déterminante.
Si l'assaisonnement
tombe juste c'est que le
garçon a tout ce qu'il
faut pour faire ce métier.
Et c'était le cas d'Arnaud,
comme Alain Ducasse. Ce
n'était pas une maîtrise,
c'était naturel en fait. »*

GRAIN DE SEL

Hier il écrivait le début d'une carrière qui fera qu'il est l'un des chefs les plus en vogue sur la côte d'Azur, et pas que. Un talent qui s'est vu comme un petit grain de sel par son père d'apprentissage. « La faculté d'assaisonnement est pour moi déterminante. Si l'assaisonnement tombe juste c'est que le garçon a tout ce qu'il faut pour faire ce métier. Et c'était le cas d'Arnaud, comme Alain Ducasse. Ce n'était pas une maîtrise, c'était naturel en fait. » Il avait « une forte envie de bien faire avec le talent qu'il fallait pour cela. Et il s'est révélé un jeune cuisinier de talent très rapidement. » Qui a donc gravi les postes jusqu'à terminer chef saucier lors de son court passage à Eugénie Les Bains. C'est peut-être d'ailleurs grâce à ce souvenir, à



cet apprentissage, à ces bases qui ont été glanées dans les Landes, que l'on retrouve aujourd'hui pas moins de trente sauces différentes à la carte de son restaurant. C'était « l'école des parfums ».

DIASPORA

C'est donc sur l'autre versant du sud qu'Arnaud Donckele s'est installé, à proximité de la Mer Méditerranée. Un lieu où Michel Guérard s'est rendu il y a quelques mois, honorant une invitation de son ancien élève. Il partage son expérience aussi simplement que cela : « j'ai vécu un moment merveilleux de poésie culinaire. C'est quelqu'un au sommet ». Et de raconter quels détails permettent d'y arriver à l'acmé, une forme de modestie bien sûr et trouver son style : « il faut savoir trouver son style. Chez Arnaud c'est simple mais il faut beaucoup de talent parce que la simplicité c'est compliqué. » C'est un mantra que l'on retrouve chez les deux hommes. Et une appréciation fortement réciproque : « Arnaud fait une cuisine que j'aime, qui trouve ses fondements sur le classicisme français avec ce qu'il faut de poésie ».

Michel Guérard explique que les clients viennent dans leur restaurant pour chercher l'émerveillement et qu'ils sont parfois (souvent, toujours même, NDLR) capable de leur donner. Que leur métier c'est le charme de l'éphémère. Et tous ces éléments on le trouve dans les assiettes, composées, dessinées, pensées, élaborées à Saint-Tropez. Et pourtant c'est bien le goût avant l'aspect charmeur et décoré qui est pensé par Arnaud Donckele.

ENTHOUSIASME

Les deux générations partagent un enthousiasme sans limite pour ce qu'ils font, pour le métier qu'ils pratiquent. Ce « sacerdoce » trouve son ancrage dans la jouissance qu'il y a à pratiquer un métier manuel, un métier modeste comme le dit Michel Guérard. « Ce qu'on retrouve chez Arnaud c'est la passion d'un métier modeste, d'un métier manuel. Mais c'est l'un des rares métiers manuels qui peut nous emmener au-delà de ce qu'on imaginait lorsqu'on l'a choisi ». Oui, parce que c'est un voyage la gastronomie, un transport. Une idylle même entre un produit, sa transformation grâce au talent des hommes derrière ces fourneaux.

Des hommes curieux, ce qui est sûrement la plus importante qualité. Découvrir des cuissons, des produits, des herbes ou des épices, ouvrir ses horizons vers les cuisines des autres, c'est tout cela le sel des grands chefs. Mais un chef curieux est aussi un homme heureux : « Sa [à Arnaud] plus grande qualité humaine c'est qu'il est resté ce qu'il est, c'est-à-dire un enfant curieux de tout et un enfant aimant ce qui permet d'avoir dans la vie une conduite qui s'accompagne d'une belle morale. Et sa plus grande qualité professionnelle c'est la curiosité de toujours se renouveler ».

J'AIME L'ÉCHANGE, J'AIME LE CÔTÉ

ÉQUIPE... POUR AVANCER IL FAUT

ÊTRE PLUSIEURS





CHEF Jean-Luc *Gabion*



Fidèle chef et acolyte de Vincent Maillard, Jean-Luc Gabion nous livre une cuisine à son image, libre et chamarrée. Lily of the Valley se veut un retour à l'essentiel, une table de renom visant l'équilibre du « healthy-gourmand » de Provence. La philosophie de l'hôtel, la nature omniprésente, l'authenticité, et la quête effrénée de bien-être qui s'en dégagent font écho aux valeurs fondamentales de Jean-Luc.

Symbole d'un luxe sans ostentation comme d'un certain art de vivre à la française, les cuisines de Lily of The Valley sont hors du temps, hors du monde. On s'y presse pour goûter une partition culinaire plus que

jamais dédiée aux produits de la Provence, poissons issus de la pêche locale, herbes et légumes de pays. Au fil des saisons, on se laisse séduire par une carte de valeurs sûres, de saveurs justes. Nulle place aux plats



tapageurs mais un amoncellement d'assiettes subtilement portées sur les goûts pluriels, limpides et lisibles. Du provençal chic, intemporel que l'on savoure dans un cadre subjuguant de beauté. Notre regard se tourne vers la plage de Gigaro et l'horizon d'une Méditerranée infinie, puis plonge dans un univers ethnique mêlant poésie et praticité tout droit sorti de l'imaginaire de Philippe Starck. Bois, cuir, métal, pierre, verre, céramique... une magie d'objets et de matières nobles qui nous transporte. En ces lieux enclins à l'inspiration libérée, Jean-Luc Gabion n'a de cesse de se renouveler et de nous surprendre !



“

Héritier des saveurs, des assiettes généreuses et du chant des cigales.

”



CHEF Quentin *Joplet*



Sur une colline dominant la vallée de l'Estérel, face au pittoresque village perché de Fayence se tient depuis plus de 30 ans une institution de la gastronomie varoise, le Castellaras. Le chic d'une belle demeure provençale avec sa cheminée monumentale et sa grande cuisine ouverte, le charme d'une magnifique terrasse panoramique avec ses tables ombragées sous les platanes...

Le décor est planté, on s'assoit et on respire ! C'est là qu'Hermance Carro, digne héritière, et Quentin Joplet, chef gastronomique étoilé, ont choisi de poursuivre l'aventure familiale ensemble. Et leur histoire commence autour du fourneau... Hermance fait ses premiers pas au sens propre comme au figuré dans les cuisines du Castellaras. Quentin, quant à lui, après s'être formé auprès de Ronald Stas, quitte sa Belgique natale en 2003 pour le pays de Fayence où il officie à l'époque

aux côtés d'Alain Carro, le père d'Hermance. Le jeune Namurien s'imprègne de la nature sauvage provençale, où il développe son goût pour cuisiner les légumes, les herbes et les fleurs de saison. Quentin propose avec brio une cuisine de marché simple mais aboutie, bien dosée, mariant harmonieusement les saveurs du sud. Au menu, du goût, du goût et encore du goût ! Si la technique est réelle, maîtrisée, la volonté du chef est d'être au service du produit et de l'inviter tel un client à table.



MA CUISINE EST DÉLICATE

ET FÉMININE.





CHEF 
Dominique
Lory

Vaisseau amiral d'Alain Ducasse, le Louis XV à l'hôtel de Paris enchante depuis plus de 30 ans, tout un florilège de fins palais de passage sur le rocher monégasque ! Une institution, un temple de la gastronomie où le chef Dominique Lory s'épanouit avec une simplicité étincelante depuis 2011. Entre les deux, la relation est forte, une complicité qui dure, un duo qui prouve que les seconds sont aussi importants que les premiers !



Par bien des aspects, le Louis VX tend vers la perfection et peut se targuer du plus haut niveau de restauration (à la française, à la monégasque). C'est étourdissant de maîtrise, parfois canaille mais toujours très élégant. Dominique Lory ne se contente pas de décliner la cuisine d'Alain Ducasse, loin de là ! Il creuse son sillon, il ose, il crée et réinvente en composant une cuisine d'une sensibilité inouïe, fine et puissante. C'est du grand art !



Tel un souffle ducassien, la cuisine de Dominique Lory se veut plus que jamais légère et responsable. Une partition d'amour justement dosée sans aucun déséquilibre qui nous immisce dans un voyage intemporel au cœur même de la Riviera. On savoure chaque assiette dans une légèreté enveloppante, profitant pleinement de chaque mets, de l'entrée au dessert en passant par le fromage et les innombrables mignardises. Il ne manque rien, il n'y a rien en trop ! Être en perpétuel mouvement, toujours imaginer ce que l'on peut faire de plus... Dominique Lory est passé maître dans l'art du renouveau et manie habilement les notes iodées et acidulées tout autant que l'amertume. En ouverture de bal, les amuse-bouche dans un registre marin font subtilement écho aux douceurs d'agrumes de la danse finale. Les plats qui défilent insufflent tour à tour de la fraîcheur et de la vivacité. Un émerveillement tout du long qui nous laisse toujours en pâmoison. La carte joue également sur une tonalité végétale des plus attrayantes avec des plats emblématiques comme les Primeurs des jardins de Provence

Dominique Lory est passé maître dans l'art du renouveau et manie habilement les notes iodées et acidulées tout autant que l'amertume.

à la truffe noire, les Asperges vertes à la vapeur et la Cookpot de légumes de saison. Jus souples et délicats, bouillons intenses, condiments frais viennent relever avec panache les préparations qui esquissent une précision des goûts sans pareille. Tant que cela se peut, le Chef rend hommage jusqu'au bout à la noblesse des produits ! Ainsi, les cosses des petits pois sont centrifugées pour réaliser un jus qui mouillera les légumes de la Cookpot. Les feuilles d'artichauts émincées donneront un délicat bouillon. Les abats du pintadon farciront les pommes de terre fondantes qui accompagnent la volaille. Un respect profond de la nature mais aussi et surtout une reconnaissance du travail des producteurs ! Insatiable curieux, Dominique Lory est devenu un habitué des marchés du coin. Deux fois par semaine, le Chef part à la rencontre de ses producteurs, un instant de partage propice à l'échange où il n'est jamais à l'abri de faire de nouvelles découvertes !



DEUX FOIS PAR SEMAINE, LE CHEF

PART À LA RENCONTRE DE SES

PRODUCTEURS, UN INSTANT DE

PARTAGE PROPICE À L'ÉCHANGE.



« LA CUISINE SIMPLE, C'EST CE

QU'IL Y A DE PLUS COMPLIQUÉ. »

— DISAIT JOËL ROBUCHON



Vincent MAILLARD LILY OF THE VALLEY | Colline Saint-Michel, Bd Abel Faivre - 83420 LA CROIX VALMER
Tél : 04 22 73 22 00 - www.lilyofthevalley.com

CHEF Vincent *Maillard*

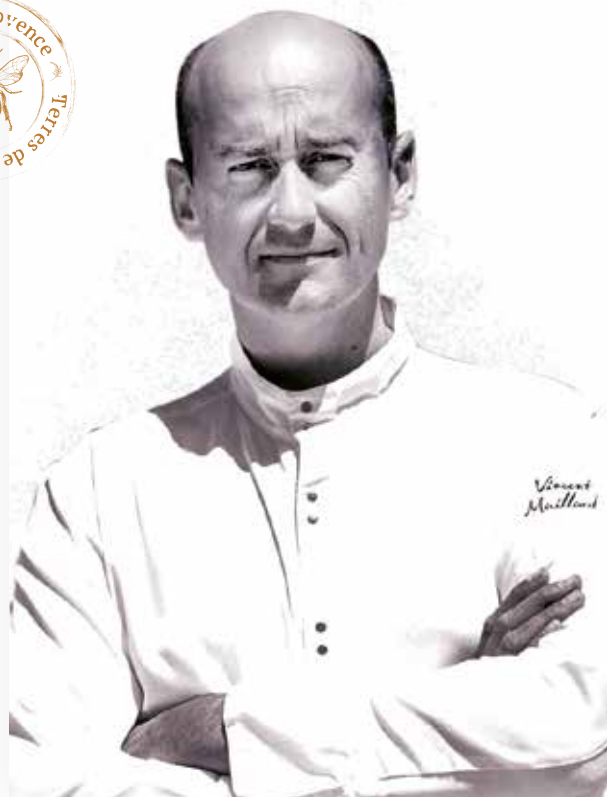


Immergé dès son adolescence dans la musique des cuisines, l'univers de la restaurations s'est imposé à Vincent Maillard comme une évidence. Au fil des ans, il s'est mitonné un beau parcours, travaillant pour de prestigieux établissements tels que le Louis XV à Monaco et La Bastide de Moustiers, dont Alain Ducasse lui confia les rênes à seulement 25 ans !

Depuis plus de vingt ans sur la Côte d'Azur, ce Bourguignon de naissance a attrapé l'accent du Sud et l'obsession de la sarriette et de la marjolaine autour des mets provençaux qu'il affectionne tant. Le chef aime transmettre, échanger, partager, découvrir... Il a pour maxime « donner et prendre du plaisir, essayer de rendre l'éphémère inoubliable ». On déguste et on partage sa cuisine aux saveurs préservées et on salue sa recherche permanente d'excellence et de perfection dans la simplicité. Entre

tradition et évolution, son talent valorise les grands classiques et les trésors culinaires de la cuisine du Sud. Le fond prime sur la forme, l'originel sur l'original, le goût sur l'artifice. Au menu : la Provence dans ce qu'elle a de meilleur, les produits mais aussi les artisans...

Vincent a à cœur de faire (re) connaître le travail des hommes et des femmes qui portent au firmament les traditions de la région. Il est un esthète qu'on suit avec bonheur et qui pratique son métier comme un jeu où le plaisir l'emporte.





CHEF ❁ ❁ ❁
Alexandre
Mazzia

*Un trois étoiles en dehors des codes...
Un décorum très dépouillé, minimaliste
faisant toutefois allégeance à la noblesse
des matériaux. Ici au AM, l'apparat se
fait discret dans un écrin intimiste où
seuls quelques couverts sont dressés.
Notre regard se porte sur ce qui se
trouve dans l'assiette, les parfums
qui en émanent, les saveurs qui nous
transportent.*



Une volonté pour celui qui n'a jamais cherché à se démarquer mais qui pourtant a fait le choix d'un jeu culinaire bien différent de ce que l'on trouve dans la cité phocéenne. Né au Congo, ce serait mentir que de dire que les origines d'Alexandre Mazzia n'influencent pas sa cuisine, ni ne nourrissent son palais et son inconscient. On apprécie son audace, ses mélanges très osés, sa palette

Afrique natale, les épices, tel un fil rouge, sont omniprésentes, agrémentant chacun de ses plats...

gustative désaccordée mais qui pourtant sonnent extrêmement juste. Le brûlé, le fumé, le pimenté, l'épicé et le torréfié... Le plaisir peut aller aussi loin que l'imaginaire. Cet alchimiste-explorateur bouleverse les papilles et « met à plat » son esprit créatif pour nous conter une toute autre histoire. Alexandre Mazzia voit les yeux fermés et se réapproprie la gastronomie française pour nous

dédicacer une cuisine au cordeau pensée à l'extrême, sertie d'émotions et de sentiments. Réminiscence de son Afrique natale, les épices, tel un fil rouge, sont omniprésentes, agrémentant chacun de ses plats et instillant un voyage olfactif sans commune mesure. D'un autre bord, on assiste joyeusement à une révolution du goût, graduelle, marquée mais jamais sur le feu. Galanga, gingembre, cumin (le « trépied » gagnant) mais aussi poivre de verveine ou de Sarawak, graines de coriandre ou de fenouil, baies roses ou de goji... En cuisine l'on retrouve





dépendamment des saisons pas moins de 200 épices provenant des 4 coins du monde. Les associations détonantes et inédites font mouche, notamment en version sucrée à l'instar de l'Ananas, safran, gel de piment ou encore de l'Eau de pomme au curry vert.

Mazzia est un homme sans détours, qui va droit au but... Une personnalité bien trempée, un pragmatisme aigu que l'on prêterait volontiers à ses années passées sur les terrains de basket à marquer des paniers. Une chose est sûre, un chef de cette trempe il n'en existe pas beaucoup. Ce « grand de demain » à l'aura exceptionnelle est un fonceur aveuglément porté par ses aspirations.

On aime ou on n'aime pas... Toutefois cette singularité qu'il cultive (mal)heureusement depuis son enfance aura porté ses fruits. Le jeune chef s'envole dans une ascension fulgurante et rafle 1,2 puis 3 étoiles en moins de temps qu'il n'en faut. Une belle revanche sur la vie pour « l'enfant bizarre » qui sera même élu Chef de l'année 2021 par ses pairs, lors de la 35e édition des Trophées Le Chef ! Pour autant, Alexandre Mazzia est loin d'avoir la grosse tête et reste avant tout un cuisinier du peuple au plus près de son territoire. Pendant la crise sanitaire, il a même été l'un des plus actifs et créatifs, notamment via son food truck « Michel » - hommage à son grand-père - et son fameux « croq Mazz » !

LA *Cale* aux épices d'ALEXANDRE *Mazzia*

Toutes ces épices font écho à mes origines africaines, représentent mon univers et contribuent à notre voyage. Elles sont toutes atypiques et marquées... Vous pouvez les utiliser en infusion, en décoction ou encore en maturation pour en développer tous les arômes.



LA MANIGUETTE

Appelées aussi baies du paradis, ces petites graines d'origine africaine s'utilisent comme un poivre. Puissantes, piquantes avec des notes volatiles légèrement citronnées, elles se retrouvent essentiellement dans mes assemblages d'épices pour la réalisation de divers jus.



MANGO POWDER

Mangues vertes pelées et séchées au soleil avant d'être réduites en poudre. On l'appelle en Inde Amchur ou Amchoor. Vif et léger, le Mango Powder apporte à mes plats une pointe de fruité et d'acidité légèrement sucré. Dans les sirops et infusions, cela donne un côté frais et épicé très agréable.



MACIS

Endémique des pays tropicaux, cette épice n'est autre que l'arille (la coque) de la noix de muscade que l'on a laissé sécher au soleil. Elle dévoile un parfum subtil de muscade, légèrement citronné, avec des notes de cannelle, de poivre et une pointe d'amertume. Je l'apprécie particulièrement dans les jus, bouillons et sirops.

POIVRE DE DANANÉ

Corsé, ce poivre de Côte d'Ivoire exhale des saveurs mentholées et de banane qui se prêtent à une myriade de préparations.



BOLDO

Originaire du Chili et utilisées surtout dans les pays d'Amérique du Sud, ses feuilles ont une saveur boisée et aérienne, parfaite pour les courts-bouillons, jus et infusions.



GRAINES DE FENOUIL

Saveur anisée, chaude, légèrement piquante et sucrée. Elle est issue de nos artisans locaux. En la torréfiant, je lui apporte une teinte plus prononcée et l'utilise dans mes infusions, courts-bouillons, jus mais aussi en pâtisserie.



FENUGREC

Une saveur très aromatique avec des notes de curry amer. On la cultive généralement sur le pourtour méditerranéen avec un climat tempéré et chaud. J'aime l'utiliser dans la préparation de mes jus et mes assemblages de curry et d'épices.



GRENADE SÉCHÉE

Fruitées, craquantes et incisives ! Ces petites graines rouges sont séchées au déshydrateur afin d'en concentrer les saveurs et d'apporter à mes plats une touche de croquant, d'acidité et de fraîcheur !



GRAÎNES DE CUMIN

Un parfum chaud et entêtant, une saveur épicée très aromatique et subtilement amère, évoquant à la fois le fenouil et l'anis. La graine a un parfum plus puissant et diffus que la poudre.



En les torréfiant, j'accroche leurs arômes pour mes préparations et infusions.



GRAINES D'ANETH

C'est un aromate que l'on retrouve souvent dans les cuisines d'Europe de l'Est et du Nord mais aussi dans la cuisine indienne et chinoise. De ces graines émanent des saveurs florales et fraîches, idéales pour parfumer les marinades et pickles.



CURCUMA

Appelé régulièrement faux safran ou encore safran des Indes, le curcuma est une racine dont la saveur est proche du galanga et du gingembre. J'apprécie son côté olfactif légèrement pimenté, poivré parfois même musqué qui trouve toute sa place dans mes assemblages d'épices pour les jus mais également dans mes sirops pour pocher les patates douces dans mes desserts.



CURRY MADRAS

Très floral, il s'agit d'un mélange d'épices traditionnel de la cuisine indienne. Il n'a pas de composition fixe et cela varie selon les ethnies, les cultures et le souhait des saveurs finales. J'utilise différents currys au gré de mes inspirations et préparations telles que des jus, assaisonnements et condiments.



BADIANE

Sa fleur appelée aussi anis étoilé tire ses origines et sa culture en Asie. Son odeur se rapproche de l'anis vert en plus intense avec une saveur plus subtile qui persiste en fin bouche. Infusée dans nos jus et dans nos desserts, son parfum délicat est maintenu jusqu'au bout du voyage.



POIVRE 5 BAIES

Assemblage de différents poivres (vert, noir, blanc), de baies roses mais aussi de poivre de Jamaïque qui apporte une pointe épicée et pimentée appréciable. Les saveurs peuvent varier selon nos sélections faites auprès de notre artisan et fournisseur d'épices.

EN POSÉIDON TRIOMPHANT, GÉRALD PASSEDAT

CHANTE LA MER DONT IL CONNAÎT CHAQUE

COURANT, CHAQUE SECRET



CHEF Gérald *Passedat*

En liberté dans la vie comme en cuisine, voilà comment Gérald Passedat choisit d'exercer son art. On pourrait croire sa machine bien huilée et son chemin tout tracé... pourtant depuis plus de 30 ans, il fait souffler un vent Rock'n'Roll sur Le Petit Nice ! Avec son caractère bien trempé, son souci du détail et son sens aigu de la nouveauté, le chef aime placer la barre gastronomique toujours plus haute. Il y a là, sans nul doute, une certaine curiosité d'épicurien poussée à l'extrême.



On le reconnaît pour sa liberté de ton, ses créations originales tout autant que pour la réussite de son restaurant triplement étoilé et du Môle (MuCEM) où il s'affranchit des traditions. Son univers éclectique fracassant, se joue de notre corde sensible et se voue en un extraordinaire mélange de grâce, de talent artistique, de savoir-faire et de goût. Une œuvre, une passion... qu'il nous dédicace telle une expérience à vivre et partager.

Enfant de la mer, Gérald Passadat vit depuis toujours au rythme des vagues qui viennent s'écraser sur la corniche rocailleuse de la Villa Corinthe, fief de la famille depuis 1917. Et c'est à fleur d'eau pas plus loin que l'horizon, dans un panorama éblouissant s'ouvrant sur les îles du Frioul et le Château d'If, qu'il puise chaque jour son inspiration. Sa cuisine est un hommage à l'immortelle grande bleue et ses infinis bancs de poissons dont elle regorge. Baigné dans la culture de la diète méditerranéenne et la cuisine du peu, le chef sublime sans jamais dénaturer, se jouant de savants mélanges qui

favorisent l'alliance des goûts. Faussement simple, son identité se révèle d'une complexité intellectuelle rare : chaque proposition nous invite à une réflexion profonde, celle de penser le produit dans un ensemble, le remettant ainsi dans son contexte. « Le vrai chef, le vrai cuisinier est celui qui transmet un fil d'amour et de partage et qui propose une identité culinaire, une cuisine d'auteur ». Rebelle, amoureux transi de son terroir, **Gérald Passadat nous prouve jour après jour que la haute gastronomie n'est autre que le fruit d'une discipline où le temps et le travail n'a d'égal que l'excellence.**





La carte du Petit Nice évolue au gré des arrivages et met en lumière les poissons de roches oubliés et délaissés des grandes tables. Le chef est un cuisinier-marin qui nous délecte du meilleur de la mer avec pas moins de 65 espèces de poissons sublimées au rythme des saisons ! À sa table, on réclame des incontournables comme le Loup Lucie, sa fameuse « Bouille

Abaisse » ou encore la Dorade Tante Nia. Gérald Passadat est un original qui nage à contre-courant depuis de nombreuses années. Dans sa vision du monde et de la cuisine, se nichent de vraies convictions... de celles qui prônent le « bon sens paysan » et défendent les circuits courts. « Une volonté de cultiver mon potager marin, d'être locavore avant tout le monde. ».





Nicolas PIERANTONI ABBAYE DE LA CELLE | 10 Place du Général de Gaulle - 83170 LA CELLE
Tél : 04 98 05 14 14 - www.abbaye-celle.com



CHEF Nicolas *Pierantoni*

On est bien chez Alain Ducasse... La tradition sans ostentation, cette ligne directrice qui laisse une grande liberté à son chef-enfant du pays Nicolas Pierantoni. Niché au cœur d'un village viticole du Haut-Var, L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, étoilée depuis 2006, délivre une cuisine pleine de fraîcheur et d'authenticité. Loin de tout, proche de tout, dans un décor que l'on pourrait croire peint par Cézanne, cet écrin gourmand dégage une beauté pittoresque, une âme éternelle.

Le chef vit, en quelque sorte, un rêve éveillé... Lui qui a participé à l'ouverture de l'Hostellerie en 1999. Un ancre familial et familial qui l'a vu grandir, affûter son geste et affirmer son identité. Originaire de Brignoles, Nicolas est un vrai produit du cru inspiré par la nature environnante, pour qui le respect du terroir est un impératif absolu. Car l'essence même de cette naturalité prend tout son sens pour le cuisinier, qu'à travers la relation qu'il noue avec elle et ses disciples. Aux fourneaux,

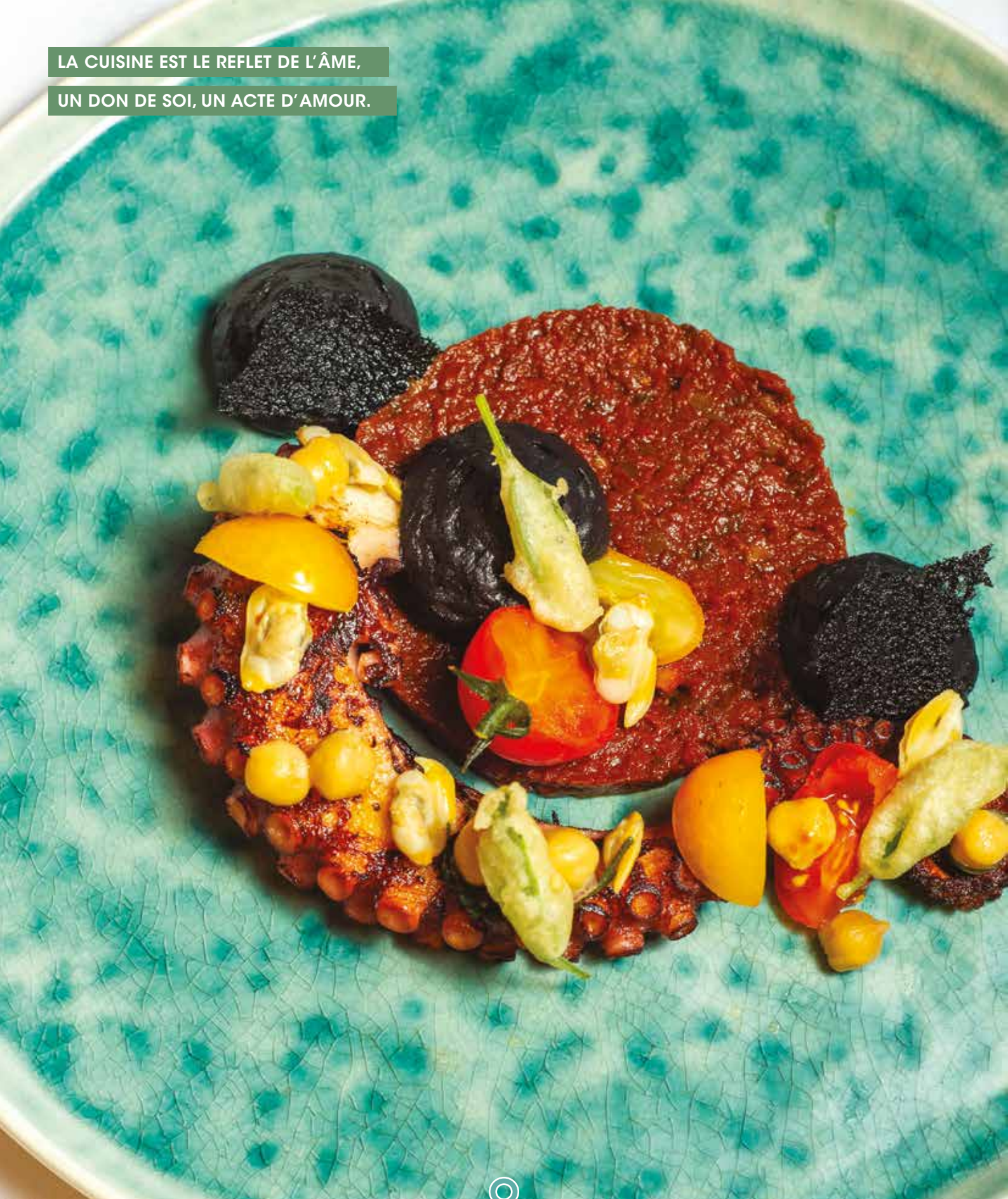


Nicolas révèle des saveurs vraies et originales, celles de produits sains, d'un havre d'abondance célébrant la saisonnalité. Pas à pas, il bâtit une osmose entre le champ et la cuisine telle une invitation au goût d'antan sans artifices. On délaisse les cartes figées et on découvre l'évolution des menus au gré des saisons et des états du marché. Le Chef voue une véritable passion à ses légumes et à ses producteurs du coin qui lui dénichent les meilleurs produits du terroir provençal.



LA CUISINE EST LE REFLET DE L'ÂME,

UN DON DE SOI, UN ACTE D'AMOUR.





CHEF Geoffrey *Poësson*



Dans une ambiance chaleureuse alliant modernité et matériaux nobles, Geoffrey Poësson vous invite à découvrir une cuisine de marché raffinée et équilibrée. D'abord spécialisé dans la pâtisserie qui le mène jusqu'aux Etats-Unis, il travaille par la suite aux côtés de Louis Franchin, Meilleur Ouvrier de France, Roger Vergé, chef trois étoiles, ou encore Jean Montagnard, grand précurseur de la cuisine bio végétarienne. Une révolution culinaire où il puise son inspiration, faisant la part belle au végétal dans ses compositions.

Amoureux de produits, la cuisine du Chef à trois toques va très vite devenir identitaire et s'inscrire dans le terroir qu'il a choisi. Geoffrey Poësson considère la cuisine d'abord dans son environnement. En original, il jongle avec les produits locaux et de saison réinventant les grands classiques. Il sublime savamment par sa créativité la noblesse du terroir et se joue avec une parfaite maîtrise des textures, des associations

subtiles tout autant que des cuissons et assaisonnements. D'un rien, il nous dédicace une célébration à la gastronomie ! Son restaurant est « un prolongement de son âme »... Tout ce qu'il imagine, tout ce qu'il pense, tout ce qu'il est en somme, inspire les lieux. De quoi retrouver une bonne dose de bonheur dans l'assiette. Une adresse immanquable à Sainte-Maxime qui ravira à coup sûr les palais les plus exigeants.



