

Saison 2016 - magazine gratuit - 2016 season-free magazine

# GOUR METS METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

## MICHEL GUÉRARD

TRANSMISSION, HÉRITAGE ET ADMIRATION

MICHEL GUÉRARD,  
TRANSMISSION, HERITAGE AND ADMIRATION.

### LA PASSION DE L'OR VERT

A PASSION FOR GREEN GOLD

### VARIATIONS AUTOUR DU HOMARD

LOBSTER VARIATIONS



Vincent Maillard



Jacques Chibois



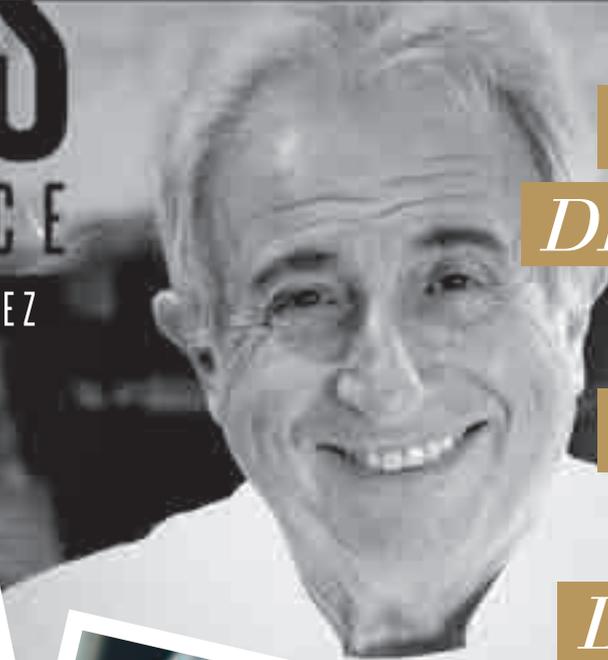
Eric Canino



Arnaud Donckele



Gérald Passadat



**Boffi**

*LM*  
*LS*

CUISINES - SALLE DE BAINS - RANGEMENTS



Depuis plus de vingt ans *La Maison de Suzelle* s'attache au souci du détail, grâce à une écoute attentive de nos clients afin de personnaliser tous nos projets.

Passionnée de belles matières, nos créations s'incrustent dans la modernité.

Venez découvrir le nouveau showroom **Boffi**,

*La Cuisine Française*,

et notre Partenaire Officiel V-ZUG

prestigieuse marque suisse

spécialiste de la cuisson vapeur,

à cette occasion, unique dans la région,

vous pourrez découvrir, notre cuisine en fonction avec toutes les dernières innovations V-ZUG.



66 Départementale 98 A  
Route de Saint Tropez  
83580 GASSIN  
Tel. 04 94 45 71 20

120 Nationale 97  
La Pierre Ronde  
83130 LA GARDE  
Tel. 04 94 21 31 01





*La Maison  
de Suzelle*

**Boffi**

[boffi.com](http://boffi.com)



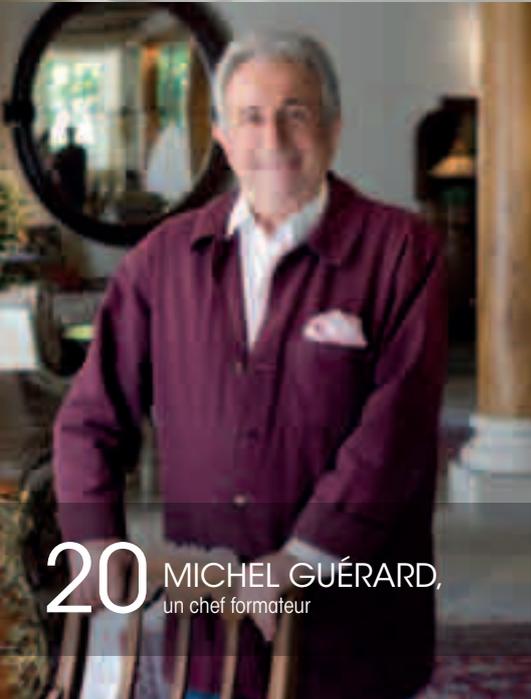
**34** GÉRALD PASSÉDAT,  
l'expression pure de la Méditerranée



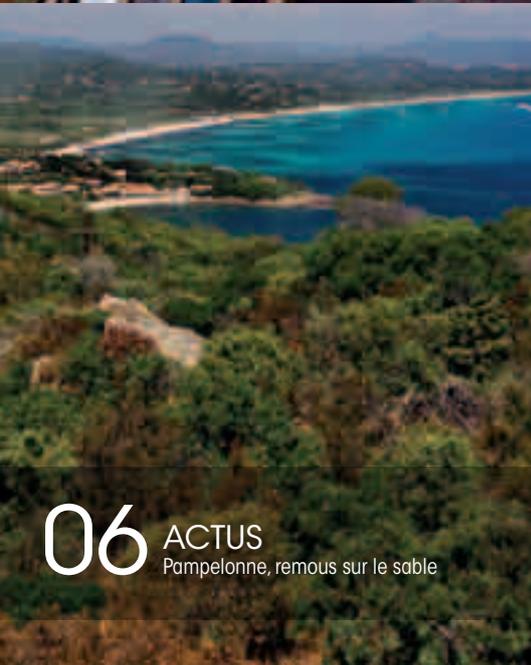
**46** DOUCEURS  
de l'été



**58** BERTAUD-BELIEU  
dans le monde



**20** MICHEL GUÉRARD,  
un chef formateur



**06** ACTUS  
Pampelonne, remous sur le sable

# Sommaire

## SAVEURS

---

- 06 L'EDITO
- 10 DANS LA BIBLIOTHEQUE  
des chefs
- 12 ACTUS  
Pampelonne, remous sur le sable  
Sénéquier à Cannes
- 16 RÉGINE SUMEIRE,  
vigne, terroir et cuisine

## DOSSIER SPECIAL TRANSMISSION, HERITAGE ET ADMIRATION

---

- 20 MICHEL GUÉRARD,  
un chef formateur
- 22 ERIC CANINO,  
l'héritage revendiqué
- 24 L'ALBUM SOUVENIRS
- 26 MICHEL GUERARD  
vu par vincent maillard

## REPORTAGE

---

- 34 GÉRALD PASSÉDAT,  
l'expression pure de la Méditerranée

## DOUCEURS

---

- 46 DOUCEURS DE L'ÉTÉ,  
3 chefs pâtissiers pour une série  
de douceurs incontournables

## VIN

---

- 56 LE ROSÉ BERTAUD BELIEU,  
un engouement international
- 58 BERTAUD-BELIEU  
dans le monde

## DÉCOUVERTE

---

- 64 LE HOMARD,  
un produit, trois chefs, trois recettes
- 72 JACQUES CHIBOIS,  
la passion de l'or vert

# GOUR METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

Gourmets de France est une publication gratuite, 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  
[www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr)



Retrouvez nous sur  
[www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr)

**Directrice de la publication** : Françoise Malafosse  
**Responsable de rédaction** : Michel Malafosse  
**Conseillers éditoriaux** : Juliette Crémoux  
**Responsable artistique** : Sarah Borderie  
**Journaliste** : Marie Tabacchi  
**Publireportages** : Charlotte Saric  
**Publicité** : Michel Malafosse - 06 08 06 49 36  
**Maquette** : Comevents  
**Impression** : Campher Artes Graficas

©PHOTOS : 16 - Régine Sumeire, Amaury Brac de La Perrière.  
19 - Dossier Michel Guérard, Amaury Brac de La Perrière. 35 - Gérald Passédât, Aline Gérard. 46 - Douceurs de l'été, Amaury Brac de La Perrière. 52 - Les grands flacons, Amaury Brac de La Perrière. 64 - Variations autour du homard, Amaury Brac de La Perrière. 72 - Jacques Chibois, Amaury Brac de La Perrière.





GOURMETS DE FRANCE

# EDITO

Il en est des cuisiniers d'élite comme des sportifs d'exception : on peut, précocement, diagnostiquer leurs talents futurs à briller au-dessus des autres.

C'est ainsi qu'au fil des ans, il a pu, dès leurs tout débuts dans les cuisines d'Eugénie, déceler quelques futurs champions, tous anoblis, depuis, de trois étoiles Michelin, tels Alain Ducasse, Gérard Passédat et le dernier en date, Arnaud Donckele. Le talent, la passion pour leur métier, l'intelligence culinaire les ont emmené à briller au firmament de la cuisine.

Jacques Chilbois, témoin de la première heure de l'époque parisienne, Eric Canino, qui expérimenta la Cuisine Minceur à Gréoux-les-Bains, tous ont un parcours exemplaire où le produit le plus humble est sublimé en toute simplicité, où le terroir, leur terroir, raconte son histoire.

C'est tout l'art du cuisinier que de conduire cet objet inachevé dans sa simplicité virginale qu'est le produit, à son terme culinaire ; moment de grâce éphémère, il se grave pour toujours dans la mémoire. Leur cuisine est une ode à la Méditerranée, un hommage aux senteurs de la Provence, un théâtre de saveurs comme une balade entre flots et garrigues. Il a pu leur transmettre quelques gestes de technique, leur offrir le goût et l'envie de cuisiner les plus beaux produits, les aider à dévoiler une part de leur sensibilité, je ne peux qu'en être enchanté. Ces grands cuisiniers font penser à ces bâtisseurs de cathédrales qui se subliment à travers leur métier, un métier manuel où « la main de l'homme est à la fois l'égale et la rivale de sa pensée ». Paul Valéry affirmait, avec discernement, que « l'une n'était rien sans l'autre ». Ces grands chefs en sont de magnifiques exemples.

*La rédaction*



## *Un hôtel 5 étoiles incontournable de la Côte d'Azur*

Ici, vous entrez dans une bastide qui possède une âme et un esprit. Chacun de nos hôtes est accueilli avec le plus grand soin pour faire de son séjour un moment d'exception. Lieu de bien-être, la Bastide de Saint-Tropez est un havre de paix à quelques minutes seulement d'une ville connue à travers le monde pour son charme et son aspect festif. Notre hôtel vous propose 26 chambres, suites et appartements situés autour d'une piscine de 150 m<sup>2</sup>. Un espace SPA by Carita vous accueille pour vous prodiguer des soins dignes des plus grands salons. La Bastide de Saint-Tropez, c'est aussi un bar qui surplombe la piscine ainsi que deux restaurants (le restaurant gastronomique l'Olivier ainsi que le Bistro) où vous sera servi une cuisine locale et savoureuse pleine d'originalité. Sans omettre, notre barbecue au bord de la piscine sous notre figuier.

*Vivez une expérience inoubliable avec notre équipage à votre service sur notre yacht de 22m.*

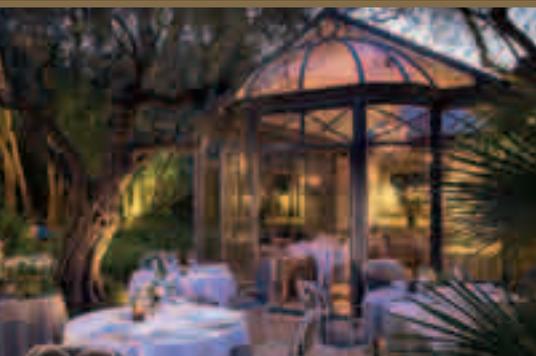
---

*Here, you enter a country house that resonates with a soul and a spirit. Each guest is greeted with individual care and attention so as to ensure that every moment of their stay in this establishment is an exceptional one. Not simply a place of comfort and wellbeing, the Bastide de Saint-Tropez is a haven of absolute tranquillity just a few minutes away from a city known worldwide for its charm, sophistication and vibrancy. A shuttle service is available to take you to the many interesting locations in the area. Our hotel features 26 rooms, suites and apartments set around a pool of 150 m<sup>2</sup>. Our SPA by Carita welcomes you and provides beauty and body care treatments of an exceptionally high standard. La Bastide de Saint-Tropez also offers a bar overlooking the pool, as well as two restaurants (the gourmet restaurant Olivier and the Bistro) where you will be served locally sourced and delicious food full of originality. Without forgetting, our BBQ alongside the pool under the fig tree. Enjoy an unforgettable experience with a fully trained crew at your service on our 22m Yacht.*

### ★ ★ ★ ★ ★ LA BASTIDE DE SAINT-TROPEZ

25 Route des Carles, 83990 Saint-Tropez • Email: [contact@bastidesaint-tropez.com](mailto:contact@bastidesaint-tropez.com) • Tél.: 33 (0)4 94 55 82 55 • Fax: 33 (0)4 94 97 21 71  
[www.bastide-saint-tropez.com](http://www.bastide-saint-tropez.com)

### *Terrasse l'Olivier*



### *Terrasse Le Bistr'o*



# RIVEA

## AT BYBLOS



SO SWEET RIVEA... INFINIMENT BYBLOS...



# B.

NIGHT & DAY  
BAR•RESTAURANT



**RESTAURANT 'RIVEA'** : Ouvert tous les soirs, en semaine de 20h à 23h30  
Les vendredis et samedis ainsi que tous les soirs de juillet/août de 20h à 00h30

**RESTAURANT LE 'B.'** : Ouvert midi et soir jusqu'à 2h du matin

Informations et réservations : 04 94 56 68 00 • Hôtel Byblos, 20 Avenue Paul Signac, 83990 Saint-Tropez • [www.byblos.com](http://www.byblos.com)

# Actus

## SAINT-TROPEZ

### PAMPELONNE, REMOUS SUR LE SABLE



Alors que les établissements de la plage de Pampelonne sont menacés par un projet de Schéma d'Aménagement, les exploitants, réunis en association, comptent bien faire entendre leur voix.

C'est un projet porté de longue date par la municipalité qui provoque des remous sur la plage de Pampelonne. Un schéma d'aménagement de la plage qui impose à la commune de respecter des surfaces d'occupation bien précises. « Le projet préconise une occupation de 20 % de la surface de la plage et de 20% du linéaire, un calcul compliqué qui amènera en réalité à une occupation de seulement 9 % de la plage » explique Jean-Claude Moreu, Président de l'Association des Exploitants de la Plage de Pampelonne (AEP). Ainsi, avec l'application du Schéma d'Aménagement, quatre établissements sur les 27 existants disparaîtront purement et simplement de la plage de Pampelonne, tandis que 8 sur les 23 restants seront reconstruits en démontable derrière une nouvelle dune. Avec la diminution des surfaces d'occupation, les établissements futurs seront nettement plus petits, entraînant ainsi la disparition de 2000 matelas sur les 5000 qui existent actuellement tandis que la partie restauration se verra amputée de 2500 couverts par jour.

#### Un impact économique à l'échelle régionale

L'AEP alerte de longue date sur les conséquences de ce schéma d'aménagement. Avec des coupes franches sur les surfaces des établissements de plage, l'activité balnéaire sera grandement impactée. Les conséquences sur les chiffres d'affaires, l'emploi mais aussi sur l'ensemble de l'économie régionale sont prévisibles. « Un matelas supprimé, c'est un emploi qui disparaît ! rappelle le Président, alors que Pampelonne est actuellement le premier employeur du Golfe de Saint-Tropez ».

« C'est un projet en totale inadéquation avec la demande de nos visiteurs. Aujourd'hui, en été, les établissements de plage accueillent plus de 12 000 visiteurs sur les 30 000 touristes qui fréquentent la plage chaque jour. L'offre est déjà inférieure à la demande. Avec des établissements réduits de moitié, nous ne pourrions plus satisfaire la demande, cela génèrera de l'insatisfaction et les touristes choisiront d'autres destinations. Bien sûr, les

exploitants vont être les premiers à en subir les conséquences, mais c'est aussi et surtout toute l'économie de la presqu'île qui va en souffrir ». Si l'emploi est clairement menacé, les fournisseurs, prestataires et acteurs économiques de la presqu'île verront leur activité fortement touchée par la diminution du nombre de restaurants et la baisse d'attractivité de la plage. « Le tourisme est une activité majeure pour le territoire, casser l'économie des plages, c'est porter un coup d'arrêt à toute l'économie régionale » martèle Jean-Claude Moreu.

Aujourd'hui, pour préserver l'âme de Pampelonne et ce qui attire chaque été les touristes internationaux, l'association demande une reconnaissance de l'intérêt patrimonial de la plage, qui contribua grandement au mythe tropézien, ainsi qu'une dérogation spécifique à Pampelonne pour obtenir une occupation réelle de 20% de la surface autorisée de la plage, avec pour argument que 80% de la surface de la plage restera libre de tout équipement, et donc accessible à tous.

**SENEQUIER**  
SAINT TROPEZ

# Actus

SAINT-TROPEZ

## LA CÉLÈBRE MAISON SÉNÉQUIER S'INSTALLE SUR LA CROISETTE

Depuis le 1er mai, l'esprit Sénéquier flotte sur la Croisette à Cannes. Si un mythe reste unique, c'est pourtant la philosophie de la maison tropézienne qui est transposée en face du Palais des Festivals.



Terrasse de la brasserie chic «La Californie»



Jean-Robert de La Cruz

**E**n lieu et place de l'ancienne Maison du Porto, à quelques mètres des célèbres marches du Palais des Festivals, s'ouvre depuis quelques semaines une brasserie chic, La Californie. Décoration contemporaine, passage du rouge au vert pour les tables de la terrasse, emplacement idéal, Sénéquier ouvre son antenne en face du Palais des festivals. « On ne peut pas transposer ou dupliquer une maison comme Sénéquier, mais nous voulons y insuffler notre philosophie et y apporter notre

savoir-faire », commente Jean-Robert de La Cruz, le directeur de l'établissement tropézien. On y retrouve donc les valeurs qui ont fait le succès de la maison Sénéquier, accueil de qualité et bienveillance auprès de la clientèle, pour une ambiance brasserie chic et décontractée où l'art de recevoir est porté à son paroxysme.

Côté carte, le chef Maurice Guillouët propose des plats dans l'esprit brasserie haut de

gamme, préparés à partir de produits de qualité, sélectionnés avec soin et soigneusement travaillés. On retrouve à Cannes certains plats phares de la maison tropézienne, homard bleu, omelette aux truffes, club Sénéquier, meringue-chantilly ou Tarte Tropézienne pour les incontournables mais aussi quelques propositions plus citadines. A la différence de la célèbre terrasse rouge qui s'anime aux beaux jours, à Cannes, La Californie sera ouverte toute l'année.

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

# CHEFS

DES

## INSIDE A CHEF'S LIBRARY

### L'AMBROISIE

De Bernard et Mathieu Pacaud  
Ed. Glénat

**Le choix d'Eric Canino.** Un ouvrage consacré à une maison mythique, une institution de la gastronomie française. « J'admire ces chefs propriétaires qui ont su faire de leur maison des lieux d'exception. Bernard et Mathieu Pacaud, tout comme Michel Guérard, prennent des risques, offrent le meilleur à leurs clients. »



### L'AMBROISIE

*Le choix d'Eric Canino. Un ouvrage consacré à une maison mythique, une institution de la gastronomie française. « J'admire ces chefs propriétaires qui ont su faire de leur maison des lieux d'exception. Bernard et Mathieu Pacaud, tout comme Michel Guérard, sont des chefs qui prennent des risques, offrent le meilleur à leurs clients »*

### MÉMOIRES DE CHEFS, L'ÂGE D'OR DE LA CUISINE FRANÇAISE

De Nicolas Chatenier  
Ed. Textuel

**Le choix de Vincent Maillard.** « C'est un livre que j'aime beaucoup qui parle de cette génération de chefs, Vergé, Bocuse, etc, qui ont marqué la cuisine française. Alain Ducasse l'a feuilleté avec moi, c'était amusant de partager ce moment et de le voir se remémorer ses souvenirs avec un peu de nostalgie. »



### MÉMOIRES DE CHEFS, L'ÂGE D'OR DE LA CUISINE FRANÇAISE

*Le choix de Vincent Maillard. « C'est un livre que j'aime beaucoup qui parle de cette génération de chefs, Vergé, Bocuse, etc, qui ont marqué la cuisine française. Alain Ducasse l'a feuilleté avec moi, c'était amusant de partager ce moment et de le voir se remémorer ses souvenirs avec un peu de nostalgie. »*

### BEST OF MICHEL GUÉRARD

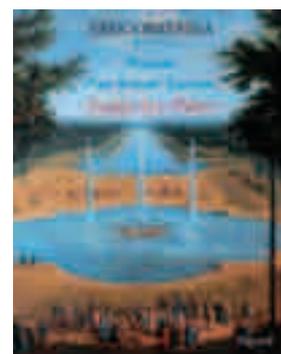
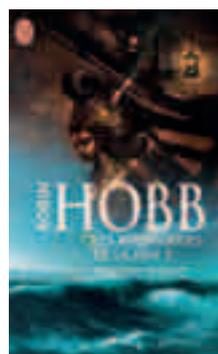
De M. Guérard,  
photographies de R. Nurra et S. de Bourgies  
Ed. Alain Ducasse

**Le choix d'Arnaud Donckele.** « Ce livre m'a replongé dans les souvenirs de cette période passée aux côtés de Michel Guérard. Se rappeler ces plats incroyables, le homard fumé, l'oreiller moelleux, la pomme-verveine. Le chef reste égal à lui-même, toujours très poétique, dans ses plats comme dans ce livre de recettes ».



### BEST OF MICHEL GUÉRARD

*Le choix d'Arnaud Donckele. « Ce livre m'a replongé dans les souvenirs de cette période passée aux côtés de Michel Guérard. Se rappeler ces plats incroyables, le homard fumé, l'oreiller moelleux, la pomme-verveine. Le chef reste égal à lui-même, toujours très poétique, dans ses plats comme dans ce livre de recettes ».*



*Roman ou cuisine, les dernières lectures de nos chefs invités.  
Roman ou cuisine, les dernières lectures de nos chefs invités.*

**LES AVENTURIERS  
DE LA MER**

De Robin Hobb  
Ed. J'ai lu

**Le choix de Gérald Passédat.** « Un livre de fantasy, passionnant, qui ouvre sur un univers différent de la réalité. J'aime bien l'aspect magique de cette lecture où l'esprit s'en va vers d'autres horizons, ça me fait rêver. » Une échappatoire au quotidien.



LES AVENTURIERS  
DE LA MER

*Le choix de Gérald Passédat.* « Un livre de fantasy, passionnant, qui ouvre sur un univers différent de la réalité. J'aime bien l'aspect magique de cette lecture où l'esprit s'en va vers d'autres horizons, ça me fait rêver. » Une échappatoire au quotidien.

**PORTRAIT D'UN HOMME HEUREUX,  
ANDRÉ LE NÔTRE**

Erik Orsenna  
Ed. Fayard

**Le choix de Jacques Chibois.** « Un livre qui évoque un homme amoureux de la bonne et grande cuisine, passionné par les jardins. Cela fait écho en moi, donne matière à réflexion. Une histoire qui m'a rappelé mon enfance dans le Limousin mais aussi la fois où Monsieur Orsenna est venu me remettre le titre de Chef de l'année en 1997. »



PORTRAIT D'UN HOMME HEUREUX,  
ANDRÉ LE NÔTRE

*Le choix de Jacques Chibois.* « Un livre qui évoque un homme amoureux de la bonne et grande cuisine, passionné par les jardins. Cela fait écho en moi, donne matière à réflexion. Une histoire qui m'a rappelé mon enfance dans le Limousin mais aussi la fois où Monsieur Orsenna est venu me remettre le titre de Chef de l'année en 1997. »



**VIGNERONNE  
ET GOURMANDE**  
Régine Sumeire,



# Régine Sumeire,

Vigne, terroir et cuisine

*RÉGINE SUMEIRE, VINE, TERROIR AND CUISINE*

*Passionnée de cuisine, la vigneronne a réuni ses plus belles recettes de famille dans un ouvrage à son image, sincère et authentiquement provençal.*

*With a passion for cooking, the winegrower has collected her favourite family recipes in a book that, like Régine herself, is true, sincere and authentically Provençal.*

©Amaury Brac de La Perrière



Attachée à son terroir et à l'art de vivre méditerranéen, Régine Sumeire, vigneronne varoise de renom, reçoit régulièrement à sa table, au Domaine de Barbeyrolles. « C'est le métier qui veut ça, on aime partager, cuisiner et déguster. » C'est donc tout naturellement qu'elle a réuni ses recettes familiales dans un livre à son image, très personnel et d'une grande sincérité, « Vigneronne et gourmande ».

La brandade de morue? Une recette qu'elle tient de son arrière grand-père, tandis que les sardines farcies sont celles de son arrière-grand-mère!

Au fil des pages, c'est l'histoire de la famille Sumeire qui se déroule, mais aussi des rencontres avec ses amis, l'évocation de souvenirs qui fleurissent bon l'authenticité, la transmission et le partage. Un ouvrage à feuilleter et à déguster.

*Deeply attached to her terroir and the Mediterranean art of living, Régine Sumeire, a celebrated winemaker in the Var, regularly hosts meals at the Domaine de Barbeyrolles. "It goes hand-in-hand with wine growing, it is a joy to share, to cook and to taste."*

*This naturally led her to collect family recipes in a book, "Vigneronne et gourmande" that, like her, is both very personal and very sincere.*

*Cod brandade? This is a recipe from her great grandfather while the recipe for stuffed sardines comes from her great grandmother!*

*As you turn the pages, it is the history of the Sumeire family that is portrayed, but also encounters with friends, the recollection of truly authentic souvenirs to be passed on and shared. This is a book to dip into and savour.*

## LES RECETTES DE RÉGINE, VUES PAR LES CHEFS.

RÉGINE'S RECIPES, THE CHEFS' PICK.

Chaque printemps, Régine Sumeire reçoit les chefs autour d'un déjeuner au Domaine. Quelques-uns de ses amis ont choisi une recette coup de cœur, issue de son livre « Vigneronne et gourmande ».

### Le choix d'Eric Canino.

**L'ailoli.** « C'est un plat de partage, de convivialité. Les plats les plus simples sont bien souvent les meilleurs, on y retrouve la simplicité avec du goût. »

### Le choix d'Arnaud Donckele.

**Les sardines farcies.** « Ca me rappelle les sardines à la niçoise que l'on faisait avec Franck Cerutti (le chef du restaurant Le Louis XV à Monaco, NDLR). L'histoire de la transmission avec sa 'Mamé' me touche. »

### Le choix de Vincent Maillard.

**La soupe de poissons.** « Tout l'hiver, je regarde des livres comme celui-ci qui donnent envie de manger et de partager. C'est là qu'on trouve l'inspiration. »

### Le choix de Jacques Chibois.

**Les légumes à la Maman.** « Ce plat évoque pour moi toute la simplicité de ce que les mères ont à offrir à leurs enfants, à leur famille, toute la générosité maternelle. »

*Each spring, Régine Sumeire invites the chefs for lunch at the Domaine. Some of her friends have selected their favourite recipe from her book "Vigneronne et gourmande".*

**Chosen by Eric Canino. Aioli.** "This is a dish best shared in good company. Very often the simplest dishes are the best, here there is simplicity and taste."

**Chosen by Arnaud Donckele. Stuffed sardines.** "This reminds me of the sardines à la niçoise that we prepared with Franck Cerutti (chef at Le Louis XV restaurant in Monaco, Ed.). The story of the handing down with her 'Mamé' is very touching."

**Chosen by Vincent Maillard. Fish soup.** "During the winter I look at books like this one which give me an appetite and make me want to share. That's where I find my inspiration."

**Chosen by Jacques Chibois. Vegetables à la Maman.** "For me this dish conjures up the simplicity of what mothers have to offer their children and family, all the maternal generosity."



©Amaury Brac de La Perrière



# MICHEL GUERARD

TRANSMISSION, HERITAGE ET ADMIRATION

*MICHEL GUÉRARD  
TRANSMISSION, HERITAGE AND ADMIRATION.*

Homme de partage et véritable détecteur de talents, Michel Guerard a transmis sa philosophie et fait de son héritage une tendance très actuelle, plus que jamais dans l'air du temps.

*A man who shares, and quite the talent scout, Michel Guerard has transmitted his philosophy and made his legacy a very modern trend, more than ever in tune with the times.*

## MICHEL GUÉRARD ET SES ÉLÈVES, UN CHEF FORMATEUR

*MICHEL GUÉRARD AND HIS STUDENTS,  
TRANSMISSION, HERITAGE AND ADMIRATION.*

## ERIC CANINO, L'HÉRITAGE REVENDIQUÉ

*ERIC CANINO,  
PROUD OF THE LEGACY*

## L'ALBUM SOUVENIRS

*A SOUVENIR ALBUM*

## AVANT-GARDE ET MODERNITÉ

*TRANSMISSION, SHARING AND LEGACY*



# MICHEL GUERARD ET SES ELEVES

## UN CHEF FORMATEUR

*MICHEL GUÉRARD AND HIS STUDENTS,  
TRANSMISSION, HERITAGE AND ADMIRATION.*

***Monstre sacré de la gastronomie française, Michel Guérard a formé de nombreux chefs parmi les plus talentueux de l'époque actuelle. Rencontre avec quelques-uns de ses élèves.***

*A giant in French gastronomy, Michel Guérard has trained many of today's most talented chefs. We met some of his former students.*

Admiration, respect et élégance. Trois mots qui reviennent sans cesse quand les chefs évoquent Michel Guérard. Nombreux sont ceux, parmi les plus talentueux d'aujourd'hui, qui considèrent Michel Guérard comme l'une des figures les plus marquantes de la gastronomie française. Gourmets de France a réuni quelques-uns de ses élèves, Eric Canino, Arnaud Donckele, Jacques Chibois, Gérard Passédat mais aussi Vincent Maillard, qui à travers Alain Ducasse, a hérité de sa philosophie. Ils reviennent ensemble sur leur apprentissage et leurs souvenirs aux côtés du maître. Tous ont conservé une empreinte,

un héritage, tant dans la vision de leur cuisine que dans leur quotidien. Saveurs, odeurs, associations, recherche exigeante des produits, chacun interprète aujourd'hui dans sa cuisine une partition héritée du grand chef. Un héritage résolument moderne et pleinement contemporain.

### Révolution en cuisine

Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie à seulement 25 ans, c'est pourtant en cuisine que Michel Guérard a marqué son époque en révolutionnant la gastronomie française. Tout comme Paul Bocuse, Roger Vergé

ou les frères Troisgros, il est considéré comme l'un des pères fondateurs de la « Nouvelle cuisine française ». « A l'époque la cuisine était rigide, la marge de créativité était très réduite » explique Jacques Chibois, chef étoilé à La Bastide Saint-Antoine à Grasse. Michel Guérard était un créateur et il l'a exprimé ». Avec la « Cuisine Santé Nature »<sup>®</sup> et la « Cuisine Minceur »<sup>®</sup>, il aura marqué un tournant dans l'histoire de la gastronomie française, contribuant à la faire entrer dans l'ère de la modernité.

Admiration, respect and elegance. Three words that are forever cropping up when the chefs talk

about Michel Guérard. Amongst today's most talented chefs, there are many who consider Michel Guérard to be one of the most influential figures in French gastronomy. *Gourmet de France* brought together some of his former students, Eric Canino, Arnaud Donckele, Jacques Chibois, Gérard Passédat and also Vincent Maillard who, through Alain Ducasse, has inherited his philosophy. Together they recall their trainee period and their memories alongside the master. They have all retained a trace, a legacy both in the vision they have of their cuisine

and in their daily life. Flavours, aromas, associations, highly demanding research for products; today in their cooking they are all interpreting a score inherited from the great chef. It is a legacy that is decidedly modern and totally contemporary.

### A revolution in cuisine

Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie when just 25 years old, it is nonetheless in cuisine that Michel Guérard made his mark by revolutionising French gastronomy. Like Paul Bocuse, Roger Vergé or

the Troisgros brothers, he is considered as one of the founders of "La Nouvelle cuisine française" (New French cuisine). "At that time cuisine was stuck in a rut, there was very little place for creativity", explains Jacques Chibois, Michelin starred chef at La Bastide Saint-Antoine in Grasse. "Michel Guérard was a creator and he expressed this". "Cuisine Santé Nature"® and "Cuisine Minceur"® marked a turning point in the history of French gastronomy and were influential in bringing it into the modern era.

# ERIC CANINO, L'HÉRITAGE REVENDIQUÉ

ERIC CANINO,  
PROUD OF THE LEGACY

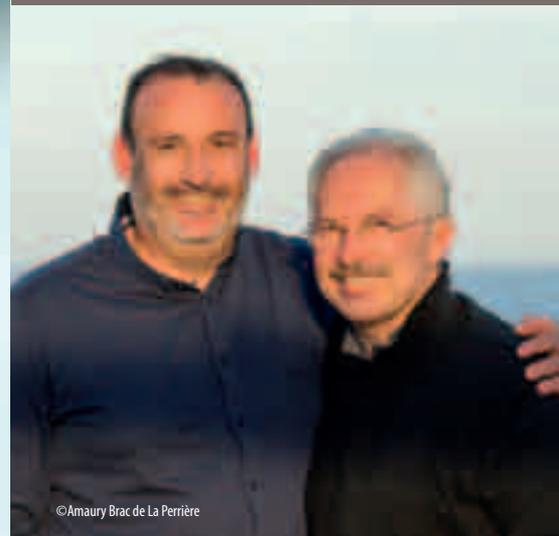
Eric Canino est, sans aucun doute, le digne héritier de cette cuisine équilibrée, saine, savoureuse et gourmande. Chef de cuisine de 2001 à 2009 à La Crémaillère à Gréoux-Les-Bains, l'un des restaurants de la Chaîne Thermale du Soleil, et formé à la « Cuisine Minceur »® à Eugénie-Les-Bains, Eric Canino s'est imprégné pleinement des concepts créés par Michel Guérard. Sa gastronomie étoilée du restaurant La Voile à Ramatuelle transpire la filiation du maître : une cuisine méditerranéenne qui se déroule autour des meilleurs produits du terroir provençal, choisis avec la plus grande exigence et magnifiés dans leur simplicité. Une gastronomie sans beurre ni crème, d'une fraîcheur absolue, dont l'inventivité concilie

plaisir et équilibre. « J'avais déjà une culture et une approche méditerranéenne de la cuisine, c'est naturellement que je me suis approprié la philosophie de Michel Guérard. Il est évident qu'aujourd'hui ma cuisine découle de cette expérience » commente Eric Canino.

Des principes dont il a pu s'imprégner pendant presque 10 ans, profitant d'une confiance totale du chef. « Pour lui, il n'y a pas de petits ou de grands cuisiniers, il est preneur de toutes les idées. Quand il croit en quelqu'un, il sait faire confiance ». Jacques Chibois dit de lui la même chose à quelques mots près. « Il donnait très vite des responsabilités. Il savait faire en sorte de nous révéler ».

A l'époque apprenti au Pot-au-Feu, Jacques Chibois se voit confier à tout juste 20 ans le poste de chef au Régine à Paris. « Je n'avais même pas mon CAP, s'en amuse-t-il aujourd'hui. Il nous faisait confiance mais nous demandait de ne pas le décevoir! »

Aujourd'hui, Eric Canino en garde une admiration sans borne tant pour le chef que pour l'homme. « C'est un personnage à part entière, presque un homme de théâtre. Il a toujours été en avance sur son époque et reste, aujourd'hui encore, dans l'air du temps. C'est une personne très à l'écoute, humble et généreux. Il m'a appris la réflexion autour du produit mais aussi la simplicité, le partage et la rigueur. » Pour Eric Canino, Mi-



© Amaury Brac de La Perrière



© Amaury Brac de La Perrière

chel Guérard constitue, sans aucun doute, un idéal, un modèle, un père de cuisine.