“

*Je donne le goût
de l'ailleurs...*

”





CHEF Marcel *Ravin*



Au Blue Bay de Monaco, Marcel Ravin initie les fins gourmets aux saveurs du monde depuis plus de 15 ans. Douceur des Caraïbes, notes méditerranéennes, du rocher du Diamant au rocher de Monaco, le chef revisite avec humilité des produits de terroir et crée avec sensibilité des mets aux accents d'ailleurs. Arrivé en métropole à l'âge de 20 ans, Marcel Ravin est un autodidacte qui a appris à travers les grands, les pages et les rencontres.



Il réussit avec brio une partition culinaire à son image, à la fois raffinée et subtile, à l'enthousiasme.. C'est là, une cuisine plaisir, de joie et d'émotions qui (r)éveille les sens. Virtuose des saveurs, il aime badiner avec l'acidité, la fraîcheur et l'amertume des fleurs et des plantes qui trouvent tout naturellement une raison d'être dans

chacun de ses plats. En Martinique, sa famille vivait de sa propre terre nourricière entre champs de cacaoyers et plants de tabac, réminiscence d'une douce enfance. Marcel Ravin est un cuisinier de l'instinct, un créateur impénitent dont l'imaginaire ne connaît aucune frontière. Aujourd'hui, il sollicite son palais mental

faisant appel à ses sens et ses souvenirs... la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe, le toucher, sans jamais oublier d'y laisser un bout de son âme. Nul doute, cette deuxième étoile vient saluer un talent singulièrement éclatant mais scelle avant tout l'amour d'une patrie aux mille et une couleurs à une terre d'adoption riche de possibles.



UN MENTAL DE FER DANS

UNE ÂME D'ENFANT



CHEF *Viel* Glenn



Glenn Viel rejoint l'Olympe des grands chefs, de ceux qui ont intégré l'impériosité de la création et ont à cœur de préserver ce renouveau permanent dans leurs cuisines. Son âme d'enfant est une ressource perpétuelle pour susciter l'émerveillement ! Sur ces pianos de cuisson : nuls autres, que de nobles produits qui expriment toute la quintessence de notre terroir. Ici, on fait dans la haute précision... dans l'orfèvrerie culinaire !

Ses préparations aussi uniques que complexes sont le fruit d'une réflexion acérée, d'un flair anticonformiste et de longues expérimentations. Toujours en quête d'un nouveau tour de main, ce bâtisseur impénitent aime

Le Chef est une forte tête qui marche à l'instinct...

plus que tout surprendre : Une légèreté, une impétuosité innocente du même acabit qu'un Mozart des temps modernes ! Au travers de chacun de ses

plats, Glenn Viel nous conte une histoire, celle d'un idéal, d'un imaginaire débordant ! Il devient dès lors créateur d'expériences et passe maître dans l'art d'une théâtralisation élégante qui vient subtilement frôler la corde de nos émotions. Le Chef

est une forte tête qui marche à l'instinct, un fougueux qui veut toujours faire mieux, aller plus loin. Il n'est pas là pour « montrer » mais bien pour « démontrer » !



Son goût de la nature, Glenn l'assouvit à l'Oustau même... En véritable artisan, il produit tant que se peut les mets de ses assiettes. Jour après jour, il revêt son habit de paysan et part battre la terre de son « temple » potager. Il ne se contente plus de sublimer les produits d'horizons voisins, il œuvre en toute autarcie sur un terrain de jeu qui foisonne de richesses, donnant vie à son imagination et cultivant lui-même les pièces maîtresses de ses compositions culinaires. En franchissant les portes de son jardin d'eden, l'on peut apercevoir çà et là, mille et un légumes de saison dont la beauté des lignes pointant sur l'horizon, feraient presque rougir Versailles. On y retrouve également une multitude d'aromates, des arbres et arbustes fruitiers en tout genre mais aussi plus escarpés, quelques lopins de blés anciens pour la préparation de sa « michette de Provence ». La vie grouille en ces terres bénies qui se veulent également un véritable paradis terrestre

pour les animaux : les abeilles des ruches butinent assidument, les poules pondent les œufs du petit déjeuner, les cochons prennent docilement de l'embonpoint... et deviendront plus tard (qui sait) du bon jambon maison. Glenn Viel prend pleinement racine dans son territoire et prône l'économie paysanne. Ici, on ne jette rien, on recycle, on fait du compost, on donne aux animaux...

Passionné de terroir, c'est tout naturellement qu'il cultive une réelle proximité avec les artisans locaux. Il fait son beurre avec la crème du fermier voisin; les bois d'olivier, il les sculpte pour créer des plateaux de fromages; Les assiettes et les plats sont fabriqués sur place par un artisan potier et les verres par un souffleur de verre du village. De son esprit affûté, une idée par heure émerge... Glenn Viel est un inventeur, un dénicheur d'originalité et d'inattendu... On ne l'arrête plus !







LES PRODUITS

Produits produits

- 88 JANVIER
La truffe
- 90 DOSSIER
Aups & son marché
- 98 FÉVRIER
Les volailles
Thon, Espadon & Daurade beaux yeux
- 100 MARS
Asperges blanches & fraises
Fromage de chèvre
- 102 AVRIL
Légumes & plantes variées
La truffe
- 104 MAI
Viandes & charcuteries
Les tomates
- 106 VEAU ROSÉ, IRVA
- 108 JUIN
Asperges vertes & pourpres
Tomates & courgettes
Fruits exotiques & plantes
La pêche locale
- 112 PRESTIGE FOOD
- 114 JUILLET
Fruits & légumes
Le vinaigre
- Le citron caviar
La betterave
- 118 AOÛT
Les pois chiches
Parmigiano Reggiano
- 122 CHÂTEAU DU ROUËT
- 124 DOMAINE DES FÉRAUD
- 126 SUJET
Vins rosés de garde
- 128 CHÂTEAU ROUBINE
- 131 CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE
- 132 SUJET
Parlons bien, parlons vin...
- 134 CHÂTEAU ARNAUDE
- 136 SUJET
Les blancs de Provence ont la côte
- 138 CHÂTEAU FOND DU BROCC
- 140 CHÂTEAU DE CHAUSSE
- 142 DOMAINE RABIEGA
- 146 SUJET
Bien choisir son vin... Mode d'emploi
- 148 DOMAINES OTT
- 150 CHÂTEAU TORPEZ
- 152 MAISON JOSEPH DROUHIN
- 154 SUJET
La Provence, le rosé mais pas que
- 156 LES VIGNOBLES DE RAMATUELLE
- 158 LE DOMAINE DE SAINT-SER
- 159 LE SAINT-ESTÈVE
- 160 CHÂTEAU DE TRÉMOURIÈS
- 162 SUJET
Qu'en est-il des rosés effervescents ?
- 164 CHÂTEAU MONTAURONE
- 166 AOÛT
Le miel
- 168 DOSSIER
Le miel
- 172 SEPTEMBRE
Le safran
Les huîtres
- 174 OCTOBRE
Huile d'olive
- 178 DOSSIER
L'huile d'olive
- 182 NOVEMBRE
Ricotta
Les oursins



FAMILLE DE SANTIS



DOMAINE DE MAJASTRE



BAUDUEN, VAR



RESTAURANT LE JAS DE MAJASTRE ET CHAMBRES D'HÔTES SUR PLACE POUR UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE ET INOUBLIABLE



En plein cœur de la Provence dans l'arrière-pays varois se tient le Domaine de Majastre, l'une des plus grandes références dans le monde trufficole. Dans ce royaume « truffé », ce n'est autre que Philippe De Santis, homme de passion et de raison, qui nous conte l'histoire de ses truffières.

Dans une nature préservée, la magie opère, nous révélant une plantation de plus de 60 hectares constellée d'innombrables chênes blancs et verts dont certains ont plus de 60 ans. Chez les De Santis, la truffe est une affaire familiale, un trésor

de la nature que l'on cultive avec amour et dévotion de la terre à l'assiette. Ramasser, trier, préparer... chaque membre de la famille s'attèle fièrement à sa tâche. Tanguy, le gendre, a été formé par Philippe à la récolte des truffes. Ornella, la fille, est « plutôt côté terre, côté production », alors que Morgan, fils de la famille, officie au Jas de Majastre en tant que jeune et talentueux Chef ! À la « table », on célèbre une cuisine audacieuse et raffinée qui revisite les recettes traditionnelles provençales... La truffe, quant à elle, trône toujours en reine au cœur de chaque composition culinaire.

Tout au long de l'année vous pourrez profiter des ventes au détail de truffes blanches de mai à août et de truffes noires de décembre à mars (Marché d'Aups, chaque jeudi matin en saison). À découvrir également : divers produits de la maison concoctés à base de truffes tels que des brisures, des terrines ou encore des huiles d'olives parfumées.







Aups

LA CITÉ DE LA TRUFFE

& son marché incontournable

Ah le précieux diamant noir... Rien qu'à la sonorité de ses mots, une salve d'émotions nous saisit ! Le 25 novembre dernier, 9h30 pétantes, sonnait le clairon annonçant l'ouverture du marché des truffes d'Aups.



Un moment très attendu, dirons-nous même un « rituel » pour les amateurs avertis et pour cause, même les disciples d'Escoffier ont fait le déplacement. La belle tubéreuse est profondément ancrée à l'histoire de ce village du Haut-Var... depuis plus de 150 ans, Aups est l'un des principaux

marchés de la Tuber Melanosporum. A l'époque, la négociation était des plus discrètes: les courtiers « chuchotant le prix à l'oreille » ! **Aujourd'hui, les chiffres s'affichent à la vue de tous et se font de bon augure : 600€/kg ! Un cours très attractif qui fleure bon la qualité et une récolte très prometteuse.**



Philippe De Santis (président du syndicat des trufficulteurs du Var) ainsi que Michel Santinelli (président de la fédération des trufficulteurs de la région) ont ouvert le bal par le discours traditionnel et ont annoncé une saison trufficole exemplaire!

Un présage qui s'est révélé vrai et ce, malgré les caprices du temps ! Ainsi, la saison a commencé en douceur, réunissant une dizaine de producteurs locaux sur la trentaine inscrits. Ici, « premier arrivé, premier servi »... Chaque jeudi matin (de novembre à mars) le diamant noir a trouvé preneur, les acheteurs se ruant sur les stands ! Et l'on comprend aisément pourquoi... de la place de la « rabasse » émane un effluve envoûtant de sous-bois et d'humus, des parfums riches de plus de 70 composants aromatiques ! Une bonne

truffe est celle qui sent fort, qui est bien marbrée... alors soupesez-la, sentez-la et n'hésitez pas à la faire « canifer ». À la coupe, ce champignon rare arbore un joli veinage blanc sur noir... et plus on avance dans la saison, plus le noir prend le dessus sur le blanc tournant au violacé, plus ses arômes se dégagent. Avec son goût puissant et incomparable, la truffe est le Graal des amateurs de champignons ! Elle atteint son apogée mi-janvier explosant de saveurs subtiles, délicates et longues en bouche.



AVEC SON GOÛT PUISSANT

ET INCOMPARABLE, LA

TRUFFE EST LE GRAAL

DES AMATEURS DE

CHAMPIGNONS.

PHILIPPE AIME PARTAGER

SON SAVOIR SUR LES

MYSTÈRES DE LA TRUFFE.



Philippe

De Santis

Roi de la rabasse

Dans l'arrière-pays varois au Domaine de Majastre, Rosy et Philippe De Santis nous ouvrent les portes de leur royaume ! Ce domaine du 17^{ème} siècle, jadis occupé par des comtes de Blacas, est une des plus grandes références dans le monde trufficole. Une adresse pas comme les autres, un lieu hors du temps qui invite à une expérience singulière au cœur de la Provence, de son terroir riche et nuancé.

À peine le sol foulé de ces terres d'abondance, que Philippe, un homme gaillard à l'accent chantant nous conte son histoire avec passion. Enfant de la ville porté par un amour indéfectible de la nature, ce « Marseillais d'Aups » grandit au sein d'une famille de commerçants pour qui les forêts reculées et la « belle bleue » sont une échappatoire. Dès son plus jeune âge, Philippe tombe

par un heureux hasard dans le monde très fermé des trufficulteurs. D'un ami de famille, il apprend peu à peu les ficelles de ce qui deviendra plus tard une véritable passion. À 15 ans déjà, il arpente les truffières sauvages et devient un dénicheur émérite de la belle tubéreuse. Accompagné de ses chiens, il parvient à amasser entre 50 et 70 kg de truffes par semaine. Philippe

sait observer la nature et possède une intelligence de la vie inouïe, l'humilité des autodidactes... Patient, il aborde la truffe tel un artisan qui s'offre un hymne à son existence, aux plaisirs simples et aux rencontres. « Pour apprendre, il faut être apte à l'écoute. On ne m'a pas appris mon métier, je l'ai volé ... J'y suis allé, j'ai observé. C'est un métier de savoir et surtout un métier de passion ! ». Du haut de

« C'est un métier de savoir et surtout un métier de passion ! »

ses huit ans, Philippe a toujours désiré avoir sa propre ferme tel un retour à l'essentiel. Un rêve devenu réalité par force de volonté et d'ambition lorsqu'il acquit en 1988 Le Domaine de la Majastre. Toujours dans le partage de l'instant, il nous fait découvrir ses truffières. Plus de 60 hectares de plantation s'étendent devant nous, sillonnés de chênes blancs et verts épars dont certains ont plus de 60 ans.

Amoureux de la truffe et de ses différents métiers, c'est tout naturellement que Philippe de Santis s'est lancé il y a plusieurs années dans l'élevage de chiens truffiers. Et du flair, il en a aussi! Pointure reconnue

dans le milieu, il possède sa propre race de chien de 60 ans d'origine. Pour chaque portée, il sélectionne méticuleusement le chien ou la chienne à la meilleure « truffe » ! Chaque année, il vend entre 30 à 40 chiens truffiers ayant suivi un long et fastidieux apprentissage qui font alors le bonheur de nombreux rabassiers venant de toute l'Europe. Philippe aime partager son savoir sur les mystères de la truffe, c'est pourquoi il n'est pas rare de le voir faire des démonstrations de « cavage » (déterrage) afin que les visiteurs puissent admirer les prouesses olfactives de ses chiens. Ces moments-là ne se racontent pas, ils se vivent !



Prochainement *une appellation* *Provence ?*

Depuis presque 2 ans, Philippe De Santis œuvre avec les syndicats des trufficulteurs de la région PACA à la création d'un label « Truffe de Provence ». Un projet qui lui tient particulièrement à cœur et qu'il pense nécessaire afin de contrôler la qualité et contrer la pénétration étrangère... Car si les pros savent distinguer le vrai diamant noir de ses imitations, il n'en va pas de même pour

« Mr et Mme tout le monde » ! Une véritable volonté pour celui, qui de tout temps a choisi de préserver son terroir et souhaite offrir une vraie image de marque à la trufficulture régionale. Une première en France, une nouvelle vague dans le monde trufficole sur laquelle Philippe souhaite surfer pour obtenir par la suite une dénomination « Truffe d'Aups ».



Les *Disciples* *d'Escoffier* *célèbrent la truffe*

DÉJEUNER AU JAS DE MAJASTRE

Le temps est à la bonne humeur et aux retrouvailles, dans une ambiance chaleureuse et bon enfant... Toutes les raisons sont bonnes de se retrouver autour d'une table, d'autant plus si les réjouissances se font dans la maison d'un des disciples. Au Jas de Majastre, le jeune chef Morgan Barra concocte un déjeuner célébrant la saisonnalité et les produits de la ferme. Et il n'y a pas à dire la générosité est au rendez-vous mettant le précieux diamant noir dans tous ses états. Le public est conquis !

Morgan Barra lance ce savoureux bal par ses incontournables mises en bouches : le cappuccino et sa chantilly truffée suivi de la fameuse brouillade de Majastre. La symphonie des saveurs se poursuit et notre cœur balance entre l'aumônière au foie gras et truffes, sauce aux morilles, ou encore les lasagnes aux diamants noirs. Un choix difficile mais qui n'en reste pas moins que pure délectation. Pour le plus grand bonheur de nos papilles les plats s'enchaînent mais

*Dans une ambiance
chaleureuse et bon
enfant...*

ne se ressemblent pas : croustillant de pied de porc truffé sur son écrasé de pomme de terre et céleri mais aussi veau de la ferme, sauce brune aux truffes. Le brie de Meaux aux perles noires apparaît comme un interlude bienvenu avant de finir sur une trilogie aux notes sucrées. Panna Cotta au caramel truffé, crumble aux pommes, glace aux truffes... Nous quittons la table avec le sourire des gens heureux et l'alanguissement des gens repus !









Stéphane Avelin en cuisine

Stéphane *Avelin*

UN DISCIPLE ENGAGÉ AU SERVICE
DE LA COMMUNAUTÉ

Pour lui, « La cuisine s'ouvre à tous »... un don de soi qu'il dédicace avec passion et éthique. C'est là, l'œuvre et la pensée du chef visionnaire Auguste Escoffier qui prône des valeurs communes de partage, d'amitié, d'entraide, de transmission, de générosité et de solidarité.

Disciple Escoffier depuis 2017, Stéphane Avelin [Chef du Caprice des Deux] est un humaniste qui donne de sa personne, de son temps. Autant se peut, il vient en aide aux personnes dans le besoin, aux enfants en situation de handicap et apporte son soutien à des actions collectives. Un engagement quotidien, l'œuvre d'une vie. Stéphane a l'âme d'un homme sensible, profondément altruiste qui se bat chaque jour pour l'inclusion. Une façon de rendre la vie plus douce, d'offrir une parenthèse de bonheur « à ceux que l'on ne regarde plus, que l'on ne regarde pas ».

Le 22 novembre dernier, Stéphane a d'ailleurs participé à la collecte de dons de sang à Saint-Tropez. Afin d'encourager et de remercier la bonne action des citoyens, le Maître-Restaurateur avait préparé pour l'occasion un buffet d'exception. Au menu : pan bagnats,

clubs sandwiches, salade de lentilles, fruits frais, tarte aux pommes... le tout fait maison et à partir de produits frais ! Mais sans aucun doute, ce qui touche le plus le chef au grand cœur, ce sont les enfants, quels qu'ils soient et plus encore s'ils sont différents. Ainsi, le 7 mars 2020, le chef se rendait à l'école de voile

Des gestes, des actes d'amour et de bienveillance que l'on ne compte plus...

de Saint Tropez où étaient conviés à un atelier pâtisserie, 15 enfants autistes et leur famille ! Un projet longuement réfléchi par le chef qui laisse aujourd'hui le souvenir d'une journée exceptionnelle. Ensemble, Stéphane et les enfants ont alors élaboré

des desserts simples tels qu'un fraisier, une tarte au citron, des choux chantilly et des crêpes. L'espace d'un instant, le handicap était oublié, mis de côté en faveur d'un moment de partage et de retrouvailles en famille. Et pour rendre cette rencontre encore plus inoubliable, le chef avait confectionné des tabliers estampillés du nom de chaque enfant, des diplômes « Espoir des Disciples Escoffier » mais aussi les fiches techniques des recettes réalisées afin que les cuisiniers en herbe puissent les refaire à la maison.

Des gestes, des actes d'amour et de bienveillance que l'on ne compte plus pour ce chef au cœur si généreux. Des idées, il en a plein la tête et ce, en pensant toujours à son prochain. Il y a fort à parier que Stéphane Avelin ait un autre projet sur le feu !

LE JAS DE MAJASTRE DÉMÉNAGE EN NOVEMBRE 2022...

Un nouveau temple de la truffe à Bauduen ?

Pas vraiment... Le Jas fait simplement peau neuve arborant une toute nouvelle identité au plus près de sa vérité. Ainsi, le jeune et talentueux chef Morgan Barra prendra ses quartiers en novembre prochain dans les nouvelles cuisines du Jas de Majastre. Et quelle cuisine : 100m² d'installations professionnelles et de matériel de pointe. Il n'en fallait pas moins ! En salle,

l'écrin est spectaculaire de beauté, trouvant sa place dans une ancienne bergerie au cachet incontestable. La vue quant à elle, est pittoresque, un havre de sérénité entouré d'animaux de la ferme. Le nouveau restaurant pourra alors accueillir pas moins de 90 couverts... de quoi régaler une ribambelle de fins gourmets en quête de dépaysement !

Les Volailles

COU NU À PATTES BLEUES

FÉV



ÉRIC & MARTHA
VOLAILLES TERRE DE TOINE
PIERLAS, ALPES-MARITIMES

Au cœur des montagnes du Haut Pays Niçois, il faut gravir « le toit du monde » pour aller à la rencontre d'Éric et Martha, éleveurs de volailles fermières à Pierlas.

Et ici, perchés à 1200 m d'altitude, une chose est sûre l'air est très pur, ce qui n'est pas pour déplaire aux 2300 volatiles qui s'ébattent et picorent librement sur de grands espaces herbeux et ombragés. Un goût de paradis qui se ressent jusque dans leur chair, fine et savoureuse à souhait ! Française et naturellement tricolore, la race « cou nu à pattes bleues » est reconnue pour sa rusticité, sa croissance lente mais aussi

pour son goût inégalé. Éric, les récupère au premier jour... Durant 5 semaines, pas moins de 800 poussins grandissent bien au chaud dans un bâtiment clos pour finalement goûter à la liberté et aux bienfaits du grand air pendant au moins 80 jours. Leur alimentation 100 % végétale et sans OGM se compose de céréales et de pois mais aussi de ce qu'elles trouvent dans la nature. Dans le Sud-Est, les producteurs se comptent sur les doigts d'une main. Cet élevage quelque peu difficile requiert patience et prudence mais pour rien au monde Éric n'arrêterait ! Pierlas, c'est une nostalgie, c'est un rêve devenu réalité !

Retrouvez les volailles Terre de Toine à Nice, à la boucherie Puharre (rue Bonaparte) et à la charcuterie Ghibaudo-Pottier (rue Pairolière).



Thon & Espadon DE LIGNE

Daurade « BEAUX YEUX »

FÉV



LUCA PICASSO & ENRICO PICCININI



PÊCHEURS DE COGOLIN - BANC DES PÊCHEURS



COGOLIN, VAR



POISSONS DE CÔTE, LANGOUSTES, ET BIEN D'AUTRES DÉLICIES DE LA MER !



En un après-midi des plus doux, la ferveur et la convivialité de l'Italie se retrouvent sur les quais du port de Cogolin. Fraîchement revenus d'une longue journée de pêche, Luca Picasso et Enrico Piccinini ramènent avec eux la bonne humeur mais aussi des poissons tout droit sortis de l'eau aussi délectables et mélodieux que la langue de Dante !

Une passion dévorante pour ces deux artisans-pêcheurs, émergée il y a plus de 10 ans... Une sorte de « dolce vita » au fil de l'eau qui les a portés jusque sur nos côtes méditerranéennes où ils ont jeté l'ancre pour ne plus jamais repartir. Sur leur bateau de 12 mètres nommé « Dieu mer-si », jour après jour dès 3h du matin, les deux

acolytes mettent le cap sur l'horizon et prépare assidument leurs palangres. Au bout de leurs hameçons, ne se trouvent que des poissons nobles à la qualité irréprochable... Du navire à l'assiette, un soin particulier leur est prodigué. Ainsi chaque matin et chaque après-midi, sur les étals du « Banc des Pêcheur », vous pourrez vous approvisionner entre autre de « Thon Rouge de ligne, pêche artisanale », d'« Espadon de ligne, pêche artisanale » mais aussi de daurade rose « beaux yeux ». Afin de conserver leurs belles couleurs rouge pourpre et de préserver toutes leurs saveurs, les pièces de thon sont mises sous vide dans un congélateur à - 60°C. Ainsi, « elles ne dégorgent pas d'eau et gardent toute leur fraîcheur ».



Serena vous accueille chaque jour, sur le quai de la Galiotte, au Banc des pêcheurs | 07.78.81.08.45

Asperges BLANCHES & Fraises

MAR



SÉBASTIEN COUDRAY

LES MALAUQUES

MAZAN - 84

FRAMBOISES, CERISES, ABRICOTS, HUILE D'OLIVE, JUS FRAIS, RAISIN DE TABLE MUSCAT DU VENTOUX, RAISIN DE CUVE CÔTES DU VENTOUX.



Blottie au pied du Mont Ventoux tout près des dentelles de Montmirail, la jolie commune de Mazan nous mène sur les terres ancestrales des Malauques, le domaine agricole de Sébastien Coudray.

Un eden bienfaiteur où l'on voit s'épanouir dès le retour du printemps, des asperges blanches et des fraises. Ici et ce depuis plus de 50 ans, on retrouve l'amour des bons produits et le travail diligent d'une terre pleine de promesses. À l'arrivée des beaux jours, les premiers turions d'asperge prennent en longueur et tentent de percer leur « butée » en quête de lumière. Et pour les récolter sans trop de peine, mieux vaut s'armer d'une « gouge ». Vitalim, Grolim, Backlim, Rosalie... Sur

plus de 10 hectares Sébastien cultive différentes variétés dont la plupart sont hollandaises. Des asperges qui en ont sous la « botte » et qui rivalisent de saveurs subtilement sucrées !

En bonnes voisines, les fraises de Sébastien n'ont pas de quoi rougir... ou quoi que ! Gourmandes et sucrées à souhait, elles affolent tout autant les fins palais. De la Clery (précoce) à la Murano (tardive) en passant par la Dely et la Dream, chaque variété profite des bienfaits de la pleine terre et n'est ramassée qu'à bonne maturité. Pour protéger ses précieuses plantations des insectes et des maladies, Sébastien utilise exclusivement des produits naturels à l'instar de l'huile essentielle d'orange douce !

574, Route de Mallemort 84380 MAZAN - 06 11 44 35 89 - 06 03 49 30 45



Fromage DE Chèvre

MAR



LOÏC DE SALNEUVE



LA BASTIDE DE LA CABRIÈRE



COLLOBRIÈRES, VAR



Les fromages de Loïc de Salneuve se méritent ! Après un sinueux périple au travers de la forêt épaisse de Collobrières, ponctué de nombreux lacets (pas moins de 259), de doux bêlements nous signalent enfin notre arrivée à la Bastide de la Cabrière.

Sur un chemin de bric et de broc menant à la bergerie nous retrouvons Loïc, un chevrier de caractère et bienveillant à la prose entraînante. Tel un alchimiste fou, il change le lait en fromage avec une grande minutie, un talent immense qu'il a su perfectionner au fil des années et de ses rencontres. Ses fromages ont une saveur inimitable et rappelle un certain « goût d'enfance ». Au-delà d'un simple éleveur, Loïc est un créateur d'émotion, un passeur de goût qui sait recevoir comme

personne. Aujourd'hui, il possède un cheptel de 80 chèvres alpines chamoisées qui vivent en totale liberté sur pas moins de 1000 hectares de pâturages. Elles se délectent alors, de ce que la nature a de mieux à offrir, de plantes sauvages qu'elles trouvent dans le Massif des Maures, mais aussi d'orge et de maïs bio. Chez lui, les fromages de chèvre trônent en maîtres et se déclinent au gré des différents affinages allant de la faisselle qui est toute en douceur, au sec, puissant de par ses arômes, en passant par le demi-frais et le demi-sec qui révèlent des saveurs plus ou moins subtiles. On retrouve également la tomme, moelleuse à souhait mais aussi le fromage signature de la maison, le « nombril de Vénus » aussi surprenant que délicieux !

Les fromages de chèvre de Loïc de Salneuve sont à découvrir sur le marché de Saint-Tropez et dans quelques échoppes gourmandes du Golfe.



Légumes & plantes variés

AVR



YANN MÉNARD
LE JARDIN DE LA PIBOULE
COGOLIN, VAR



Au Jardin de la Piboule, Yann Ménard foule les sols humides de ses terres « pieds nus » telle une quête perpétuelle d'harmonie. Personnage singulier et atypique, Yann ressent les éléments et crée une connexion particulière avec cet éden naturel « vivant » et nourricier dont il est l'humble serviteur.

Maraîcher de cœur et de raison depuis plus de 10 ans, Yann n'aime pas les étiquettes ! Sa quête ne se résume pas en un label mais tend plutôt vers une agriculture propre, une communion entre le paysan et sa terre. « Électron-libre » dans l'âme, Yann a su bâtir un véritable réservoir de biodiversité. Chez lui, la nature s'exprime par elle-même et reprend

ses droits. L'homogénéité laisse place à un écosystème foisonnant de vie et empreint d'une disparité dans sa plus belle expression. Pas moins de 8 hectares sont laissés en forêt et prairie tandis que 8 autres sont cultivés. Dans ses jardins, il cultive au gré des saisons « tout ce qui est possible et inimaginable »... Plusieurs variétés de courgettes s'épanouissent en ces terres fertiles, allant des plus communes aux bicolores, zébrées et rondes en passant par la trompette d'Albenga et la Violon de Nice. Les tomates, quant à elles, ne sont pas en reste et s'exhibent docilement à l'instar de la tomate ananas, de la green zébra et de la véritable cœur de bœuf « la cuor di bue ».

Rendez-vous à l'Échoppe du Jardin du lundi au dimanche de 9h à 14h.





CAROLINE HUGOU



HUGOU-DUMAS



ROUGIERS, VAR



CHAMPIGNON FRAIS ET SECS, TRUFFES EN CONSERVES

Hugou-Dumas c'est l'excellence des produits, c'est LA valeur sûre ! Depuis plus de 40 ans, ces seigneurs de la Rabasse ne sélectionnent que le meilleur de la truffe.

Gilbert Hugou épaulé de sa fille Caroline, sillonne les marchés de Provence, de France, d'Italie et d'Espagne afin de dénicher les meilleures truffes noires, d'été et d'Alba. Avec son effluve reconnaissable entre tous, la truffe d'hiver, récoltée de décembre à fin mars majoritairement en Provence mais aussi en Europe, est de très loin la plus prisée des fins amateurs. La famille Hugou en produit en petite quantité sur ses plantations qui datent pour la plupart de « l'époque du grand-père ».

Et ce n'est autre qu'Alba, la chienne Lagotto Romagnolo de la famille qui fouine et renifle le sol inlassablement à la recherche du précieux trésor... Une odeur qu'elle connaît sur le bout de la truffe ! Fleuron de la gastronomie et produit d'exception, « le diamant noir » de Hugou-Dumas se fait mettre en « boîte » et se dévoile sous de multiples expressions, allant du jus de truffes aux truffes entières en passant par les brisures et les fines lamelles. L'entreprise familiale varie les plaisirs et fait également la part belle aux champignons frais ! Morilles, cèpes, girolles, sanguins, trompettes de la mort, pieds de mouton, chanterelles et autres délices des sous-bois régaleront les papilles de tous.



Viandes & Charcuteries

MAI



JULIEN DAVIN



FORMIA



MONACO



NOMBREUX PRODUITS D'ÉPICERIE FINE

Boulevard de France à Monaco, la devanture Formia attire l'œil de ceux qui sont en quête de viandes d'exception et de charcuteries délicates à la découpe fine et soignée.

Fondée en 1884 par la famille Giaume, cette boucherie parisienne dont la renommée n'est plus à faire, compte son lot de clients fidèles et peut se targuer d'être le fournisseur officiel de la S.A.S Le Prince de Monaco ainsi que de nombreuses institutions azuréennes étoilées et festives. Entre ces murs, plus de 130 ans de tradition s'entremêlent aux effluves subtils et persillés de pièces de viandes majestueuses, de volailles d'appellation ou encore de gibiers de chasses privées. Ici, la traçabilité est exemplaire : Formia choisit ses bêtes sur pied parmi un

réseau d'éleveurs partenaires de grande qualité. Charolais, Aquitaine, Pyrénées, Mont Saint-Michel, Aubrac... Formia vous propose les 1er prix des marchés français les plus prestigieux. Nous ne pouvons qu'être éblouis par le pourpre de la chair de certaines viandes qui sont maturées sur place. Le temps devient dès lors un précieux exhausteur de goût pour un pur bonheur en bouche ! Le fameux boucher monégasque, fait également étalage de merveilleux trésors gustatifs à l'instar d'une gamme florissante de charcuteries françaises, italiennes et ibériques. La saucisserie est préparée dans les règles de l'art et assaisonnée d'épices naturelles sans conservateurs. Finalement, on se délecte volontiers de terrines maison comme celle couronnée du doux nom de « Grand-mère » !