**E**ric Canino est, sans aucun doute, le digne héritier de cette cuisine équilibrée, saine, savoureuse et gourmande. Chef de cuisine de 2001 à 2009 à La Crémaillère à Gréoux-Les-Bains, l'un des restaurants de la Chaîne Thermale du Soleil, et formé à la « Cuisine Minceur »<sup>®</sup> à Eugénie-les-Bains, Eric Canino s'est imprégné pleinement des concepts créés par Michel Guérard. Sa gastronomie étoilée du restaurant La Voile à Ramatuelle transpire la filiation du maître : une cuisine méditerranéenne qui se déroule autour des meilleurs produits du terroir provençal, choisis avec la plus grande exigence et magnifiés dans leur simplicité. Une gastronomie sans beurre ni crème,

d'une fraîcheur absolue, dont l'inventivité concilie plaisir et équilibre. « J'avais déjà une culture et une approche méditerranéenne de la cuisine, c'est naturellement que je me suis approprié la philosophie de Michel Guérard. Il est évident qu'aujourd'hui ma cuisine découle de cette expérience » commente Eric Canino.

Des principes dont il a pu s'imprégner pendant presque 10 ans, profitant d'une confiance totale du chef. « Pour lui, il n'y a pas de petits ou de grands cuisiniers, il est preneur de toutes les idées. Quand il croit en quelqu'un, il sait faire confiance ». Jacques Chibois dit de lui la même chose à quelques mots près. « Il donnait très vite des responsabilités. Il savait faire en sorte de nous révéler ». A l'époque apprenti au Pot-au-Feu, Jacques Chibois se voit confier à tout juste 20 ans le poste de chef au Régine à Paris. « Je n'avais même pas

mon CAP, s'en amuse-t-il aujourd'hui. Il nous faisait confiance mais nous demandait de ne pas le décevoir! »

Aujourd'hui, Eric Canino en garde une admiration sans borne tant pour le chef que pour l'homme. « C'est un personnage à part entière, presque un homme de théâtre. Il a toujours été en avance sur son époque et reste, aujourd'hui encore, dans l'air du temps. C'est une personne très à l'écoute, humble et généreux. Il m'a appris la réflexion autour du produit mais aussi la simplicité, le partage et la rigueur. » Pour Eric Canino, Michel Guérard constitue, sans aucun doute, un idéal, un modèle, un père de cuisine.

# L'ALBUM SOUVENIRS

A SOUVENIR ALBUM



Homard

*Une saveur, une sauce, un accord, un ingrédient, chaque chef invité s'est remémoré son passage dans les cuisines de Michel Guérard. Souvenirs culinaires.*

*A flavour, a sauce, a match, an ingredient; we asked each of our guest chefs to remember their time in Michel Guérard's kitchens. Culinary memories.*

## ERIC CANINO

### ■ Un plat :

Le thon aux épices. Si c'est à travers la cuisine de Michel Guérard qu'il a découvert les épices, aujourd'hui le chef les utilise quotidiennement. Son thon rouge frotté aux épices du voyage en est une réinterprétation inspirée.

### ■ Une sauce :

La béarnaise

### ■ Un dessert :

Le soufflé pomme-citron

### ■ Un accord :

Homard/volaille. En osant associer les produits de la mer à ceux de la terre, Michel Guérard aura été, une fois de plus, précurseur. Eric Canino propose son interprétation du homard/volaille de Bresse à la carte de La Voile (*recette page 65*).

## ERIC CANINO

■ **A dish.** "Le thon aux épices".

*It was in Michel Guérard's cuisine that he discovered spices and today the chef uses them all the time. His "thon rouge frotté aux épices du voyage" is an inspired reinterpretation.*

■ **A sauce.** The béarnaise

■ **A dessert.** The apple-lemon soufflé

■ **A match.** Lobster/poultry.

*By daring to associate seafood with land food, Michel Guérard proved himself to be, yet again, a pioneer. Eric Canino proposes his own interpretation of lobster/Bresse chicken on the menu at La Voile (recipe page 65).*

## ARNAUD DONCKELE

### ■ Une sauce :

La simplissime.

### ■ Un dessert :

Le gâteau marquise-béchamel

### ■ Un ingrédient :

Le Noilly-Prat. Apéritif français, très à la mode au XIXe siècle et tombé depuis en désuétude, c'est un vermouth à base de vin blanc et d'un mélange

aromatique que Michel Guérard utilise largement dans sa cuisine. « Il s'en sert pour amener de l'acidité, du peps et de la fraîcheur à ses plats ».

### ■ Au quotidien :

« L'écriture, le verbe et l'élégance de Michel Guérard. Le côté poétique, tant de l'homme que de sa cuisine, est une source d'inspiration ».

## ARNAUD DONCKELE

■ **A sauce.** The simplissime.

■ **A dessert.** The marquise-béchamel cake

■ **An ingredient.** Noilly-Prat.

*A French aperitif, much in vogue in the 19th century and which has since fallen out of favour, it is a vermouth with a white wine and aromatic mixture base that Michel Guérard uses a lot in his cuisine. "He uses it to add acidity and pep and freshness to his dishes".*

■ **Day to day.** "Michel Guérard's writing, language and elegance". The poetic side, both in the man and in his cuisine, are a source of inspiration".

## GÉRALD PASSÉDAT

### ■ Un plat :

Le homard rôti, légèrement fumé à la cheminée. Un plat devenu un grand classique. Gérald Passédat admire la subtilité que Michel Guérard a amené à la tradition à travers ce plat.

### ■ Un dessert :

« Ses feuilletages, extraordinaires ! »

### ■ Un ingrédient :

La verveine. Ingrédient incontournable de la cuisine de Michel Guérard, devenu symbole de sa « Cuisine Santé Nature » ®, il a fait découvrir la verveine et son utilisation à de nombreux chefs. A Marseille, Gérald Passédat propose sa propre verveine, produite par le père Blaise.

### ■ Un souvenir :

Le potager, un des premiers chefs à avoir le sien.

## GÉRALD PASSÉDAT

■ **A dish.** *Homard rôti, légèrement fumé à la cheminée (Lobster Lightly Smoked in the Hearth).*

*This dish has become a great classic. Gérald Passédat admires the subtlety that Michel Guérard brings to tradition through this dish.*

■ **A dessert** *"His puff pastries, extraordinary!"*

■ **An ingredient.** *Verbena.*

*An essential ingredient in Michel Guérard's cuisine, it has become the symbol of his "Cuisine Santé Nature" ®, numerous chefs discovered verbena and its use thanks to him. In Marseille, Gérald Passédat proposes his own verbena produced by Père Blaise.*

■ **A memory.** *The kitchen garden, one of the first chefs to have his own.*

## JACQUES CHIBOIS

### ■ Un plat :

La salade gourmande, foie gras et haricots verts. Pour le chef étoilé de la Bastide Saint-Antoine, ce plat marque une première grande évolu-

tion de la cuisine française. « Pour la première fois, Michel Guérard faisait manger de la salade en début de repas, en associant les légumes à un produit noble ». A l'époque, associer foie gras et vinaigrette avait même fait scandale!

### ■ Une sauce :

La sauce vierge.

### ■ Un ingrédient :

L'huile d'olive. Originaire du Limousin, Jacques Chibois ne connaissait pas ce produit avant d'arriver dans les cuisines de Michel Guérard. « J'ai découvert l'huile d'olive grâce à lui, aujourd'hui, je ne pourrais plus m'en passer! ». Le chef est d'ailleurs depuis devenu producteur d'huile d'olive (*lire reportage page 72*).

## JACQUES CHIBOIS

■ **A dish.** *Gourmet salad, foie gras and green beans".*

*For the Michelin starred chef at the Bastide Saint-Antoine, this dish marks a first major change in French cuisine. "For the first time, Michel Guérard had people eating salad at the start of the meal, by associating vegetables with a noble product". At that time, associating foie gras and vinaigrette caused quite a scandal!*

■ **A sauce.** *The sauce vierge.*

■ **An ingredient.** *Olive oil.*

*Born in the Limousin, Jacques Chibois didn't know this product before he arrived in Michel Guérard's kitchens. "I discovered olive oil thanks to him and I can't imagine not using it today!" The chef has also become a producer of olive oil (see the report on page 72).*



Marquise-béchamel



Huile d'olive



Soufflé pomme-citron

# MICHEL GUERARD VU PAR VINCENT MAILLARD,

VINCENT MAILLARD,  
A PHILOSOPHY HANDED DOWN FROM CHEF TO CHEF

*S'il n'a pas directement travaillé aux côtés de Michel Guérard, Vincent Maillard, chef au Rivea, le restaurant du très tendance Hôtel Byblos à Saint-Tropez, hérite de l'esprit du maître à travers son formateur, le chef **Alain Ducasse**. Regards croisés.*

*Although he didn't work directly alongside Michel Guérard, Vincent Maillard, chef at the Rivea, the restaurant in the highly fashionable Byblos hotel in Saint-Tropez, has inherited the spirit of the master through his mentor, the chef Alain Ducasse. Comparative approaches.*

C'est à Eugénie-les-Bains que le chef multi-étoilé Alain Ducasse fit son apprentissage dans les années 80. Vincent Maillard, fidèle chef d'Alain Ducasse, a lui été formé au Louis XV à Monaco. C'est là qu'il découvre les saveurs du Sud et les meilleurs produits méditerranéens.

Des chefs qui ont en commun un grand respect de la nature, des saisons, des produits. Des chefs capables de faire de grands plats avec les produits les plus simples, qui concentrent leur assiette sur l'essentiel, à la recherche de simplicité et d'élégance. Des similitudes indéniables. « Comme Alain Ducasse, Michel Guérard réalise une cuisine simple mais très goûteuse, il y a le

respect du produit dans sa simplicité le tout allié à une grande technique. Le seul artifice est celui d'être bon » commente Vincent Maillard.

## Simplicité, terroir et authenticité

Le chef du Rivea at Byblos garde d'ailleurs un souvenir ému d'un séjour passé à La Ferme aux Grives, l'auberge de Michel Guérard. Vieilles pierres, vaste cheminée dans laquelle cuisent cochons de lait et volailles, plats du terroir à l'ancienne, ici règnent la simplicité et l'authenticité. « Tout est dans le détail, la décoration est soignée, c'est plaisant. Partout où l'on pose les yeux, c'est joli » se remémore Vincent Maillard. « Un gratin de

cèpes servi dans un coquelon, du saumon fumé à la cheminée, c'est une cuisine d'auberge lisible, tournée autour du produit, avec un esprit similaire à ce que propose Alain Ducasse chez lui, à La Bastide de Moustiers ».

Une filiation indirecte donc pour Vincent Maillard, qui hérite en filigrane d'une philosophie que Michel Guérard a transmis aux chefs qu'il a formé dans ses cuisines. « Michel Guérard est un chef que l'on ne peut qu'admirer ! C'est une idole pour les chefs de ma génération. Il n'a jamais été démodé. Sa cuisine aura marqué profondément la gastronomie française en restant, d'ailleurs, toujours très actuelle ».



Alain Ducasse



©Amaury Brac de La Perrière

Vincent Maillard

In the 1980s, the Michelin multi-starred chef Alain Ducasse was learning his craft at Eugénie-les-Bains. Vincent Maillard, the faithful chef of Alain Ducasse, was trained at the Louis XV in Monaco. That was where he discovered the flavours of the South and the finest Mediterranean products.

The chefs share a high regard and respect for nature, the seasons and the products. Chefs who can prepare truly great dishes with the simplest products, who concentrate their dishes on the essential, seeking simplicity and elegance. Undeniable similarities. "Like Alain Ducasse, Michel Guérard produces a simple but extremely tasty cuisine, with total respect for the product in all its simplicity and combined with very great technique. The only skill is to be good", remarks Vincent Maillard.

### Simplicity, terroir and authenticity

The chef at Rivea at Byblos also has a poignant memory of time spent at La Ferme aux Grives, Michel Guérard's country inn. Old stones, huge fireplaces in which suckling pigs and poultry were roasting, traditional terroir dishes, where simplicity and authenticity prevailed. "It was all in the details, the decoration was meticulous, it was pleasing. Everywhere you looked was pretty", recalls Vincent Maillard. "A gratin de ceps served in a small casserole dish, salmon smoked in the hearth, it was understandable country inn cuisine, revolving around the product, with a spirit similar to what Alain Ducasse offers at La Bastide de Moustiers".

An indirect heritage for Vincent Maillard, who has implicitly inherited a philosophy transmitted by Michel Guérard to the chefs who have trained in his kitchens. "Michel Guérard is a chef for whom you can only have admiration! He is an idol for chefs of my generation. He has always been in vogue. His cuisine has had a profound influence on French gastronomy and has always been very modern".



# AVANT-GARDE ET MODERNITÉ

AVANT-GARDE AND MODERNITY

*Homme de partage, Michel Guérard a transmis sa philosophie, faisant de son héritage une tendance très actuelle qui vit à travers les chefs formés à ses côtés.*

*A man who shares, Michel Guérard has transmitted his philosophy, making his legacy a very modern trend that lives on through the chefs who trained at his side.*

« L'univers de Michel Guérard, c'est un ensemble de notes qu'il associe pour créer des accords très identifiables » commente Arnaud Donckele, chef à La Vague d'Or à Saint-Tropez. Pour Eric Canino, c'est surtout le côté innovant et avant-gardiste du chef qui force son admiration : « Il a apporté des éléments totalement nouveaux dans la cuisine : le citron confit ou au sel, le gingembre, le vinaigre balsamique réduit, son apport est considérable ».

Quelque soit l'expérience, le lieu ou la durée, un passage dans les cuisines du monstre sacré de la gastronomie française, a marqué chacun des chefs formés par Michel Guérard. Une formation et surtout une confiance qui leur ont permis, par la suite, de déployer leurs ailes. Eric Canino, Arnaud Donckele, Gérald Pas-sédât, Jacques Chibois ou Vincent Maillard ont, chacun à leur manière,

gardé une filiation qui se lit encore aujourd'hui dans leur cuisine.

Aux cotés de Michel Guérard, ils ont appris la culture du produit. « Il a fait découvrir la verveine avec une utilisation différente, dans des plats ou des sauces. Il nous a transmis le respect du produit et à toujours mener une réflexion sur la manière de le travailler » commente Eric Canino.

Maître incontesté des sauces légères, Michel Guérard a opéré un virage à 360° dans la cuisine d'alors. Un héritage évident pour Arnaud Donckele qui réalise sa sauce vierge comme le maître. Eric Canino lui, a gardé, sans hésiter, la béarnaise, réalisée sans beurre, qu'il sert avec une côte de boeuf à sa très chic clientèle tropézienne.

Pour Jacques Chibois, Michel Guérard a aussi eu une empreinte consi-

dérable sur le final sucré du repas. « La corne d'abondance, ce dessert constitué de fruits était une révolution! » se rappelle-t-il. Alors que jusque là, les entremets classiques composaient les desserts de restaurant, Michel Guérard osa le fruit, le soufflé minute, le dessert chaud et devient le maître incontesté du feuilletage.

« Il avait 40 ans d'avance et reste encore aujourd'hui dans l'air du temps » dit de lui Eric Canino. Un point commun entre tous? L'admiration et le respect de ce chef qui a révolutionné la gastronomie française, certains le considérant comme un père, d'autres comme un idéal, chacun le reconnaissant comme un véritable personnage, unique en son genre, qui a su créer une maison à son image, élégante, champêtre et poétique.

**W**hen the universe of Michel Guérard, consists of a set of notes that he associates to create very recognisable tunes", comments Arnaud Donckele, a chef at the Vague d'Or in Saint-Tropez. For Eric Canino, it is above all the innovative and avant-garde aspects of the chef that he admires most: "He introduced totally new elements in cooking: confit or salted lemon, ginger, reduced balsamic vinegar, his contribution is enormous".

Whatever the experience, the place or the time spent, having been in the kitchens of this giant in French gastronomy has left its mark on each of the chefs trained by Michel Guérard. Training and more especially gaining the confidence that subsequently has enabled them to spread their wings. Eric Canino, Arnaud Donckele, Gérald Passédat, Jacques Chibois or Vincent Maillard have, each one in his

own way, retained a legacy that still features in their cuisine.