MARCHÉ DE MONTE-CARLO
4, Bd de France – 98 000 Monaco
+377 93 30 85 50

MARCHÉ DE LA CONDAMINE
1, Place d'Armes – 98 000 Monaco
+377 93 30 30 59

formia.mc

LES Tomates

MAI



VINCENT DUCLOS
LE POTAGER D'À CÔTÉ
TOURVES, VAR

LÉGUMES DE SAISON & VARIÉTÉS OUBLIÉES

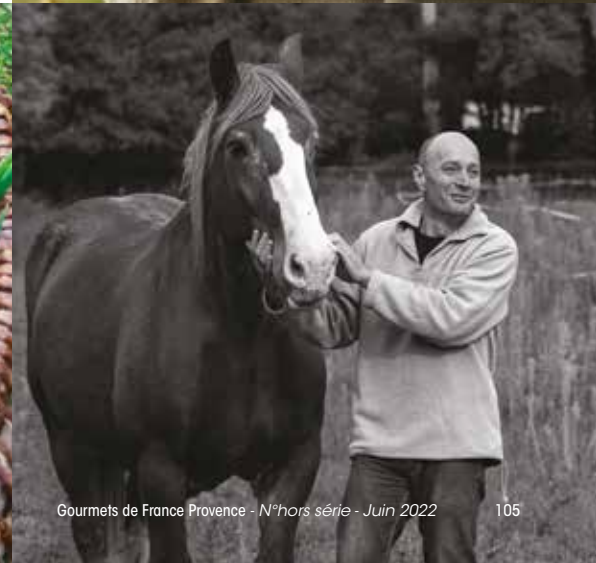
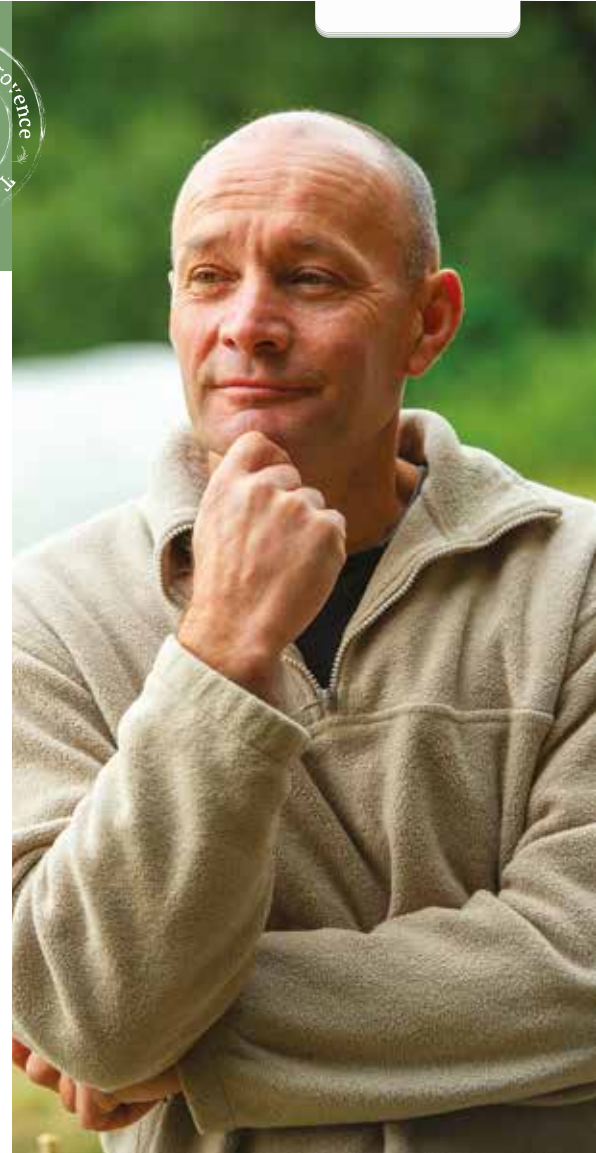


Au détour d'un petit chemin caillouteux, nous arrivons bringuebalant au « Potager d'à côté » où Vincent Duclos, nous salue chaleureusement le sourire aux lèvres.

Ici, le calme est au rendez-vous, nous faisant sentir au plus loin de la civilisation. Devenu maraîcher sur le tard, Vincent a choisi en 2010 de planter ses racines à Tourves sur une terre laissée en friche depuis plus de 50 ans. Ce lieu jadis inhospitalier est alors devenu un havre d'abondance naturel célébrant la saisonnalité... Les légumes qui y poussent sont une invitation au goût d'antan, au « vrai » sans artifices. Vincent Duclos respire la plénitude d'un homme qui vit pour sa passion! En arrivant sur ce lopin inexploré depuis fort longtemps,

il a appris ce que signifiait le mot patience. Arracher, désherber, creuser, semer... Jour après jour, avec force et volonté, il a su recréer une biodiversité saine et un paradis terrestre où ses légumes bios s'épanouissent pleinement sans pesticides ni engrais. Un dur labeur qui n'aurait été possible sans sa jument de trait, Océane, avec qui il trace chaque jour « la voie à suivre ».

Mais comment ses légumes font-ils pour être si savoureux ? La clef, il la trouve dans la biodynamie qui rythme chacune de ses décisions. En saison, il récolte à pleine maturité des légumes oubliés mais aussi des variétés anciennes de tomates telles que la rose de Berne, la cœur de bœuf rose, rouge et orange, la black et la green zebra mais aussi la noire de Crimée.





La passion d'un veau rosé,

le goût de l'excellence...

Le Veau d'Aveyron et du Ségala est le fruit d'un savoir-faire ancestral, intimement lié à l'histoire d'un territoire et de ses familles qui ont su préserver la tradition et valoriser un mode d'élevage naturel... Et cela se ressent jusque dans sa chair subtilement rosée et délicieusement savoureuse !

Engagé de la terre à l'assiette

Un paysage de bocage verdoyant, de collines herbagées, de vallées encaissées et de forêts qui donne au lait des vaches « un goût de reviens-y » ... et les veaux ne s'y trompent pas ! Limousines, blondes d'aquitaine ou bien encore aubracs sont élevées sur de petites fermes familiales. Les veaux grandissent sans privation selon leurs besoins naturels jusqu'à un âge compris entre 6 et 10 mois. Élevés sous la mère, les premiers mois

ils tètent matin et soir (environ 2500 litres de lait exclusivement maternel).

À mesure de leur croissance, ils diversifient leur alimentation et reçoivent un complément de fourrages et de céréales « non-OGM », produits sur la ferme ou ses alentours. Lumière naturelle, air frais, grands espaces, étables paillées et spacieuses...

Jour après jour et au gré des saisons, les éleveurs veillent au bien-être de leurs troupeaux et à l'expression de leur comportement naturel. Tournés

vers l'avenir, l'environnement reste également pour eux une priorité avec le développement de nouvelles techniques plus respectueuses qui préservent la biodiversité et favorisent les synergies naturelles des terres ségalis !





Veau d'Aveyron

et du Ségala comme un carpaccio

PAR LE CHEF
ARCANGELO TINARI

Pour 8-10 personnes : Pour la marinade :

1 kg de longe de veau ; 40 g de café en grain ; 50 g de sel ; 50 g de sucre ; 10 g de genièvres ; 10 g de poivre de Sarawak ; 5 feuilles de cumin ; 30 g de grué de cacao.

Pour la vinaigrette : 200 g de jus d'oranges filtré ; 70 g d'huile d'olive ; 6 g de sel.

Pour la mayonnaise : 1 jaune d'œuf ; 200 g d'huile de gingembre ; 3 g de sel.

Une viande naturellement savoureuse

Un élevage traditionnel et séculaire qui confère à la viande cette teinte rosée unique, sa tendreté exceptionnelle et son incroyable saveur. Une excellence reconnue par le « Concours Général Agricole des Viandes Label » qui récompense chaque année le veau d'Aveyron et du Ségala d'une médaille d'or ! Une viande savoureuse certes, mais également « bien élevée » : riche en oligo-éléments essentiels, elle devient dès lors un atout majeur pour votre santé !

Envie de découvrir ou goûter le veau d'Aveyron et du Ségala ?

Venez visiter nos fermes dans l'Aveyron, le Tarn, le Lot et le Tarn et Garonne ou rendez-vous dans l'un de nos différents points de vente partenaires en France.

Pour connaître le magasin le plus proche de chez vous : www.veau-aveyron.com – rubrique « Points de vente ».



1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade après les avoir moulus grossièrement. Enrober la viande et placer ce mélange 48h au réfrigérateur. Ce processus permet de sécher légèrement la viande.

2. Au bout de 48h, laver la viande, l'essuyer et l'enrober avec linge de cuisine propre.

3. Afin de découper le plus finement possible, mettre la viande 1h au congélateur. Trancher au moment du service.

4. Réaliser la vinaigrette en mélangeant les différents ingrédients. Réaliser ensuite la mayonnaise, en montant le jaune d'œuf avec l'huile de gingembre. Assaisonner.

5. Dresser sur une assiette les tranches de veau accompagnées de la vinaigrette et de la mayonnaise.



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Asperges vertes & pourpres

JUIN



NADÈGE & VINCENT TATON



VERT'IGE



CABANNES, BOUCHES-DU-RHÔNE



CERISES, DIVERS FRUITS ET LÉGUMES
AU FIL DES SAISONS

En plein cœur des Alpilles, une terre d'abondance porte l'histoire depuis plus d'un siècle de la famille Taton. Vouée à ses débuts au maraîchage pur, l'exploitation familiale fait désormais la part belle aux asperges vertes et pourpres qui se sont fait tout naturellement une place de choix au soleil.

Dans ce terroir fabuleux tout près de la Durance, les champs labourés étirent leurs lignes dans une symbiose presque intime avec la nature. Ici, pas moins de 7 hectares sont utilisés pour la production en bio de l'asperge. Une culture difficile qui demande une attention de tous les instants. Lorsque les nuits sont encore fraîches, les asperges les plus précoces naissent à fleur de terre

protégées par de grandes serres. À l'arrivée des chaleurs, elles peuvent dès lors s'épanouir en plein champ ! Inlassablement, chaque matin les Tatons et leur équipe récoltent à la main les précieuses pousses avant que celles-ci ne finissent par s'ouvrir. Qu'elles soient plutôt fines ou à contrario bien robustes... la surprise est de mise car seule la nature en décide. Pour préserver les plantations des nuisibles, Nadège et Vincent privilégient les bandes fleuries et font des lâchers de chrysopes. Aucun traitement n'est nécessaire ni avant, ni après la récolte. On profite ainsi d'asperges à la saveur douce et sucrée, dénuées de tout artifice. Et quel plaisir de pouvoir déguster une asperge encore fraîche de la rosée du matin sans se préoccuper de la laver !

De fin mars à fin juin, vente aux particuliers le vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.



Tomates & Courgettes



JULIEN GUIRAUD



LES JARDINS D'ORION



FRÉJUS - 83



DIVERS FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON, ÉPICES, PLANTES MÉDICINALES ET CONDIMENTAIRES

Entre mer et montagne, les jardins d'Orion bénéficient de la douceur et de la richesse exceptionnelle de la Provence. Ici, l'on vient chercher l'authenticité, la promesse de fruits et légumes gorgés de soleil, chouchoutés dans le plus pur respect du terroir.

De simple jardinier en herbe, Julien Guiraud devient en quelques années un agriculteur des plus érudits. Curieux de nature... (et de jardin), tout commence pour lui, avec la volonté indéfectible de produire ses propres légumes et fruits biologiques. Ayant l'âme d'un autodidacte, il apprend peu à peu les ficelles du métier et s'enracine dans le maraîchage bio auto-suffisant. Chaque jour, il s'essaye à de nouveaux modes cultures plus

naturels, plus productifs et applique les règles de la permaculture, de la biodynamie, de la phytothérapie et des cycles naturels. Ce qui le différencie des autres, ce sont ses variétés rares et anciennes qu'il sélectionne pour leur saveur et leur rusticité incomparables. Ainsi sur ses 2000m² de potager, il cultive pas moins de 50 variétés de tomates, dont une en particulier fait sa grande fierté : La cœur de bœuf ananas. « Le mélange parfait des deux meilleures variétés de tomates qui soient [...] La cœur de bœuf, très charnue avec très peu de graines et l'ananas qui vire du rouge au vert en passant par l'orange. » Du côté des courgettes, il privilégie les variétés italiennes, les petites rondes de Nice et les jaunes qui sont très fines, très douces et que l'on peut manger crues.



Fruits exotiques & Plantes

JUIN



ALEXANDRA BOYLE

LE JARDIN DES ANTIPODES

MENTON - 06

LÉGUMES DE SAISON



Boulevard de Garavan dans les hauteurs de Menton, Alexandra Boyle nous ouvre les portes de son jardin secret. Un petit escalier de pierre magnifiquement orné de glycines odorantes nous mène dans un écrin verdoyant où plantes maraîchères et arbres fruitiers rivalisent de charme et d'exotisme. Le Jardin des Antipodes est à l'image d'une « caverne d'Alibaba » qui recèle mille et un trésors naturels...

Une célébration du vivant où le temps semble s'arrêter. Fêrue de botanique, Alexandra papillonne depuis plus de

20 ans sur ce lopin de terre escarpé de 2 hectares. Une terre, jadis en friche, qu'elle a peuplée d'année en année d'une multitude de variétés d'arbres fruitiers, de légumes et de plantes aussi étonnantes que rares.

Avec elle, nous gravissons un petit chemin tortueux allant de restanques en terrasses, toutes jalonnées d'agrumes divers, de papayes, de mangues, de bananes, d'avocats et autres joyaux exotiques. Telle une herboriste, elle nous conte également l'histoire de chaque plante et curiosité du moment qui

foisonne en tous sens.

Nous faisons d'étranges découvertes aux noms parfois truculents qui révèlent leurs saveurs et parfums détonants. Qui l'eut cru, que l'on pouvait manger des fleurs d'agrumes, des graines de capucines ou encore des feuilles de criste marine ? Et pourtant, contre toute attente ces plantes insoupçonnées ravissent les palais les plus délicats. Il ne fait aucun doute que ce havre de paix si fécond et nourricier soit le théâtre de fruits et de plantes d'exception...



LA Pêche Locale



 **CHRISTIAN PERSELLO & THIBAUT DE GERMOND**
 **PÊCHEURS DE SAINTE-MAXIME – ÉTAL DES PÊCHEURS**
 **SAINTE-MAXIME, VAR**

Sur les quais du port de Sainte-Maxime, nous venons à la rencontre de Christian Persello, un patron-pêcheur tombé il y a quelques années dans les mailles de la profession.

Le grand large, voilà ce qui le fait frissonner, une quiétude à contre-courant, un sentiment de liberté loin du superficiel ! Fervent partisan d'une pêche responsable, Christian pratique la pêche au filet, à la palangre mais aussi en apnée. Au gré des saisons et des mouvements naturels des espèces, il ramène dans ses filets une myriade de trésors des fonds marins : chapons, bonites, barracudas, claurades, saint-Pierre, sérioles, dentis, lichés, rougets,

loups, araignées de mer, homards, oursins... Uni contre vents et marées à ses pairs, Christian joint ses forces aux autres patrons-pêcheurs de Sainte-Maxime afin de proposer une pêche toujours plus variée et diversifiée à ses clients ! « On n'a pas forcément le même matériel, donc on essaye toujours de ramener des poissons différents. » Et Thibault de Germond, composante essentielle de ce banc de « pêcheurs-partenaires », ne ménage pas ses efforts non plus ! La langouste, il la connaît jusqu'au bout des pinces ! À la sortie du Golfe, à 65 m de profondeur, d'une main experte Thibault parvient à déloger et capturer dans ses nasses les plus beaux spécimens !



Prestige SEAFOOD

Des allures de stars, une robe bleutée d'une élégance sans nom... Nul doute que cette gambas de Nouvelle-Calédonie mérite sa place sur les podiums de la gastronomie séduisant au passage mille et un palais gourmets! Son secret ? Sous cette enveloppe chatoyante, elle se révèle aussi spectaculaire que le lagon paradisiaque d'où elle vient. Une chair ferme et fondante, un goût raffiné à la douceur sucrée légèrement iodée... Ce bijou de la mer d'une grande rareté se prête à toutes les extravagances !



Un élevage au cordeau

C'est à l'autre bout du monde, dans les eaux cristallines du plus vaste lagon au monde (inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco) que cette crevette azur voit le jour. Dans ce paradis naturel de la côte ouest de la Nouvelle-Calédonie, pas moins d'une quinzaine de petits producteurs rivalisent de talent et de patience pour élever le précieux crustacé. Afin de respecter la croissance naturelle de l'espèce, la méthode d'élevage est ultra douce et la récolte artisanale. Les crevettes bénéficient d'un environnement riche en plancton et sont également nourries d'aliments produits sur place sans OGM, ni antibiotiques. Une production confidentielle, à l'instar d'un grand cru... En effet, quelques centaines de kilos par an sont pêchés chaque année et ce, à juste maturité. Les premières récoltes ont lieu dès janvier après 3-4 mois d'élevage pour les plus petites tailles (51/60 et 41/50). Pour les plus

grosses tailles (21/30 et 21/25) il faut attendre le mois de mai, pour un élevage de huit à neuf mois. Sur les seize fermes aquacoles peuplant ces eaux pures, seulement cinq réunissent les conditions nécessaires pour produire la plus grosse taille. Un produit noble dont l'excellence est à la hauteur de la quête... celui d'un instant rare, pure exaltation des sens.

Reine des créations culinaires

Exclusivité de Prestige Seafood, société spécialisée dans la distribution de produits de la mer haut de gamme, l'Obsiblu est une extraordinaire source d'inspiration culinaire et de préparations inattendues pour tous les fins amateurs de fruits de mer. Nul ne tarit d'éloge sur cette crevette

*Une finesse
absolue et une
quintessence des
saveurs*

bleue d'exception, qui se retrouve même à la carte des plus grands chefs du monde ! Commercialisée dans son état

d'origine, ce met délicat ne subit aucune transformation et ne passe par aucun intermédiaire, suivant

simplement son cours « de la mer à l'assiette ». Charmé par son aura irisée d'un bleu profond, on se laisse porter par sa saveur incomparable tout en longueur. Sa chair fondante à cru, ferme et juteuse lorsqu'elle est cuite ferait pâlir les plus belles pièces de langoustine. Son goût fin et délicat badinant entre sucré et salé fait, quant à lui, écho au roi de toutes les célébrations : le homard. Une

finesse absolue et une quintessence des saveurs qui se révèlent tout particulièrement en version crue, sous forme de sashimi, sushis, tartares et autres carpaccios. Cuite, entière, dans l'eau légèrement salée, LA gambas bleue de Nouvelle-Calédonie se retrouve dès lors à son apogée gustative.

OBSIBLUE
le goût de l'océan



Fruits & Légumes

JUIL



SYLVAIN CHAUVIER

SCEA CHAUVIER

LORGUES, VAR

Les Chauvier ne sont pas des agriculteurs comme les autres, depuis quatre générations, ces producteurs-maraîchers amoureux de leur terre et de leur métier, cultivent durablement, sans artifices, des fruits et légumes d'autrefois.

Dans leur jardin de 2 hectares, on trouve de tout, allant des variétés les plus communes au plus singulières valorisant un terroir magnifique. Chaque jour, Sylvain Chauvier observe, analyse et compose avec les aléas de la météo et le bon-vouloir de « dame nature ». Chef d'orchestre de son exploitation, il prépare quotidiennement ses terres, sème, arrose, fertilise pour finalement récolter le fruit de son dur labeur. Et quelle joie partagée

que de découvrir ses beaux fruits et légumes gorgés de soleil et choyés par des mains aussi délicates qu'expertes. Sous une petite échoppe aux airs de cabane de bois, nous pouvons découvrir au gré des saisons : topinambours, panais, salades, choux, courgettes, tomates, aubergines, poivrons, blettes, betteraves, fenouil, épinards, courges, poireaux, pommes de terre, oignons... et la liste est encore longue ! Côté fruits de saison on se régale volontiers de fraises, framboises, mûres, melons, pêches, pastèques et bien plus encore ! Chez les Chauvier, la diversité est toujours au rendez-vous et nous ne sommes jamais à l'abri de tomber sur de nouvelles trouvailles, car Sylvain, il aime ça se renouveler et proposer toujours plus à ses clients.

Tout au long de l'année sur les étals de divers foires et marchés alentours (Lorgues, Garéoult, Cuers, Carcès, Vidauban...) mais aussi directement au stand de la famille, route des arcs à Lorgues.



LE Vinaigre

JUIL



DAVID DOCZEKALSKI

LE CLOS SAINT-ANTOINE

CALLAS, VAR

MOUTARDES ET AUTRES CONDIMENTS



Au Clos Saint-Antoine niché dans la Provence varoise, David Doczekalski, grand alchimiste du vinaigre nous fait découvrir ses élixirs rares et précieux...

Une production confidentielle, en quantité limitée, qui redonne ses lettres de noblesse à un condiment trop longtemps désuet et sous-estimé. Sa boutique, qui revêt des airs d'ancre d'apothicaire voit défiler sur ses étagères, plusieurs flacons aux noms plus attrayants les uns que les autres.

Fruit d'un travail exaltant, les vinaigres de David sont élaborés dans le respect de la tradition ancestrale à partir d'excellents vins de Provence, majoritairement en Appellation

d'Origine Contrôlée voire de Crus classés. Transformés dans des fûts de chêne à l'air doux de notre région, ses vinaigres 100% naturels, non pasteurisés et sans sulfites ajoutés, vieillissent ensuite en fûts ou Dame-Jeanne dans une cave tempérée qui leur permet d'exhaler leurs arômes les plus subtils. Tel un parfumeur, David aime concevoir ses nectars se jouant, çà et là, des saveurs et parfums infinis de la Provence qu'il puise lui-même dans la nature. On redécouvre le goût du vinaigre, le vrai avec une acidité maîtrisée qui nous surprend sans pour autant nous prendre au dépourvu. C'est un plaisir incommensurable de pouvoir goûter à quelque chose d'unique et tout à la fois si familier !



Citron CAVIAR

JUIL



JOËLLE ETIENNE

PME AGRUMES

LA CRAU - 83

DIVERSES VARIÉTÉS D'AGRUMES : COMBAWA,
MAIN DE BOUDDHA, CÉDRAT, YUZU...

Une enchanteresse fraîcheur règne dans les serres de Joëlle Etienne qui cultive depuis près de 6 ans plus de 12 variétés d'agrumes. Quelques perles de citron caviar, un zeste de combawa, quelques gouttes de jus de yuzu, une tranche de main de Bouddha... Encore méconnus il y a quelques années, ces fruits affublés de noms étranges, subliment désormais les assiettes des Chefs qui sont de plus en plus nombreux à se convertir.

À la Crau, nichée en pleine campagne, l'exploitation de Joëlle s'étend sur 1 ha et compte plus de 200 jeunes arbres. Le citron caviar est sans doute l'un des plus rares et plus recherchés. Fastidieuse, sa culture en fait un véritable « sacerdoce » qui ne produit que de

petits volumes. Joëlle propose tout au long de l'année diverses variétés aux fruités bien différents telles que le blanc, le champagne, le poivré au goût plus corsé, le rouge aux notes d'orange sanguine et le rose qui rappelle des arômes de pamplemousse. Sous son écorce douce et parfumée se cachent de petites billes translucides croquantes qui lorsqu'elles éclatent en bouche libèrent une explosion de saveurs acidulées. On prend plaisir à l'utiliser avec parcimonie tel un aromate ou condiment qui viendrait subtilement relever la saveur d'un plat. Ami « boute-en-train » des délices iodés ou encore des desserts, ce petit agrume déroutant mise sur l'originalité et aime se retrouver là où on ne l'attend pas !

Joëlle Etienne fait des colis pour les chefs/restaurateurs et le grand public à partir de 1kg avec Chronofresh, dans toute la France.





SYDNEY BIASOTTO



LA PLANTATION DE SEED



COGOLIN



AUTRES PRODUITS : COURGETTES, AUBERGINES, TOMATES



C'est dans la plaine de Grimaud, dans une plantation à taille humaine, que voient le jour, les trésors 100% naturel de Sydney! Cet ancien restaurateur, toujours entiché d'un sourire aux lèvres, jette le tablier en 2019 pour mettre les mains dans la terre...

Accompagné de Pablo son fidèle ami à 4 pattes. Une vocation naît sur le tard mais qui néanmoins reflète toujours sa passion pour le goût et les bons produits. Autodidacte et affranchi de tout label, il apprend peu à peu les ficelles du métier et s'approprie sa propre vision du maraîchage, à la fois très respectueuse du terroir mais aussi du vivant. Sur son lopin d'un demi hectare, s'épanouissent et cohabitent dans une harmonie singulière un florilège de fruits et légumes de saison

ainsi que des aromates et fleurs comestibles. Ici, la terre est riche et nourricière, le soleil bienfaiteur et la main qui prodigue les soins est plus que prévenante. Avec l'arrivée des beaux jours (de mai à août), il cultive sur une toute petite parcelle, deux belles variétés de betteraves. D'un côté, on retrouve la Chiogga, une variété ancienne italienne très hâtive à racine ronde et à la chair sucrée, rose veinée de blanc... Un bonheur pour les papilles autant que pour les pupilles. De l'autre, il y a la Golden Burpees, une très belle variété ancienne américaine à racine ronde, jaune or et à la saveur douce et exquise. Les deux font des émules et place l'apprenti maraîcher en favori des maestros des fourneaux de la Presqu'île de St Tropez !

Instagram : @les_plantations_de_seed



Les POIS Chiches



BERTRAND ALLAIS



SCEA LE ROUVE



BRAS, VAR



VARIÉTÉS ANCIENNES DE CÉRÉALES (blé tendre, Kamut, petit épeautre, seigle, sarrasin),
FARINES & PAINS TRADITIONNELS



Au bout du monde, seul au milieu des champs entre Bras et Châteauvert, se trouve Bertrand Allais un paysan des plus discrets qui a plus d'un tour dans son sac !

Agriculteurs de père en fils, il a toujours su ce qu'il allait faire de sa vie... ses mains tannées par le soleil et sculptées par le dur labeur quotidien racontent une histoire, celle de son terroir. Garant d'un savoir-faire et d'une éthique de vie comme nuls autres, Bertrand se passionne depuis plus de 40 ans pour les variétés anciennes de céréales et notamment pour la culture d'une légumineuse : Le pois chiche ! Très savoureux et ultra fin, ce petit pois cornu fait écho à son terroir et révèle « une certaine douceur ainsi que des

arômes de miel singuliers et uniques ». Sur ses 70 hectares d'exploitation (dont seulement 50 sont cultivés) poussent également au gré des saisons : blé tendre, blé des pharaons (Kamut), petit épeautre, seigle, sarrasin. Des céréales extrêmement goûteuses certes, mais qui sont pour le moins difficiles à produire. Sur une bonne année, Bertrand parvient à amasser pas moins d'1,5 tonne par hectare, tout de même ! La récolte faite, ses graines conservent leur élégante enveloppe ou sont passées à la meule de pierre pour devenir farine. Bertrand prend également plaisir à les transformer en pain, qu'il cuit tout doucement dans son fournil à bois traditionnel.

Les produits de Bertrand Allais – SCEA Le Rouve sont disponibles dans plusieurs Biocoop du Var mais aussi au magasin Graines de Producteur à St Maximin.



Parmigiano

REGGIANO

AOÛT



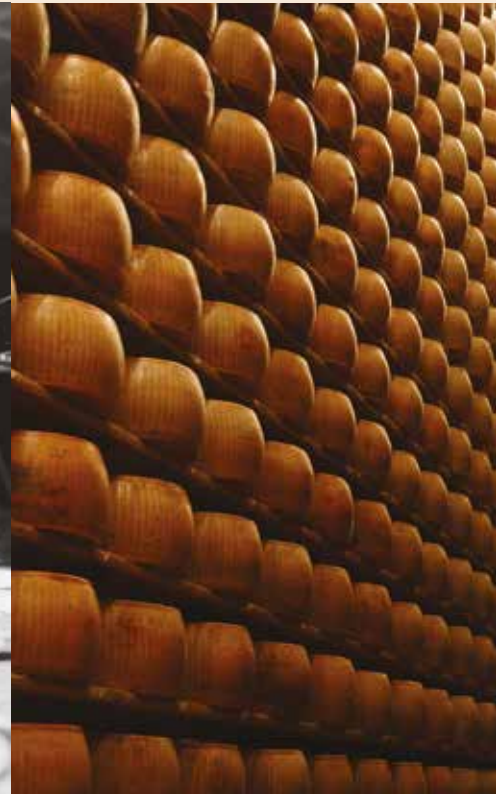
CASEIFICIO GENNARI



COLECCHIO (PROVINCE DE PARME), ITALIE



PRODUITS DISPONIBLES À L'ATELIER DE LA FORGE À RAMATUELLE



Créée en 1953, la fromagerie Gennari est une véritable histoire de famille où les générations se succèdent et perpétuent un savoir-faire d'excellence. Chaque jour entre leurs mains naît un véritable bijou, la « Ferrari du Parmigiano »...

Leur secret ? L'assurance d'une filière complète du champ jusqu'au produit fini. Le lait provient d'élevages exclusifs et d'éleveurs fournisseurs

toujours fidèles après plus de 50 ans de collaboration. La transformation, quant à elle, est poussée à l'extrême... Du lait dégraissé au minimum, une petite quantité de présure, très peu de sérum, des bacs à sel hautement contrôlés et un brassage manuel. Sur des étagères en sapin, ce sont plus de 50 000 meules qui reposent et s'affinent dans un environnement humide. Avec beaucoup de soin, de travail et de passion (ainsi qu'un peu de chance),

la famille Gennari accompagne patiemment ses fromages durant 13 à 72 mois, voire même au-delà ! Un ouvrage fastidieux et minutieux mais où la différence se fait sentir au palais ! Frissonne, Disolabruna, Rossa Reggiana, 100% bio... Le Parmigiano de la Caseificio Gennari se dévoile en un panel infini de saveurs et de parfums vous offrant une expérience gustative unique en son genre.

www.caseificiogennari.it/fr









Château DU ROUËT

Venir au Château du Rouët, c'est s'offrir un instant hors du temps, une parenthèse bienvenue où l'on se laisse porter par les charmes d'une terre ancestrale, d'un terroir riche d'histoire et de sens.

Au cœur de la Provence varoise, sur les premiers contreforts de l'Esterel, le Château du Rouët a connu maintes vies... Ancienne ferme templière, relais de diligences mais aussi résidence de chasse d'un marquis, aujourd'hui et depuis plus de cinq générations, elle est le bastion de la famille Savatier. Une « Maison »,

un eden préservé qui se mue au gré des saisons révélant ses plus beaux atours et l'expression infinie de ses vins. En ces lieux empreints d'une belle énergie, passé et

présent se lient dans une harmonie singulière. La cave, entièrement refaite surprend par sa modernité raffinée tandis que le « hameau » d'une beauté authentique invite à une balade enchanteresse.

Dans un calme enveloppant, notre regard se perd, çà et là, sur les vignes aux cépages nobles, la « grande maison » et ses

vieilles bâtisses alentours, la fontaine majestueuse sans oublier la petite chapelle aux vitraux chatoyants. Un havre au souffle d'antan qui ne peut laisser indifférent !

*Un havre au
souffle d'antan
qui ne peut laisser
indifférent !*



Fréjus - Rouge 2017

Cépages : Grenache, Syrah, Mounvèdre
Élevage en barrique de 18 mois.

« Un vin franc à la belle robe grenat qui révèle des notes de sous-bois, de garrigues, d'épices, et de fruits légèrement confits. Une bouche souple et voluptueuse avec des tanins très fins, marquée par les fruits noirs, des notes poivrées et épiciées. »

UN VIGNOBLE TOURNÉ VERS L'AVENIR

Depuis plus de 20 ans, Matthieu Savatier incarne l'âme du Château du Rouët... En visionnaire audacieux, il dessine les contours d'une identité renouvelée, redonnant ses lettres de noblesse au domaine familial.

En 1999, avec son frère Martin, il porte au jour l'appellation Fréjus : Un terroir de grès rouge et volcanique qui signe l'unicité des vins du Rouët ainsi que d'une poignée de viticulteurs. Fin œnologue, Matthieu opère également de grands changements dans la production, investissant notamment dans des infrastructures et techniques de vinification novatrices. En 2002, il développe une activité de vinificateur négociant avec la volonté féroce de révéler aux

consommateurs du monde entier toute la quintessence des terroirs de Provence et ainsi mettre en lumière une palette infinie de typicités et de goûts. Dans cette course effrénée, Matthieu n'a pour autant jamais perdu de vue « l'esprit » du domaine. Rien n'est laissé au hasard... Derrière chaque bouteille, se cache la griffe de la maison, une ligne directrice immuable, intemporelle. L'émotion quant à elle, est toujours là... à chaque gorgée !

Pour plus d'informations, merci de contacter le 04.94.99.99.29 - hebergement@chateau-du-rouet.com.



POSEZ

VOS VALISES dans la
« *Grande Maison* »

Par le passé, certains ont déjà succombé au charme de cette belle demeure du 19ème siècle, à l'instar du réalisateur Woody Allen lors du tournage de « Magic in the moonlight »...

Alors pourquoi pas vous?

En poussant les portes de la « Grande Maison », c'est un retour dans le temps qui vous accueille : Une décoration d'époque, des plafonds d'une hauteur extravagante et des murs qui ont une âme. Il y a là, un charme véritable qui pourrait plaire aux amateurs de

vieilles pierres racontant une histoire. Le temps d'un séjour, vous pourrez profiter d'un salon cosy, d'une grande salle à manger, d'une cuisine entièrement équipée ainsi que de 6 chambres très spacieuses, avec pour la plupart une salle de bain privative.

D'autres hébergements plus contemporains sont également disponibles à la location : La réserve, Le Studio et Le grenier de Victor.

LE DOMAINE des *Féraud*

UNE ODE AUX VINS BIOLOGIQUES ET NATURELS

Rien ne prédestinait Markus Conrad à devenir vigneron et pourtant en 2011, ce trompettiste aguerrri et chef d'entreprises dans le secteur du livre et du café, choisi d'initier son amour de la Provence au Vignoble des Féraud, terre authentique... champ de possibles infinis. Telle la musique, la viticulture est un art qui parvient à incarner des émotions, réjouit les cœurs et exprime l'harmonie.

UNE APPROCHE « DYNAMIQUE BIO »

Convaincu que le terroir est notre plus grand capital, Markus décide, dès son arrivée, d'en prendre le plus grand soin et de passer à une culture entièrement biologique. Un engagement profond, une agronomie de « bon sens » qui forgent toute la quintessence des vins Féraud ! Ici, le savoir ancestral et le sens de l'innovation, se conjugue en une parfaite symphonie. Sur plus de 50 hectares, le vignoble aux cépages nobles (dont certains

ceps atteignent jusqu'à 70 ans d'âge) chante les louanges d'un terroir riche et sincère, reflet d'un art de vivre méditerranéen. Au chai, les cuves thermorégulées en béton, inox, ovoïdes et en bois, permettent une mosaïque de vinifications parcellaires en petits volumes. En résulte des vins frais et élégants de belle expression, où l'équilibre est au plus près du fruit.



Le plaisir est l'essence du vin...



Signature, UN NOUVEAU BLANC « HAUTE COUTURE »

Cette nouvelle cuvée magnifique et confidentielle (seulement 2500 bouteilles) célèbre toute la richesse singulière du cépage Rolle. Cueillis à la main, les plus beaux raisins ont été transportés avec beaucoup de soin dans de petites caisses jusqu'au chai. Après une macération en cuves inox thermorégulées d'une durée extrême de 8 jours et un pressurage soigneux, l'élevage et les fermentations ont eu lieu dans un œuf de Beaune en béton. Enfin, avant sa mise en bouteille, le vin n'a pas été filtré. Le choix du « meilleur » pour un cru exceptionnel !



Pur-été, LE TERROIR À L'ÉTAT PUR

Un vin rosé « nature », qui l'eut cru ? Une évidence... une prise de risque gagnante pour ces vignerons passionnés, qui a été à la hauteur de leur ambition. Produite sans produits de synthèse, sans soufre, ni intrants, la cuvée Pur-Été 2021 se révèle en un assemblage frais et franc qui ne cesse d'enchanter les plus fins palais. Très expressif, ce vin s'ouvre comme une fleur offrant des arômes de fruits à chair blanche ainsi qu'une bouche fraîche et citronnée qui laisse en finale une douce note de verveine.

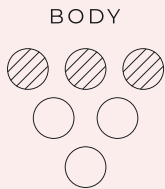
UN INSTANT HORS DU TEMPS

Tout au long de l'année, le caveau du domaine vous invite à une véritable expérience de partage. Vaste et contemporains, les lieux se prêtent volontiers aux joies de la dégustation et à l'échange en toute convivialité ! Aux beaux jours, vous pourrez également vous aventurer sur le « sentier des Féraud » qui sillonne les paysages exceptionnels de « la petite Afrique » de la réserve naturelle de la Plaine des Maures.

DES Évènements à ne pas manquer !

Cet été, le domaine des Féraud vous propose un agenda d'animations haut en couleurs, à l'instar des soirées « Bar à vin » (21 juillet, 24 août et 15 septembre), d'un dîner japonais orchestré par la Cheffe Clara Onuki (23 août), de deux concerts dans le cadre de la 10ème édition « Les Musicales dans les Vignes » (Jazz - 15 août et Musiques Cubaines - 2 septembre) ou encore d'une journée « Bien-Être » (2 octobre).





VIN NATUREL



Le Rosé, un vin de garde qui s'ignore ?

BIO

750

ROSADO

SULFITE FREE

FRENCH REGION

PEACH

VEGAN WINE

WHITE ZINFANDEL

BIODYNAMIC

Représentant environ 90 % de la production, le rosé est roi en Provence. Depuis quelques années, ce vin « plaisir » s'est fait une place de choix sur nos tables drapées de soleil et se voit comme l'allié précieux de nos apéritifs et barbecues en famille ou entre amis. Robe étincelante, jeunesse exubérante, notes en légèreté... il n'a de cesse de nous séduire par sa fraîcheur incomparable et ses arômes subtiles voguant tantôt du fruité au floral. Aujourd'hui, le vin rosé tient le haut du pavé et tend à se renouveler et se diversifier. Un chemin hélas, quelque peu « caillouteux », où il ne parvient toujours pas à se délier de certains préjugés...

Un vin qui se boit dans l'année, dit-on !

En tête des préjugés : Son incapacité à vieillir ! Au début des années 2000, un réel engouement se fait pour le vin rosé jeune, à consommer dans l'année. On nous le sert à toutes les sauces, en toutes déclinaisons, perdant peu à peu de son apanage originel. L'essor a été tel, que les consommateurs se sont vus porter une image faussée et inhérente à ce vin qui pourtant jadis se démarquait tout autant des autres couleurs. Sa légèreté, sa robe presque cristalline ont beau faire tout son charme, ce sont précisément ces attributs qui sont à l'origine de sa « rapide fatigue ». En effet, il est important de rappeler que le rosé est généralement un vin qui reste très peu de temps en

contact avec la pulpe et la peau du raisin et qui est la plupart du temps vinifié et élevé brièvement en cuve. Il s'agit donc par essence d'un vin sans tanins doté d'une matière peu dense... à priori, aucun des éléments susceptibles d'esquisser la moindre capacité d'un vieillissement, même relativement bref.

Toutefois, dans cet océan de vins très pâles et fluets, quelques vins de caractère émergent et passent l'épreuve du temps avec brio ! Des rosés de garde à forte identité qui révèlent une toute autre complexité. Commence alors un voyage singulier au cœur d'une palette aromatique qui exhale des notes



camphrées et épicées badinant parfois avec le floral. Une caresse en bouche, où les fruits frais laissent place à de délicates notes de fruits secs, de douces épices et même d'arômes de miel. De fait, on recalibre notre palais appréciant ainsi pleinement ces rosés de gastronomie qui détonnent par leur composition inusitée, leur goût affirmé mais aussi leur couleur plus prononcée.



« Le rosé de Provence est porté sur le fruité, le floral, la fraîcheur... un vin très clair, rond et sec avec une pointe acidulée bienvenue. La typicité de ces vins classiques de Provence et à l'opposé des vins de garde. On va être davantage sur des fruits mûrs et des arômes confits. Il y a de très jolies choses comme par exemple des rosés travaillés en élevage avec une préservation du fruité et des notes un peu plus épicées, toastées et vanillées. C'est très subtil et à la fois très complexe. Les rosés qui vieillissent le mieux sont bien souvent ceux qui vont avoir un bel équilibre entre rondeur, alcool et acidité. »

Nathalie Pouzalgues, Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé.



Château Roubine

CHATEAU ROUBINE



À LA TÊTE DE CHÂTEAU ROUBINE DEPUIS PRÈS DE 30 ANS, VALÉRIE ROUSSELLE PORTE HAUT LES COULEURS DE LA PROVENCE.

Entre Estérel et Sainte-Baume, oliviers et lavandes, Verdon et Méditerranée... le Château Roubine, arbore fièrement depuis 1955 le titre honorifique de « Cru classé de Provence ». Un gage d'excellence, une promesse de qualité inégalée qui concerne aujourd'hui seulement 18 vignobles du sud de la France.



UNE HISTOIRE DE PASSION

Depuis toujours, l'histoire de Château Roubine est liée à celle de la Provence ! Déjà dans l'Antiquité, la voie romaine dite Julienne courait à cet endroit. Connue depuis le début du XIV^{ème} siècle, Château Roubine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédée à l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Depuis le XV^{ème} siècle, le domaine est devenu l'apanage et la fierté de différentes grandes familles provençales. **En 1994, Valérie Rousselle, varoise native de Saint-Tropez, tombe elle aussi amoureuse de ce vi*gnoble d'exception.** Une nouvelle page se tourne, rendant dès lors

Telle une main de fer dans un gant de velours.

toutes ses lettres de noblesse à ce lieu riche d'histoire. Valérie n'a qu'un objectif en tête : continuer de faire rayonner les lieux, à sa manière, jouant de son sens des affaires et de sa chaleur Tropicane, telle une main de fer dans un gant de velours. L'énergie communicative qu'elle déploie fait d'elle une femme vigneronne inspirante et animée par de nombreux projets. Désormais entourée de ses enfants dans la conduite des Vignobles Rousselle-Riboud, Valérie est à l'aube de son trentième anniversaire à la tête de la propriété familiale en 2024.

L'EXCEPTION AU SERVICE DU GOÛT

Faire corps avec la nature est au cœur des préoccupations du vignoble qui porte fièrement depuis 2017 la certification « agriculture biologique » et se tient en pionnier en matière de viticulture biodynamique. Ce domaine majestueux bordé d'un cirque de pins et de chênes, bénéficie d'un drainage naturel et s'étend sur 130 hectares dont 72 sont destinés à la

culture de la vigne dans le plus pur respect de l'environnement et de la tradition. Treize cépages, un terroir argilo-calcaire exceptionnel, des rendements volontairement limités (40 hl/ha) et une recherche de maturité optimale participent à la qualité indéniable des vins.

Tout est mis en œuvre pour laisser s'exprimer ce terroir parmi les meilleurs du Var et produire une belle série de cuvées réclamées dans le monde entier. Si vous faites une halte au caveau, vous aurez la chance de déguster les crus classés du domaine tout en profitant d'une vue panoramique sur le vignoble. Amateurs de grands vins, vous serez séduits par la Cuvée Premium qui exprime

toute la richesse et l'élégance du pays provençal en un assemblage riche et aromatique. La Cuvée gastronomique Lion et Dragon, à la fois complexe et originale se compose, quant à elle, de vins racés et de gastronomie classique. Enfin, la Cuvée signature Inspire, reflète une volonté affirmée de s'inspirer du meilleur de ce que la nature offre à chaque millésime.

NOUVEAUTÉ 2021 : UNE CUVÉE AUX COULEURS DU SOLEIL ET AUX ARÔMES DE LA PROVENCE

Joyeuse par nature et rendant hommage à ses racines Tropicane au temps des années bohèmes et romantiques, Valérie Rousselle lance avec ses enfants, un nouveau vin lifestyle baptisé Hippy : Un rosé biologique vibrant et fruité, issu de parcelles de Grenache noir orientées plein sud, à déguster en toutes occasions.

Hippy - Rosé 2021 (IGP Méditerranée)

Cépage : 100 % Grenache noir
Vinification : Pressurage direct
Garde : 2 ans

On se laisse porter par ce vin élégant aux reflets brillants qui révèle un nez gourmand et frais sur des effluves de fleurs blanches, pêche et agrumes. En bouche on retrouve également beaucoup de fraîcheur et de gourmandise avec des arômes de pamplemousse rose et de citron vert. L'attaque, quant à elle, est franche et charmeuse portée par des notes de fruits exotiques (fruits de la passion). Un vin de soleil et de plaisir immédiat qui célèbre la belle saison et se mariera à la perfection sur une viande ou un poisson grillé (daurade), ainsi que sur des cuisines plus exotiques (japonaise, thaïlandaise, vietnamienne...).



4216 ROUTE DE DRAGUIGNAN
83510 LORGUES
TEL : + 33 (0)4 94 85 94 94
info@chateauroubine.com
www.chateauroubine.com



Crédit : Francis Vauban



À DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT !

L'offre hospitality du Château Roubine se développe avec l'ouverture d'un restaurant éphémère et écologique avec vue au cœur du vignoble. Deux Tiny House bien nommées « Parcel » permettront également aux visiteurs amoureux de nature et d'évasion de prolonger un peu leur séjour au cœur des vignes.



CHÂTEAU

Sainte Béatrice

C'est favorisé par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise « Qualité et Tradition » du Château Sainte-Béatrice prend tout son sens !

Véritable joyau au cœur de la Provence, ce vignoble d'exception présente une belle diversité de cépages avec des vignes de 30 ans d'âge en moyenne. Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Rolle et Sémillon Blanc sont cultivés en agriculture biologique depuis 2019 avec l'application

fidèle des bons préceptes d'autrefois. Le domaine fait également le choix d'une vinification à l'ancienne permettant ainsi de parvenir à un parfait équilibre des assemblages. Chacun des 6 cépages est vinifié séparément apportant aux vins une richesse aromatique et une couleur inimitable.



CUVÉE B - ROSÉ 2021

Une belle robe pâle et brillante aux reflets saumonés. Un bouquet parfumé et minéral se dégage au premier nez. Son enveloppe en bouche est salivante tout en équilibre et en finesse, finissant sur le noyau de cerise, le kirsch. Le mariage du grain du cinsault et de la chair solaire du grenache vous offre une finale fluide et iodée. Idéal pour accompagner des palourdes ou des couteaux farcis. Un beau rosé Côtes de Provence à boire dans l'année.



CUVÉE B - ROUGE 2019

Une jolie robe grenat de bonne intensité avec reflets tuiés. Le nez est complexe avec des notes de fruits noirs, de noyaux de cerises et d'épices. La bouche, quant à elle, est souple et ample à la fois. Les tanins bien mûrs apportent une belle longueur sans agressivité. Se mariera très bien avec une épaule d'agneau rôtie au romarin et un confit de tomates aux olives noires.



491 CHEMIN DES PEIROUX · 83510 LORGUES · TEL : + 33 (0)4 94 85 94 94 info@chateauroubine.com · www.sainte-beatrice.com

Parlons bien, parlons vin... *et cépages de Provence !*



Avec une production de 91% de rosé, 5% de rouge et 4% de blanc, le vignoble provençal est une véritable mosaïque de terroirs qui octroie à ses vins une typicité sans pareille. Plus d'une douzaine de cépages entrent dans l'élaboration des vins de Provence dont certains sont emblématiques !



LE GRENACHE

Grappes moyennes. Petites baies noires aux reflets bleutés. Ce cépage originaire de Grèce donne des vins jeunes solides et colorés, riches en tanins. Avec les années, il dévoile des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.



LA SYRAH

Grandes grappes condensées. Grains moyens noirs, légèrement ovales à la pulpe fondante. Ce cépage très résistant originaire d'Espagne, offre des vins jeunes au bouquet élégant de fruits rouges qui évolue vers des arômes plus épicés et animales.



LE MOURVÈDRE

Grappes moyennes et étroites. Petites baies bleutées. Originaire d'Espagne, ce cépage préfère les terroirs chauds et calcaires et révèle des vins charpentés, aux tanins bien affirmés avec des arômes de violette et de mûre évoluant vers des notes épicées.



LE CABERNET-SAUVIGNON

Petites grappes couleur ardoise. Implanté en Provence à la fin du XIXème siècle, il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, propice au vieillissement. Son nez de poivron vert, de cassis et de tabac le distingue.



LE CARIGNAN

Cépage très prolifique qui tend à se faire plus discret. Il a besoin d'être cultivé en coteaux avec de faibles rendements pour exprimer le meilleur. Il donne alors des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage.



LE CINSAULT

Grosses grappes à la chair juteuse. Ce cépage d'origine provençale donne des rosés de couleur pâle, souples et fruités, et des rouges aux parfums de fruits rouges, moelleux et fins. Il affectionne les sols schisteux, pauvres et secs.



LE TIBOUREN

Grappes à baies moyennes. C'est un cépage typiquement varois et presque exclusivement vinifié en rosé. Il offre des vins élégants et délicats, aux notes de fruits à chair blanche. On le rencontre essentiellement en bordure maritime.



L'UGNI BLANC

Grappes allongées aux baies rondes et juteuses. C'est le cépage le plus répandu. Il est l'élément incontournable des vins blancs de Provence auxquels il apporte une délicatesse et finesse portées sur le fruit.



LE ROLLE

Grappes à grosses baies. Cultivé depuis toujours en Provence, il révèle des vins d'une grande finesse, gras et équilibrés, aux reflets verts et aux arômes d'agrumes, poire, amande et fenouil. Il apprécie les terroirs secs et peu fertiles des régions méridionales.



LA CLAIRETTE

Grappes assez grosses. Ce raisin blanc ou rosé est très répandu en Provence. Il donne des vins blancs d'un jaune franc, aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche, de fenouil et de tilleul. Cépage adapté aux terrains calcaires, maigres et secs.



LE SÉMILLON

Grappes de taille moyenne. Utilisé en faible proportion, il apporte au vin de la puissance aromatique, du gras et de la rondeur. Il délivre des arômes de noisette, de miel, d'abricot, et de fleurs blanches et s'épanouit sur des sols graveleux et argilo-calcaires.



La rencontre

d'une famille & d'un terroir...

“ S'ouvrir et partager, faire vivre
et laisser vivre. ”



Au cœur de la Provence, non loin de Lorgues, il est un vignoble où il fait bon vivre, profondément humain qui voit naître en ses terres une mosaïque de couleurs et de parfums... On succombe à ses charmes certains mais surtout à ses vins ensoleillés et affirmés, empreints d'une aura délicieusement enivrante.

Château Arnaude - Rouge

Cépages : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

Un vin élégant et dense à la jolie robe rubis, qui dévoile un nez riche en fruits, de cassis, de prune et de framboise. **Gouleyant** et tannique, il présente une belle persistance en bouche. On s'aventure sur des notes fruitées puis épicées telles le réglisse et le clou de girofle pour finalement finir sur une pointe de café. Ce vin rouge d'exception s'accompagnera volontiers d'un tournedos de bœuf sauce girolles, d'un tajine d'agneau aux pruneaux, d'un magret de canard ou encore d'une daube provençale.

Château Arnaude - Rosé

Cépages : Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon

On se laisse charmer par sa belle robe litchi clair et son nez fin et délicat porté sur des notes fruitées et florales. **En bouche, on profite de son agréable longueur** ainsi que de sa belle fraîcheur et minéralité aux notes de pêches et d'agrumes composés. Un rosé tout en équilibre qui se mariera à merveille avec une cuisine du monde épicée, un coquelet rôti au romarin ou une salade de Saint-Jacques et crevettes.

Château Arnaude - Blanc

Cépages : Rolle et Sémillon

Une belle minéralité pour ce vin or pâle aux reflets brillants ! Son nez tout en finesse invite à découvrir d'élégantes notes fruitées. La bouche, quant à elle, est très agréable et se révèle en de délicats arômes de fruits blancs (pomme, poire), notes citronnées et en une finale désaltérante. Avec une mousseline de poisson, des coquillages, un fromage de chèvre frais... l'accord sera parfait !

En acquérant en 2019 le Château l'Arnaude, Jean-Jacques Bréban a réalisé le rêve de toute une vie... Et aujourd'hui c'est à ses enfants, Julie et Laurent, qu'il en confie les rênes! Une nouvelle ambition, un retour aux « sources du métier » pour ce clan qui s'est façonné dans la rigueur et a fait ses preuves par le passé en tant que négociant.

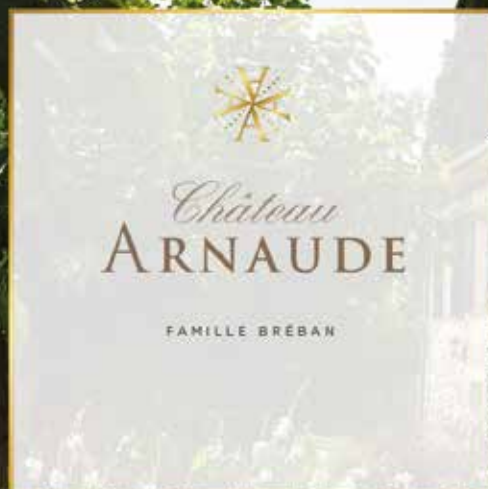
Le Château l'Arnaude se prête à tout, avec simplicité... Dans ce joli vignoble vallonné, ce ne sont pas moins de 20 hectares de vignes d'un seul tenant qui s'épanouissent sous les meilleurs auspices de l'appellation Côtes de Provence. Un sol riche argilo-calcaire qui confère aux crus de la maison une minéralité sans pareille et un caractère singulier propre au terroir méditerranéen. Ici, les vendanges sont faites essentiellement à la main et la production suit les préceptes ancestraux

s'appuyant sur l'excellence des technologies modernes. En résulte des vins gastronomiques et d'exception, à l'instar de la cuvée confidentielle : 1876 by Hugo (Rolle 90%, Sémillon 10%). Ce vin blanc lumineux, élevé en barrique, vous transporte en élégance pointant vers les notes de miel et boisées. La bouche, elle, est suave et puissante arborant de subtils arômes de beurre et de vanille avec une finale agréablement citronnée.

« Nous rêvions simplement d'un vignoble à nous, à taille humaine, un beau terroir pour vinifier nos vins, et un potentiel pour les générations futures. »



Pour prolonger le plaisir, offrez-vous un séjour à la Bastide de l'Arnaude, une demeure du XVIII^e siècle pleine de charme aux milieux des vignes ou encore goûtez aux joies de l'aventure tout en s'amusant au parc d'accrobranche de l'Arnaude !





Les blancs de Provence *ont la côte !*

Appréciés pour leur typicité singulière et leur diversité sans égale, les blancs de l'AOC Côtes de Provence font figure aujourd'hui de nectar rare, très recherchés des fins amateurs. Vifs, frais ou puissants, avec des notes salines ou fruitées, ces crus cristallins très « sudistes » n'ont jamais eu autant le vent en poupe. La faute à qui... au beau temps ou aux embruns de la mer qui invitent les maestros locaux des fourneaux à les accompagner de trésors de la belle bleue ou encore d'une cuisine méridionale. Quoi qu'il en soit, le mariage est juste di(vin) !

Si on les compare aux vins rosés, les vins blancs de Provence ne sont certes pas légions mais se démarquent tout de même dans l'hexagone par l'excellence de leurs terroirs. Des cuvées confidentielles à l'identité forte qui représentent seulement 4 % des volumes de

plusieurs années, les volumes de blancs de l'AOC Côtes de Provence restent stables avec une production qui, sur les dix dernières années, n'est jamais descendue sous la barre des 29 000 hectolitres. Aptes au vieillissement, ces crus d'une belle élégance et bien structurés nous gâtent par leur subtilité et leur finesse !



PROVENCE



Il existe une véritable culture du blanc dans les Côtes de Provence avec une histoire, des terroirs propices et des vignerons motivés. Et surtout une typicité unique, qui repose sur le Rolle, notre cépage emblématique, sans oublier l'Ugni blanc qui lui apporte minéralité et finesse. ».

Éric Pastorino, président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.



DES APPELLATIONS QUI SE DISTINGUENT

AOC Palette

Ce vignoble prestigieux qui se trouve à 4 km au sud-est d'Aix-en-Provence, produit des vins blancs remarquables d'intensité aromatique avec un potentiel de garde sans pareil (5 à 10 ans). Après huit mois d'élevage, les vins blancs dévoilent des arômes complexes de fleurs (acacia et genêt) et de fruits (agrumes, citron, pêche blanche). La bouche, quant à elle, est à la fois charpentée et ronde avec du gras et une bonne longueur. En rétro-olfaction apparaissent des notes de fruits secs (noisette), de cire d'abeille, de résine et de garrigue.

AOC Cassis

Reconnu depuis 1936, ce terroir exceptionnel n'est autre que le plus ancien de Provence. Les blancs, dont les volumes représentent 71% de la production, s'imposent comme une référence et sont considérés comme les meilleurs du Sud Est de la France ! Produits sur seulement 215 ha, entre mer et montagne, ces vins tout en finesse et fraîcheur, livrent des senteurs d'agrumes, de fleurs blanches rehaussées de notes minérales et iodées très agréables.

Le Rolle, un Cépage Emblématique

Le rolle (ou vermentino) est le cépage emblématique des blancs de l'AOC Côtes de Provence. Cultivé depuis des siècles en Provence, il apporte aux vins des parfums d'agrumes et de poire, ainsi que du gras, de l'équilibre et beaucoup de finesse. Il représente 65 % de l'encépagement en blanc de l'AOC Côtes de Provence.



Château

FONT DU BROC

Érigé sur les hauteurs varoises, entre l'Estérel et le Golfe de Saint Tropez, en plein cœur de l'appellation Côtes de Provence, le Château Font du Broc est paré d'une végétation luxuriante d'où s'exhalent les parfums de Provence.

Lorsque l'on se trouve au pied de ce grand domaine accroché aux collines caillouteuses, on ne pourrait imaginer que quarante ans auparavant, il n'y avait rien d'autre qu'un petit cabanon cerné de milliers d'ares de garrigue en restanques. Aujourd'hui, le charmant hameau provençal de Sylvain Massa, abrite une bâtisse majestueuse agrémentée de jardins à la française, d'un haras parmi les plus renommés au monde, d'une oliveraie, ainsi que d'un vignoble s'étendant sur 30 hectares. Quarante ans de travaux herculéens furent nécessaires pour permettre au vignoble de voir le jour mais également pour bâtir une cave voûtée sous-terrainne d'inspiration cistercienne, véritable chef d'œuvre signé par les artistes compagnons du Tour de France. Une quête permanente d'excellence...

Le vignoble jouit d'une situation remarquable et d'un terroir rare de nature argilo-calcaire, l'un des meilleurs de l'appellation. Dans cet éden naturel, l'agriculture biologique est une philosophie de vie, étayée par une viticulture traditionnelle respectueuse de l'environnement. Si les grandes étapes de

vinification restent toujours ancestrales, les équipements sont quant à eux à la pointe de la technologie. La production limitée de 25 à 40 hectolitres par hectare selon la couleur des vins, donne naissance à des crus d'exception.

Le Château Font du Broc se positionne sur un créneau très haut de gamme et propose des vins rouges fortement racés et puissants, ainsi que des vins blancs et rosés frais et subtils qui séduisent régulièrement les jurys et les épcuriens.





Rouge 2019

Cépage : Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre
Élevage : 18 mois en barrique
Garde : 8 à 10 ans

Un vin à la belle robe carmin qui ne manquera pas de vous séduire par son nez élégant et complexe porté sur des notes de figue, vanille, tabac et cuir. La bouche ronde et puissante, quant à elle, révèle de délicats arômes de figue et fruits noirs. Parfait avec une côte de bœuf, une daube de cochon sauvage ou encore de l'agneau aux herbes de Provence.



Rosé 2021

Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle

Une robe pastel et lumineuse, un nez discret d'orange sanguine et de groseille pour ce vin d'une grande finesse. En bouche, vous serez charmé par son attaque fraîche et ses notes acidulées badinant avec les fruits rouges. un merveilleux allié à la cuisine méridionale, gastronomique et estivale.



Blanc 2021

Cépage : Rolle

Un vin expressif tout en équilibre qui subjugué par sa robe claire aux jolis reflets verts argentés. On se laisse porter par ses notes de poire, d'orange et de fleurs blanches. Tout à la fois vive et subtile, sa bouche exhale de délicieux arômes d'agrumes et de poire. Une gourmandise qui s'accorde volontiers d'une daurade royale, d'une volaille au four ainsi que de fromages frais à l'huile d'olive.



Finaliste aux Trophées de l'Énotourisme 2019 dans les catégories « architecture et paysage » et « Événements d'affaires », le Château Font du Broc vous accueille tout au long de l'année afin de goûter aux fruits du travail passionné de ses équipes. Découvrez lors d'une visite (sur réservation)

l'étonnante cave du domaine et plongez pleinement dans l'atmosphère unique de ses chais ainsi que dans l'esprit si singulier de ses vins.

CHÂTEAU *de Chausse*

Le vin, c'est aussi l'histoire d'une vie qui se raconte, se livre... Et c'est au coeur des plus beaux terroirs de la presqu'île de Saint Tropez, à la Croix Valmer, que le Château de Chausse, un fleuron provençal, renaît sous l'impulsion de Mr Charles S. Cohen.

Et comment ne pas tomber en amour de ce lieu hors du temps ? Dans un oasis de sérénité perdu au milieu d'une nature immaculée de 50 hectares se dresse une somptueuse bâtisse provençale datant du XIXème siècle. Pas moins de 15 ha de vignes d'un seul tenant étendent leur lignes avec pour toile de fond le mirage miroitant d'un éden verdoyant. Un cadre

exceptionnel qui pousse au rêve... Un terroir prédestiné à l'excellence ! Sous l'égide de Mr Charles Cohen, le domaine fait peau neuve en 2016, subissant de nombreuses transformations et renouant avec une noblesse insoupçonnée. Le vignoble, la gamme et la distribution sont entièrement repensés offrant ainsi aux vins du Château de Chausse une toute nouvelle signature.