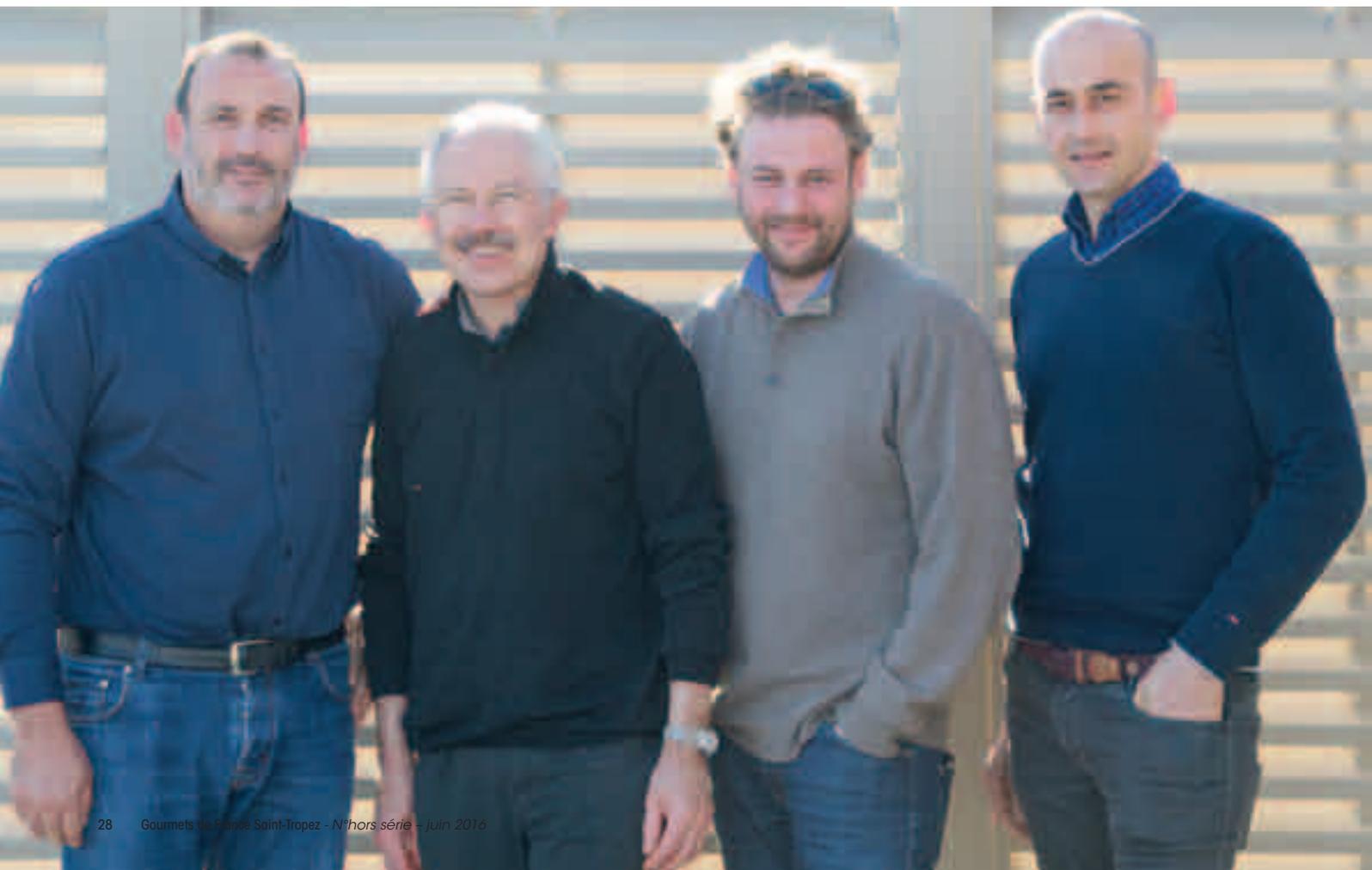
They learnt product culture while working alongside Michel Guérard. "He revealed verbena with a different use, in dishes or sauces. He transmitted this respect for the product and the need to always reflect on how you prepare it", notes Eric Canino.

Undisputed master of light sauces, Michel Guérard has effected a 360° turn of a cuisine of another time. An obvious legacy for Arnaud Donckele who makes his sauce vierge like the master. For Eric Canino, there is no hesitation: the béarnaise, made without butter that he serves with a prime rib of beef for his very chic Saint-Tropez clientèle.

For Jacques Chibois, Michel Guérard also had considerable influence on the type

of dessert at the end of the meal. "The corne d'abondance, the dessert with fruit, was a revolution!" he recalls. Up until then restaurant desserts were of the traditional type, but daring the unthinkable, Michel Guérard proposed fruit, a flash-prepared soufflé, hot desserts and became the undisputed master in the preparation of puff pastry.

"He was 40 years ahead of his time and remains today in tune with the times", says Eric Canino. Something they all have in common? Admiration and respect for this chef who has revolutionised French gastronomy, some considering him as a father figure, others as an ideal, while all recognise him as a real character, one of a kind, who has been able to create an establishment that, in his image, is elegant, rural and poetic.





# TRUFFES



## HUGOU DUMAS

SAS HUGOU-DUMAS  
Le Moulin  
83170 Rougiers  
Tél. : 04 94 37 32 32  
[hugou.dumas@orange.fr](mailto:hugou.dumas@orange.fr)



## ★ LA PLUS CÉLÈBRE TERRASSE DE SAINT-TROPEZ ! ★

**S**i Sénéquier est un objet de collection qui s'inscrit au patrimoine du tourisme varois avec le nougat comme joyau, c'est aujourd'hui davantage que cette légende : c'est un écrin particulier avec une âme et une histoire, un lieu de transmission où le meilleur passage de relais se fait grâce à une cuisine excellente et exigeante. Auparavant célébrée pour ses pâtisseries et ses cafés liégeois, immortalisée par ses chaises de toiles rouges, la Maison Sénéquier est dorénavant un restaurant à la recherche de la perfection qui propose des plats simples mais extraordinaires de justesse, aux cuissons précises et produits d'une extrême fraîcheur : omelette à la truffe et homard bleu, pour ne citer qu'eux, en émissaires du bon goût.

La plus célèbre et vaste terrasse du Var, la Maison la plus emblématique de Saint-Tropez sait recevoir et veille à votre confort et votre plaisir ; toutes ces attentions qui font que le café est devenu une grande maison.

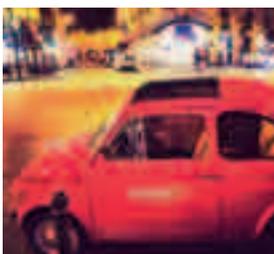
Au bord du port, les étoiles ne sont pas dans le ciel mais dans l'assiette, indubitablement.

### ★ *The most famous terrace in St. Tropez!*

*If Sénéquier is a collection item belonging to the Var region tourism heritage, with nougat as its gem, today it surpasses this legend: it's a special backdrop with a soul and a history, a place of transmission where the best transition is channelled through cuisine that is excellent and refined. Previously celebrated for its pastries and its liégeois cafés immortalised by its red canvas chairs, the Sénéquier establishment is now a restaurant with a quest for perfection that offers simple dishes but prepared with extraordinary precision, with precise cooking time and extremely fresh products: truffle omelette and blue lobster, among many others, are emissaries of this good taste.*

*The most famous and widest terrace in Var, the most iconic establishment in Saint-Tropez knows how to host and ensure your comfort and pleasure; among the considerations that have made this café a great establishment.*

*Along the port, the stars are not in the skies but in the plate, indubitably.*



### ★ LE RESTAURANT



\* LA PATISSERIE



OÙ NOUS TROUVER ?

CAFÉ SÉNEQUIER

Quai Jean Jaurès 83990 Saint-Tropez  
Tél. 04 94 97 20 20



LE SÉNEQUIER PÂTISSERIE

4 place aux Herbes - 83990 Saint-Tropez  
Tél. 04 94 97 00 90



WWW.SENEQUIER.COM



# Gérald Passédat

L'expression pure de la Méditerranée

*GÉRALD PASSÉDAT,  
THE PURE EXPRESSION OF THE MEDITERRANEAN*

*Passé par les cuisines de Michel Guérard le temps d'une saison, Gérald Passédat évoque ses souvenirs d'Eugénie-les-Bains...*

*Having spent barely a season in the kitchens of Michel Guérard, Gérald Passédat recalls his time in Eugénie-les-Bains, juxtaposing the amusing memory of enthusiastic youth and the admiration for the chef.*

Cuisinier de la Méditerranée, au plus près des saveurs maritimes, Gérald Passédat, chef triplement étoilé du restaurant marseillais Le Petit Nice, a côtoyé les cuisines d'Eugénie-les-Bains en 1980/1981, en même temps qu'un autre chef devenu lui aussi réputé, Michel Troisgros. Il y passe un an avant de reprendre aux côtés de son père et progressivement les cuisines du Petit Nice à Marseille.

Rebelle, passionné, avec toute la fougue de la jeunesse, Gérald Passédat garde un souvenir amusé de cette année passée en pleine campagne. « Je venais de Paris et j'arrivais à Eugénie, ça a été un choc ! Je me suis fait débarquer de chez Michel Guérard, confie le chef. J'étais trop turbulent, insoumis, j'avais vingt ans ! Quand on est jeune, on pense

tout connaître. C'est loin maintenant, mais j'ai regretté de pas avoir terminé cette saison ».

Avec le recul du temps passé, c'est aussi de l'admiration et du respect pour l'homme qui refont surface. « Michel Guérard est un personnage que j'admire et que j'admire de plus en plus. Nous avons chacun notre vision de la cuisine mais nous avons désormais de la complicité. Avec Christine (l'épouse de Michel Guérard, ndlr), ils ont su créer une maison somptueuse, avec du goût et le sens de recevoir ».

## Une cuisine enchanteresse

Aux Prés d'Eugénie, Gérald Passédat est préposé aux cuissons à la che-

minée, en contact direct avec le feu, puis chargé de préparer les repas personnels de Michel Guérard. Mais ce qui l'aura marqué, c'est surtout la place des herbes et des odeurs en cuisine, une cuisine qu'il qualifie « d'enchanteresse ». « La verveine de l'abbé, les herbes du curé, la menthe poivrée, il y avait une grande place pour les herbes, l'univers olfactif en cuisine était très imprégnant. Il m'a sensibilisé à toutes ces herbes ». Aujourd'hui, lui-même travaille la verveine, des infusions qu'il fait faire par le Père Blaise à Marseille, qui viennent ponctuer sa cuisine, expression tranchée et pure de la Méditerranée, comme par exemple, dans sa soupe de concombre au kiwi et à la verveine.

C'est là aussi que Gérald Passédat a découvert le potager du chef, un po-





• • •

tager dont il garde un souvenir fort. « C'est le premier potager que j'ai connu, il y avait le nom de chaque herbe, chaque légume inscrit en latin. » Aujourd'hui, le chef possède lui-même son potager sur le toit du Mucem (le Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée où se trouve le Môle Passédat) où il cultive toutes les herbes du bassin méditerranéen.

### La culture du produit d'exception

« Je me suis démarqué de chaque chef que j'ai connu, mais son esprit, sa démarche autour du produit, son côté nature m'ont très certainement imprégné ».

Très engagé auprès des producteurs locaux, Gérald Passédat mène depuis plusieurs années un travail pointu en tant que membre fondateur du Collège Culinaire de France pour mettre en avant les artisans



locaux, ses fournisseurs de produits d'exception. « Sans les producteurs, nous chefs, ne sommes rien! Avec le Collège Culinaire, nous travaillons à référencer ces producteurs de qualité. C'est une démarche passionnante ».

Avec la volonté de proposer le meilleur de la Méditerranée, de faire redécouvrir des poissons oubliés ou délaissés, Gérard Passédat a reconstitué au fil du temps un réseau de pêcheurs, avec aujourd'hui, une quinzaine de bateaux qui travaillent pour lui, lui apportant le meilleur de la Méditerranée, pratiquant une pêche raisonnée avec des techniques traditionnelles, respectueuses de l'environnement. « La démarche de pêcheur, chasseur, cueilleur de Michel Guérard a dû me marquer, c'est ce que je retranscris aujourd'hui sur la Méditerranée ».

De son Petit Nice, véritable promon-

toire sur la mer, le chef s'est créé une maison très personnelle, reflet de son identité, de son caractère. Maison phare, triplement étoilée au Guide Michelin depuis 2008, Le Petit Nice est le lieu de réflexion où le chef conçoit sa grande cuisine. Depuis, d'autres établissements estampillés Passédat ont vu le jour au cœur d'une ville en plein renouveau. Le Môle Passédat prend place au Mucem, « le catalyseur de la cuisine Méditerranéenne, le référent de ce qui se passe dans le bassin méditerranéen », un lieu où le chef partage toute la diversité des cuisines méditerranéennes, autour des gestes et des produits. Tout récemment, la table Albertine est venue enrichir la collection, une toute nouvelle adresse aux Docks à Marseille, une création très personnelle du chef, hommage à la cuisine de sa mère.

**A** Mediterranean chef, perfectly attuned to its maritime flavours, Gérard Passédat, a Michelin three star chef at Le Petit Nice restaurant in Marseille, worked in the Eugénie-les-Bains kitchens in 1980/1981, at the same time as another chef who has also made a name for himself, Michel Troisgros. A year went by before, initially alongside his father and then progressively on his own, he took charge of the kitchens at Le Petit Nice in Marseille.

*A rebel, full of passion and with all the enthusiasm of youth, Gérard Passédat has an amused memory of this year spent way out in the country. "I came from Paris and here I was way out in the country - it was quite a shock! At Michel Guérard's I was given my marching orders" recalls the chef. "I was too boisterous, disobedient, I was twenty years old! When you're young you think you know it all. All that's in the past now but I was sorry not to finish that season".*



## Gérald Passédat, un chef engagé

Viscéralement attaché au respect de la nature, de la biodiversité et de l'artisanat, Gérald Passédat est engagé dans plusieurs associations, représentatives de ses valeurs. Membre fondateur du Collège Culinaire de France, tout comme Michel Guérard, il travaille avec l'association à réunir les restaurateurs, artisans et producteurs de qualité autour de valeurs communes. Passion du métier, respect du produit de qualité et défense du patrimoine culinaire artisanal les unissent au quotidien. Il est également Président de Gour méditerranée, une association créée en 2012 qui réunit les chefs représentants de la diversité culinaire locale pour « promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale »

*Gérald Passédat, a committed chef  
Deeply committed to the principles of nature conservation, biodiversity and craftsmanship, Gérald Passédat is active in several associations which represent his values. A founder member of the Collège Culinaire de France, just like Michel Guérard, he works with the association to unite restaurant managers and owners, artisans and producers of quality around common values. True passion for the job, total respect for quality products and absolute defence of an artisan culinary heritage bring them all together on a daily basis. He is also President of Gour méditerranée, an association created in 2012 bringing together chefs representing the local culinary diversity to "promote the know-how and gastronomy of Marseilles and Provence".*



• • •

*With hindsight, it is also the admiration and respect for the man that he remembers. "Michel Guérard is someone I admired and continue to admire more and more. We each have our vision of cooking but there is now an affinity between us. With Christine (the wife of Michel Guérard, Ed.), they have managed to create a magnificent establishment, with taste and the art of making you feel welcome".*

## Enchanting cuisine

*At Prés d'Eugénie, Gérald Passédat worked on open fire cooking and was in charge of preparing the personal meals of Michel Guérard. But what marked him then was above all the importance of herbs and aromas in cooking, a type of cooking that he refers to as "enchanting cuisine". "Abbot's verbena, curate's herbs, peppermint, herbs were very important and the smells would permeate the kitchen. He made me aware of all these herbs". He himself now uses verbena, with infusions made by Père Blaise in Marseilles and which feature in his cuisine, a pure and frank expression of the Mediterranean, such as in his cucumber, kiwi and verbena soup.*

*It was also there that Gérald Passédat discovered the chef's kitchen garden, a*

*garden that he remembers vividly. "It was the first kitchen garden that I'd seen, there was a Latin name for each herb and each vegetable." Today the chef has his own kitchen garden on the roof of the Mucem (Museum of the Civilisations of Europe and the Mediterranean, the location of the Môle Passédat) where he grows all the herbs of the Mediterranean basin.*

## Cultivating exceptional products

*"I've always distanced myself from each chef that I've known, but his intellect, his approach to the product, his very natural side have certainly influenced me".*

*Very active in supporting local producers, Gérald Passédat has, as a founding member of the Collège Culinaire de France, been involved for a number of years in promoting local artisans, his suppliers of exceptional products. "Without the producers and growers, we chefs are nothing! With the Collège Culinaire, we are working to reference these quality producers. It is a fascinating task".*

*Determined to offer the very best of the Mediterranean, to rediscover and serve long forgotten and less fashionable Mediterranean fish, Gérald Passédat has, over*

*time, built up a network of fishermen comprising some fifteen boats today who work for him, supplying the best of the Mediterranean and practising intelligent and sustainable fishing methods using traditional techniques that do not harm the environment. "I must have been influenced by Michel Guérard's fisherman, hunter, picker approach, this is what I am now doing on the Mediterranean".*

*At Le Petit Nice, on a promontory overlooking the sea, the chef has created a highly personal establishment that reflects his identity and his character. An outstanding establishment, with three Guide Michelin stars since 2008, Le Petit Nice is a place of reflection where the chef conceives his great cuisine. Other establishments bearing the Passédat hallmark have opened in the heart of a city that is in the midst of being revitalised. Le Môle Passédat is at the Mucem, "the catalyst of Mediterranean cuisine, the reference for what is happening in the Mediterranean basin", a place where the chef shares the full diversity of all Mediterranean cuisines, around actions and products. Quite recently, la table Albertine has enhanced the collection, a brand new address in the Docks in Marseilles, a very personal creation by the chef and a homage to his mother's cuisine.*

St-Tropez

Golf de St-Tropez



Ramatuelle

Baie de Pampelone

# LES SPOTS

IMMANQUABLES

de Saint-Tropez





©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



# MOOREA PLAGE

1

## UNE TABLE À L'EMPYRÉE.

Il n'existe de lieu iconique sans une histoire unique. À **Moorea** c'est celle d'une famille qui a su, au fil des générations, transformer le petit cabanon de plage des années cinquante en une plage incontournable et prisée. Aujourd'hui c'est **Christophe Coutal, l'enfant du pays**, qui accueille une clientèle à la fois discrète, familiale, festive et VIP.