Un terroir prédestiné à de grands vins

Bercé par les vents salins de la méditerranée, le vignoble conduit en Agriculture Biologique depuis 2015, bénéficie d'un terroir remarquable d'argile, de phyllades et de schistes en feuilletés, caractéristiques du Golfe de Saint-Tropez. Disposées en cirque naturel, au cœur d'un vaste écosystème, les vignes entièrement palissées, sont travaillées dans le plus pur respect de la tradition. A la cave, les nuances de chaque parcelle, de chaque cépage affirment leur typicité et expriment toute leur singulière quintessence. Chose rare en Provence, Le Château de Chausse dédie 45% de sa production à ses vins rouges qui s'affinent merveilleusement avec l'âge et dont l'excellence est reconnue par les plus fins palais de l'Hexagone! Entre tradition et modernité, naît une belle collection de vins « haut de gamme » en 3 couleurs allant des cuvées classiques, véritables reflets de la Provence, aux cuvées prestigieuses et confidentielles, qui incarnent un savoir-faire d'exception.

COUP DE PROJECTEUR

De la francophilie à l'oenophile, il n'y avait qu'un pas... Ce décor unique à quelques encablures de Saint Tropez ne pouvait laisser indifférent Mr Charles Cohen. Reconnu comme le plus important distributeur de films d'auteurs français aux Etats-Unis, l'homme d'affaire était bien déterminé à accomplir un vieux rêve... Celui d'acquiescer et de diriger son propre vignoble sur cette terre varoise où il venait enfant avec son père et son grand père. Dès lors son ambition, tout comme au cinéma, a été de susciter l'émotion, en initiant cette fois-ci des crus d'exception, de ceux qui allient séduction, complexité et personnalité.



Rubis Côtes de Provence 2016

La syrah principal cépage de cette grande cuvée, nous offre la richesse de ses notes fruit noir et café-moka. Un élevage en foudre de chêne « tournant » long de 18 mois confère à ce cru une élégance toute particulière et une complexité aromatique exceptionnelle.



Tourmaline Côtes de Provence

L'élevage délicat en barriques confère à ce vin rosé issu de Syrah et de Rolle des arômes très complexes de vanille et réglisse douce qui laissent place à un riche bouquet d'abricot et de pêche blanche.



Diamant Côtes de Provence Bio 2020

Le cépage Vermentino, délicatement boisé par un élevage doux en barriques bourguignonnes peu chauffées, exhale des arômes de vanille douce et de brioche finement dorée.



DOMAINE *Rabiega*



Fleuron de la Dracénie, Rabiéga nous conte son histoire et celle de ses vins à travers les âges. Ce domaine atypique, connu de chaque enfant du pays occupe une place à part dans le paysage viticole provençal. Sur quelques 12 hectares, des lignes de vignes et d'oliviers s'entremêlent dans une vertueuse harmonie laissant se dessiner par-delà leur sillage l'esquisse d'un hôtel et d'un restaurant empreint de charme.

En ces lieux enchanteurs, un vrai travail d'amour s'opère ! Le vigneron en chef primé Lars Torstenson et le PDG Yohan Adell von Corswant partagent une appréciation du travail acharné et du plaisir des vins fins. Main dans la main, ils donnent au domaine tout le

soin et l'attention nécessaire afin qu'il s'épanouisse et se démarque. Sur cette terre bénie des dieux, les cépages nobles (Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier) étirent leurs lignes face au soleil levant et s'enracinent profondément dans un sol

riche argilo-calcaire. Ainsi voient le jour, des fruits remarquables qui se muent en des vins racés et généreux nous portant, une gorgée à la fois, vers une épopée des sens sans pareille. Venir à Rabiéga, c'est s'initier à l'amour du vin mais aussi et surtout à un terroir singulier et authentique !

Le domaine Rabiéga signe des rouges et des blancs au potentiel de garde exceptionnel à l'instar de la cuvée Clos Dière dont la renommée n'est plus à faire ainsi que de la toute nouvelle cuvée Fleur de Lys.



CLOS DIÈRE « LA BARRIQUE » Rouge 2020

Cépage : Syrah avec un soupçon de grenache et de cabernet sauvignon.

Élaboration : Vendanges manuelles, macération pelliculaire et vinification en barriques de chêne (9 mois).

Garde : 10 ans et plus

Une robe envoûtante voguant entre le rouge et le prune pour ce vin tout en rondeur Le nez est élégant et gourmand, porté par les fruits mûrs et confits. La puissance aromatique de la syrah laisse une belle longueur en bouche tout en révélant des notes boisées équilibrées. Une valeur sûre, un vin de grand caractère qui s'appréciera aussi bien sur du lièvre à la royale que sur un magret de canard cuit au feu de bois. Pour exprimer toute la quintessence de ses saveurs, ce cru d'exception mérite de patienter encore quelques années en cave.



FLEUR DE LYS Blanc 2021

Cépage : 1/3 Sauvignon Blanc 1/3 Chardonnay 1/3 Viognier

Élaboration : Vendanges manuelles aux aurores, fermentation et élevage en cuves inox.

Garde : 3 à 4 ans

Un vin surprenant et atypique qui charmera par sa robe profonde aux éclats mordorés. Le nez est exaltant dévoilant des effluves délicats délicieusement acidulés. La bouche, quant à elle, est équilibrée, structurée toute en subtilité. Ce vin à la finesse sans égale, accompagnera à merveille une salade d'anguille fumée tout autant que des suprêmes de volailles à la crème et aux morilles. Une belle cuvée plaisir à boire dès à présent mais qui pourra être conservée plusieurs années pour gagner encore en caractère.



UNE CUISINE *ensoleillée*

Dans un écrin dépayçant au cœur d'une nature provençale, laissez-vous porter par une expérience culinaire inoubliable.

Au Bistrot Rabiega, vous pourrez déguster une cuisine très « locavore », cuite au feu de bois ! Ici, un seul mot d'ordre la durabilité : les ingrédients sont issus de petits producteurs du coin et le bois provient principalement des oliviers, des vieilles vignes et des amandiers du domaine.



Ouverte depuis le 1er juin, la table gastronomique du domaine Rabiega vous offre, quant à elle, une partition savoureuse aux mille et un parfums Méditerranéens, mitonnée à partir des meilleurs produits frais et bios de chez nous. Ici, chaque plat s'accorde dans une joyeuse symphonie à un cru de la maison, exprimant dès lors toute la quintessence de son terroir.



À la barre de ces deux havres à la bonne chère, nulle autre que la fine crème de l'excellence : le duo de virtuoses émérites, Andreas Edlund et Cecilia Andersson, mais aussi le chef de renom Sébastien Lopez. Ensemble, ils portent haut les couleurs de notre région ainsi que l'héritage nordique du domaine... Pari gagnant pour un repas de haute voltige !



UN HÔTEL D'EXCEPTION

Au cœur d'un vignoble ensoleillé et d'une nature immaculée, L'Hôtel Clos Dière prend vie grâce à l'amour du partage, aux rires et au très bon vin.

Venez découvrir 27 chambres magnifiques, chacune unique, faisant écho à l'essence même de la Provence. Ici on se sent bien, enveloppé d'une douce convivialité comme à la maison. Les petites attentions sont légions et

se retrouvent dans chaque détail. Dans une ambiance chaleureuse et hétéroclite, l'hôtel se pare de pièces uniques et d'antiquités triées sur le volet offrant aux lieux le charme de l'ancien... intemporel !



ET SI LA VIE POUVAIT ÊTRE ENCORE PLUS DOUCE ?

Aux beaux jours, profitez de la piscine et de son bar extérieur et laissez-vous tenter par un en-cas léger, une boisson rafraîchissante ou encore par un bon verre de vin.



www.rabiega.com

735 Chemin Saint-Joseph, 83300 Draguignan

+33 4 94 68 44 22

info@rabiega.com



Petits secrets d'une grande bouteille

BIEN CHOISIR SON VIN... MODE D'EMPLOI !

Qui n'a jamais été totalement perdu lorsqu'il s'agit de choisir un bon vin ? S'il n'existe évidemment pas de recette miracle, nous pouvons tout de même vous fournir de précieux conseils et vous aider à décrypter les étiquettes !

L'origine

Les vins AOC, AOP qui répondent à un cahier des charges bien précis sont à privilégier. En Provence, il existe 3 grandes appellations reconnues : Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence. Mais il existe également d'excellents vins hors appellation à l'instar des vins de pays qui détiennent une IGP.

Le millésime

Le millésime indique l'année à laquelle le vin a été cultivé, récolté et vinifié. Un été ensoleillé, un printemps et un automne humides sont des signes d'un bon millésime. Les meilleures années pour la Provence sont : 2020, 2017, 2016, 2015, 2014, 2010 et 2009.

Les médailles

Hélas, vous ne pouvez pas forcément vous fier aux médailles, car tous les concours ne se méritent pas, mais surtout tous les producteurs n'y participent pas. Néanmoins, celles du Concours Général Agricole demeurent un gage de qualité et de confiance !



La mise en bouteille

Privilégiez les vins qui affichent « Mis en bouteille au Château » ou « Mis en bouteille au Domaine ». Vous pouvez également jeter un coup d'œil sur la capsule-congé : s'il y figure un R (pour récoltant), cela indique que le producteur a tout géré, jusqu'à la mise en bouteilles. En revanche, si c'est un N, le vin a transité par un négociant. Idem pour un E, qui signifie éleveur. Enfin les sigles SCEA, SCE, GAEC et GFA sont des formes juridiques réservées aux producteurs-récoltants.



Le degré d'alcool

Plus ce dernier sera fort, plus le vin sera puissant.

Le prix

Le prix n'est pas toujours un gage de qualité. Les vins destinés à une consommation rapide sont généralement moins chers que les vins de garde, mais ils peuvent être tout aussi délicieux. De plus, les petits domaines et producteurs moins connus proposent des prix pouvant être très attractifs.

La capacité de garde

En règle générale et notamment pour les rouges, un vin est « prêt à boire » au bout de 5 ans et est considéré comme « évolué » à partir de 10 ans. Tout dépend bien évidemment des techniques de vinification, du millésime, de la maturité des raisins etc. Mais, attention, très peu de vins peuvent tenir plus de dix ans.

Les labels

Trois modes de productions ont leurs labels à l'instar de la **viticulture biologique** (les certifications Nature et Progrès et Bio Cohérence sont les plus exigeantes), **raisonnée** (HVE, Terra Vitis) et **biodynamique** (Demeter et Biodyvin).

Grand vin - Grand crus

Notez tout d'abord que la mention « Grand vin » est autorisée pour tous les vins, du moment qu'ils sont réalisés dans le cadre d'une AOC. De même, la mention de « vieilles vignes » ne relève d'aucune réglementation. La mention de crus est, quant à elle, intéressante, mais hétérogène : les Grand Crus classés apportent un gage de qualité, du moment qu'il s'agit d'un classement sérieux.



Domaines OTT

L'ICÔNE DES ROSÉS DE PROVENCE

4ème génération d'artisans-vignerons de la famille fondatrice, Jean-François Ott a choisi depuis longtemps le cheminement du temps de l'artisan dans la création de ses vins. Deux rouges aussi confidentiels que précis, un blanc emblématique et trois rosés parmi les meilleurs du monde.

Des rosés d'une grande finesse, qui s'apprécient de janvier à décembre et sur plusieurs années, même si la saison estivale demeure le moment privilégié de consommation. Chacun des trois domaines façonne le sien avec un savoir-faire commun mais de réelles différences dans le verre. En interrogeant Jean-François Ott, les précisions affluent, « au Château de

Complexe et magnifiquement parfumé.

Selle à Taradeau, nous sommes dans un écrin de nature sauvage où le cœur de l'identité provençale bat avec le plus de force ! Le rosé présente un caractère minéral assez marqué. Au Clos Mireille à la Londe-les-Maures, on ne peut que succomber au charme idyllique de ce terroir exceptionnel. Ici le rosé a une identité solaire, gourmande et dynamique. Au Château Romassan, situé sur la

commune du Castellet, nous quittons les Côtes de Provence pour l'appellation Bandol. On se croirait en Toscane, inondés de lumière, suspendus au-dessus de la mer. Complexe et magnifiquement parfumé, le rosé produit est de grande persistance ». Les vins des trois domaines sont présentés dans la même bouteille à la forme iconique inspirée d'une amphore. Dessinée en 1932 et reconnaissable entre toutes, cette bouteille est exclusivement réservée à Domaines Ott*.



CHÂTEAU DE SELLE, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2021.

Le nez, fin et minéral, dévoile des arômes de pêche, d'abricot, et de vanille, rehaussés de notes de passion et d'un zeste de citron vert. La bouche s'ouvre sur une attaque fraîche et citronnée, prend de l'ampleur sur les fruits jaunes. L'ensemble, parfaitement équilibré, s'étire pour offrir une finale saline et zestée, légèrement mentholée.



CLOS MIREILLE, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2021.

Un nez expressif, fruité et croquant, avec des notes d'agrumes, de buis, de fruits blancs et de mangue acidulée. La bouche, avec sa belle attaque vive, apparaît tendue, onctueuse et élégante, riche d'une tonicité propre aux fruits frais de l'été. Ce millésime se caractérise au Clos Mireille par un rosé vibrant de fraîcheur et de gourmandise.



CHÂTEAU ROMASSAN, BANDOL ROSÉ 2021.

Le premier nez développe des arômes d'agrumes auxquels viennent s'entremêler des fragrances de fleurs blanches subtilement épicées. Entre finesse et matière, la bouche est dense, soyeuse avec une agréable tension. Le vin révèle des arômes gourmands de pamplemousse et de pêche de vigne, lui octroyant une finale persistante entre réglisse et épices.



CHÂTEAU DE SELLE

5093, route de Flayosc
83460 Taradeau
Tél. 04 94 47 57 57
chateaudeselle@domaines-ott.com



CLOS MIREILLE

Route du Fort-de-Brégançon
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 01 53 50
closmireille@domaines-ott.com



CHÂTEAU ROMASSAN

601, route des Mourvèdres
83330 Le Castellet
Tél. 04 94 98 71 91
chateuromassan@domaines-ott.com

www.domaines-ott.com



@domainesott





Depuis 1908, Torpez,

C'est le récit d'une identité, d'un territoire, d'un terroir... « Vins et Vignoble au Cœur du Terroir Tropézien » !

Un Vignoble Vivant...

3 événements annuels incontournables !

- **LA FÊTE DES MILLESIMES (en février)** : Expérience œnologique & Dîner gastronomique exclusifs ! Menu élaboré par un chef de talent et sublimé à chaque étape par les meilleurs millésimes Torpez.
- **LE FESTIVAL DES JARDINS DE VIGNES (en juin)** : 3 jours autour du paysage du cap tropézien rythmés de rencontres, de conférences, de masterclass, de dégustations et de soirées festives.
- **LA FÊTE DES VENDANGES (en octobre)** : Une soirée à la cave TORPEZ sous le signe de la convivialité... De belles tablées en bois, des guirlandes lumineuses, un menu unique, un concert live...le tout accompagné des vins Torpez !

À ne pas manquer cet été : **LES APÉROS TORPEZ PATIO** (Entrée libre, tous les vendredis soirs)

Sur le Cap Tropézien, 180 hectares de vignes sont cultivés sur ces rivages de la Méditerranée par cinq générations de vignerons engagés dans la préservation de ces paysages singuliers et plus de 130 propriétaires récoltants de tout horizon. Un véritable « jardin de vignes » avec près de 500 parcelles qui octroie aux vins toute le caractère d'un terroir de « gneiss migmatitique », riche et coloré. TORPEZ revendique une signature, une identité sensorielle forte et distinctive qui s'exprime par la finesse et la minéralité « saline » de ses cuvées.

En découvrant le nouveau site, c'est une cave pilote innovante qui s'offre à vous. Nuages de vignes, lustre de grappe, œuvre végétale du Saint Patron TORPEZ ... Ce lieu d'accueil magique rend hommage à son terroir et est le témoin vivant de l'histoire de TORPEZ A SAINT-TROPEZ. Outil de vinification-élevage des vins, espace destiné à l'œnotourisme et à l'accueil des groupes et du grand public, la cave perpétue ses précieux savoir-faire et sa culture de l'accueil avec ses espaces de réception d'événements forts, sources de plaisirs, d'émotion et de bien-être.



CAP VERS UNE INITIATION AU CŒUR DU TERROIR TROPÉZIEN... DE LA COUPE AUX LÈVRES !

Avec l'arrivée des beaux jours, nul ne peut résister à l'appel des vins rosés TORPEZ. Et pour l'occasion, nous vous proposons une lecture audacieuse de ses millésimes phares... Une signature, une expression particulière pour vous faire vivre un instant inoubliable.



Cuvée Bravade ROSÉ 2021

Un prélude qui met en lumière un intemporel, le cœur de gamme de Torpez... Ce vin rassembleur d'une belle spontanéité, axé sur la fraîcheur et la minéralité se prête à tous les instants de partage et de convivialité.

Le nez est élégant avec des arômes de fruits blancs et de citron, accompagnés de notes minérales graphite, d'effluves iodés et réglissés. La bouche est croquante, tout en rondeur, avec une belle tension portée par des notes salines et d'eucalyptus.



Château de la Moutte ROSÉ 2021

L'expérience se poursuit par un rosé « dentelle », aérien, aux notes délicatement salines. Fruit d'une sélection parcellaire minutieuse, ce vin d'une belle élégance offre un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées, expression d'un terroir singulier !

Un nez frais qui révèle des arômes de fleurs blanches avec des notes minérales et d'épices. L'attaque est franche avec un prolongement sur le fruit et la minéralité, une matière iodée qui donne du volume et fait saliver.



Ultimum ROSÉ 2021

Un final en apothéose avec un rosé iconique de haute expression, issu d'une production confidentielle ! Ici, nous sortons des sentiers battus, au-delà des signatures classiques : Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée et détonante.

Au nez se révèlent des arômes de fruits blancs, d'épices, cannelle, gingembre, avec des notes miellées, confiturées et des effluves de cire. La bouche est tonique avec une texture généreuse et ferme ainsi que des nobles amers qui se fondent. Une finale persistante et gourmande.





Une vocation : La Bourgogne

dans toute sa diversité.

©JosephDrouhin

Maison *Joseph* *Drouhin*

Avec environ 120 appellations, Joseph Drouhin propose une passionnante découverte du terroir Bourguignon, dans les moindres nuances de son authenticité. Fondée à Beaune en 1880, la Maison s'est progressivement étendue des Caves des Ducs de Bourgogne et des Rois de France, jusqu'au Moulin de Vaudon à Chablis. L'exigence, la curiosité d'esprit, le sens des valeurs, la passion et l'audace se sont transmis en même temps que les connaissances et l'intuition de la qualité.

Aujourd'hui la quatrième et la cinquième génération de la Famille Drouhin tiennent les rênes et recherchent avant tout l'expression fidèle de chaque terroir. De millésime en millésime, chacune perpétue la tradition et innove pour aller toujours plus loin dans la recherche de cette « perfection élégante » qui fait la réputation des vins de la Maison Drouhin. Avec ses 80 hectares, le domaine est l'un des plus vastes de la région Bourgogne (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise) et

comporte une majorité de Grands Crus et de Premiers Crus, issus de deux cépages bourguignons : Pinot Noir et Chardonnay. Le Domaine s'est constitué au fil du temps, par des acquisitions judicieuses et des accords familiaux. Certaines parcelles figurent parmi les crus les plus célèbres de Bourgogne, comme le Clos des Mouches, le Montrachet Marquis de Laguiche, le Musigny, le Clos de Vougeot ou encore le Corton-Charlemagne. Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les

Le style Joseph Drouhin allie équilibre,
harmonie et caractère pour un plaisir
d'une richesse infinie.

Terroir bourguignon

pratiques de la culture biologique et biodynamique, qui perpétuent l'essence même de la tradition viticole : laisser parler la nature. Le soin du sol se fait exclusivement avec des produits naturels, tout est mis en œuvre pour le respect de la terre, de la vigne et de l'environnement.

Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère pour un plaisir d'une richesse infinie. Les vins jeunes ont une fraîcheur subtile, tandis que les vins de garde acquièrent une somptueuse complexité. La cuvée Clos des mouches, Premier Cru, blanc 2020 est sans conteste un vin d'exception. Le nez floral est complexe alors qu'en bouche, le vin présente une certaine vivacité et minéralité. Le vin a du gras sans jamais être lourd et se conclue sur une belle plénitude.



La cuvée Bâtard-Montrachet, Grand Cru, blanc 2020, retransmet, quant à elle, l'émotion d'un très grand vin. Après quelques instants d'aération, les arômes révèlent toute leur richesse et leur intensité : pain grillé, amandes, miel, bois exotiques... Ce qui frappe le plus en bouche est l'architecture, la grandeur « monumentale » de ce vin. Une touche de tanin vient même ajouter à cette dimension étonnante.

Grâce à son réseau international, la Maison Joseph Drouhin fait connaître et apprécier le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active et ses initiatives dans de nombreux pays démontrent sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.



Maison Joseph Drouhin
7 Rue d'Enfer, 21200 BEAUNE - 03 80 24 68 88 - www.drouhin.com



LA PROVENCE, *le paradis du rosé bien sûr,* mais pas que !

Provence ne rime pas qu'avec rosé. Certes, ce vin très prisé des consommateurs est la star de la région, mais les vignobles provençaux recèlent aussi d'excellents vins rouges bien charpentés au potentiel de garde inestimable !

Longeant les calanques et les plages entre Marseille et Nice, remontant les vallées de l'Arc et de l'Argens, l'appellation Côtes-de-Provence présente un terroir pluriel révélant des vins tout autant diversifiés. On y distingue une Provence « cristalline » (Maures et Estérel) ainsi qu'une Provence « calcaire » à l'ouest de la première. Les vins rouges provençaux combinent à merveille la richesse et la sensualité méridionales, avec une distinction et une fraîcheur qui rappellent avec l'âge, certains grands crus du

Bordelais. Syrah, Grenache, Cabernet-sauvignon, Mourvèdre, Carignan et même Merlot s'épanouissent sous le soleil de la Provence et apportent aux crus de la région toute leur spécificité ! Les vins rouges se déclinent en des assemblages minutieux puisant de leur terroir tout leur caractère et se présentent également en monocépages à l'instar du Carignan, plus discret, qui produit des vins surprenants !



Une célébration du Bandol

Certainement la meilleure de Provence, en particulier pour les rouges, l'appellation Bandol s'exprime avec panache et voit naître en ses terres de très grands crus. Corsés, structurés, élégants, les bandols rouges font la part belle au mourvèdre qui octroie à ces vins des arômes d'épices, de fruits noirs assez matures. Une excellence qui s'explique également par une nature des sols exceptionnelle, quoique très diversifiée, et l'âge élevé des vignes.

Vieilli en fut de chêne pendant 18 mois, le Bandol est réputé comme étant un grand vin de garde

Des appellations qui valent le détour

Les Coteaux d'Aix-en-Provence produisent des rouges de qualité, dont la syrah et le cabernet sauvignon sont les cépages de prédilection. Les vins jeunes fruités aux tanins fins sont à déguster sans

attendre. Les vins de garde qui peuvent se déguster dans les 4 à 5 ans, allient puissance et élégance. Aujourd'hui, grand nombre d'avis éclairés s'accordent à dire que la cuvée idéale est composée de 50 % de syrah et 50 % de cabernet sauvignon. Les rouges des Baux de Provence, quant à eux, s'affirment ici au niveau le plus haut de la Provence. Inimitables, ils sont un subtil mélange d'arômes de fruits rouges et noirs, de girofle, de cannelle, et de poivre... Enfin les Coteaux Varois au climat méditerranéen

révèlent des rouges structurés et bien équilibrés aux notes plurielles. Ici, le cépage merlot produit des vins plus légers... « faciles à boire ». Une autre appellation intéressante en rouge, celle du Bellet qui offre à ses vins une forte personnalité donnée par deux cépages typiquement niçois : le braquet et la folle noire.

Les VIGNOBLES DE *Ramatuelle*



Des produits de qualité et authentiques pour un moment de partage... Voilà ce que vous promettent les Vignobles de Ramatuelle et ce, depuis 1956.

Une vision devenue possible grâce à 80 viticulteurs qui ont à cœur de vous offrir des vins d'excellence gorgés de soleil et sublimés par les effluves salins de la presqu'île. Près de 200 hectares de vignes réparties sur les communes de Ramatuelle, Saint-Tropez, Gassin et la Croix-Valmer, sont cultivés chaque année avec comme cépage roi le Tibouren. Très attachés au respect de l'environnement, les Vignobles de Ramatuelle se sont tournés depuis plus de 20 ans vers une agriculture raisonnée et plus traditionnelle, en réintroduisant des ruches près des parcelles de vignes ou encore en prenant le parti pris de n'utiliser aucun insecticide.



Aujourd'hui, leur démarche va encore plus loin... Dans un souci de préserver au mieux notre terroir et d'en révéler toute la quintessence, les Vignobles de Ramatuelle ambitionnent pour leur récolte 2023, d'obtenir la certification en Haute Valeur Environnementale (HVE3). Certains associés coopérateurs font le choix,

respectueux. En 2019, les Vignobles de Ramatuelle se sont dotés d'un équipement de pointe : des cuves en inox thermorégulées permettant des vinifications spécifiques ainsi qu'une conservation optimale des vins et ceci dans le plus pur respect de la matière première. En résulte des crus de grande qualité, exprimant chacun

« Les Vignobles ont été fondés avec un objectif et une envie commune : vivre du fruit de la terre, préserver l'agriculture et faire connaître les produits issus du patrimoine provençal. »

quant à eux, de s'orienter vers une conversion en agriculture biologique. Une reconnaissance, une volonté chevillée au corps de faire la différence et d'instiller le meilleur « cru » d'un terroir riche et pluriel. Le travail à la cave et de la vinification sont tout autant

une typicité sans égale. La dégustation devient dès lors, un moment de partage, se laissant volontiers tenter par des cuvées phares telles que Soyeux, R, La Crique, Ramaterra mais aussi V (Végan) et A Contrario (Sans sulfites ajoutés).

Envie de goûter aux saveurs du terroir ?

Sur place, vous serez séduit par une épicerie fine proposant un florilège de produits de pays bien souvent bios, un large choix de spiritueux mais aussi un rayon « truffe », déclinant le précieux diamant noir sous toutes ses formes !



Crédit : Elliot Pezotti



Soyeux - Rosé 2021

« Des arômes très fins et longs en bouche pour ce vin rosé sec et suave à la fois. On apprécie son nez voluptueux, floral et distingué. La bouche, quant à elle, présente une belle persistance toute en rondeur portée par les agrumes. Idéal sur une cuisine légèrement épicée. »

30% **50%** **20%**
GRENACHE TIBOUREN SYRAH



Ramaterra, Côté Presqu'île Rosé 2021

Un rosé équilibré, au nez intense et complexe sur les fruits jaunes et les agrumes confits. Vif et velouté à la fois, en bouche il révèle une ampleur aromatique très séduisante. De la souplesse, de la finesse, de la gourmandise, portées par des arômes d'abricot, de pêche et de groseille. À déguster dès l'apéritif !

5% **95%**
GRENACHE TIBOUREN



Crédit : Guillaume Voiturier

Journées Portes-Ouvertes - Visite et dégustation gratuites sur réservation, les 15 et 22 juillet ainsi que les 5, 12 et 19 août 2022.



www.vignoblesderamatuelle.com
597 Route de Collebasse, 83350 Ramatuelle
+ 33 (0)4 94 55 59 05

Le D O - DE MAINE *Saint-Ser*



Terre de légendes, magie de la lumière, paysages magnifiques aux couleurs subtiles et changeantes... Le Domaine de Saint-Ser exhale fièrement ses couleurs sur les contreforts de la montagne Sainte-Victoire.

Racheté en 2006 par Jacqueline Guichot Bertin, le vignoble de 47 hectares, s'épanouit dans un terroir d'exception et bénéficie d'un ensoleillement extraordinaire conférant aux vins une souplesse naturelle ainsi qu'une concentration aromatique sans égale. Depuis 2012, le Domaine de Saint-Ser s'est engagé dans une démarche d'agriculture « biodynamique » avec la profonde conviction que les meilleurs vins naissent d'un vignoble sain au plus près du terroir. La vigne est cultivée selon un cahier des charges rigoureux consacrant des techniques respectueuses de l'environnement. Ici, le terroir profond est préservé, la nature est traitée en amie par des hommes et femmes passionnés toujours en quête du juste équilibre. Un

respect pur du vivant qui est mis au service de la création de vins aux potentiels de garde élevés ! Après une sélection parcellaire rigoureuse, les raisins sont majoritairement vinifiés dans des cuves en inox entièrement équipée d'un contrôle de température.

« Guidée par le calendrier bio dynamique, il nous faut observer, sentir, goûter, pour évaluer le bon moment à chaque étape. Chaque vin impose son rythme et ça le rend unique... »

Certaines cuvées, quant à elles, bénéficient d'une vinification et d'un élevage dans des jarres de grès, notamment pour les blancs et les rosés, ou encore dans des amphores en terre cuite pour certains rouges. En effet, ces contenants aux formes ovoïdes favorisent l'extraction aromatique.

Dès lors, des crus d'exception voient le jour, exprimant toute la richesse et la typicité de leur terroir... « Des vins structurés et généreux en rouge, équilibrés et fruités en rosé, vifs et élégants en blanc ».



www.saint-ser.com
Avenue Cézanne, 13114 Puylobier
+33 4 42 66 30 81

Le

SAINT-ESTÈVE

LE SAINT ESTÈVE, RESTAURANT
GASTRONOMIQUE À AIX-EN-PROVENCE

Après Paul Cézanne, la montagne Sainte-Victoire ne se lasse pas d'inspirer les âmes créatives... Au restaurant Le Saint Estève, le Chef Julien Le Goff vous dédicace une cuisine Méditerranéenne instinctive et raffinée, profondément respectueuse des produits.



On se laisse volontiers tenter par sa langoustine en « 3 temps » qui s'accompagne à merveille d'un verre de la cuvée Petite Folie millésime 2020.

Raviole accompagnée de sa bisque corsée, langoustine rôtie et médaillon de langoustine marinée et acidulée aux agrumes.



« Un vin de pure gastronomie, équilibré, à la belle robe rosée. Le nez est intense porté sur les agrumes dévoilant une belle complexité aromatique. Grâce à une vinification et un élevage en jarre de grès, ce cru révèle une belle fraîcheur, des notes suaves et une bouche ronde bien structurée. La finale, quant à elle, est tout en longueur amenant sur des notes de fruits exotiques. Ici, le côté iodé de la langoustine en 3 temps est rehaussé et se retrouve sublimé par une touche délicieusement acidulée. Les saveurs sont bien présentes et s'entremêlent dans une parfaite symphonie. Ce vin de caractère vient contrebalancer le gras de ce plat et le corsé des sauces en apportant une fraîcheur désaltérante très appréciable. Un vin qui en a sous le « culot », que l'on apprécie grandement à la table mais aussi en solitaire ! »

Aurélien Bernardy, Sommelier au Saint Estève

CHÂTEAU *de Trémouriès*

Gorgé de soleil et délicatement ventilé par la brise fréquente, le vignoble du Château de Trémouriès produit des vins de typicité différente tout en offrant une qualité commune : l'élégance !

Plus de huit siècles d'histoire ont façonné ce château ravissant qui n'a guère perdu de sa splendeur et se tient fièrement comme l'un des plus anciens du village de Cogolin. Jadis commanderie templière, il conserve de son glorieux passé une croix devenue l'emblème et le logo

du domaine. Après une minutieuse restauration architecturale de dix années, le Château de Trémouriès se consacre pleinement à la culture de la vigne et de l'olivier et n'a de cesse d'améliorer ses vins AOP dont l'excellence n'a d'égale que leurs goûts et leurs parfums singuliers.

UN GÎTE DE CHARME

La maison des oliviers vous ouvre ses portes aux beaux jours vous proposant un séjour en pleine nature entre vignes et oliviers.