Dans ce cadre paradisiaque on se plaît à se prélasser tout autant que l'on se régale d'une cuisine aux accents du sud à la fusion de l'est vers lequel elle s'oriente. La partition que joue le **chef Jérôme Larmat** devant son piano, mêle aussi bien les ris de veau gourmands de la Maison Soubie, que

le wok de bœuf thaï et les plats de poissons détox hypocaloriques pour celles et ceux qui n'oublient pas que le port du bikini est à proximité ! Les douceurs permettent pourtant de jouer les prolongations de la délectation avec l'inénarrable tarte tropézienne, les glaces Barbarac, le café gourmand La Durée... Que ce soit pour un déjeuner les pieds dans l'eau ou les yeux dans le bleu, la qualité de cette table, approvisionnée en produits locaux et de saison, est d'une constance et régularité absolue. Gageons que pour parfaire cette expérience délicieuse, l'amabilité de l'équipe soit aussi plaisante que celle de ceux qui partagerons avec vous ces belles assiettes.

### Empyrean dining

*There are no iconic places without unique backgrounds. In Moorea, it's that of a family that over generations mastered the art of transforming the small beach side fifties cottage into an outstanding popular beach. Today, it's Christophe Coutal, a son of the soil, who hosts a discrete, family-based, festive and VIP client base. In this heavenly setting it feels equally good to loll about as it does to enjoy the cuisine featuring a hint of southern cuisine in fusion with the east, towards which it's oriented. The piece played by chef Jérôme Larmat at his piano is to the tune of an equal blend between the decadent*

*sweetbreads of Maison Soubie and Thai beef stir-fry, and low calorie detox fish dishes for those who bear in mind wearing their bikinis nearby! Yet the sweets allow for extra time to delight in the ineffable tarte tropézienne, Barbarac ice cream, La Durée decadent coffee...*

*Whether for lunch with feet dangling in the water or staring into the blue horizon, the quality of its meals, supplied with local and seasonal products, is of absolute consistence and regularity. Let's bet that to perfect this delicious experience, the friendliness of the team is also as pleasant as that of those who will share the lovely meals with you.*



©Amaury Brac de La Perrière

OÙ NOUS  
TROUVER ?



## MOOREA PLAGE

Chemin des Moulins - 83350 RAMATUELLE  
Tél : 04.94.97.18.17 - Fax : 04.94.97.24.72  
Email : info@moorea-plage.com

Retrouvez l'agenda de nos événements sur **Facebook** : [www.facebook.com/mooreaplage](http://www.facebook.com/mooreaplage)

[WWW.MOOREAPLAGE.FR](http://WWW.MOOREAPLAGE.FR)

# Bagatelle Beach

St Tropez



SUMMER

2016

WHERE MEMORIES ARE BUILT & LIFE IS SWEET

Route de l'Épi, Plage de Pampelonne - 83550 Ramatuelle, France  
+33(0)4.94.79.83.25 | [st-tropez@bistrobagatelle.com](mailto:st-tropez@bistrobagatelle.com) | [www.bistrobagatelle.com](http://www.bistrobagatelle.com)  
#bagatellebeach | [f bagatellesttropez](#)

New York Los Angeles Sao Paulo St. Barth St. Tropez Miami Cancun III Dubai Rio de Janeiro Porto del Este



## Des instants inoubliables

**B**agatelle Beach dans la grande tradition tropézienne est un endroit pour tous, un déjeuner en famille ou entre amis saura s'achever dans une atmosphère de fête, avec le **DJ Kris Corleone aux platines**.

Offrant une carte variée ainsi qu'une ambiance décontractée, c'est dans un climat convivial qu'**Aymeric Clemente et Rémi Laba** vous recevront en toute hospitalité, **les pieds dans l'eau**. Aux fourneaux, vous y trouverez le **chef Nicolas Cantrel**. Elève d'Alain Ducasse et chef original du restaurant Bagatelle à New York, il vous proposera une carte méditerranéenne de qualité et variée où tout le monde y trouvera son bonheur.

Pour les amateurs de la plage, **Bagatelle Beach** vous proposera 200 matelas au bord de l'eau où les plagistes sauront être à vos petits soins. Pour ceux qui souhaitent une certaine intimité, un confort unique et un déjeuner les pieds dans le sable, Bagatelle Beach vous proposera cette année encore un espace privée composé de double beds, une cabine de change, une douche, un toilette privé ainsi qu'une belle table dans le sable, pour un déjeuner inoubliable. **Bagatelle Beach sera une fois de plus le must de votre été tropézien, où de merveilleux souvenirs seront constitués.** Vous repartirez avec un sourire garanti et surtout l'envie folle d'y retourner très vite.

2

## ÉVÈNEMENTS / EVENTS

**04/07** : Independence Day

**14/07** : Bastille Day

**28/07** : King of Jungle

**04/08** : Love Boat

### Unforgettable moments

Bagatelle Beach, following in the footsteps of the other legendary St Tropez venues, is a destination for everyone where a family lunch or an afternoon amongst friends will end in a festive atmosphere, led by renowned DJ Kris Corleone. Showcasing a diverse menu and relaxed ambiance, it is in a friendly environment that owners Aymeric Clemente and Remi Laba will welcome you for a day by the water. In the kitchen, Executive Chef Nicolas Cantrel is at the helm. Pupil of Alain Ducasse and Bagatelle New York's original Executive Chef, he will delight you with a delightful Mediterranean fare of the highest quality. The menu was designed to appeal to everyone and please every craving. When it comes to beach lovers, Bagatelle Beach offers over 200 lounges chairs and day beds, inches from the Mediterranean Sea where our beach boys will be attentive to our every need.

For clients that require more intimacy, some privacy and wish for unparalleled comfort as well as having lunch their feet in the sand. Bagatelle Beach will continue to offer a private beach area equipped with its own bathroom, shower, multiple daybeds along with your own large dining table set in the sand for an unforgettable lunch and the ultimate indulgence. Bagatelle Beach has established itself as a must go during your summer in Saint-Tropez and the Riviera's hotspot. This is a place where everlasting memories will be built and where you are guaranteed to leave with a smile and the desire to return for another visit very soon.



OÙ NOUS  
TROUVER ?

[www.bistrotbagatelle.com](http://www.bistrotbagatelle.com)

Facebook : Bagatelle Beach St-Tropez

Instagram : bagatellebeach

### BAGATELLE BEACH

Route de L'Epi  
Plage de Pampelonne  
83350 Ramatuelle

Tél. : +33 (0)4.94.79.83.25

[st-tropez@bistrotbagatelle.com](mailto:st-tropez@bistrotbagatelle.com)



# TROPICANA

## LA PLAGE

3



©Amaury Brac de La Perrière

©Amaury Brac de La Perrière

## “ On dirait le Sud ”

C'est le parcours d'un enfant du sud-ouest, formé à Souillac, devenu chef dans le sud est. L'histoire d'un passionné passionnant qui découvre à vingt ans **l'huile d'olive, le thym, les fleurs de courgette**; tous ces produits qui convoquent la Provence, le soleil et qui rayonnent dans les assiettes.

**En digne héritier d'Alain Ducasse** chez qui il a passé plus de dix ans, à Paris, à Monaco, à La Bastide de Moustiers, Eric Santalucia le cite modestement et avoue ne faire « que rendre très bon ce qui est déjà très beau ». **Cette philosophie d'une cuisine simple, respectueuse des produits** est le legs de son mentor à qui il doit sa première place de chef. Ainsi, les poissons des pêcheurs de St-Tropez côtoient les arrivages du maraîcher: **légumes et fruits de saisons, artichauts, petits pois et tomates « qui ne passent jamais par le frigo »**. Le jeune chef (avec pourtant déjà vingt ans de métier!), très à l'écoute de ses clients propose des plats d'ici tels que les calamars à la provençale et les petits farcis tout comme les seiches très demandées, mais il reste surtout guidé par la saisonnalité et le goût du vrai. C'est ainsi qu'**à Tropicana La Plage on choisit son poisson cru avant que le chef ne vous le prépare** « aux petits oignons » et que les serveurs, très impliqués dans la poursuite d'une assiette de qualité lèvent les filets. Entouré d'une équipe investie, qu'il implique au quotidien, **Eric Santalucia** s'inscrit à l'opposé de ces chefs qui veulent garder un secret. Au contraire, ayant lui même reçu en héritage une certaine idée du partage, s'attache à son tour à transmettre de véritables valeurs culinaires à ses pairs.

*« Il suffit que l'on me dise merci et au revoir pour me rendre heureux », la modestie à définitivement très bon goût !*

### Sure feels like Southern France

*It's the journey of a southwestern France native, trained at Souillac, who later became a chef in southeastern France. It's the tale of a fascinating passionate character, who at age twenty discovered **olive oil, thyme, courgette flowers**; all products that conjure up the French Provence, the sun illuminating a dish.*

***Worthy heir of Alain Ducasse** in whose establishment he spent more than ten years, in Paris, Monaco and in La Bastide de Moustiers, Eric Santalucia quotes him modestly and admits that he only "makes very good what is already very lovely".*

***This philosophy of simple cuisine respectful of products** is the legacy of his mentor to whom he owes his first chef job. And so, fish from St. Tropez fishermen come into contact with incoming fresh garden produce: **seasonal vegetables and fruits, artichokes, peas and tomatoes "that never make it to the fridge"**.*

*The young chef (despite twenty years of expertise!) is very open to his customers and proposes local dishes such as squid à la provençale and stuffed vegetables, as well as the very popular cuttlefish, but he is mainly guided by seasonality and a quest for authentic taste. As such **at Tropicana La Plage you get to choose your fish before the chef prepares it for you with the greatest care, and the servers, very attentive to maintaining a quality meal, serve the fillets for you. Surrounded by a committed team, whose input he puts to use daily, Eric Santalucia is the polar opposite of chefs who want to keep things secret. On the contrary, having himself received the legacy of a certain sense of sharing, he is in turn keen on transmitting real culinary values to his peers.***

*"All I need is a thanks and goodbye to be happy", modesty certainly comes with very good taste!*

[WWW.TROPICANALAPLAGE.COM](http://WWW.TROPICANALAPLAGE.COM)

PUBLI-GOURMETS



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière

# TROPICANA

LA PLAGE

OÙ NOUS  
TROUVER ?

## TROPICANA

Route de Bonne Terrasse  
Plage de Pampelonne  
83350 Ramatuelle  
Tél.: 04 94 79 83 96

[www.tropicalalaplage.com](http://www.tropicalalaplage.com)



## *Place des Lices*

4

**S**i Dieu créa la Femme, Alexandre Micka créa le dessert unique: **La Tarte Tropézienne**. Et la pâtisserie va devenir l'emblème de la place des Lices.

C'est en **1955** alors que s'impriment sur une pellicule quelques scènes des plus mythiques de l'histoire du cinéma, qu'à quelques pas, le pâtissier ouvre boutique et prépare cette brioche gourmande garnie d'un mélange de deux crèmes inspirée d'une recette de sa grand-mère. Cette gourmandise familiale séduit l'équipe du film et **c'est la muse de Saint-Tropez, Brigitte Bardot, qui suggère au pâtissier de baptiser cette merveille de dessert : La Tarte Tropézienne**. Au même titre que son clocher coloré en fait sa carte postale, le village provençal possède dorénavant sa référence sur la carte des desserts qui dépasse les frontières du Var mais dont le savoir faire inimitable reste une affaire secrète et bien gardée.

Soixante et un ans plus tard, **la boutique historique de la Place des Lices** fraîchement rénovée accueille tous ceux qui, de passage ou résidents, succombent à cette pâtisserie iconique.

**Et pour parfaire l'expérience totale, laissez vous tenter par un déjeuner provençal réalisé à partir de produits du marché dans cette boutique fraîchement rénovée en admirant les joueurs de pétanque et surtout en le parachevant de ce dessert si tentant !**





# LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

## Place des Lices

*If God created Woman, Alexandre Micka created the single most unique dessert: The Tarte Tropézienne. And pastry went on to become the emblem of the Place des Lices.*

*It's in 1955, while some of the most iconic scenes in cinema history were being captured on film, that, just a few feet away, the pastry chef set shop and prepared this decadent brioche garnished with a blend of two creams inspired by a recipe from his grandmother. This decadent family pastry seduced the film crew, and it's the muse of Saint-Tropez, Brigitte Bardot, who suggested to the pastry chef to name this wondrous dessert: The Tarte Tropézienne. Much like its colourful bell tower provides its reference postcard image, the Provençal village now has its own dessert, which has gone beyond the borders of the Var region in France, but whose unrivalled know-how remains a well-kept secret.*

*Sixty-one years later, the newly renovated historical boutique at Place des Lices welcomes all who, whether journeying through or residing in the area, can only but yield to this iconic cake.*

*And to perfect the entire experience, let yourself be tempted by a Provençal lunch prepared with products from the local market in this newly renovated boutique, while admiring the lawn bowling pétanque players and finish it off with the ever so tempting dessert!*



où nous  
TROUVER ?

# LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955. SAINT-TROPEZ —

## RÉOUVERTURE de la boutique historique

Place des Lices, 83310, Saint-Tropez  
Tél. : 04 94 97 94 25

[WWW.LATARTETROPEZIENNE.FR](http://WWW.LATARTETROPEZIENNE.FR)

# *Douceurs de l'été*

*SWEET PLEASURES OF SUMMER*

*Trois maisons emblématiques, trois chefs pâtissiers,  
pour une série de douceurs incontournables,  
à déguster en terrasse ou à l'ombre des platanes  
de la Place des Lices.*

*Three emblematic establishments, three pastry chefs, for a series of essential sweet  
pleasures to savour on the terrace or under the plane trees on the Place des Lices.*



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



## LAURENT CAVAZZA,

Artisan pâtissier et confiseur, boutique Marcel & Cavazza  
artisan pastry chef and confectioner, Marcel & Cavazza boutique

### Les croissants aux pignons

Des ingrédients de qualité. C'est le principe fondamental de Laurent Cavazza, pâtissier et confiseur, qui perpétue la tradition familiale en fabriquant de manière artisanale ses croissants aux pignons. Des amandes broyées avec du sucre, roulées dans des pignons du bassin Méditerranéen, toutes les saveurs provençales se concentrent dans cette confiserie d'antan.

### Le chocolat amandes-noisettes

Une recette que Laurent Cavazza, formé dans la célèbre maison Lenôtre, met au point dans son petit laboratoire de la rue Clémenceau. Des plaques de chocolat noir ou au lait, garnies d'amandes et de noisettes grillées maison, fruit d'un travail délicat qui nécessite savoir-faire. Avec

plus de 30 ans de pratique, on peut lui faire confiance les yeux fermés !

### Les Florentins

Pour réaliser cette indémodable gourmandise, le chocolatier sélectionne les meilleures matières : chocolat Valhrona, oranges confites de l'Ardèche, bigarreaux confits d'Apt, miel du Vercors. Ajoutez à cela son savoir-faire et le respect à la lettre des règles immuables, vous obtiendrez un best-seller de la boutique !

### Croissants with pine kernels

*Quality ingredients. This is a fundamental principle for Laurent Cavazza, pastry chef and confectioner, who is continuing the family tradition by making his croissants with pine kernels in the traditional handmade manner. Crushed almonds and sugar, rolled in pine kernels from the Mediterranean basin, all the flavours of Pro-*

*vence are concentrated in this confectionery of old.*

### Almond-hazelnut chocolate

*A recipe that Laurent Cavazza, who cut his teeth at the celebrated maison Lenôtre, has perfected in his tiny laboratory in the rue Clémenceau. Thin slabs of dark or milk chocolate, with a homemade almond and hazelnut filling, the result of delicate work requiring expertise and know-how. With over 30 years' experience, you can have complete confidence in the result!*

### Les Florentins

*To ensure this timeless treat is a success, the chocolatier selects the very best ingredients: Valhrona chocolate, crystallised oranges from the Ardèche, crystallised bigarreaux cherries from Apt, honey from the Vercors. Add to this his know-how and absolute respect for hard and fast rules and you end up with one of the boutique's best sellers!*

## DOUCEURS



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



## JULIEN REBOUS,

Chef-pâtissier chez Sénéquier / pastry chef at Sénéquier

### Les biscuits secs

Tradition et authenticité composent ces biscuits indémodables. Croisants aux pignons, macarons craquelés, cerises et tuiles amandes sont préparés à la main avec des ingrédients de premier choix, sans arômes artificiels. Le pâtissier mêle avec bonheur travail artisanal, saveurs d'antan et classicisme réconfortant.

### Le Nougat

Une tradition centenaire pour ce nougat blanc préparé artisanalement. Du miel de lavande d'un producteur local, des amandes et pistaches de qualité, une longue cuisson dans une cuve en cuivre, ce sont là les ingrédients de ce produit phare de la maison Sénéquier. Une recette à succès, inchangée depuis 120 ans.

### La Meringue-Chantilly

Une gourmandise emblématique de l'institution tropézienne ! Julien Rebous travaille des produits de qualité pour confectionner cette meringue cuite lentement. Il faut un sacré savoir-faire pour obtenir cet intérieur moelleux associé à une coque croquante, le tout garni d'une généreuse chantilly montée au lait entier et quelques fruits rouges de saison. A savourer sur la célèbre terrasse rouge !

### Meringue-Chantilly cream

An emblematic treat at this St Tropez institution! Julien Rebous uses only quality products to concoct this slowly baked meringue. It takes considerable skill and know-how to obtain this soft creamy inside associated with the crunchy shell, topped with a generous serving of whole

milk Chantilly whipped cream and some seasonal red fruit. To be enjoyed on the famous red terrace!

### Nougat

A century old tradition for this handmade white nougat. Lavender honey from a local producer, quality almonds and pistachios, slowly steamed in a copper bain-marie, that is the secret of this speciality of maison Sénéquier. A favourite recipe that has not changed in 120 years.

### Dry biscuits

Tradition and authenticity are the ingredients for these timeless biscuits. Croisants with pine kernel, crazed macaroons, cherries and almond tuiles are handmade with premium ingredients, with no artificial aromas. The pastry chef happily combines traditional methods, flavours from former times and comforting classicism.