Cette petite demeure de charme se compose d'un living-room avec coin cuisine américaine, d'une chambre avec lit double, d'une salle d'eau ainsi que d'une terrasse aménagée pour se relaxer ou encore prendre l'apéritif tout en contemplant le vignoble. Un véritable havre de paix qui ne manquera pas de vous séduire !



UN TERROIR PLURIEL

Dans un écrin typiquement provençal, niché au milieu des vignes dont les abords sont plantés de splendides rosiers, ce petit vignoble familial de 6 hectares cultive dans la plus pure tradition une variété étonnante de cépages tels que Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Rolle, dont

certains sont plantés depuis plus de 60 ans. Chaque clos a son propre caractère, son exposition, sa pente, et même sa terre... Une spécificité qui octroie aux vins du domaine leur caractère si particulier !



Rosé 2021

Cépages : Cinsault 47%, Syrah 32%, Grenache 21%

Un vin plaisant et harmonieux qui séduit par un bouquet floral ouvert sur les notes d'agrumes ainsi qu'une bouche généreuse portée par des arômes de fruit rouges. Ce rosé tout en fraîcheur sera un allié de choix pour vos apéritifs et plats estivaux.



Blanc 2021

Cépages : Rolle 100%

On se laisse porter par un nez de belle intensité sur les fruits blancs évoluant vers des notes plus exotiques. La bouche est suave avec une synergie entre la minéralité et la corbeille de fruits. Ce vin de gourmandise sublimera apéritifs, viandes blanches, poissons et fromages de chèvre.

Rouge 2014

Cépages : Syrah 50%, Mourvèdre 50%
Garde : 10 ans

Une belle complexité pour ce cru aux notes confiturées et torrifiées. L'attaque est enveloppante avec des tanins soyeux et délicats. Les arômes de fruits rouges persistent sur une finale tout en douceur. Un vin qui s'accompagnera à merveille de viandes rouges et de fromages.



HUILES D'OLIVE ET AUTRES DÉLICES

Le Château Trémouries vous fait découvrir deux belles huiles d'olive artisanales (1ère pression à froid non filtrée) : la première produite sur le domaine à partir de variétés provençales,

présente un goût intense et fruité. La seconde issue de variétés italiennes dévoile, quant à elle, une saveur plus herbacée sur des notes d'artichaut. Le caveau, un délicieux colombier provençal, vous

séduira par son accueil et les produits d'épicerie que vous y découvrirez, comme les cuvées spéciales de vinaigre Balsamique rouge et blanc, le miel au citron et bien plus encore !

QU'EN EST-IL DES ROSÉS EFFERVESCENTS *en Provence ?*

Festifs à souhait, ces vins joyeux qui arborent de fines bulles ne manquent pas de « culot »! Fruité et aromatique, le rosé effervescent fait l'objet d'un engouement sans précédent et occupe une place de plus en plus importante. Au bord de la piscine, lors d'un repas entre amis ou encore jusqu'au bout de la nuit... il se prête à toutes les célébrations et apporte une bulle de gaité à vos instants de partage et de convivialité !

Une reconnaissance en devenir

En Provence, la production reste encore confidentielle mais elle n'en est pas moins très bien valorisée! Dans un tout autre registre de dégustation que pour les vins « tranquilles », ils enchantent les sens et ont pour certains un potentiel de garde intéressant. Aujourd'hui, ces vins effervescents ne représentent encore que 5% des volumes de rosés de Provence. Pour fabriquer un tel vin, une nouvelle méthode de vinification fait peu à peu son nid, celle dite « provençale » qui s'inspire (et diffère légèrement) de la méthode traditionnelle champenoise. On y retrouve l'identité propre de notre terroir ainsi que la qualité et la typicité des rosés de la région, à savoir : un fruité et une rondeur incomparables. Ils sont d'ailleurs, une quarantaine de producteurs provençaux à croire en l'avenir prospère du rosé à bulles. Dans les années à venir les effervescents provençaux devraient bénéficier d'une appellation d'origine,

Comme pour les vins tranquilles, le vin de base rosé est vinifié avec des raisins récoltés à bonne maturité.

en extension des appellations existantes, à commencer par les Côtes-de-Provence.

Une signature unique

Si l'on y regarde de plus près, cette méthode « provençale » varie sur 3 points : l'origine du sucre, la fermentation et la durée d'élevage. Comme pour les vins tranquilles, le vin de base rosé est vinifié avec des raisins récoltés à bonne maturité, provenant exclusivement de parcelles classées en appellation. Toutefois, la totalité des moûts de raisin frais n'est pas fermentée directement, une partie restante étant ajoutée par la suite afin d'obtenir la prise de mousse. Cette seconde fermentation qui a lieu en bouteille, s'effectue sans ajout de liqueur de tirage. Cela permet de maîtriser plus facilement le taux d'alcool et d'obtenir un effervescent moins sucré et plus fruité. Après la prise de mousse, s'ensuit alors un élevage sur lattes d'une durée minimale de 9 mois.

En 2017, sur les 1725 hectolitres de vins effervescents produits (2/3 de rosé), 380 hectolitres ont été élaborés selon la méthode dite « provençale », dont 350 hectolitres de vin rosé. Parmi eux, 300 hl sont issus de parcelles classées en AOC Côtes de Provence (dont 98 % de rosé).





Château
MONTAURONE

Château

MONTAURONE

Sur la commune de Saint-Cannat, à seulement quelques encablures d'Aix en Provence, le Château Montaurone et son vignoble de 91 hectares nous ouvrent les portes d'un cadre enchanteur et pittoresque bercé par une nature enveloppante.

Le chant des oiseaux, les chênes centenaires, la Touloubre qui suit paisiblement son cours, la demeure familiale et son majestueux pigeonnier... invitent à une célébration de la Provence sans commune mesure. Cette mélodie du bonheur orchestrée depuis près d'un demi-siècle par la famille DECAMPS voit naître une jolie partition de crus d'excellence, reflet d'un terroir riche et singulier.

Situés à 200m d'altitude et enracinés sur un plateau argilo-calcaire, les cépages nobles exposés plein sud pointent vers un astre bienfaiteur et s'enracinent profondément dans une terre caillouteuse riche et nourricière. Le climat, sec et chaud en été et très froid en hiver, favorise la maturation des raisins. Ici, les préceptes ancestraux sont suivis à la lettre et le vignoble classé principalement en AOP

Coteaux d'Aix en Provence est entièrement conduit en agriculture biologique depuis 2016. La récolte se fait dans le plus pur respect du fruit qui est ensuite vinifié selon la méthode traditionnelle dans des cuves en béton et inox. La Cuvée rouge Excellence, quant à elle, développe ses tanins et sa quintessence olfactive dans des fûts de chêne 100% français.

UNE
huile d'olive,
signée

Montaurone

Sur plus de 8 hectares s'épanouissent pas moins de 2200 oliviers en AOP Provence dont les variétés méridionales Aglandau et Salonenque donnent vie à une huile d'olive d'exception au fruité vert délicatement parfumé.





CUVÉE
Touloubre
Rosé 2021

Cépages : Cabernet 25 %, Grenache 50 %, Syrah 25 %

Une jolie robe incandescente aux reflets pomelo qui une fois déployée offre un bouquet volubile et gourmand sur les fruits jaunes et l'abricot. Une bouche désaltérante à l'attaque tout en rondeur. Les papilles se retrouvent charmées par des notes délicates de melon et d'abricots confits. Un vin de partage d'une belle fraîcheur qui accompagnera à merveille vos apéritifs estivaux ou encore qui trouvera sa place à la table aux côtés d'une paella, de grillades ou de viandes blanches.



Château Montaurone | 2430 Route d'Eguilles,
La Montaurone, 13760 Saint-Cannat
04.42.57.20.04 | www.chateau-montaurone.fr

CUVÉE
Réserve
Blanc 2021

Cépages : Rolle 70 %, Ugni blanc 30%

On se laisse volontiers porter par sa robe solaire aux éclats argentés et son nez enivrant aux effluves floraux. La bouche, quant à elle, est équilibrée et très expressive révélant des arômes de verveine et de thé vert ainsi qu'une belle fraîcheur en finale. Une cuvée confidentielle, toute en finesse, qui deviendra un incontournable de vos apéritifs et qui fera un heureux mariage avec les viandes blanches, les poissons et plateaux de coquillages de notre belle méditerranée.





Provence Terre



LAURA & RÉMI BOULET



LA BUTINERIE



BORMES-LES-MIMOSAS, VAR



**POLLEN DE FLEURS DE CISTE FRAIS
ET DIVERS AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE**

C'est chaleureusement que Laura et Rémi Boulet nous ouvrent les portes de leur Miellerie, où nous partons à la découverte des mille et un secrets du précieux nectar.

Attachés aux méthodes ancestrales de l'apiculture, Rémi veille chaque jour au bien-être de ses abeilles. Une passion qui commence avec son père et dont il hérite dès son plus jeune âge « dans le berceau avec la moustiquaire » ! « Nous sommes un peu comme des bergers qui cherchent de l'herbe fraîche pour leurs moutons, à l'exception que nous ce sont des fleurs ». En effet, pas moins de 600 ruches sont déplacées, çà et là, de fleurs en fleurs ! C'est grâce à une apiculture

transhumante que la famille Boulet parvient à récolter différents miels au fil des saisons. « Ce qui fait notre différence, c'est que nous faisons tout de A à Z, nous contrôlons chaque étape allant de l'élevage des abeilles à la vente en direct de nos produits, en passant par la transhumance, la récolte et la mise en pot ! ». Monofloral, polyfloral... les miels de Laura et Rémi se déclinent en une farandole de couleurs et de parfums qui font le bonheur de tous. En favoris, le miel de Lavande, intense et fleur, mais aussi le miel de Maquis qui séduit par son côté un petit peu corsé et révèle une subtile saveur caramélisée typique du miel de bruyère blanche et de lavande maritime.

Engagées et certifiées IGP et LABEL ROUGE, Les Abeilles de Grimaud affirment leur démarche de transparence et de responsabilité en abordant en 2021, la conversion en apiculture biologique.



LE *Miel*

Du plus doux au plus corsé, le goût du miel dépend directement des fleurs butinées par l'abeille. Quelques clés pour bien le choisir et se régaler à coup sûr.

MIEL DE CHINE, TRAFIQUÉ OU SYNTHÉTIQUE : ATTENTION À L'ARNAQUE DU FAUX MIEL !

Origine, composition... la fraude dans l'apiculture est aujourd'hui un vrai fléau. Ce sont plus de 40 000 tonnes de miel qui sont consommées chaque année par les Français, alors que la production nationale ne cesse de chuter. Pour pallier à ce manque, les industries du secteur rivalisent de stratagèmes afin de vendre au meilleur prix le précieux nectar d'abeilles.

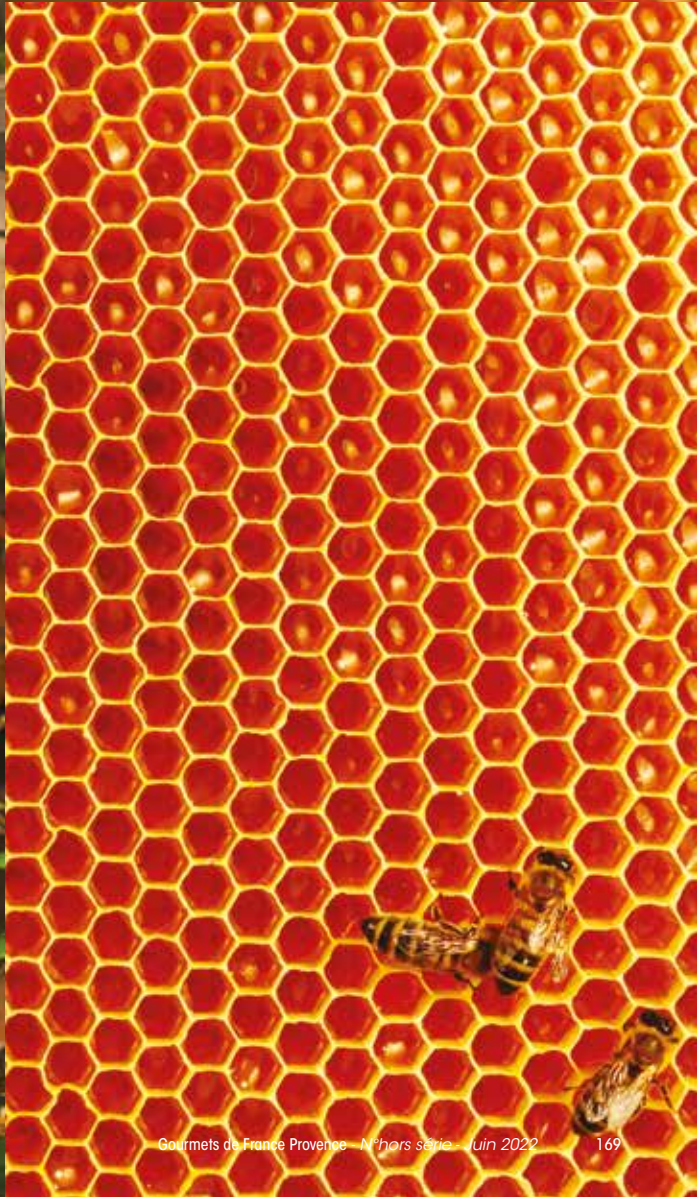
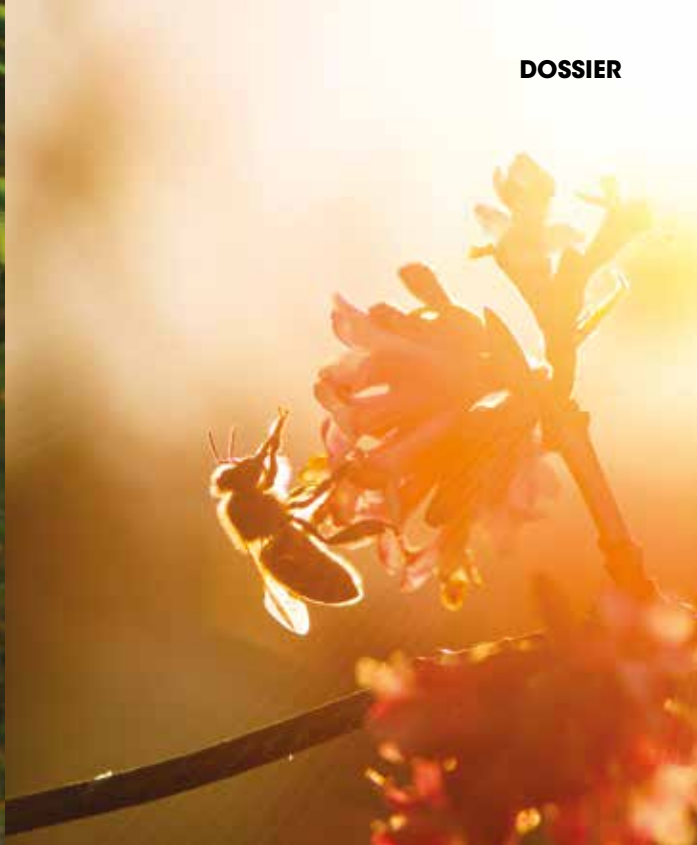
Aujourd'hui, nul doute qu'il constitue l'un des produits les plus frelatés au monde. Plus de 30 % des miels vendus en Europe nous viennent tout droit de Chine et ce, sans que cela ne soit mentionné sur l'étiquette ! De nos jours les fraudes sont scientifiques et faites intelligemment usant de technologies poussées rendant le frelatage quasiment indétectable. Une des techniques les plus courantes est l'adultération qui consiste à ajouter des substances étrangères au

De nos jours, il est de plus en plus difficile de trouver sur les étiquettes la provenance exacte du miel.

miel comme les sirops de sucres. Pourtant selon la réglementation européenne, pour apposer la dénomination « miel », le produit doit être entièrement pur et produit par l'espèce *Apis mellifera*. Autre fraude de la filière : l'origine du produit. De nos jours, il est de plus en plus difficile de trouver sur les étiquettes la provenance exacte du miel. Beaucoup font mention de « mélange de miels originaires de l'UE/non originaires de l'UE/originaires et non originaires de l'UE », ce qui laisse volontairement le consommateur dans le flou.

Pour choisir un miel de qualité et bénéficier de ses nombreux bienfaits, privilégiez les apiculteurs locaux aux ruches prolifiques! Et si l'occasion s'y prête, n'hésitez pas à venir à leur rencontre le temps d'une balade bucolique où vous aurez plaisir à découvrir leurs abeilles à l'ouvrage !







VRAI MIEL VS FAUX MIEL *gare aux pièges !*

Tous les miels ne se valent pas ! Pour reconnaître le miel naturel du faux miel, il existe quelques astuces :

L'ÉTIQUETTE

Dans un premier temps, assurez-vous que la mention « Miel récolté et mis en pot par l'apiculteur » est bien présente, tout comme la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO), qui ne doit pas excéder deux ans après la mise en pot. Il est également important de vérifier que sur la liste des ingrédients ne figurent pas « sirop de maïs à haute teneur en fructose » ou « glucose commercial », deux additifs très souvent utilisés pour fluidifier le miel. Enfin, veillez à l'origine du miel et sélectionnez dans la mesure du possible ceux produits en France. Oubliez la mention « Hors Union européenne » qui cache bien souvent des miels chinois.

LA CRISTALLISATION

Bien qu'il soit liquide au début, le miel au fil du temps et en fonction des fleurs dont il est issu, finit toujours par se cristalliser de manière homogène et compacte, ce qui le rend particulièrement difficile à transvaser d'un pot à un autre. Le faux miel, quant à lui, ne cristallisera pas ou du moins uniquement par endroit.

L'ADHÉSIVITÉ

Le miel pur a tendance à n'être que très peu collant si vous le frottez entre vos doigts alors que le faux miel, lui est assez collant en raison du pourcentage élevé d'édulcorants et d'additifs ajoutés.

L'ODEUR ET LE GOÛT

Un bon miel présente une odeur discrète de fleurs et une saveur douce qui se dissipe au bout de quelques minutes en bouche. En revanche, le faux miel a une odeur forte et son goût persiste assez longtemps en bouche, en raison de la présence de sucres et d'arômes ajoutés.

IMPURETÉS

Le vrai miel présente quelques impuretés telles que des particules de pollen, de la propolis ou encore de la cire d'abeille. Le faux miel fabriqué à partir de sirop ne comporte aucune impureté.



QUELQUES TESTS *simples* À RÉALISER CHEZ SOI :

- Prenez une cuillère à café de miel et placez-la dans un verre d'eau. Si le miel se dissout rapidement, cela veut dire qu'il n'est pas pur.
- Prenez un peu de miel dans une cuillère et retournez-la. Les miels d'âge mûr, de bonne qualité, resteront sur la cuillère ou tomberont très lentement.
- Faites chauffer un peu de miel. S'il est naturel, ce dernier va très rapidement caraméliser. Par contre s'il est faux, il va d'abord se transformer en mousse puis en caramel.
- Versez une goutte de miel sur un linge blanc puis rincez à l'eau froide. Le vrai miel ne laisse aucune trace alors que le faux miel laissera une tache jaune ou brune du fait de la présence de colorants.
- Mettez un peu de miel sur une tranche de pain. Si cette dernière devient humide et absorbe en partie le miel, cela signifie qu'il est impur.

**N'OUBLIONS PAS QUE LES ABEILLES ONT
POUR HABITUDE DE BUTINER À LEUR BON
VOULOIR DANS UN RAYON MOYEN DE 4
À 5 KM AUTOUR DE LA RUCHE.**



QU'EN EST-IL DU MIEL *BIO* ?

Cela tient bien souvent plus d'une volonté que de la réalité ! N'oublions pas que les abeilles ont pour habitude de butiner à leur bon vouloir dans un rayon moyen de 4 à 5 km autour de la ruche. Ce qui implique que l'apiculteur veille constamment à ce que tout soit bio dans les zones alentours. Possible mais : Un sacré défi !



LE Safran

SEPT



ÉRIC BARNÉOUD



DOMAINE VAL DE BOIS



GASSIN - 83



ÉPICES

À quelques encablures de la belle bleue dans un écrin de verdure préservé des éléments, se cache le domaine du Val-de-Bois. Éric Barnéoud, un homme attachant au franc parler, y cultive avec un profond respect de la nature, l'une des épices les plus convoitées au monde : le safran.

Il faut attendre l'automne pour voir pointer les premières fleurs des safranières. Au petit matin, elles sortent de terre, déchirant leur gaine afin d'atteindre les premiers rayons, pour finalement périr quelques heures plus tard ! Il n'y a pas de temps à perdre, les fleurs doivent être cueillie, une à une à la main, avant même leur éclosion, sous peine de voir leurs stigmates fragilisés par le soleil, l'humidité ou les vents.

Le jour même, Éric procède à l'émondage, une opération délicate qui consiste à écartier les corolles de chaque fleur afin d'en détacher les précieux pistils odorants... Plus ils sont longs et plus le safran a de valeur ! S'en suit l'étape la plus importante, celle du séchage, qu'Éric réalise dans un déshumidificateur. Peu à peu les filaments de safran s'allègent... en effet, on obtient 200 gr de condiment à partir d'1 kg de pistils frais, ce qui explique qu'il soit si rare. Il faudra attendre un bon mois avant que le safran finisse de sécher et développe ainsi toutes ses saveurs. Dosée avec justesse et parcimonie, cette épice rouge sang subtilement poivrée, apporte couleur et panache aux plats les plus raffinés !





JEAN-CHRISTOPHE GIOL

MAISON GIOL

TAMARIS - 83

MOULES, PÊCHE LOCALE & SAUVAGE



Impossible de passer à côté des huîtres de la famille Giol, sans y goûter... Les conchyliculteurs font la fierté des Varois et le régal des plus fins gourmets !

Rien ne prédestinait Jean-Christophe Giol, ancien pêcheur d'oursins Niçois à tout plaquer pour élever des coquillages dans la baie du Lazaret. Amoureux de la belle bleue, le jeune homme se démène contre vents et marées, pour produire localement de « A à Z » une huître de qualité

supérieure. Inlassablement, Jean-Christophe se lève chaque jour au pied levé à 3h du matin. L'excellence a un prix... celui de la sueur, du manque de sommeil et du temps qui file. Des sacrifices, qui ne sont pas vains et qui lui permettent aujourd'hui d'occuper le haut de l'affiche. En 2019, c'est la consécration : La Maison Giol obtient l'Or au Concours général Agricole pour leur huître « Spéciale » plus charnue, à la mâche incomparable. Dès lors, nombreux sont les clients qui ne jurent plus que par les huîtres «

Made in Tamaris » ! Mais quel est donc le secret de cette huître si « spéciale » ? Pour la produire, Jean-Christophe ne ménage pas ses efforts et s'attèle à recréer les mouvements de la marée. Une fois par semaine pendant 24h, il les sort de l'eau, ce qui a pour effet de les stresser. « Cela rend le coquillage plus dure et sa chair plus consistante ». Rares et inestimables, ces huîtres font le succès de la maison et sont de plus en plus recherchées par les connaisseurs avertis.



Huile D'Olive

OCT



OLIVIER & CHANTAL ROUX



MOULIN DE HAUT JASSON



LA LONDE LES MAURES - 83



OLIVES DE TABLE VERTES ET NOIRES, PÂTE D'OLIVE



À la Londe les Maures, niché dans un écrin naturel, se tient le Moulin du Haut Jasson, une petite oliveraie familiale de 5 hectares.

En 2004, Olivier Roux, ancien entrepreneur paysagiste et son épouse Chantal se lancent cœurs et âmes dans une toute nouvelle aventure : celle d'élaborer avec passion des huiles d'olive d'exception parfois singulières. Les « oliverons » gardent cependant une certaine liberté et font le choix de la diversité allant de l'AOP, à l'huile d'olive de France en passant par le bio et la gamme Chantolive. Selon la maturité des olives récoltées, le Moulin du Haut Jasson parvient à obtenir des huiles d'olive aux profils aromatiques très variés : Le fruité « vert », très végétal présente un nez d'herbe fraîche, d'artichaut cru ou

encore de pomme verte.

Le fruité « mûr » fait d'olives récoltées à maturité révèle des arômes d'amande, de prune, de fruit exotique, de pomme mûre ou encore floraux. Enfin, le fruité « noir » ou « olives mûrées » se distingue des deux autres en jouant sur des notes de cacao, de champignon ou de vanille. La gamme Chantolive, quant à elle, flirte avec l'originalité des saveurs et se décline en diverses huiles d'olives aromatisées d'agrumes, de baies, d'épices et de plantes aromatiques.

Ainsi, l'on peut s'initier à de délicieux mélanges d'olive et... combava, main de Bouddha, fenouil sauvage, myrte, citron caviar, poncirus rubidoux, bergamote, gingembre / lime de Tahiti, poivre voatsiperifery et bien plus encore !



Huile D'Olive

OCT



THIERRY OLIVIER



DOMAINE DE LA PIERRE PLANTÉE



SAINTE-MAXIME - 83



PRODUITS D'ÉPICERIE FINE AUTOUR DE L'OLIVE



Un panorama incroyable sur le Golfe, des lignes d'oliviers à perte de vue... Nous sommes bien chez Thierry Olivier au domaine de la Pierre Plantée. Sur les hauteurs de Sainte-Maxime, l'un des plus gros domaines oléicoles du Var bénéficie d'un emplacement privilégié et d'un climat des plus doux.

Cet ancien maraîcher, devenu oléiculteur en 1987, nous conte avec justesse et fougue sa passion pour l'or vert et comment avec la détermination d'un seul homme son domaine est devenu l'un des plus importants de la région. Son huile, estampillée du label « Huile d'olive de France » en a conquis plus d'un et se révèle en un assemblage très pointu aux arômes délicats de tomate

verte, d'artichaut cru ponctués d'une note subtilement poivrée. « Personne ne fait la même huile que moi ! ». Sur ses 22 parcelles, Thierry possède pas moins de 14 variétés différentes (entre 19 et 34 ans d'âge), allant des plus typiques de notre terroir, comme l'Aglandau, la Bouteillan, la Grossane, la Picholine... aux moins connues à l'instar de la Cornicabra. Chaque année, avant qu'elles n'arrivent à maturité, les olives sont récoltées manuellement à l'aide de peignes et rejoignent le Moulin de Callas pour être transformées en huile. Tel un parfumeur, Thierry fait ses assemblages au nez, en bouche... Voilà donc le succès de sa huile : une recette unique au goût préservé d'année en année !



Huile D'Olive

OCT



FAMILLE BERENQUIER



LE MOULIN DE CALLAS



CALLAS - 83



NOMBREUX PRODUITS D'ÉPICERIE FINE, PRODUITS NATURELS ET PROVENÇAUX

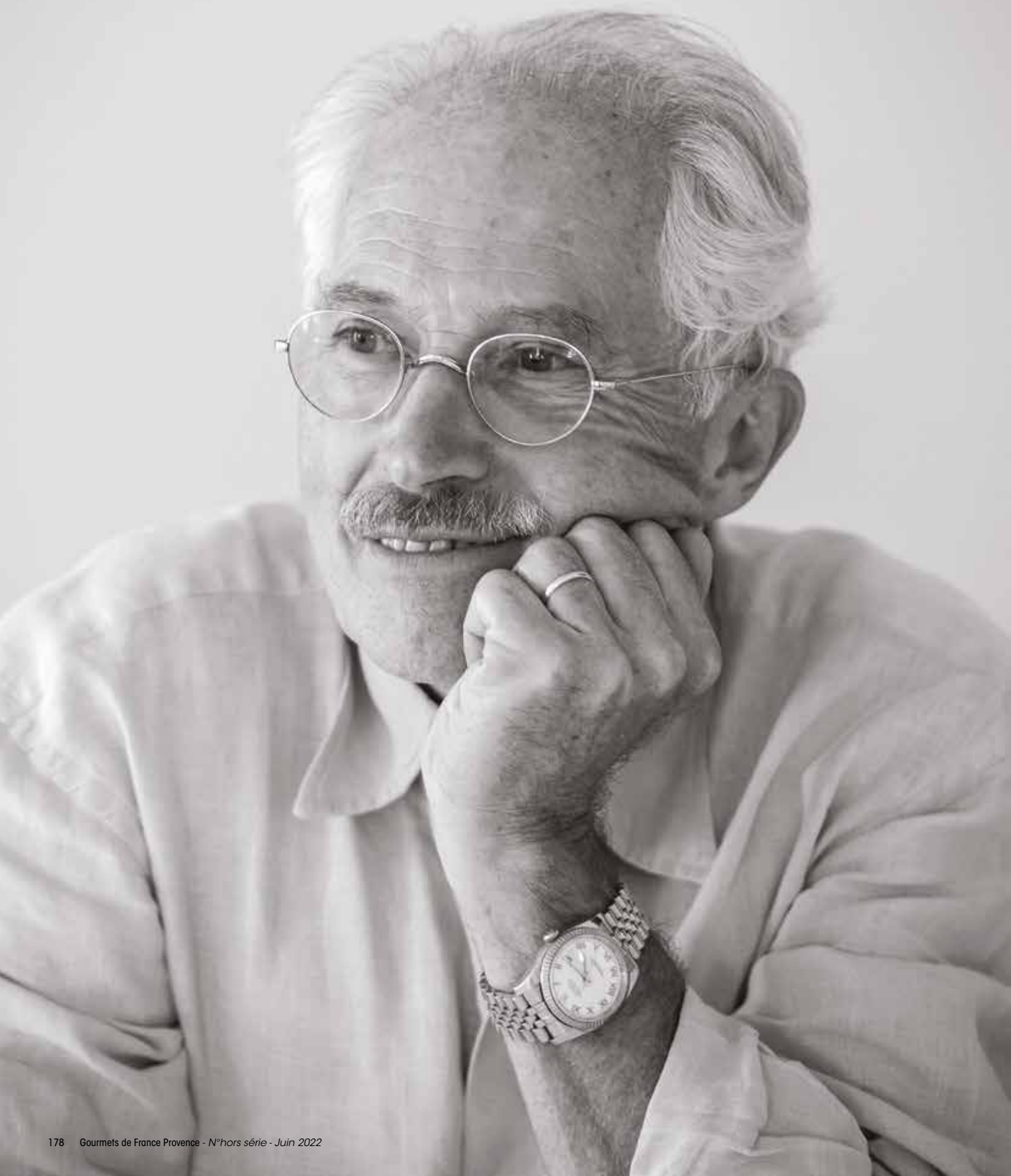
Au détour d'un virage, à seulement quelques pas des Gorges de Pennafort, se tient fièrement depuis près d'un siècle le Moulin de Callas.

Dans le coin, c'est une institution connue de tous, un leg familial, un savoir-faire séculaire qui a vu défiler pas moins de 4 générations de Berenguiier depuis 1928. Sur ses 12 hectares de parcelles d'oliviers, la famille cultive en agriculture raisonnée des variétés typiques de la région telles qu'Aglandau, Bouteillan, Picholine, Cayet Roux, Cayon, Cailletier, Coucourelle ou encore Ribier, un olivier emblématique du bassin de Callas. Maintes fois récompensées au Concours Général Agricole, les huiles d'olive du Moulin de

Callas se différencient de par leur incroyable fraîcheur. La maison a fait le choix de ne rester que sur du fruité vert, « ce qui fait moins d'huile mais beaucoup plus d'arômes ». Un rendement sacrifié (entre 8 et 10 kg pour faire 1L d'huile d'olive) afin de préserver toute la richesse organoleptique de l'huile d'olive. La cuvée « Cœur de culture » présente en bouche un fruité intense et herbacé. « Le Ribier », une huile d'olive monovariétale très ardente révèle, quant à elle, des arômes de verdure et d'artichaut cru, ainsi qu'un léger piquant en fond de bouche. Ces deux huiles d'olive d'une complexité aromatique remarquable expriment à n'en pas douter toute la richesse de ce terroir d'exception.