**SENEQUIER**

DOUCEURS



©Amaury Brac de La Perrière

©Amaury Brac de La Perrière



## PHILIPPE GROUILLER,

Chef pâtissier La Tarte Tropézienne / Pastry chef at La Tarte Tropézienne

### La Tropézienne

Une pâtisserie devenue mythique ! Généreuse et gourmande, on ne peut résister à cette brioche moelleuse garnie de la fameuse crème tropézienne, une recette jalousement gardée depuis 60 ans. Cet été, Philippe Grouiller la décline en 'baby', une collection inédite aux saveurs des collines : thym-citron, pêche de vigne, arbouze, citron ou framboise.

### Le Castel

Le chef revisite cet été un grand classique de la pâtisserie provençale et lui apporte un raffinement et une modernité pleinement 2016. Une dacquoise aux amandes recouverte de crème tropézienne, déclinée ici à la praline et un glaçage au chocolat au lait parsemé d'amandes grillées pour le croustillant. Un péché de douceur pour les fondu(e)s de chocolat!

### Le Tian abricot-pêche

Inspiré par le tian, ce plat de légumes du soleil incontournable dans la cuisine du Sud, Philippe Grouiller en imagine la version fruits. Les saveurs et senteurs de saison caractérisent cette élégante pâtisserie. Brioche, abricots citronnés, crème tropézienne à la vanille Bourbon et confit de pêches-abricots, un dessert tout en légèreté et finesse.

#### La Tropézienne

*A patisserie that has become a legend in its own time! Generous and gourmand, as a dessert or on the hoof, who can resist this creamy brioche and celebrated St Tropez cream filling, a recipe that has been closely guarded for 60 years. This summer, Philippe Grouiller is presenting a 'baby' version, a new collection with flavours*

*from the hills: thyme-lemon, vine peach, strawberry tree fruit, lemon or raspberry.*

#### Le Castel

*The chef is taking a fresh look this summer at Provençal pastries and introducing a truly 2016 refinement and modernity. An almond Dacquoise covered in St Tropez cream, with pralines and a milk chocolate icing sprinkled with crunchy toasted almonds, a taste of heaven for chocolate lovers!*

#### Apricot and peach Tian

*Inspired by the tian, a dish of sliced Provençal vegetables that is a signature dish in the cuisine of the region, Philippe Grouiller has imagined a fruit version. Seasonal flavours and fragrances are the hallmark of this elegant pastry. Brioche, lemony apricots, St Tropez cream with Bourbon vanilla and crystallised peach-apricot, a light dessert with a touch of finesse.*



# Les grands



01

**6L****MATHUSALEM**Château Volterra à Ramatuelle  
chateauvolterra.com

02

**3L****JEROBOAM**Château Saint-Maur à Cogolin  
chateausaintmaur.com

03

**6L****MATHUSALEM**Domaines de La Croix & La Croix Valmer  
domainedelacroix.com

04

**6L****MATHUSALEM**Domaine Bertaud Belieu à Gassin  
bertaud-belieu.com

05

**6L****MATHUSALEM**Château Barbeyrolles à Gassin  
barbeyrolles.com

06

**3L****JEROBOAM**Château de Chausse à La Croix Valmer  
chateaudechausse.fr

07

**3L****JEROBOAM**La ferme des lices à Saint-Tropez  
lices-vin-saint-tropez.fr

08

**6L****MATHUSALEM**Domaine Val d'Astier à Cogolin  
domainevaldastier.com

# flacons

## de la presqu'île



© Amaury Brac de La Perrière

09

**3L****JEROBOAM**Les Celliers des Vignerons à Ramatuelle  
celliersdusud.com

10

**3L****JEROBOAM**Domaine la Raullière à Gassin  
domainedelaraouillere.com

11

**1,5L****MAGNUM**Domaine de la Gisle à Cogolin  
domainedelagisclle.com

12

**3L****JEROBOAM**Domaine La Bastide Blanche à La Croix Valmer  
bastide-blanche.fr

13

**6L****MATHUSALEM**Commanderie de Peyrassol à Flassans-sur-Issole  
peyrassol.com

14

**3L****JEROBOAM**Château Minuty à Gassin  
minuty.com

15

**1,5L****MAGNUM**Château des Marres à Ramatuelle  
chateaudesmarres.com

16

**1,5L****MAGNUM**Les Celliers du Sud à Ramatuelle  
celliersdusud.com

17

**3L****JEROBOAM**Chevalier Torpez Vignobles de Saint-Tropez  
vignobles-saint-tropez.com



## *L'avis de Stéphane Patry...*

### *Château Volterra*

01 En Haut de Camarat il y a Volterra, un Charmant Château ou on y respire le bon vin et ces plaisirs y sont partagés, l'Art est aussi présent sur l'étiquette que dans la bouteille.

### *Château Saint-Maur*

02 Tout petit mes parents m'habillaient de vêtements signés de la première lettre du nom de son propriétaire, plus tard je regardais Greg Lemond gagné le Tour de France avec la même lettre sur le dos et aujourd'hui je me délecte de ses vins, c'est ce que j'appelle la pluri-culture à la française.

### *Domaine de la Croix*

03 Merveilleux Cru Classé en 1955 de Provence, ce domaine nous ravie avec ses vins rosé claire aux arômes rafraichissant.

### *Domaine Bertaud Béliou*

04 On ne peut pas entrer réellement dans la presqu'île sans passer devant les vignes de Bertaud Béliou, celles qui nous donne d'années en années ces vins frais et plaisants.

### *Château Barbeyrolles*

05 C'est l'un des vins de Madame Regine Sumeire, avec cette fameuse couleur « pétale de rose », on peut dire qu'elle nous a aidée à éclaircir l'idée que l'on se fait, grâce à cette couleur légère comme un rosé de Provence qui suffit à égailler nos papilles.

### *La Ferme des Lices*

07 8 hectares de vignes au milieu des plus belles villas, pour un plaisir dont les saveurs n'ont d'égale que la beauté de leur entourage.

### *Domaine Val d'Astier*

08 C'est avec le cœur Bourguignon que l'homme fait pousser la vigne là où il y avait des moutons et un savoir-faire provençal que tous les ans nous y dégustons des vins complexes et généreux à l'image de ceux qui les façonnent.

### *Domaine de la Rouillère*

10 « Le Nord et le Sud », si cette histoire nous a fait connaître quelques acteurs de la vie tropézienne, Magalie et Bertrand nous ont habitués tous les ans à goûter les plaisirs de l'été avec leurs différents vins rosés du Domaine de la Rouillère.

### *Domaine de la Bastide Blanche*

12 Profégé des hommes par les falaises et la mer, le domaine de la Bastide Blanche produit un vin clair comme les eaux du Cap Lardier qui le borde, aux arômes frais et délicats comme les embruns qui caressent ses vignes.

### *Château Peyrassol*

13 Déjà 8 siècles d'Histoire du vin dans cette commanderie Templière toujours à la pointe et à la recherche du meilleur, le rosé translucide de Peyrassol laisse passer la lumière autant qu'il interpelle vos sensations gustatives.

### *Château Minuty*

14 « La Classe Internationale », c'est un peu de Provence dans la bouche du monde entier, présent presque partout sur la planète vin, il tire vers le haut les joies Tropéziennes.

### *Château des Marres*

15 Le Château des Marres se trouve sur le bord de la route des plages, c'est un peu comme qui dirait « le pays du Milieu », la presqu'île entoure le château et ce dernier lui rend un nectar au centre de ses plaisirs.

MILLÉSIMA  
LA CAVE  
SAINT-TROPEZ

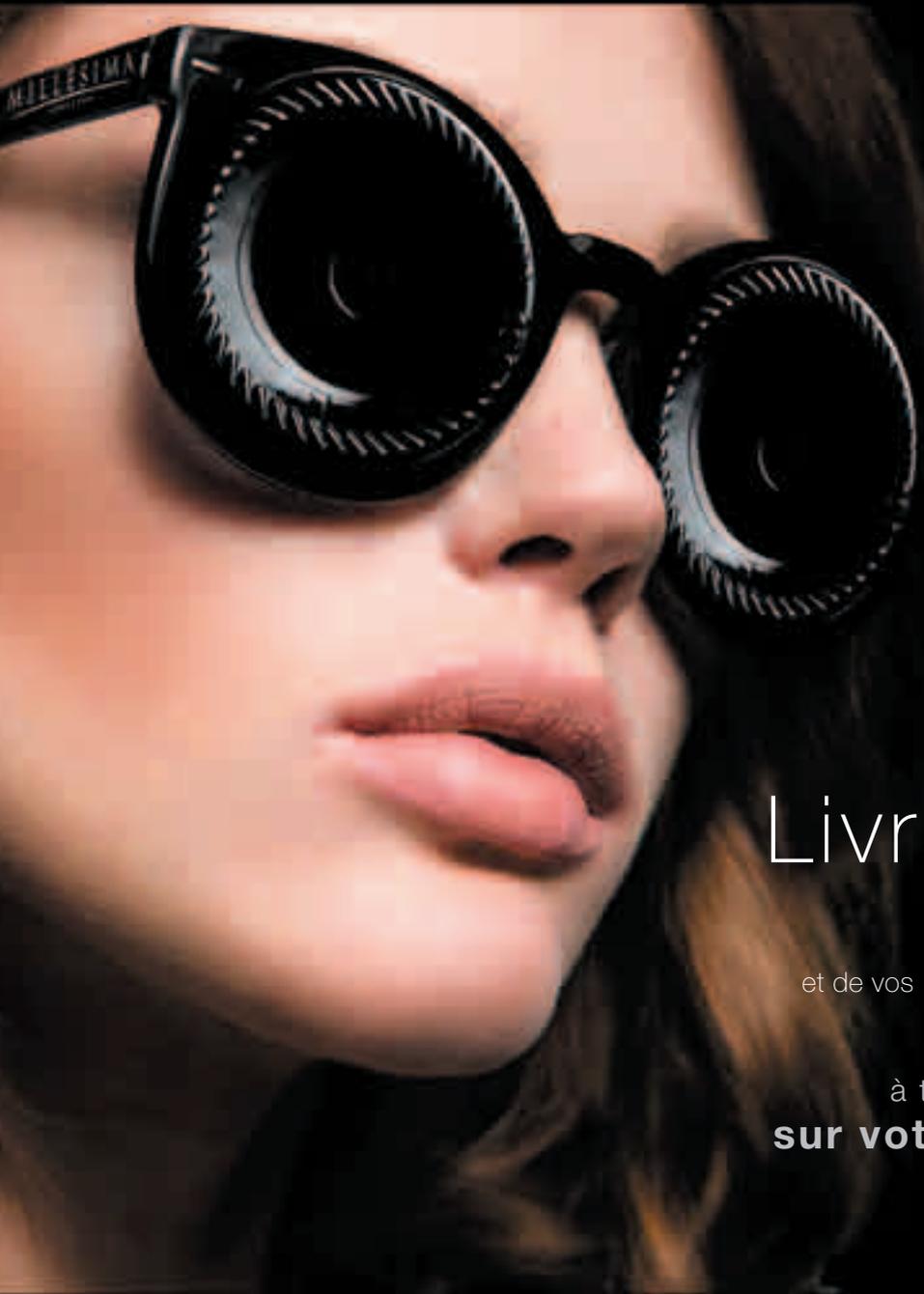


# MILLÉSIMA

## LA CAVE

S A I N T - T R O P E Z

L'Adresse pour acheter les meilleurs crus & les meilleurs millésimes



Livraison

de vos

**Vins**

et de vos

**Champagnes**

à température de dégustation

**sur votre yacht ou à votre villa**

Stéphane Patry

**04 94 49 18 30 – 06 21 67 88 94**

Quartier de la Bouillabaisse, Saint-Tropez

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

VIN

# *Le rosé*

## *Bertaud-Belieu*

dans le monde

*BERTAUD-BELIEU ROSÉ AROUND THE WORLD*

*Prestigieux domaine viticole situé à Gassin,  
Bertaud-Belieu s'exporte aujourd'hui bien au-delà  
des frontières provençales.*

*A prestigious wine growing domain at Gassin, Bertaud-Belieu wines are today exported  
far beyond the frontiers of Provence.*



L'image de Saint-Tropez est une « vitrine dans le monde entier » commente Karim Jeribi, directeur du Domaine de Bertaud-Belieu. A travers les vins du Domaine, produits à l'entrée de la presqu'île de Saint-Tropez, c'est aussi le mythe tropézien qui voyage dans le monde entier, de New-York à Miami, en passant par Saint-Barthélemy ou Sao Paolo. Les américains qui viennent en vacances en Provence et consomment du rosé sur la plage, le ramènent chez eux, l'image de Saint-Tropez voyage et plaît beaucoup aux Etats-Unis.»

## Des brunchs qui ont lancé une mode

Autre phénomène marquant dans l'histoire du rosé de Bertaud-Belieu, la mode renouvelée des brunchs festifs lancés dans la ville qui ne dort jamais aux alentours de 2008. « Des restaurants comme Bagatelle et Lavo ont commencé à proposer une ambiance night-club, des fêtes très sélects qui se déroulaient l'après-midi, au printemps et à l'automne. Les new-yorkais se sont alors appropriés nos rosés pour faire la fête » se remémore Karim Jeribi.

Le Domaine de Bertaud-Belieu a alors été le premier à proposer de grands flacons, Jéroboham, Réhoboram, Mathusalem, Salmanazar et Balthazar, marquant leur empreinte dans ces fêtes endiablées. « Ces grandes bouteilles attirent l'oeil, c'est festif! Notre premier Mathusalem aux Etats-Unis s'est vendu 10.000 dollars et en 2010 notre rosé était le plus consommé à New-York ».

Aujourd'hui, les rosés de Bertaud-Belieu voyagent à travers le monde, sur les plages, dans les soirées festives mais s'invitent aussi, de plus en plus, sur les tables gastronomiques les

plus prestigieuses. Apicius à Paris, Le Byblos, La Messardière, La Réserve, La Bastide de Saint-Tropez pour ne citer qu'eux sur la presqu'île.

Depuis plusieurs années, les vignerons varois ont entamé une démarche de recherche, ils mettent des techniques au point, testent de nouveaux procédés et améliorent constamment la qualité. « Nous avons un centre de recherche sur le Rosé dans le Var, c'est unique. Il y a une grande connaissance technique en Provence, une façon de travailler spécifique, c'est n'est pas un hasard si nous sommes les premiers producteurs de Rosé! ».

*The image of Saint-Tropez is a showcase around the world" notes Karim Jeribi, manager of Domaine de Bertaud-Belieu. Along with the wines of the Domaine, produced at the entry to the Saint-Tropez peninsula, it is also the Saint-Tropez myth that travels around the globe, from New-York to Miami, from Saint-Barthélemy to São Paolo. "The Americans who holiday in Provence and who drink rosé on the beach, take some back home with them; the image of Saint-Tropez travels too and is greatly appreciated in the United States.*

## Brunches that started a fashion

*Another phenomenon that has made its mark on Bertaud-Belieu rosé is the renewed fashion of festive brunches that was launched around 2008 in the city that never sleeps. "Restaurants such as Bagatelle and Lavo started offering a night-club ambiance, with very select parties that were held in the afternoon in the spring and autumn. New Yorkers then started to adopt our rosés for partying", recalls Karim Jeribi.*

*Domaine de Bertaud-Belieu was the first to offer very large bottles, Jerobohams, Rehoborams, Mathusalems, Salmana-*

*zars and Balthazars, making their mark in these wild frenzied parties. "These large bottles catch the eye, it's festive! Our first Mathusalem in the US sold for \$10,000 and in 2010 our rosé was the most consumed in New-York".*

*Today the rosés from Bertaud-Belieu travel all over the world, on the beaches, in the festive evenings but are also increasingly present on the finest gastronomic tables. Apicius in Paris and Le Byblos, La Messardière, La Réserve and La Bastide de Saint-Tropez to name just those on the peninsula.*

*Over the last few years the wine growers in the Var have adopted an approach based on research, perfecting techniques, testing new processes and continuously improving the quality. "We have a research centre for rosé in the Var, that's quite unique. There is a huge amount of technical knowledge in Provence, a specific way of working and it's certainly not by chance that we are the leading producers of Rosé!"*



VIN

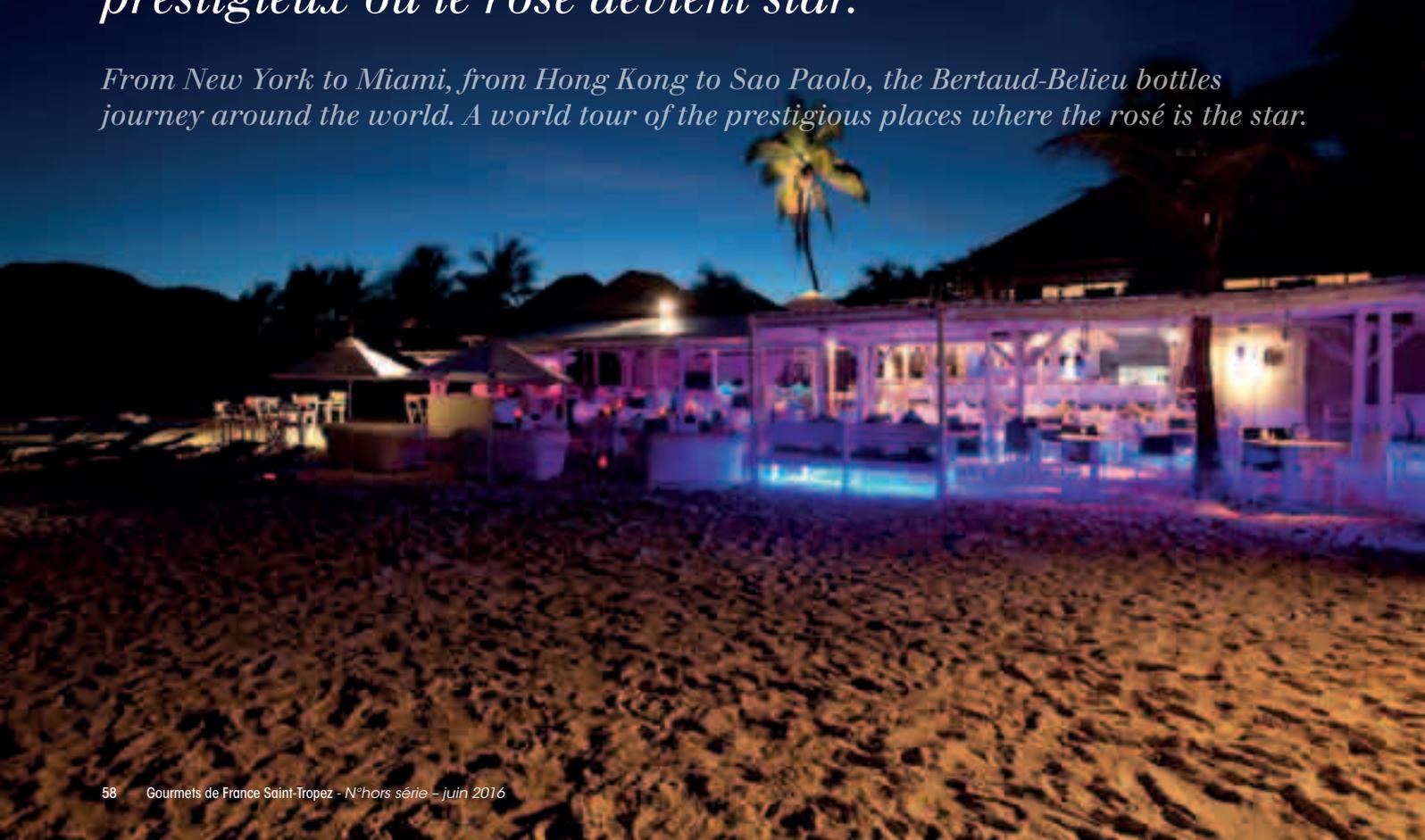
# *Bertaud -Belieu*

dans le monde

*BERTAUD-BELIEU AROUND THE WORLD*

*De New-York à Miami, de Hong-Kong à Sao Paolo, les bouteilles Bertaud-Belieu voyagent aux quatre coins de la planète. Tour du monde des lieux prestigieux où le rosé devient star.*

*From New York to Miami, from Hong Kong to Sao Paolo, the Bertaud-Belieu bottles journey around the world. A world tour of the prestigious places where the rosé is the star.*





VIN

## Tom Beach à Saint-Barthélemy

Ici, on savoure le rosé Bertaud-Belieu les pieds dans le sable, accompagné de poissons et langoustes grillées, dans une ambiance pleinement caribéenne.

---

**Tom Beach**  
in Saint Barthélemy

*Here you can enjoy the Bertaud-Belieu rosé right by the beach, with grilled fish and langoustines, in a truly Caribbean atmosphere.*

## Hong-Kong

Un évènement annuel, « Rosé Revolution » organisé par la société Flying Wine Maker, où le Domaine fait déguster ses rosés à la clientèle chinoise.

---

**Hong-Kong**

*At the annual "Rosé Revolution" event, organised by Flying Wine Maker, the Domaine presents its rosés to the Chinese clientele.*



## Bagatelle à Sao Paolo, Brésil

Depuis quelques années, le rosé fait son apparition dans les restaurants du Brésil. Un vin festif, consommé dans ce très chic bistrot ou sur les plages brésiliennes.

---

**Bagatelle**  
in São Paolo, Brazil

*Over the last few years, rosé is increasingly featured in restaurants in Brazil. A festive wine, drunk in this very chic bistro or on the Brazilian beaches.*

## VIN

### Le Fontainebleau

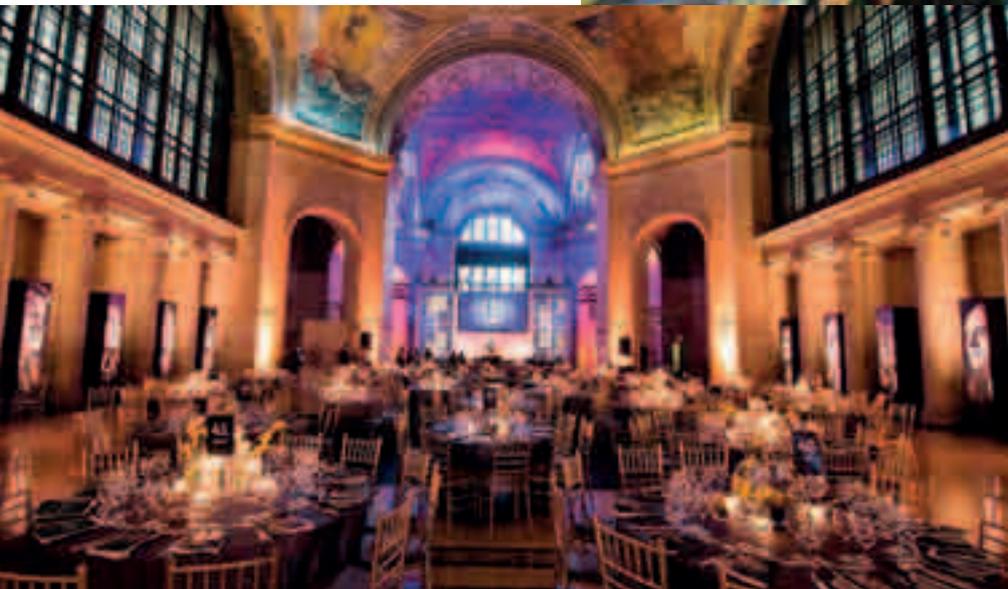
#### à Miami

Une institution à Miami! Ici, le rosé de Bertaud-Belieu trouve sa place dans chacune des 1000 chambres de l'établissement en guise d'accueil pour des clients très VIP.

#### *Le Fontainebleau*

*in Miami*

*An institution in Miami! Here the Bertaud-Belieu rosé is present in each of the establishment's thousand rooms to welcome its top VIP guests.*



### Cipriani

#### à New-York

Une étiquette personnalisée pour le rosé proposé au Cipriani, célèbre établissement new-yorkais, qui associe ainsi son image au mythe tropézien.

#### *Cipriani*

*in New York*

*The rosé on the wine list at Cipriani, a famous New York establishment, has a personalised label associating its image with the myth of Saint-Tropez..*

### Tao Beach

#### à Las Vegas

Aux Etats-Unis, le rosé reste une boisson très festive et Las Vegas en est une illustration parfaite! Des rosés très appréciés qui pourraient même faire de l'ombre au réputé Champagne.

#### *Tao Beach*

*in Las Vegas*

*In the United States, rosé is a very festive wine and Las Vegas is a perfect example! Rosés that are especially appreciated and which could even upstage the celebrated Champagne.*





## Château La Moutte

AOP Côtes de Provence  
Millésime 2015  
Grenache 85%, Syrah 15%.

### Légende du Chevalier Torpez : Saint Patron du Village

**C**hevalier Torpez est la marque d'un vignoble joyau exceptionnel situé sur le cap de Saint-Tropez, entourant le village lumière et intemporel, né de la nature, des arts et de l'exubérance. Les Vignerons de Saint-Tropez sont enracinés et inspirés à la fois par l'histoire et le présent : l'histoire, avec cette **fidélité indéfectible au Saint Patron du village**, le Chevalier Torpez, exprimée par deux mille ans de **traditions locales**, 458 ans de **fêtes La Bravade**... Ils cultivent et défendent depuis 1908, un terroir singulier aux sols minéraux et cristallins très anciens. Ils vinifient et élèvent avec soin, la gamme des vins Chevalier Torpez, rouges, blancs, rosés incluant des domaines et château renommés, **cuvées emblématiques à l'élégance et aux qualités reconnues**, destinées à des moments **d'exception, de plaisir ou de fête**.

*Chevalier Torpez is the wine brand from an outstanding jewel of a vineyard located on Cap de Saint-Tropez, around the "village of light" famous for its timeless beauty. Our wines reflect the exceptional history of our village, its gorgeous natural setting, its love affair with the arts, and its exuberant men and women. Celebrities, artists, and winegrowers have long contemplated and admired the magical views of this small fishing port that has become a world-renowned holiday resort. Chevalier Torpez, patron saint and protector of Saint-Tropez, was a brilliant army officer at the time of the Roman emperor, Nero. He died a martyr's death in Pisa. His body was thrown into a fishing boat that ran aground on the shores of present-day Saint-Tropez in 68 AD. We have thus honored this saint for over two thousand years. And for the past 458 years, the inhabitants of Saint-Tropez have paid homage to this exceptional man on the 16th, 17th, and 18th of May during the Fête de la Bravade.*

Ouvert toute l'année du Lundi au Samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h.

#### Boutique de vente :

Avenue Paul Roussel et le «Kiosque», face au Musée de la Gendarmerie, place Blanqui.  
Dégustation de groupe supérieur à 10 personnes sur rendez-vous.



#### ↳ Dégustation terroir

Vin de dentelle, aérien, délicat avec une force élégante. L'unité des gneiss orientaux constitue le massif de Saint-Tropez avec un mélange d'arènes granitiques. Robe rose litchi très pâle. Le nez est délicat et développe à l'aération des notes de fleurs blanches, de thym et de fumée – pierre à fusil – La bouche est d'une belle tension, élégante avec une matière serrée « goûteuse » pour le plus grand plaisir des sens. Accompagne idéalement fruits de mer, poissons grillés et fumés, fromages à pâte molle

#### ↳ Singularité

Ce Château fut la propriété du dernier chef du gouvernement de Napoléon III. Le vignoble s'inscrit dans la proximité du château avec un espace naturel d'une qualité biologique et paysagère exceptionnelle. En écho la magie de ce lieu, les deux vins, rosé et rouge, offrent un festival de notes olfactives et de saveurs.

#### ↳ Trophées – Médaille

##### Millésime 2013 :

- Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence 2014
- Médaille d'Argent au Mondial du Rosé 2014

##### Millésime 2015 :

- Médaille d'Argent au Concours des Vins de Provence 2016

#### CHEVALIER TORPEZ VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ

Avenue Paul Roussel  
83990 Saint-Tropez  
Tél. 04 94 97 01 60  
contact@vignobles-saint-tropez.com  
[www.vignobles-saint-tropez.com](http://www.vignobles-saint-tropez.com)

# Côtes de *l'esprit*

Grapho © 2015 - P. MOUJAL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

# Provence *Rosé*

*(13h00, déjeuner...)*



vins de provence

Côtes de Provence / Coteaux d'Aix-en-Provence / Coteaux Varois en Provence

SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# *Variations* autour du *homard*

*Un produit, trois chefs, trois recettes. Eric Canino, Vincent Maillard et Maurice Guillouët proposent leur interprétation personnelle du homard.*

# LA RECETTE D' **ERIC** **CANINO,**

## VOLAILLE DE BRESSE & HOMARD

©Amaury Brac de La Perrière

### INGREDIENTS :

• 1,5 kg Volaille de Bresse • 500 gr Homard Breton • Pâte à ravioles ■ **NAGE** : 2 litres d'eau • 100 gr de vinaigre • 4 bâtons de fenouil sec • 1/2 citron jaune • gros sel ■ **FARCE DE HOMARD** : 1 kg parures de homard • 50 gr échalotes ciselées • brins de ciboulette • feuilles de basilic • 1 citron râpé • 250 gr de mascarpone ■ **JUS DE HOMARD VOLAILLE** : 15 têtes de homard • 8 échalotes • 6 carottes • 1 branche de céleri • 1 fenouil • 80 gr Concentré tomate • 20 cl de vin blanc • Cognac • Fond blanc

**1/ Volaille** : Retirer les cuisses des coffres. Assaisonner les coffres (partie centrale du poulet) et les cuisses avec sel et poivre. Colorer et cuire à cœur. **2/ Homard** : Retirer les pinces du corps. Cuire dans une nage.

**3/ Farce** : Cuire les homards. Puis, à froid, ajouter les échalotes, la ciboulette, le basilic, le citron et le mascarpone. **4/ Jus homard volaille** : Ecraser les têtes de homard, faire revenir dans l'huile d'olive, bien colorer. Déglacer au Cognac. Ajouter les échalotes, les carottes, le céleri branche, le fenouil, faire revenir, déglacer au vin blanc. Ajouter le concentré de tomates, cuire rapidement puis mouiller à hauteur avec le fond blanc. Cuire 2h puis passer au moulin à légumes. Redonner une ébullition puis laisser réduire à la consistance souhaitée.

**5/ Confection** : Etaler la pâte à raviole, mouiller légèrement. Faire des petits dômes avec la farce et recouvrir de pâte. Presser autour de la farce puis couper pour obtenir un raviole. Servir le jus en saucière.



**Eric Canino,**  
Chef - La Voile à La Réserve de Ramatuelle



**Maurice GUILLOUET**  
 Chef exécutif - Maison Sénéquier



## LA RECETTE DE **MAURICE GUILLOUET,**

©Amaury Brac de La Perrière

### HOMARD BRETON AU KARI GOSSE, ASPERGES VERTES

#### INGREDIENTS :

##### Pour 4 personnes

4 homards de 600 gr environ • 24 belles asperges vertes • 100 gr de Beurre • 100 gr de Beurre de Yuzu (Maison Bordier) • Kari gosse (épice de Lorient) • Fleur de sel • gros sel • sel fin, poivre du moulin

**1/** Couper les homards dans la longueur (conserver les têtes pour une autre recette). Cuire les pinces à l'eau bouillante salée, puis les décortiquer. **2/** Eplucher les asperges. Dans une poêle, les cuire doucement au beurre avec une pointe de sel et du poivre. Les colorer légèrement et les garder croquantes. **3/** Dans une poêle, colorer les

queues et les pinces de homard au beurre de yuzu, avec une pincée de Kari gosse. Surveiller et prêter attention à ne pas trop les cuire. **4/** Dresser sur des assiettes plates, les asperges en premier, le homard ensuite. **5/** Terminer en déposant un copeau de beurre de yuzu sur les asperges et une pincée de fleur de sel.

# LA RECETTE DE VINCENT MAILLARD,

© Amaury Brac de La Perrière

## HOMARD BLEU, ARTICHAUTS VIOLETS DE PROVENCE

### INGREDIENTS :

#### Pour 4 personnes

4 homards • 16 artichauts violets • 80 gr de beurre • 1 oignon • 100 gr de roquette • 8 cl huile d'olive • 1 citron • 2 tomates • 1 branche de céleri • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 1 cuil. de farine • Huile de friture  
Sel, poivre

**1/** Blanchir la queue et les pinces du homard. Décortiquer et réserver le corail. **2/** Réaliser un jus de homard avec les carapaces, en les faisant dorer au beurre à feu doux, ajouter une garniture aromatique (oignon,

ail, fenouil, céleri, bouquet garni), déglacer au Cognac et au vin blanc, mouiller à hauteur et ajouter de la tomate fraîche. **3/** Laisser cuire à frémissement 20 mn, filtrer, passer et réduire. **4/** Tourner tous les artichauts. **5/** Rôtir 12 demi-pièces d'artichauts avec une gousse d'ail éclatée et une branche de thym. **6/** Garder 2 artichauts pour râper à cru. **7/** Cuire 4 artichauts avec un bouillon relevé de poivre. Mixer et passer au tamis pour obtenir un velouté. **8/** Couper en fines tranches 4 artichauts, les fariner et les frire à 180°C. Égoutter sur un linge. **9/** Trier la roquette. **10/**

Mettre le homard à chauffer dans le beurre. **11/** Chauffer les artichauts rôtis. **12/** Tailler les artichauts crus en copeaux, assaisonner de citron, huile d'olive, sel et poivre. **13/** Chauffer le jus de homard, et ajouter le corail. Mélanger rapidement sans faire bouillir, et terminer d'un trait de citron et d'huile d'olive. **14/** Au centre de l'assiette, poser un voile de velouté d'artichauts, déposer les médaillons de homards, les artichauts rôtis et les pinces. **15/** Agrémenter de feuilles de roquette et copeaux d'artichauts, saucer de jus coraillé et finir avec les artichauts frits.



**Vincent MAILLARD**

Chef - Rivea at Byblos

DECOUVERTE



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



©Amaury Brac de La Perrière



# Les Celliers de Ramatuelle

© Amaury Brac de La Perrière



## LES CELLIERS DES VIGNERONS DE RAMATUELLE

**S**itués sur les flancs du massifs cotiers des maures, le vignoble des celliers des vignerons de Ramatuelle s'étend face à la mer jusqu'à la mythique plage de Pampelonne.

Les 290 hectares du Domaine sont principalement plantés sur des terrains schisteux, qui produisent des vins blancs et rosés fruités avec une longue persistance en bouche.

Les rouges ont une parure grenat et sont parfaitement équilibrés entre les arômes et les tannins depuis plusieurs années, les associés coopérateurs collaborent avec un technicien viticole et travaillent en agriculture raisonnée.

**Les différentes cuvées sont proposées à la restauration locale ainsi que dans les caveaux de vente des Celliers du Sud de Ramatuelle et de Fréjus**, dans lesquels sont également commercialisés des produits du terroir, offrant d'agréables **accord mets et vins**.