Jacques CHIBOIS

Amoureux de terroir et d'Or vert

Homme de cœur et de partage, prince de la cuisine du marché, Jacques Chibois est sans conteste l'un des pionniers qui a remis au goût du jour la cuisine à l'huile d'olive. Voilà des années, que le chef émérite voue un amour sans fin pour ce précieux nectar végétal avec lequel il réinvente la cuisine provençale.

Mais comment cet enfant du Limousin, disciple parfait de Michel Guérard à Paris, de Roger Vergé à Mougins est-il « tombé » en amour ? C'est à la fin des années 70, que Jacques Chibois découvre « du bout des lèvres » le goût de l'huile d'olive pour la première fois. Une révélation !

Peu après, il commence à l'utiliser dans sa cuisine, essentiellement dans des plats méditerranéens. Mais c'est son arrivée à la Bastide Saint-Antoine, un écrin d'une beauté sans pareille au milieu des oliviers millénaires qui changera tout ! Un havre de paix qui se prête volontiers

à la contemplation et à l'imagination, qui prend vie dès lors au travers de ses plats. À l'instar du vin, son ami Olivier Baussan (fondateur Oliviers&Co), lui fait découvrir l'identité de chaque cru ainsi que leur multiplicité. Il se prend de passion pour les différentes variétés d'olive, les terroirs, les climats, les techniques et les hommes... inhérents à la partition complexe des saveurs et des arômes de l'huile d'olive. Naît alors pour le chef Jacques Chibois un véritable jeu de mariage des saveurs entre mets et huiles d'olive, qu'il compose au gré de ses émotions et de ses expériences.



La Bastide Saint-Antoine,

nous transporte par son environnement à couper le souffle et son âme, qu'elle doit en partie aux oliviers qui l'habitent. Plus de 1500 arbres majestueux étirent inlassablement leurs rameaux vers le ciel azur et serpentent de restanques en restanques.



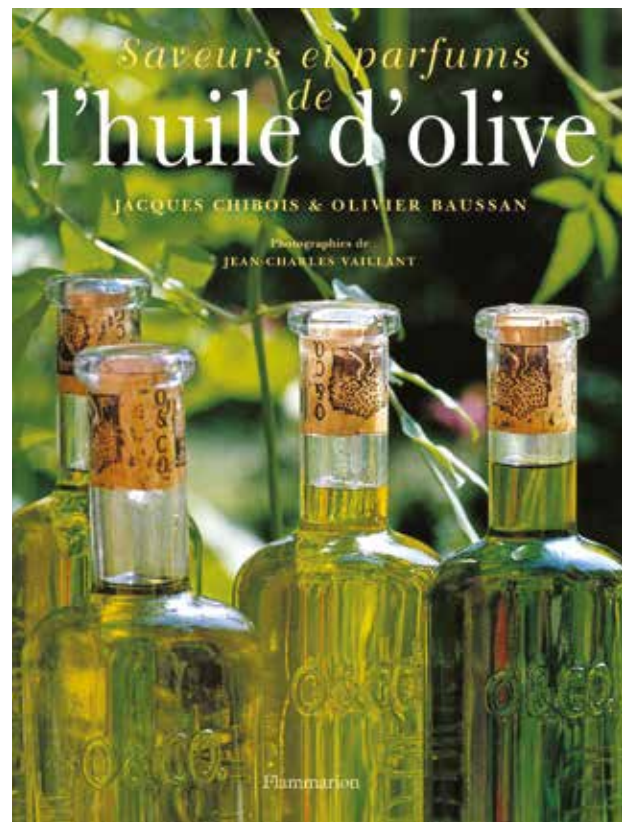
30 % DE NOS OLIVIERS ONT 2000 ANS. ILS ONT ÉTÉ PLANTÉS PAR LES GRECS ET GREFFÉS PAR LES ROMAINS.



Cultivés dans le plus pur respect de la nature, ces oliviers qui sont exclusivement de la variété Cailletier, génèrent une huile monocépage d'une grande finesse à l'ardence et au fruité incomparables. Le secret d'un tel goût ? Grâce à son terrain en restanques et ses différentes exposi-

tions, la Bastide parvient à récolter des olives dont la maturité diffère et de ce fait octroie un champ aromatique riche et complexe à ses huiles d'olives. Pour autant, le parfum et la saveur de cette huile reste la même d'une année à l'autre œuvrant à l'identité propre de la Bastide Saint-Antoine.





Jusqu'aux années 90, personne ne s'intéressait vraiment à l'huile d'olive dans la cuisine ainsi qu'à ses crus. Les huiles d'olive des grandes industries n'étaient dès lors que de simples assemblages de plusieurs provenances. En 1999, telle une évidence à son amour de l'or vert, Jacques Chibois co-écrit avec Olivier Baussan un ouvrage mettant en lumière toute la beauté

et les singularités des terroirs. Page après page, on prend plaisir à faire un tour du monde des meilleurs crus et on se familiarise peu à peu avec la notion de dégustation. Ce livre qui s'ouvre sur une promenade gourmande autour de la Méditerranée se poursuit tout naturellement par un florilège de recettes signées de la patte du Chef Chibois.



Ricotta au lait de Brebis & de Chèvre

NOV



ANTONIO CARÉ
FROMAGERIE CARÉ
LE TIGNET - 06



Nous partons dans une ode à la ricotta calabraise, la vraie, la fraîche, l'artisanale... celle d'Antonio Caré ! Délicieux et passe-partout, ce fromage « populaire » révèle un goût délicat avec un léger parfum d'herbe coupée et de foin.

Habituellement faite de lait de vache, on dit parfois de la ricotta, qu'elle manque de goût... Mais détrompez-vous, celle d'Antonio fabriquée avec du lait de brebis et de chèvre nous plonge dans un voyage des sens où saveurs authentiques se mêlent avec souvenirs d'antan. Un héritage, une histoire de famille pour celui qui depuis tout petit baigne dans « le petit lait » ! La ricotta, son grand-père et son père la fabriquaient déjà en Italie du sud. Aujourd'hui, sur sa propriété du Tignet, la famille Caré

élève en toute liberté une trentaine de brebis laitières Lacaune et une dizaine de chèvres Saanen et Alpine.

Au menu chaque jour : luzerne (pour la lactation) et maïs. En fin de journée, sonne l'heure de la traite, un moment privilégié que partage Antonio avec ses bêtes. Perpétuant les gestes de ses ancêtres, il se lance alors dans la préparation d'une ricotta pleine de caractère ! Cette dernière peut se déguster en fromage frais ou encore mi-affinée... Après seulement quelques jours, conservée à 10-12 degrés, la ricotta « fait sa croûte » et gagne alors en saveurs et en parfums !

Ne dit-on pas en Calabre, qu'offrir une ricotta est considéré comme un présent ?

// Contact par téléphone – livraison possible



LES Oursins

NOV



KIM BOSCOLO



LA GIRELLE



PORT DE PÊCHE DES GOUDES - 13



À LA BELLE SAISON : SARRANS, LABRES, CHAPONS, MOSTELLES, GIRELLES...

Aux portes des calanques à seulement quelques encablures de Marseille se trouve le petit port de pêche des Goudes. La Girelle amarrée à quai, tangué joliment au doux son du clapotis de l'eau en attendant l'arrivée de son fier capitaine, Kim Boscolo.

Une rencontre terre-mer inaccoutumée... car nous le savons que trop bien : les femmes patrons-pêcheurs en Méditerranée sont une denrée rare ! Chaque matin aux aurores, Kim retrousse ses manches et prend la mer en quête de délicieux trésors iodés qui enchanteront les papilles de la cité phocéenne. Une pêche qui se veut responsable pour cette femme de la mer qui s'est pris d'amour dès le plus jeune âge pour les fonds marins et ses habitants. Et c'est loin d'être une coïncidence...

Ses parents déjà, avaient le goût de l'horizon et chevauchaient les flots à bord de leur chalutier. Au large les lumières miroitantes sont toujours la promesse d'une journée fructueuse... Munie de son matériel de plongée, Kim explore les abords rocheux de la côte alentour à la recherche des fameuses « châtaignes de mer ». Seule une poignée de pêcheurs, sont habilités à pratiquer cette pêche sous-marine très spéciale dans le quartier maritime de Marseille (de Cassis à Sausset-les-Pins). Une spécificité locale réglementée qui laisse le champ libre à Kim uniquement du lever du soleil à midi. Ce petit fruit de mer épineux offre un goût intensément iodé, sucré, amer, et parfois légèrement fumé avec une texture crémeuse.

Au quai des Goudes en fonction des arrivages et de la météo | Instagram : @lagirellealapeche







NOS ARTISTES

Artisans
Art / ARTISANS

- 186 DOSSIER
Virginie Broquet
- 196 ATELIER TIPII
- 198 VERRERIE DU VAL DE PÔME
- 200 LARTIGUE 1910
- 202 LES BOUGIES DU VIN
- 204 LA SPIRITUEUSE
- 206 CRISTAL JADANE PARIS
- 208 ROVEDO CERAMICS
- 210 JEAN DUBOST
- 212 BELIANI
- 214 CFOC



VIRGINIE

Broquet

Dans les hauteurs de Nice, aux abords de la Corniche des Oliviers, Virginie Broquet nous reçoit en amie dans sa demeure familiale où se trouve son atelier, sanctuaire de son imagination fourmillante. On contemple l'horizon à perte de vue enveloppé d'un calme impérieux. Un havre de quiétude à quelques encablures de la Riviera... Comment ne pas trouver l'inspiration ?

LE TALENT AU PLURIEL

L'astre darde ses rayons et fait écho à la personnalité solaire et débordante de Virginie. Cette artiste-illustratrice à l'âme vagabonde et à l'esprit libre ébranle notre imaginaire de son univers extravagant et chatoyant. Sur la toile, mille et une allégories, un florilège de couleurs chamarrées faisant allégeance à un monde abstrait et pourtant bien réel ! Virginie est à l'image de ses œuvres, telle une boule à facette elle nous illumine de son génie rocambolesque et de son coup de crayon instinctif tantôt poétique, tantôt psychédélique. Son esquisse du monde

Son trait est impétueux, volontairement irrégulier porté par sa soif de retranscrire le moment.

en technicolor, hors du cadre, nous inspire, nous transporte. C'est à la fois rafraîchissant et plein d'entrain. Un style affirmé qui s'affranchit des codes et nous attire avec délice dans un tourbillon de créativité édulcoré et excentrique.

En se penchant de près sur ses créations, l'on s'imprègne de sa (dé)mesure fantasmagorique. Son trait est impétueux, volontairement irrégulier porté par sa soif de retranscrire le moment. La pointe de son stylo paraît ne jamais se relever, pris dans la course folle d'une ligne infinie croquant les formes de

son interprétation. Pourquoi ne pas utiliser un crayon ? Il y a là, la volonté de marquer sur le vif, de laisser une empreinte immuable figée à jamais dans le temps. Cette vision se veut sans fard, brute, ne rougissant pas devant la magnificence des corps dévoilés, ni des instants capturés. La couleur quant à elle est omniprésente, assumée mais pas outrageuse, en dedans et par-delà les lignes. Virginie se complait dans un « melting-pot » de techniques aux reliefs et dimensions éclectiques pour en faire sa cuisine : Stylo-Bic, encres Sennelier, aquarelle, feutres Posca, collages... L'artiste ne se contraint pas, ni ne s'encombre de limites. La perfection, elle la trouve dans une anarchie de beauté, dans le chaos de sa main qui s'exprime.

Virginie en quelques dates :

- 1992 : Diplômée de l'École des Arts décoratifs de Strasbourg
- 1993 : Lauréate du prix Alph Art Avenir au Festival International de BD d'Angoulême
- 2018 : Nommée au grade de Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres
- 2021 : Exposition Sur la route des ambassades de France (Musée Masséna à Nice)



CARNET DE VOYAGE

Une soif d'apprendre, une envie de l'inconnu... Sa vie est faite de morceaux de vies pris sur le vif, au-delà des frontières, au-delà du temps. Sur la route, elle immortalise sur papier des bribes d'ailleurs, matérialisant l'inconnu à sa propre manière. Une artiste baroudeuse qui depuis plus de 25 ans a foulé le sol d'une cinquantaine de pays et réalisé une centaine de carnets de voyage dont certains ont été publiés. Entre autres : Istanbul, Carnet de la Sublime Porte (2004, éditions du Rouergue), Bollywood (2005, éditions du Rouergue), Carnet du Sénégal (2007 avec Richard Bohringer, éditions Arthaud)...

Au fil du temps et de ses rencontres, Virginie est invitée dans de nombreux salons du livre organisés par les ambassades de France à travers le monde. Là-bas,

elle séjourne dans les résidences des ambassadeurs et se prend d'amour pour leurs lignes architecturales d'un autre goût. Son premier coup de cœur, la résidence de France à Hô Chi Minh-Ville au Vietnam en 1994. Mue par une insatiable curiosité, avec discrétion et

persévérance, Virginie dessine partout. Peu à peu un nouveau recueil s'étoffe et naît l'idée d'un ouvrage universel mettant en lumière ces édifices prestigieux et méconnus tout à la fois singulier les uns des autres, vibrants d'énergie mais aussi

riches d'art et d'histoire. L'illustratrice croque les lieux, « donne à voir » des époques parfois révolues en ancrant ses émotions dans ses carnets. Tel un cheminement, « Sur la route des ambassades de France » voit le jour en 2019 aux éditions de La Martinière.

L'illustratrice croque les lieux, « donne à voir » des époques parfois révolues en ancrant ses émotions dans ses carnets.



J'AIME
DESSINER
LA VIE,
L'UNICITÉ DE
CHAQUE ÊTRE
À TRAVERS
LE MONDE.
J'AIME
RACONTER
UNE HISTOIRE
SUR LE
FIRMAMENT
DE MES
TRAITS.



UNE ÉCHAPPÉE INTIME

Au détour d'un voyage, d'une envolée heureuse, Virginie Broquet retrouve les traces de ses aïeux. Heureux hasard ? Rien n'est moins sûr. Simplement des miettes du temps qui ouvrent et confortent la destinée de l'artiste. Virginie a su trouver sa voie et emprunte un chemin qui lui est sien. En réalisant ce beau projet des ambassades, c'est avec joie qu'elle découvre que son grand-père (maternel) était un diplomate, ambassadeur n°2 en poste au Caire en Égypte, puis à Berlin où elle s'est rendue. Un fil d'Ariane tiré pas à pas, une aventure humaine qui prend fin à Beyrouth au Liban. Un dernier griffonnage de la Résidence des Pins puis

la contemplation d'un de ses salons. Entre ces quatre murs trône une œuvre représentant un paysage enneigé de Notre-Dame de Paris signé de la main de Léon Esperance Broquet. Le nom fait « tilt ». Voilà donc un vestige du passé d'artiste de son arrière-grand-père (paternel). En fin de compte, son périple « sur la route des ambassades » s'est révélé être une quête personnelle de l'incarnation de la France dans le monde mais aussi (avec grande surprise) un voyage initiatique aux tréfonds des origines. À bien y réfléchir, l'on retrouve quelque

peu la patte du grand Léon dans l'art de sa descendance. Nul doute que la fibre artistique coule dans les veines des Broquet. Et c'est tout naturellement que durant la période de confinement,

Virginie s'est lancé le pari fou de réaliser un roman graphique rendant hommage à l'histoire de ses ancêtres. Ainsi prochainement, nous pourrions en découvrir

d'avantage sur le parcours saisissant de Léon Esperance Broquet entre sa vie tumultueuse au front et ses influences amicales : Monet et Matisse.

Au détour d'un voyage, d'une envolée heureuse



Recettes d'une grand-mère à sa petite fille, 2009, Hachette Pratique

UN SAUT DANS LA MARMITE

Croquer la vie « à pleines dents » et faire de belles rencontres... En voici une : Sabine Cassel-Lanfranchi (la mère de Vincent Cassel). Premiers mots échangés, les deux femmes accrochent tout de suite. L'une veut écrire un livre, l'autre est une illustratrice de talent. Duo gagnant... En moins de temps qu'il n'en faut, le projet est mis sur les rails en 2009 !

Grand-mère attentionnée, amoureuse des fourneaux mais aussi ancienne rédactrice en chef des pages cuisine du Elle américain,

Sabine Cassel souhaite dédier un livre de recettes à sa petite-fille et lui apprendre les rudiments d'une vie saine. Sur le papier glacé, les mots sont couchés sur un ton amical, dépourvu de discours savants : 48 recettes au gré des saisons qui donnent envie de se mettre à table. Page après page, comme un fil rouge, on retrouve Deva et sa Nonna en cuisine dans les illustrations pleines de gaieté et de fantaisie de Virginie. Et ce n'est autre que Monica Bellucci, qui signe la préface de ce livre savoureusement attachant.



EXPRESSION SANS FRONTIÈRES

Que ce soit sur un calepin, un bout de serviette, une toile immaculée, des tissus précieux, de la vaisselle, du mobilier... inexorable et sans fin, une myriade de supports se prêtent à la créativité bouillonnante de Virginie Broquet. Pourquoi donc se contenter d'un simple bout de papier ? Chaque surface, chaque matière impose ses lois et instille un challenge à relever, à explorer. Et Virginie, elle aime ça se renouveler, se laisser porter par les allégresses de son inspiration. Une chose est certaine, son style éclectique ne passe pas inaperçu, plaît (ou pas)

et la propulse dans différents univers... Dans celui des carnets de voyages comme on a pu le voir, de la presse, de la bande-dessinée, des publications jeunesse mais aussi de la mode (Isabel Marant / Xuly Bet) et de la gastronomie. Depuis plusieurs années maintenant, Virginie Broquet travaille de près avec l'Hôtel Negresco et la SBM (La Société des Bains de Mer Monte-Carlo) dessinant les coulisses de lieux majestueux et les cuisines de grands chefs. Grâce au

bouche à oreille et un réseau étoffé, elle est finalement choisie pour réaliser les menus du dîner d'Épicure organisé le 28 octobre dernier à Monaco par la fondation Auguste Escoffier. Dans le cadre du 175^{ème} anniversaire de la naissance du « roi des chefs, chef des rois » Virginie offre d'ailleurs son œuvre originale au Musée Escoffier de L'art Culinaire de Villeneuve-Loubet.

Pourquoi donc se contenter d'un simple bout de papier ?

DANS LES KIOSQUES DEPUIS LE 22 JANVIER

Un Mick Jagger triomphant dans un décor rococo-baroque, un hôtel mythique de la Riviera, un chat malicieux.... Sous les pinceaux magiques de Virginie Broquet, les formes et les couleurs revêtent un univers extravagant faisant miroir à la fun-attitude des années 70-80. "Rolling Riviera" nous plonge dans une anomalie spatio-temporelle à la fois captivante et déroutante. Ce roman bande-dessiné émanant de la main affranchie de l'artiste ne laisse pas indifférent... Pas sûr que vous en sortiez indemne !

Intéressé par les œuvres de Virginie Broquet ?
Rendez-vous sur site www.virginie-broquet.com ou sur (ajouter lien Instagram et Facebook)





INTERVIEW

Interview Virginie Broquet

ELLE S'EFFACE ET REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE, SANS JAMAIS SE FAIRE OUBLIER...

Reconnaisable entre mille, la toile de Jouy reflète à travers le monde la quintessence du bon goût et du savoir-faire à la française. Telle une évidence, cet intemporel revisité de la main créative de Virginie Broquet, vient étoffer l'âme de l'Hédonisterie. Des motifs exclusifs faisant honneur aux belles tablées, aux festins épicuriens qui se retrouvent sur nos jolies nappes, serviettes et autres étoffes. On vous en dit plus sur cette artiste de talent et notre belle collaboration !

Que représente pour vous la toile de Jouy ?

La toile de Jouy représente des souvenirs et réminiscences d'enfance ! À l'époque, mon père était tapissier. Ainsi, chez ma tante Hortense, chez qui nous vivions dans un grand et ancien appartement dans le centre de Nice, il en avait tapissé de haut en bas. Lorsque je faisais ma sieste, je m'endormais tout doux avec cette vision de scènes champêtres rougeoyantes au plafond !

Pourquoi avoir choisi de revisiter ce tissu emblématique de l'art décoratif ?

Depuis quelques années, j'ai eu l'engouement de dessiner des scènes de toile de Jouy en grands et petits formats en les mélangeant gaiement à des figures plus contemporaines [...] Je trouve le contraste très intéressant de mêler des mondes si différents, si anachroniques mais pourtant présentant bien !

Quelques mots sur votre collaboration avec l'Hédonisterie ?

C'est une belle opportunité d'étendre ma créativité et d'exprimer mon talent différemment. Je suis honorée de collaborer avec l'Hédonisterie et de créer une toile de Jouy spéciale qui je l'espère sera intemporelle !

Où avez-vous puisé l'inspiration pour ce motif ? Qu'est-ce que cela vous évoque ?

L'inspiration m'est venue du monde d'Auguste Escoffier pour qui je venais de réaliser le menu des célébrations du 175ème anniversaire que nous avons célébré tous ensemble à l'hôtel Fairmont à Monaco en octobre dernier ! Je me suis laissé porter par ce monde que j'aime tant de la cuisine, de l'univers passé tant évocateur, de ces ambiances si sensuelles qui mettent l'eau à la bouche !





Sizzine Broquet







Atelier ..

TIPii

Dans une cour intérieure du quartier Fontaine-Lestang à Toulouse, l'atelier de verre soufflé TiPii met l'artisanat d'art à l'honneur.

Là où l'industrie efface l'être humain qui fabrique, Thibaut Nussbaumer montre au contraire aux gens ce que la main de l'artisan sait faire. Le « verrier du bout de la rue », renoue avec l'artisanat de proximité et dépoussière ce savoir-faire ancestral pour l'ancrer dans son époque. Dans son atelier-boutique, le souffleur de verre donne vie à ses créations, à partir de verre en fusion chauffé à plus de 1000°C. Du bout de sa canne, la magie opère entre rotations incessantes et soufflé de la matière qui se distend et prend forme. Les gestes sont rapides et affûtés, les sens aiguisés. En 15 ans de pratique, l'artisan a appris à dompter les rigueurs de la matière, pour proposer à ses clients des

pièces uniques imprégnées de chaleur humaine, 100% faites main et estampillées made in Toulouse ! Art de la table, décoration, pièces sur mesure... Entre design et poésie, chaque œuvre a une histoire qui lui est dédiée. Les petits vases JEANNETTES, directement inspirés de la verrerie traditionnelle, ne sont autres que des Dames-Jeannes revisitées en version « brocante de poche » plus contemporaine aux courbes fluides et sensuelles. La collection SPLASH et notamment les verres DIABOLO, en forme de sablier, nous font de l'œil ! Un bain de couleur infini, une ligne épurée et intemporelle qui viennent ajouter la touche « pop » à votre table !



VERRERIE du *Val de Pôme*

Une histoire de passion, de tradition et d'héritage sous le soleil du midi... Biot est aujourd'hui encore, l'un des fers de lance de la création du verre contemporain.



À la Verrerie du Val de Pôme, Christophe SABA porte haut la tradition de l'artisanat français depuis 1989 et vous invite à découvrir ses créations au soufflé unique, inspirées des couleurs de la Méditerranée. Un art de vivre, une signature qui est née dans la

légèreté d'une... bulle. Aujourd'hui, cette imperfection originelle est magnifiée par notre maître verrier et même déclinée sans interdictions. Le verre « cannelé », ondoyant de mille feux est aussi la « marque » de la maison. Chaque pièce ainsi créée à la verrerie

séduit par son originalité, sa féerie de formes, de matières et de couleurs. Verres, carafes, photophores, flacons, vases et autres merveilles éclatantes se mettent au service de l'art de vivre et apportent de la joie à la « table » qui devient aussi élégante qu'ensoleillée.



Le souffle d'un héritage

De son père Daniel, Christophe tire son enseignement ainsi que tous ses secrets d'atelier. Devenir maître-verrier, c'est dédier dix ans de sa vie à domestiquer la matière, à apprendre un geste pour finalement le sublimer et y apposer sa « patte » dans la fuite du temps. Artiste autant qu'artisan, il raconte des histoires avec le feu, soufflant le chaud et le froid au gré de la création. De la matière en fusion jaillit une œuvre authentique, souvenir intemporel d'un savoir-faire séculaire. La réalisation d'une pièce en verre soufflé demande une attention particulière, une grande dextérité et une patience bien aisée. Depuis plus de 10 ans, la maison utilise du verre recyclé, passant de l'état liquide à solide... Un geste maladroit, et tout est perdu! On se laisse volontiers porter par l'élégance de chaque geste, lorsque l'instrument est roulé avec précision entre les doigts. Le maître-verrier souffle son inspiration du bout de sa canne pour faire naître les contours de futures pièces magistrales. Entre deux couches de verre chaud,

de la poudre de carbonate de soude est répartie harmonieusement sur la « poste », en d'autres mots sur la boule de verre chaud en cours de mise en forme. L'intelligence du geste donne lieu à l'emblème de cette institution biotoise, le verre bullé. Les coups du labeur et des outils en métal s'accordent dans une harmonie cadencée avec les ronflements du four, où se dégage une intense chaleur. Cette maîtrise du verre et du feu font de la verrerie du Val de Pôme, un lieu de référence incontournable à Biot. **Dans un panaché de formes et de lignes majestueuses, on se plaît à rêver en couleur. Un verre à pied cannelé d'un beau bleu ciel, une flûte à champagne couleur améthyste, une coupelle rose pâle ou encore un pichet d'eau jaune doré. Pas moins de 22 nuances subtiles font figures de palette d'artiste et viennent habiller avec élégance et audace une toile brute... ici la table. Une œuvre aux allures chics et « boho » qui se réinvente au gré de l'instant et des envies !**





Lartigue

1910

LARTIGUE 1910, TISSERANDS DE LINGE BASQUE DEPUIS QUATRE GÉNÉRATIONS

À l'origine de cette belle aventure : Calixte et Anastasie Lartigue qui fondent à Oloron-Ste-Marie l'un des premiers ateliers de fabrication de toiles à espadrilles et bérets de la région.

En digne héritier de la tradition familiale, Philippe Lartigue, crée la marque «1910 Lartigue» et installe en 2012 un atelier à Ascain, clin d'œil aux origines de la toile basque. Passionné et engagé, il continue à promouvoir 110 ans plus tard des collections créatives tissées intégralement en coton bio et lance un concept unique sur la côte Basque : la visite complète d'un atelier de tissage, témoin d'un savoir-faire préservé et encore bien vivant. Du bobinage à la confection, en passant l'ourdissage, chaque étape de fabrication y est réalisée dans le plus grand respect de la tradition du tissage du linge basque. En pénétrant dans l'atelier, on se retrouve plongé dans l'univers rythmé des métiers à tisser admirant les gestes ancestraux des tisserands au milieu des entrelacs de fils de coton (jusqu'à 5500 fils pour un tissu de 1,80 m de largeur). D'une saison à l'autre, Lartigue 1910 anime et renouvelle la tradition du linge basque en proposant des collections alliant élégance et originalité qui s'inscrivent parfaitement dans les tendances actuelles. Labellisée depuis 2017, Entreprise du Patrimoine Vivant et bénéficiant depuis 2020 de l'Indication Géographique « Linge Basque », la Maison met chaque jour à l'honneur un artisanat français d'excellence, éthique et responsable.







Les BOUGIES *du vin*

De la bouteille à la bougie, du goût à l'odorat, l'expérience de dégustation d'un vin ou d'un champagne est désormais prolongée !

Des bougies artisanales fondues dans des bouteilles de vin recyclées, aux senteurs inspirées des plus célèbres cépages....Voilà donc une belle idée à consommer sans modération ! Un défi dirons-nous même un pari di(vin) que s'est lancé Constantin Valianos. L'ingénu-passionné récupère des bouteilles de vin et de champagne vides, les coupe et les ponce à la main puis utilise le culot comme bougeoir. De mèche en aiguille, il en vient à y fondre de la cire de soja. Un concept éco-novateur qui fleure bon les chais... Chaque jour un trop grand nombre de bouteilles de vin sont jetées, emportant avec elles la beauté de leur habillage et laissant parfois leur empreinte sur la terre. Dans une démarche éco-responsable, les « Bougies

du Vin » sont fabriquées à la main au coeur de la campagne sud-girondine, avec des produits 100% naturels : Les mèches sont en bois de hêtre made in France, la cire de soja vient d'Europe et les parfums sont élaborées en France à Grasse sans substance CMR, ni phtalates. Les senteurs sont sublimes et nous donneraient presque la sensation de replonger le nez dans une bouteille fraîchement débouchée.

Le Chardonnay révèle un bouquet de fleurs blanches, de jasmin avec une note très légère de vanille. Le Merlot, quant à lui, exhale des effluves de mûre, de prune, de fruits confits de gousse de vanille. Enfin le Sémillon/Sauvignon dévoile un mélange subtil de raisins blancs, coing et miel.





La SPIRITUEUSE

Une invitation au voyage, une exploration olfactive inédite... à travers des créations parfumées, inspirées d'eaux-de-vie de cognac minutieusement sélectionnées !

La Spiritueuse est née d'une belle amitié mais surtout de l'envie féroce de partager un art-de-vivre et un terroir unique en France. Explorateurs dans l'âme et amoureux de « belles chose », Céline et Vincent, vous initient à une aventure originale, celle d'une balade parfumée. Puissance, profondeur, pouvoir d'évocation... S'inspirant des subtilités aromatiques d'une sélection d'eaux-de-vie de cognac, ces

deux passionnés s'attachent à retranscrire toute la richesse et la singularité de ces essences spiritueuses. Des écrins aux volutes enivrants qui sont avant tout pensés pour envelopper votre maison d'une douce exaltation. Riche et complexe, la palette aromatique de chaque bougie est aussi généreuse que subtile.

LE NEZ EN L'AIR

Trois expressions olfactives, au fil de l'élaboration d'un cognac :

LA VIGNE, Fleur d'Ugni blanc...

Une fleur de vigne un matin de juin (notes florales, végétales et délicates).

L'ALAMBIC, Eau-de-vie blanche...

Une eau-de-vie fraîchement distillée (notes fruités, douces et gourmandes).

LE CHAI, La part des Anges...

L'atmosphère d'un chai humide où se révèle patiemment le cognac (notes boisées, intenses et chaudes).

À découvrir également : Les médailles parfumées en céramique de Limoges à suspendre dans une penderie, ou tout simplement glisser dans un tiroir pour profiter pleinement de son pouvoir de diffusion !



CRISTAL *Jadane Paris*



De l'audace au firmament de l'excellence... Plongez dans l'univers du luxe avec Cristal Jadane qui donne vie à des pièces artisanales haut de gamme 100 % françaises !

Quoi de plus beau que d'oser ? Oser des créations exclusives, oser réaliser ses rêves, oser l'assemblage de matériaux nobles, oser casser les codes ! Cristal Jadane dépoussière l'art de la cristallerie française en insufflant un vent de liberté sur ses créations : un style unique, moderne et épuré qui signe un luxe de tous les jours, un luxe pour soi. Aux antipodes de la cristallerie traditionnelle, cette institution artisanale fait descendre le cristal dans la rue. Libérés de leur carcan, les créations uniques et colorées s'adressent à des personnes libres, émancipées, fortes qui assument le luxe pour elles-mêmes et non pour ceux qui les regarde. Cristal Jadane est à l'image de ces histoires d'amour qui traversent les décennies

et qui font naître la passion... L'histoire d'un rêve pour la création du cristal soufflé à la bouche, la passion pour l'art et la décoration d'intérieur, mais aussi l'envie de créer des pièces d'exceptions que vous ne retrouverez nulle part ailleurs. Et c'est au cœur de la Lorraine, dans le bassin historique français du cristal, qu'opère la magie !

Dans les ateliers de la Maison Jadane, chaque pièce est imaginée et conçue avec la volonté d'instiller un peu de rêve et faire vivre une expérience inoubliable. La fabrication est artisanale suivant un savoir-faire ancestral : les créations sont entièrement soufflées à la bouche

par des artisans reconnus pour leur excellence. Et il faut des années de travail et d'expérience pour maîtriser les gestes et exploiter les singularités et possibilités du cristal. Symbole de

Les créations sont entièrement soufflées à la bouche par des artisans reconnus.

la pureté et de la lucidité, il est à la fois visible et invisible, sublimé en tout temps par la lumière. Cette complexité subtile est magnifiée par la couleur rendant

les œuvres encore plus exclusives. Lorsque le cristal est en fusion, aucun pigment ne se fige de la même façon, ni ne se retrouvera à la même place. Ici, chaque objet est unique dévoilant toute sa splendeur et son raffinement !



Une collection de vases exclusive et limitée

Couleurs intenses, reflets multiples, décors délicatement assemblés... chacune de ces créations exceptionnelles révèle sa singularité et une signature propre. La gamme Luxe laisse toute sa place à la pureté du cristal, reflet d'un héritage incomparable, tandis que la gamme Pop, exprime toute sa diversité imposant un style foncièrement moderne et décalé. La collection Couture, quant à elle, se veut intemporelle et assemble les matériaux les plus nobles qui soient.

Bougies parfumées... L'intimité d'une flamme en tête à tête

À chaque fois le plaisir du geste « rituel » est renouvelé, la surprise d'une découverte olfactive suscitée. Que ce soit la flamme qui magnifie la pureté du cristal, l'écran qui révèle la beauté de ses courbes, le coulage manuel de la cire végétale ou encore la fragrance exceptionnelle du parfum... chacune de ces pièces possède une expression unique, une signature ancrée depuis des décennies dans l'excellence d'un savoir-faire artisanal.





Elisabeth Rovedo



Rovedo Ceramics

Alliances délicates de couleurs, envolée audacieuse de mouvements et de formes... Chez Rovedo Ceramics, l'art de la table se vit comme une expérience des sens... de la vue au toucher en passant par l'imaginaire.



Après 15 années passées dans le milieu de la mode en tant que styliste et directrice de style en France et à l'étranger, Elisabeth Rovedo troque en 2017 les rouleaux de tissus en faveur du grès et de la fabrication artisanale d'objets en céramique. Cette créatrice dans l'âme capte, çà et là, les tendances faisant toujours appel à son sixième sens.

Cela commence par une ambiance qu'elle décline et imagine dans un infini de possibles, puis c'est au tour de la forme et des reliefs dont émane l'émotion. L'émail, quant à lui, vient sublimer les précieux réceptacles donnant le ton et sonnante le glas de ce grand défilé... Il y a là, une certaine poésie mais aussi beaucoup de talent !

Elisabeth puise l'inspiration de son ouverture au monde mais aussi de ses nombreux voyages. C'est dans son atelier d'Auriol, entourée de son équipe, que naît le fruit de son imaginaire audacieux. Ici tout est artisanal, fait à la main de A à Z, rivalisant de génie et de « tours de main » créatifs. Un travail de longue haleine, un

processus minutieux où la patience trône en reine des vertus. Une fois l'œuvre matérialisée, celle-ci sèche durant plus d'une semaine pour finalement rejoindre le four durant 24h. De là, débute le vrai travail de l'artiste-céramiste. Chaque couleur, chaque impression et mouvements sont savamment orchestrés dans la promesse d'une révélation grandiose. La création d'un émail de poterie est un véritable travail d'alchimiste... Une recette que l'on peaufine et que l'on magnifie avec l'ajout d'oxydes et de colorants. Les possibilités sont innombrables, ce qui fait toute la magie de la chose. Lors de l'émaillage, le temps est compté, la gestuelle est rapide et précise. Après un second passage au four à haute température (1200°C), les pièces « d'art » révèlent enfin leur enveloppe finale, allant des nuances les plus chatoyantes à celles plus délicates



et aériennes. À l'instar de la Fashion Week, Elisabeth imagine et élabore en moyenne deux grandes collections par an, dévoilant des pièces intemporelles, dans l'air du temps et parfois même avant-gardistes. Tout au long de l'année, elle crée également des modèles exclusifs au gré des envies de grands chefs étoilés et fins amateurs d'art de la table. La démesure et la créativité

Une signature et une âme imprégnée dans l'argile immuable et éternelle !

ne connaît dès lors aucune limite, atteignant parfois des sommets. Certains préfèrent le côté brut et authentique tandis que d'autres se prêtent volontiers au jeu de l'excentricité... Peu importe, Elisabeth se donne pour devoir d'exécuter sur mesure

le moindre des désirs de ses clients, quitte à repartir d'une page blanche. Ses créations sont sincères, d'une beauté onirique à la fois sobre, chic et design. La patte de l'artiste vient habiller joliment nos tables insufflant une interprétation nouvelle d'un savoir-faire, d'un art de vivre.

Dans un milieu porté par des hommes, Elisabeth parvient chaque jour à faire la différence. Un tour de force

qu'elle n'aurait pu achever sans une détermination à toute épreuve. Et il lui en aura fallu du cran pour tout quitter et réécrire son histoire. Un morceau de vie dédié à la création, une signature et une âme imprégnée dans l'argile immuable et éternelle !

Jean COUTELLERIE Dubost

Jean Dubost... Un siècle de passion, d'audace et de partage. L'excellence de la coutellerie reconnue en France et à l'internationale !



Fondée en 1920, l'entreprise familiale Jean Dubost, perpétuée depuis 4 générations l'art de la coutellerie avec en digne héritier Alexandre Dubost. C'est à Viscomtat, petit village de montagne, près de Thiers, capitale de la coutellerie française, que la société donne forme à ses créations. Découper, assembler, façonner, polir, aiguïser... Voilà plus d'un siècle que les mêmes gestes sont répétés. L'élégance d'une table, la finesse du détail, la précision du tranchant constituent un savoir-faire d'excellence, savant mélange de tradition et d'innovation, récompensé et reconnu par le label

EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) depuis 2012. Engagé et responsable, Jean Dubost développe depuis 2008, des collections « Éco-Responsable » en utilisant des matériaux innovants, tels que le bio plastique végétal et le chêne PEFC (premier coutelier français certifié). Les inspirations sont innombrables et prennent leur source dans la vie de tous les jours et les carnets de voyage... Ainsi, on découvre une très large gamme de

couverts, ménagères et couteaux de cuisine allant des collections les plus classiques aux plus fantaisistes en passant par l'intemporelle « Jean Dubost Laguiole ». Plus gros fabricant et

importateur d'articles Laguiole en France, la maison qui arbore le fameux poinçon de l'abeille depuis 1987, conçoit dans le respect de la tradition des couteaux et

couverts aux matériaux les plus nobles tels que différentes essences de bois, la corne véritable et l'acrylique.

*Jean Dubost
développe depuis
2008, des collections
« Éco-Responsable ».*



Beliani

LA QUALITÉ EN

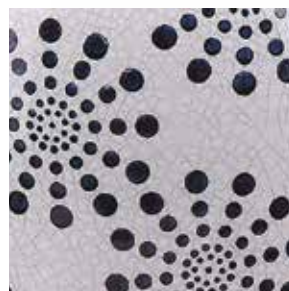
un clic !

Apporter de la vie à son quotidien sans bouger de chez soi et ce, à des prix imbattables ? C'est le pari fou qu'ont fait les frères Widmer en ouvrant en 2009 leur première e-boutique en Suisse.

Dès lors, le succès ne se fait pas attendre... Grâce à un engagement et à un flair sans faille, Michael et Stephan Widmer ont réussi à propulser la marque Beliani dans pas moins de 18 pays à travers le monde. La clé ? Un catalogue de plus de 100 000 références allant des meubles aux objets déco en passant par une gamme «100 % outdoor » ! Ici, aucun intermédiaire coûteux... Beliani s'est construit son propre réseau d'artisans et de fabricants.

L'humain comme leitmotiv

Derrière cette renommée internationale, se cache un crédo : « Beliani est synonyme de fiabilité et de qualité ». Jour après jour, ce sont plus de 600 personnes qui œuvrent à améliorer la marque et satisfaire les clients du monde entier. « Nous nous soucions de notre boutique autant que de nos clients, auxquels nous offrons chaque jour la qualité de service que nous souhaiterions obtenir nous-mêmes ». Profondément humaine et engagée, la maison Beliani prône au sein de ses différents services l'égalité des genres mais fait également partie du mouvement écologique. En effet, son principal entrepôt en Allemagne a été doté de 360 panneaux solaires et ses centres de stockage de données (certifiés TÜV), ont été conçus pour maximiser l'efficacité énergétique en utilisant des ressources renouvelables alternatives, telles que l'éolien et l'hydroélectricité.





Compagnie Française de l'Orient et de la Chine

CFOC

« Là où le soleil se lève »... CFOC, c'est un regard français sur ce qui est beau, nourri de sens et d'audace. C'est une invitation à créer des instants à travers des objets qui rassemblent et initient au vrai voyage, celui qui étonne, transporte et émeut.

L'histoire de la CFOC commence dans les années 60 avec un homme, François Dautresme, qui a su faire rayonner l'art de vivre et les savoir-faire de l'Empire du Milieu. C'est une magnifique histoire humaine de passion, de voyages, de rencontres qui a traversé les décennies et qui a connu en 2011 une renaissance avec Laurent Dumas. Passionné d'art, l'homme d'affaires parvient à insuffler à la marque un vent de renouveau, plus contemporain. En 2016, Valérie Mayéko Le Héno prend la tête du bureau de création, unissant l'art de vivre à la française à des savoir-faire artisanaux venus d'ailleurs. La CFOC croit en un luxe durable et responsable tant dans le souci de préserver la nature, que dans les engagements envers ses « compagnons ».

MAIN DANS LA MAIN

L'entreprise a su tisser des liens précieux avec ses artisans répartis sur une douzaine de pays, dont les savoir-faire se sont transmis de génération en génération. Supprimant les intermédiaires, la CFOC chérit ces relations et s'attache à mettre en lumière l'identité culturelle de chaque pays. Ainsi, l'art de la verrerie soufflée à la bouche, de la céramique magnifiée à la main, du tissage minutieux, de la laque, brillante signature de la maison sont mis au service de la table... Une table de partage, solaire et chaleureuse à la quintessence hors du temps, sans frontières.





Luxe et bien-être sur la Côte d'Azur

Au coeur de la French Riviera, Philippe Starck signe l'hôtel Lily of the Valley. Un établissement fondu dans la nature, face à la Méditerranée pour mieux ressourcer ses hôtes. L'harmonie entre le bien-être, le sport et la cuisine locale du chef Vincent Maillard en font un lieu exceptionnel, surplombant la presqu'île de Saint-Tropez.

TEXTE R.G

Programmes de perte de poids exclusifs conçus par le nutritionniste Fricker

Lily of the Valley se spécialise dans la perte de poids associée au plaisir grâce à ses installations sportives, sa base nautique, son équipe experte et sa cuisine gastronomique compatible avec la perte de poids qui garantit à ses convives la poursuite de leurs objectifs minceur dans un cadre bienveillant et luxueux. Du soin à la nutrition, en passant par la préparation physique, les installations de l'hôtel et sa large offre de sports outdoor permettent une prise en charge experte et sur mesure, dans le respect de la méthode de Jacques Fricker, nutritionniste référent de Lily of the Valley. Wellness et luxe, c'est en ces termes que Lily of the Valley se raconte...

Exclusive weight loss programs designed by nutritionist Jacques Fricker

Lily of the Valley specializes in combining weight loss with pleasure. In this welcoming, luxurious setting, you can enjoy sports facilities, watersports activities, support from a team of experts, and fine cuisine that will help you to lose weight. From treatments to nutritional support and physical preparation, the hotel provides expert solutions tailored to guests' needs. Offering a wide range of facilities and outdoor sports activities, it follows the method of Jacques Fricker, consultant nutritionist for Lily of the Valley. This is a hotel where wellness and luxury come together in perfect harmony.

Ouvert toute l'année

Toute l'année, l'hôtel offre à ses convives un cadre raffiné et bienveillant dans lequel il est possible de poursuivre ses objectifs de perte de poids. La cuisine gastronomique des chefs Vincent Maillard, Jean-Luc Gabion et Charley Bouhier se réinvente pour mettre en valeur les produits locaux et de saison. Les Chefs cuisinent en harmonie avec l'environnement qui nous entoure, une échappée belle entre terre et mer au fil des saisons.

Open all year round

Throughout the year, guests can pursue their weight loss goals in a refined and welcoming environment. Chefs Vincent Maillard, Jean-Luc Gabion and Charley Bouhier craft gourmet dishes that showcase local and seasonal ingredients. Their fine cuisine reflects the natural surroundings of a place set between land and sea that changes with the seasons.

Signé Philippe Starck

Unique création de l'icône designer français sur la Côte d'Azur, Lily of the Valley se distingue par une ambiance chaleureuse et sa vue plongeante sur les Iles d'Or. Parfaitement intégrés à la flore locale, les matériaux bruts mêlent raffinement, authenticité et modernité.

Designed by Philippe Starck

Lily of the Valley is the only hotel on the French Riviera to have been created by the iconic French designer, Philippe Starck. It's characterized by its warm atmosphere and panoramic views of the Golden Islands. Raw, natural materials meld perfectly with the local flora, making this unique setting a simple yet stunning blend of refinement, authenticity and modernity.

Trois programmes pour aimer perdre du poids

À Lily of the Valley, une équipe de professionnels conseillée par Jacques Fricker, nutritionniste, applique sa méthode dite "TGV" à travers trois programmes distincts prônant la perte de poids: perte de poids intensive, perte de poids optimal & sérénité, perte de poids & sport.

Three programs to make you love losing weight

At Lily of the Valley, a team of professionals advised by nutritionist Jacques Fricker applies his «TGV» method through three distinct programs focused on weight loss : intensive weight loss, optimal weight & serenity, and weight loss & sport.





Générosité, partage et convivialité

Gorgé de soleil, riche en couleurs, le terroir méditerranéen offre une palette fantastique à la cuisine locale et de saison du Chef Vincent Maillard. Saine et généreuse, elle se découvre toujours avec plaisir. Circuits courts, producteurs locaux ingrédients de saison : la philosophie de Lily of the Valley.

Sharing and conviviality around the table

Drenched in sunshine and filled with color, the Mediterranean region offers an incredible palette of flavors. Chef Vincent Maillard showcases the region's ingredients in local, seasonal cuisine. Seasonal ingredients sourced from local producers : this is our food philosophy.

Le Vista, le terroir provençal face aux îles d'or

Convivial et chaleureux, le restaurant Vista accompagne tous les instants de la journée, du généreux buffet du petit déjeuner au dernier verre en terrasse au clair de lune. Sa carte méditerranéenne aux accents provençaux se laisse découvrir face à la mer ou au coin du feu.

Le Vista, a taste of the Mediteranean while you gaze onto it

With its warm, convivial atmosphere, the Le Vista restaurant has something for every moment of the day, from a generous breakfast buffet to a last drink on the terrace in the moonlight. Enjoy its Mediterranean menu with hints of Provence as you gaze at the sea, or bask in the warmth of the fire.

Le Club House, good food all day long

Petit salon charmant attenant au Shape Club et à sa piscine, le Club House est ouvert tout au long de la journée. Avec sa carte légère, saine et réconfortante, il comble les envies des sportifs et des gourmands qui veulent prendre soin de leur corps.

Le Club House, good food all day long

Small in size but big on charm, Le Club House is open throughout the day. Offering light but satisfying snacks and meals, it's perfect for both fitness and food lovers who want to eat well and stay trim.

Le Beach Club de Lily of the Valley

En contrebas de l'hôtel, s'étend la longue plage de Gigaro et ses 6 kilomètres de sable fin. C'est à son extrémité, à l'orée de la pinède, que Lily of the Valley y a installé sa plage aménagée. Restaurants, bars et bains de soleil de l'aurore au crépuscule en font un lieu charmant et chaleureux où se retrouver à toute heure entre amis, en famille ou en amoureux.

Beach Club of Lily of the Valley

Below the hotel lies the fine sandy beach of the Plage de Gigaro, which stretches for six kilometers. At one end, on the edge of the pine forest, Lily of the Valley has set up its own private beach. From dawn till dusk, you'll find restaurants, a bar, and many spots for sunbathing. Perfect if you'd like to relax in a welcoming, friendly environment full of charm.

La Brigantine, nid d'élégance, de bonheur et fantaisie

Terrasse unique au bord de l'eau, la Brigantine pourrait se trouver à l'autre bout du monde. C'est pourtant bien au-dessus du sable de Gigaro qu'elle propose une balade le long de la botte, laissant découvrir une gastronomie italienne traditionnelle, des lacs du Nord à la Sicile.

La Brigantine, elegant, exquisite, extraordinary

A unique terrace at the water's edge, La Brigantine could almost have come from the other side of the world. And yet here it is, a breath away from the sands of the Plage de Gigaro. A showcase for traditional Italian cuisine, it's the perfect place to explore all the flavors of Italy, from the Northern lakes to Sicily.

Pépé, la cantina entre amis

Les pieds dans le sable, les amici de Pépé sont transportés au centre de la place d'un village italien, un jour de marché. Les rires résonnent, les verres tintent et les papilles se ravissent de mets frais et joyeux, comme juste choisis sur les étals.

Pépé, the perfect spot for a snack or a drink

With their feet in the sand, Pépé's friends are transported to the centre of an Italian village square on a market day. The laughter resounds, the glasses clink and the taste buds are delighted with fresh and cheerful dishes, as if just chosen from the stalls.

Hôtel Lily of the Valley
Colline Saint-Michel
Quartier de Gigaro

83420 LA CROIX-VALMER

+33 (0)4.22.73.22.00 | reservations@lilyofthevalley.com

@LilyofthevalleyHotel





*De la mer à l'assiette... Venez
vivre une expérience gustative
étonnante !*



Les *Viviers* du Pilon

Les Viviers du Pilon à Saint-Tropez, c'est avant tout une poissonnerie de renom mais aussi un restaurant qui regorge de trésors de « la reine mer »! Un héritage, une histoire de famille qui dure depuis plus de quarante ans et qui n'a de cesse de fournir les plus grandes tables de la région mais aussi d'apporter aux locaux du plaisir dans leur assiette.

Grâce à son arrivage quotidien, la poissonnerie vous offre chaque jour de l'année, des produits de grande qualité et d'une extrême fraîcheur. Elle porte une attention toute particulière à la sélection de ses poissons, fruits de mer, crustacés, langoustes et homards. Les Viviers du Pilon sont les seuls du Golfe de Saint-Tropez à proposer un large choix de poissons «sauvages» de Méditerranée et d'Atlantique. Loup, sole, saint-pierre, dente, mérou, turbot, pagre, daurade... il y en aura pour toutes vos envies.

Quoi de mieux que de savourer un bon repas en toute quiétude, porté par le bruit des vagues et les embruns de la mer... Durant la belle saison et les longues soirées d'été, détendez-vous et profitez du panorama imprenable que vous offre la terrasse couverte du restaurant. Une invitation à l'évasion avec pour toile de fond une vue envoûtante sur le Golfe, le port et le clocher de Saint-Tropez.

Un coin de paradis au cadre raffiné où l'on se sent bien et où la qualité du service se conjugue parfaitement à la convivialité des lieux.

Dans une ambiance de criée chic au bord de l'eau calme de la Méditerranée, le restaurant vous invite à un voyage des sens à la rencontre des mille et une saveurs de la mer. Laissez-vous tenter par une assiette de dégustation, un ceviche, une plancha, un poisson grillé, une soupe de poissons ou encore par des

*« Nous nous engageons
à vous offrir que le
meilleur ! »*

langoustes, cigales et homards que vous pourrez choisir à même leurs viviers. Les amateurs de fruits de mer pourront se délecter d'un plateau somptueux et généreux mettant à l'honneur des huitres fraîches, des palourdes et bien plus encore! Vous serez également séduit par leur formule du midi, renouvelée chaque jour, qui vous réserve de belles surprises.



Les viviers du Pilon

Quartier du Pilon, 2 Avenue Général de Gaulle, 83990 Saint-Tropez 04 94 97 00 92

www.viviers-dupilon-restaurant.com



*Rejoignez les grandes
tables et les palaces du
sud de la France qui leur
font confiance.*

Soly Nature

Près de 50 ans d'étroite collaboration avec les chefs de la région PACA ont permis à la famille Balicco d'être en permanence au plus près de leurs attentes. De tout temps, les chefs ont recherché l'excellence avec des produits originaux ultra frais et de qualité, gage de réussite pour leurs créations.

Pour répondre à leurs besoins légitimes, Balicco travaille « à façon » et n'a jamais cessé d'étoffer ses gammes, multipliant ses sites de transformation et de ventes. Une grande majorité des produits viennent de producteurs locaux et sont gérés de A à Z en circuits courts. La plateforme « mère » située à Pegomas regroupe sur 12 000m² une diversité sans égale de produits. Une immense zone de stockage de fruits et légumes provenant essentiellement de producteurs, maraîchers, arboriculteurs locaux et régionaux, respectueux des saisonnalités et des contraintes environnementales, vous approvisionne en

*Mini-légumes,
produits bio, fleurs
comestibles...*

produits traditionnels, exotiques ou spéciaux tels que mini-légumes, produits bio, fleurs comestibles...

Un atelier de découpe vous livre des fruits et légumes entiers ou les transforme en fonction de vos besoins avec une offre incroyablement complète de tailles et de coupes vous faisant ainsi gagner un temps précieux. Entre les mains de ces artistes, les fruits et légumes peuvent également devenir de magnifiques corbeilles décoratives. Un laboratoire est dédié à la fabrication sans sucre, ni colorants, de salades de fruits et de jus de fruit frais naturels que vous pourrez personnaliser selon vos besoins.



Un atelier de transformation de saumon ultra moderne doté d'une équipe de spécialistes passionnés, produit en respectant les méthodes traditionnelles de salage, de fumage aux bois nobles et de tranchage à la main, un saumon sans OGM et sans hormones d'une saveur exceptionnelle.

Enfin, une poissonnerie vous propose divers poissons, crustacés et coquillages provenant d'un arrivage quotidien des meilleures criées de méditerranée et fermes d'élevage. Ces produits de la mer de première fraîcheur sont préparés de nuit pour arriver sur vos pianos le matin et flatter les papilles de vos clients.

Pour vos besoins en distribution alimentaire multi-produits SNDA vous propose épicerie, BOF, viandes, liquides et hygiène.

Qualité et fraîcheur sont les priorités permanentes du Réseau Balicco et font l'objet de la vigilance des préparateurs et des deux responsables du service qualité. Des contrôles de laboratoires extérieurs sont régulièrement effectués. Tous les produits dont vous passerez commande vous seront livrés grâce à leur flotte de 150 camions frigorifiques.

Afin de servir au mieux le monde la restauration, la famille Balicco a fait le choix de se positionner sur l'ensemble de la région PACA et s'est doté récemment de 23 hectares de terre supplémentaires à Rians. Après Pierrelatte, Nîmes, Bormes les Mimosas la famille Balicco a également mis à la disposition des chefs du bassin de Saint Tropez le site de Cogolin « Soly Nature » proposant ainsi avec proximité accrue toute la gamme de leurs produits pour des achats sur site ou en livraison.

Rejoignez les grandes tables et les palaces du sud de la France qui leur font confiance.



Balicco
409 avenue Honoré Ravelli,
06580 PÉGOMAS
04.97.05.05.05 - www.balicco.fr

LES BONNES ADRESSES



LES RESTAURANTS

LA BADIANE

Geoffrey POESSON

6 rue Fernand Bessy,
83120 Sainte Maxime
04 94 96 53 93

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE

Jacques CHIBOIS

48 Avenue Henri Dunant,
06130 Grasse
04 93 70 94 94

CHEZ BRUNO

Benjamin BRUNO

2350 Route des Arcs Le Plan
Campagne Mariette, 83510 Lorgues
04 94 85 93 93

CAPRICE DES DEUX

Stéphane AVELIN

40 Rue du Portail Neuf,
83990 Saint-Tropez
04 94 97 76 78

HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

Nicolas PIERANTONI

10 Place du General de Gaulle,
83170 La Celle
04 98 05 14 14

HOSTELLERIE BÉRARD & SPA RENÉ SENS

Jean-François BÉRARD

6 rue Gabriel-Péri, 83740 La Cadière-
d'Azur
04 94 90 11 43

HOSTELLERIE LES GORGES DE

PENNAFORT

8660 RD 25,
83830 Callas
04 94 76 66 51

HÔTEL CHEVAL BLANC SAINT-TROPEZ

LA VAGUE D'OR

Arnaud DONCKELE

Plage de Bouillabaisse,
83990 Saint-Tropez
04 94 55 91 00

HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO

LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE

Dominique LORY

Place du Casino,
98000 Monaco
+377 98 06 88 64

HÔTEL DU CASTELLET

RESTAURANT CHRISTOPHE BACQUIÉ

Christophe BACQUIÉ

3001 Route des Hauts du Camp,
83330 Le Castellet
04 94 98 37 77

HÔTEL LILY OF THE VALLEY

VISTA

Vincent MAILLARD et Jean-Luc GABION

Colline Saint-Michel - Quartier de Gigaro,
83420 La Croix Valmer, France
04 22 73 22 00

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

Glenn VIEL

Mas de Baumanière D27,
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 33 07

LE CASTELLARAS

Quentin JOPLET

461 Chemin de Peymeyan,
83440 Fayence
04 94 76 13 80

LE JAS DE MAJASTRE

Morgan BARRA

Route de Moustiers,
83630 Bauduen
04 94 70 05 12

LE PETIT NICE

Gérald PASSEDAT

17 Rue des Braves Anse de Maldormé,
Corniche Président John Fitzgerald
Kennedy,
13007 Marseille
04 91 59 25 92

LES ROCHES ROUGES

LA TERRASSE

José BAILLY

90 Boulevard de la 36ème division du
Texas,
83530 Saint-Raphaël
04 89 81 40 60

LES VIVIERS DU PILON

Quartier du Pilon, 2 Avenue Général

de Gaulle, 83990 Saint-Tropez
06 52 20 15 90

MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT

LE BLUE BAY

Marcel RAVIN

40 Avenue Princesse Grace,
98000 Monaco
+377 98 06 03 60



LA FORGE

Paolo AMADORI
11 Rue Victor Léon,
83350 Ramatuelle
04 83 12 09 86

LILY OF THE VALLEY

Colline Saint Michel, Boulevard
Abel Faivre, Quartier de Gigaro
83420 La Croix-Valmer
04 22 73 22 00

LE SAINT-ESTÈVE

2250 Rte Cézanne
13100 Le Tholonet
04 42 27 10 14

LES VIGNOBLES

Château du Rouët

D47 - Route de Bagnols,
83490 Le Muy
04 94 99 21 10

Domaine des Féraud

3590 Route de St Tropez
83550 Vidauban
04 94 73 03 12

Château Roubine

4216 Route de Draguignan,
83510 Lorgues
04 94 85 94 94

Château Sainte Béatrice

491 Chemin des Peiroux,
83510 Lorgues

09 62 05 57 74

Château Arnaude
692 Rte de Vidauban
83510 Lorgues
04 94 73 70 67

Château Font du Broc

Chem. de la Font du Broc
83460 Les Arcs
04 94 47 48 20

Château de Chausse

Rue Frédéric Mistral
83420 La Croix-Valmer
04 94 79 60 57

Domaine Rabiega

516 Chemin du Cros d'Aimar Clos
Dièze,
83300 Draguignan
04 94 68 44 22

Domaines OTT

Route du Fort-de-Brégançon,
83250 La Londe-les-Maures
04 94 01 53 50

Torpez - Vignobles de Saint-Tropez

111 Route des Plages,
83990 Saint-Tropez
04 94 97 01 60

Maison Joseph Drouhin

7 Rue d'Enfer
21200 Beaune
03 80 24 68 88

Vignobles de Ramatuelle

597 Route de Collebasse,

83350 Ramatuelle
04 94 55 59 05

Le Domaine de Saint-Ser

Avenue Cézanne, 13114
Puylobier
+33 4 45 66 30 81

Château de Trémourières

1698 Route de la Môle
83310 Cogolin
04 94 54 66 21

LES ÉPICERIES FINES

Les Truffes de la Maison Hugou

Le Moulin,
83170 Rougiers
04 94 37 32 32

Prestige Sea Food

27 Av. de l'Opéra
75001 Paris
01 42 93 07 56

IRVA

Carrefour de l'Agriculture,
Rte de Moyrazes
12026 Rodez
05 65 73 78 04

Soly Nature Balicco

409 Avenue Honoré Ravelli
06580 Pégomas
04 97 05 05 05

CALENDRIER

DES PRODUITS

- 88 JANVIER
TRUFFE
 Domaine de Majastre
Philippe de Santis
- 98 FÉVRIER
VOLAILLES
 Terre de Toine
Éric & Martha
THON, ESPADON & DORADE
 Pêcheurs de Cogolin
L. Picasso & E. Piccinini
- 100 MARS
ASPERGES BLANCHES & FRAISES
 Les Malauques
Sébastien Coudray
FROMAGE DE CHÈVRE
 La Bastide de la Cabrière
Loïc de Salneuve
- 102 AVRIL
LÉGUMES & PLANTES VARIÉES
 Le Jardin de la Piboule
Yann Ménard
TRUFFE
 Hugou-Dumas
Caroline Hugou
- 104 MAI
VIANDES & CHARCUTERIES
 Formia
Julien Davin
TOMATES
 Le Potager d'à côté
Vincent Duclos
- 108 JUIN
ASPERGES VERTES & POURPRES
 Vert'ige
Nadège & Vincent Taton
TOMATES & COURGETTES
 Les Jardins d'Orion
Julien Guiraud
- 110 FRUITS EXOTIQUES & PLANTES
 Le Jardin des Antipodes
Alexandra Boyle
- POISSON
 Pêcheurs de Sainte-Maxime
C. Persello & T. de Germond
- 114 JUILLET
FRUITS & LÉGUMES
 SCEA Chauvier
Sylvain Chauvier
VINAIGRE
 Le Clos Saint Antoine
David Doczekalski
- 116 CITRON CAVIAR
 PME Agrumes
Joëlle Etienne
BETTERAVE
 La Plantation de Seed
Sydney Biasotto
- 166 AOÛT
POIS CHICHES
 SCEA Le Rouve
Bertrand Allais
PARMIGIANO REGGIANO
 Caseificio Gennari
- 168 MIEL
 La Butinerie
Laura & Rémi Boulet
- 172 SEPTEMBRE
SAFRAN
 Domaine Val de Bois
Éric Barnéoud
HUÎTRES
 Maison Giol
Jean-Christophe Giol
- 174 OCTOBRE
HUILE D'OLIVE
 Moulin de Haut Jasson
Olivier & Chantal Roux
HUILE D'OLIVE
 Domaine de la Pierre Plantée
Thierry Olivier
- 176 HUILE D'OLIVE
 Le Moulin de Callas
Famille Berenguier
- 182 NOVEMBRE
RICOTTA
 Fromagerie Caré
Antonio Caré
OURSINS
 La Girelle
Kim Boscolo