*Set on the slopes of the coastal mountains of the "Maures". The vineyards of Ramatuelle winemakers cellars extends facing the sea to the mythical "Pampelonne" beach. The 290 hectare site are mainly planted on schist soils, which produce white and fruity "rosé" wines with a long aftertaste.*

*Garnet red have adornment and are perfectly balanced between the aromas and "tannin".*

*For several years, the cooperative members are working with a wine technician and work in farming. The different vintages are offered for local restaurants and cellars in sales "Celliers du Sud" of Ramatuelle and Fréjus, in which are also sold local produce, with lovely food and wine.*



### LES CELLIERS DE RAMATUELLE

597 Route de Collebasse Quartier des Boutinelles - 83350 Ramatuelle

Tél. : 04 94 55 59 05 - Fax : 04 94 55 59 06

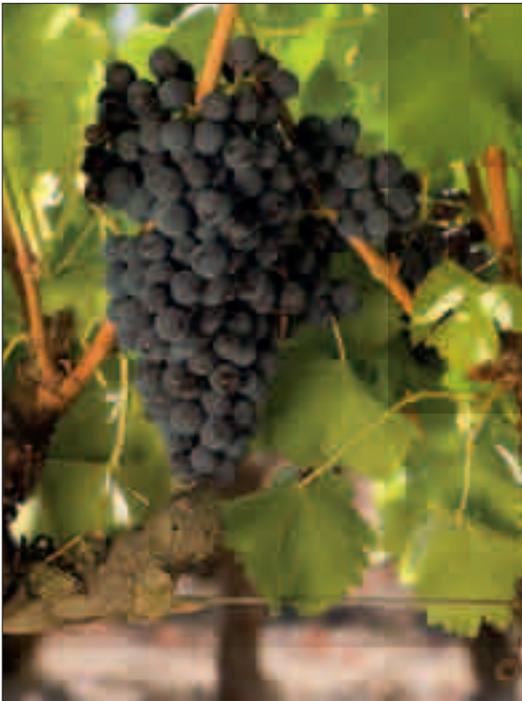
<http://www.celliersdusud.com>





## CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -



### *Un retour à la terre ...*

**D**epuis toujours, l'histoire de Château Roubine est liée à celle de la Provence. Connue depuis le début du XIV<sup>ème</sup> siècle, le domaine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédé en 1307 à l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Au XV<sup>ème</sup> siècle, le Château devient l'apanage et la fierté de différentes grandes familles provençales. Dans les années 1800, les terres appartiennent à la famille Allaman qui le cède en 1855 à Anne Leclerc de Juigne de Lassigny. Par le biais des héritages, en 1923, il revient à Henri de Rohan Chabot qui le confia en fermage à la famille Ott. Dès 1953, le Ministère de l'Agriculture attribue à sa production le titre de «Cru Classé». Valérie Rousselle varoise, native de St Tropez, devient propriétaire de Château Roubine en 1994. Le vignoble entame alors une nouvelle page de son histoire...

*« Des vins aux couleurs du soleil et aux arômes de la Provence. »*

Situé en plein cœur du Var, entre Verdon et Méditerranée, Château Roubine est d'une beauté particulière. Le terroir argilo-calcaire bénéficie d'un drainage naturel: «Roubine» en provençal signifie «ruisseau». Treize cépages, qui s'étendent sur 150 hectares d'un seul tenant font du vignoble, un lieu de passage incontournable. Les méthodes de culture contribuent au respect du sol et de sa biodiversité. Rosés, Rouges et Blancs ont déjà fait le tour du monde, sur les plus belles tables gastronomiques.

Le blason Templiers retrace l'histoire du domaine: le Dragon, symbole de Draguignan et le Lion, symbole de Lorgues, tous deux protégés par les rayons du soleil de Provence.

#### *Back to the land...*

*Known since the beginning of the XIVth century, Château Roubine was owned by the Knights Templar before being sold in 1307 to the Order of St. Jean de Jerusalem. In the XVth century the vineyard becomes the prerogative and pride of various famous Provençal families.*

*In the 1800s, Allaman domain belongs to the family who gave it in 1855 to Anne Leclerc de Juigne Lassigny. Through inheritance in 1923, Château Roubine back to Henri de Rohan Chabot who put it in tenant farm, to Ott family's hands. As early as 1953, the Minister for Agriculture assigned the title "Cru Classé" to his production. Valérie Rousselle from Var, a native of St Tropez, became the owner of Château Roubine in 1994. The vineyard then began a new chapter in its history...*

*"Wines with the colours of the sun and aromas of Provence."*

*Located at the heart of the Var region, between Verdon and the Mediterranean, Château Roubine is a site of particular beauty. The clay-limestone soil is endowed with natural drainage: "Roubine" in Provençal dialect means "stream". Thirteen grape varieties sprawling 150 contiguous hectares makes for an outstanding site to visit. The agricultural methods employed contribute to the respect of the soil and its biodiversity.*

*Rosé, red and white wines have already journeyed around the world, accompanying some of the most lovely gastronomic meals.*

*The Knights Templar coat of arms traces the history of the area: the dragon, emblem of Draguignan, and the Lion representing Lorgues: both placed under the protection of the Provence Sun.*

#### **Château ROUBINE**

83510 LORGUES - FRANCE

Tél. +33 (0)4 94 85 94 94 / Fax. +33 (0)4 94 85 94 95

Mail.: [contact@chateauroubine.com](mailto:contact@chateauroubine.com) [www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)





ROUBINE

85500 LORGUES - FRANCE

Tél. +33 (0)4 94 85 94 94

Fax +33 (0)4 94 85 44 59 - contact@chateauroubine.com

[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)

COOP DE PRODUCEURS



# Jacques

# Chibois,

## la passion de l'or vert

*JACQUES CHIBOIS, A PASSION FOR GREEN GOLD*

*Le chef étoilé de La Bastide Saint-Antoine a donné ses lettres de noblesse à l'huile d'olive.*

*Fascinated by olives, the Michelin starred chef at La Bastide Saint-Antoine has created quite a reputation for olive oil.*

« Je n'étais pas prédestiné à rencontrer l'olivier! » s'amuse d'emblée Jacques Chibois, le réputé chef étoilé de La Bastide Saint-Antoine à Grasse. Pourtant, le cuisinier a incontestablement mis en lumière cet or vert si emblématique de la Méditerranée.

Si aujourd'hui sa propriété grasseise compte près de 1600 pieds d'oliviers, l'homme originaire du Limousin, a passé son enfance entouré de chênes. Mais la vie est faite de rencontres et l'histoire de Jacques Chibois et l'huile d'olive est intimement liée à des personnes qui ont marqué son parcours.

### Les prémices d'une révélation

Il y a tout d'abord eu Michel Guérard à Eugénie-les-Bains. « Il cuisinait un loup à la vierge, cuit dans une cocotte, garni de gros sel, arrosé d'une sauce d'une grande simplicité : des

tomates, du jus de citron, de l'estragon, du basilic, quelques graines de coriandre, une pointe d'ail et de l'huile d'olive. Cela a été une grande découverte pour moi! » se remémore Jacques Chibois. Puis, il y a eu Roger Vergé au Moulin de Mougins. « Il en mettait partout! Sa cuisine du soleil donnait une grande place à l'huile d'olive. » Une révélation pour le chef qui découvre les produits et les saveurs de la cuisine provençale.

Jacques Chibois s'intéresse alors à ce produit authentiquement méditerranéen, se l'approprie avec la volonté d'innover, d'aller sur des sentiers où personne n'était allé et en développe une véritable passion. « Il y a autant de variétés d'oliviers que de variétés de vignes. Chacun a une vision différente de l'huile d'olive, chacun a des modes de culture, de ramassage, de pressage et de conservation différents. Cela donne une palette d'odeurs et de saveurs inouïe » explique le chef.

Puis, il y a la rencontre avec Olivier Baussan, créateur de l'Occitane et d'Oliviers & Co, un précurseur de la première heure, un passionné de l'olivier qui l'étudie, parcourt la Méditerranée pour sélectionner chaque année les meilleures huiles d'olives parmi les centaines d'oliveraies du bassin Méditerranéen. Une rencontre déterminante pour le chef cuisinier. Les deux hommes se découvrent une passion commune, échangent leurs connaissances respectives et écrivent ensemble « Saveurs et parfums de l'huile d'olive » (éd. Flammarion), l'une des premières publications autour de ce produit alors encore méconnu. Ensemble, ils dépoussièrent l'image de l'olivier, l'un des plus anciens symboles de la Méditerranée. Le livre deviendra un best-seller, salué par de nombreux prix. Avec leur huile d'olive, ils parcourent le monde, mettant en lumière et donnant ses lettres de noblesse à l'or vert.



## DECOUVERTE



### L'huile d'olive, une nouvelle place en cuisine

Le chemin est ouvert. Jacques Chibois va alors s'aventurer sur des associations inédites, donnant à l'huile d'olive un nouveau rôle dans la cuisine. Ainsi, il est le premier chef à oser l'huile d'olive en dessert. Les fraises sont accompagnées de glace à l'huile d'olive, les madeleines sont préparées non pas au beurre mais à l'huile, les olives confites, mais aussi les légumes, viennent terminer avec originalité et subtilité le repas. L'or vert sort des traditionnels plats proven-

çaux pour être travaillé, par exemple, infusé à la vanille, une huile parfumée qui vient apporter une touche savoureuse au poisson. C'est une envolée, le chef marque son époque avec cette audace novatrice.

### De la passion à la production d'huile

Dans un même temps, Jacques Chibois s'installe à Grasse, à La Bastide Saint-Antoine. Ce mas de vieilles pierres, chargé d'histoire, typiquement méditerranéen, est installé au milieu d'un parc d'oliviers deux fois millénaires. Fils d'agriculteur et de



©Amaury Brac de La Perrière



## Eric Canino et l'olivier

Originaire de Manosque, Eric Canino a grandi au milieu des oliviers. « Mon père avait acheté un terrain avec des oliviers, mais sans vraiment savoir où, quelque part dans la colline. Un jour à 19 ans, j'ai voulu retrouver ces oliviers ». Eric Canino parcourt la colline, retrouve les pieds d'oliviers, envahis de ronces mais décide de s'en occuper. C'est avec les anciens du village qu'il apprend leurs secrets, à les tailler, à les nourrir et petit à petit déboise et recrée l'oliveraie familiale. « L'olivier apprend la sagesse, il change à chaque période de l'année, il y a forcément la garrigue à côté des oliviers et toutes les odeurs qui vont avec, c'est à la fois inspirant et apaisant comme activité »

### *Eric Canino and the olive tree*

*Born in Manosque, Eric Canino grew up surrounded by olive trees. "My father had bought some land with olive trees, but didn't really know where exactly, just that it was somewhere on the hill. One day, when I was 19, I wanted to find these olive trees". Eric Canino explored the hill and finally located the olive trees, overrun by brambles, but nonetheless decided to take care of them. With the help of the village elders, he learned their secrets, how to prune and feed the trees and slowly but surely cleared the land and recreated the family olive grove. "An olive tree teaches you wisdom, it changes with the seasons, and there is always the "garrigue" or scrubland close by with all the odours that come from there; it is an activity that is both inspiring and calming".*

© Amaury Brac de La Perrière



© Amaury Brac de La Perrière

meunier, l'homme retrouve le contact avec la terre, au milieu des restanques et des d'oliviers il est en harmonie avec ses valeurs. « Etre en contact de la nature, de ces arbres qui ont une histoire qui traverse les époques, ça apporte de l'apaisement, ça apprend la sagesse, c'est le bonheur de l'art de vivre, tout simplement ».

Il entreprend alors de redonner au parc sa grandeur historique. Il entretient les murs construits par les liguriens, taille les oliviers, les nourrit, s'intéresse aux greffes, à l'histoire de ces arbres, agrandit le parc d'années en années, un parc qui, aujourd'hui, couvre près de 8 hectares et compte 1600 pieds d'oliviers. Le chef devient alors producteur d'huile d'olive.

### L'huile de la Bastide Saint-Antoine, un cru unique

La Bastide Saint-Antoine produit aujourd'hui douze tonnes d'olives par an, soit près de 2500 litres d'huile. « Nous faisons un assemblage des trois maturités d'olives qu'il y a dans la saison. Ce qui m'intéresse c'est d'avoir une huile unique, celle de la Bastide Saint-Antoine, une huile qui a l'identité

de son terroir, qui maintient aussi l'histoire du parc » commente le chef.

Issues d'oliviers de la variété 'Caillietier', la variété prépondérante dans les Alpes-Maritimes, les olives sont pressées à l'huilerie Sainte-Anne, à quelques encablures du domaine, un moulin du XVIIème siècle. Le chef obtient une huile très parfumée, goûteuse, avec un arôme d'amande qui est typique de cette variété d'oliviers, une huile qu'il utilise en cuisine et qu'il propose à sa table étoilée. Saveurs et senteurs de l'or vert s'associent avec justesse à la cuisine raffinée du chef.

« L'huile d'olive, c'est affectif, chacun en a sa vision. Elle concentre à la fois la richesse de la terre et son histoire, son goût est unique, il en existe des milliers comme pour les cépages dans le vin. C'est un sujet inépuisable! » Jaune clair, jaune citronné, vert pâle, arômes d'amande ou d'artichaut, notes poivrées ou plus sucrées, chaque huile est le reflet d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une vision et d'une relation de l'homme avec sa terre. Une histoire qui parcourt les millénaires, perpétuée dans sa plus pure tradition par des passionnés à la recherche d'authenticité et de vérité.

## DECOUVERTE



**W** I wasn't particularly predestined to meet the olive tree!" jokes Jacques Chibois, the celebrated Michelin starred chef at La Bastide Saint-Antoine in Grasse. And yet the chef has certainly turned the spotlight on this green gold that is so emblematic of the Mediterranean.

While his property today in Grasse has some 1,600 olive trees, Jacques Chibois, who comes from the Limousin region, spent his childhood surrounded by oak trees. But life is full of chance encounters and the story of Jacques Chibois and olive oil is closely linked to the people who influenced his career path.

### First signs of a discovery

To begin with there was Michel Guérard at Eugénie-les-Bains. "He prepared a sea

bass à la vierge, salt-baked in a casserole dish with a very simple sauce: tomatoes, lemon juice, tarragon, basil, a few coriander seeds, a touch of garlic and olive oil. That was a real eye-opener!" recalls Jacques Chibois. Then there was Roger Vergé at the Moulin de Mougins. "He used it everywhere! Olive oil was a major ingredient in his sun-inspired cuisine." A revelation for the chef who was discovering the products and flavours of Provençal cooking.

Jacques Chibois then began to look more closely at this authentic Mediterranean product, adopting it in order to innovate and follow as yet unexplored paths, while also developing a real passion for it. "There are as many varieties of olive trees as there are vines. Each one offers a different vision of olive oil, each one has

its own modes of cultivation, collection, pressing and conservation. This provides an exceptional palette of odours and flavours" explains the chef.

Next came the meeting with Olivier Bausan, the creator of Occitane et d'Oliviers & Co, from the outset a pioneer with a passion for olives, researching and exploring the Mediterranean to select the very best olive oils each year from the hundreds of olive groves throughout the region. This was a decisive encounter for Jacques Chibois.

The two men discovered a mutual passion, exchanged their respective knowledge and co-authored "Saveurs et parfums de l'huile d'olive" (published by Flammarion), one of the first books about this then little known product. Together they modernized the image of the olive tree, one of





© Amaury Brac de La Perrière

the oldest symbols of the Mediterranean. The book was a best-seller (English title "Olive oil") and was awarded numerous prizes. With their olive oil they toured the world, highlighting and building the reputation of this green gold.

### **Olive oil, a new place in cooking**

The way forward is open. Jacques Chibois then embarked on new associations, giving olive oil a new role in cooking. He was the first chef to dare use olive oil in a dessert. Strawberries accompanied by an olive oil ice cream, madeleines prepared not with butter but with olive oil, crystallized olives and vegetables too, provide an original and subtle end to the meal. Olive oil is taken out of the traditional dishes of Provence and worked otherwise, for example, infused with vanilla producing a flavoured oil that adds a savoury hint to fish. It was a career take-off, the chef made a lasting impression with this innovative daring.

### **From passion to production**

At the same time, Jacques Chibois moved to Grasse, to the Bastide Saint-Antoine. This typically Mediterranean old stone farmhouse is full of history and lies

in the midst of an olive grove that is over two thousand years old. The son of a farmer and miller, Jacques Chibois renewed contact with the land where amongst the dry-stone wall terraces known in the region as "restanques" and the olive trees he is in complete harmony with his values. "Being in contact with nature, with these trees that have a history spanning many centuries, that's calming and it helps you reflect, it's quite simply the art of living". He then undertook to restore the park to its former historical splendour. He restored the walls built by Ligurians, pruned and nourished the olive trees, researched grafting and the history of these trees, extending the park over the years to almost 8 hectares today and with 1,600 olive trees. The chef then turned his hand to producing olive oil.

### **Olive oil from la Bastide Saint-Antoine, a unique vintage**

The Bastide Saint-Antoine now produces twelve tonnes of olives each year, representing almost 2,500 litres of oil. "We blend three maturities of olives from each season. What interests me is to have a unique oil, that of the Bastide Saint-Antoine, an

oil that identifies its terroir and also maintains the history of the olive grove", says the chef.

Coming from the Cailletier variety of olive tree which dominates the Alpes-Maritimes region, the olives are pressed at the 18th century Sainte-Anne mill that is not far away from the domain. The chef obtains a very fragrant, flavourful oil with an aroma of almonds typical of this variety of olive tree. This oil is used in his cooking and proposed in his Michelin starred restaurant. The flavours and fragrances of this green gold match the chef's refined cuisine perfectly.

"Olive oil is emotional, everyone has their own idea of what it is. It concentrates the riches of the land and its history, its taste is unique, and like wine, there are thousands of varieties. It's an inexhaustible subject!" Light yellow, yellow lemon, pale green, almond or artichoke aromas, peppery or sweeter hints, each oil reflects its terroir, a know-how, a vision and a relationship between man and the land. A history covering thousands of years, carried on in the finest tradition by people passionate in their search for authenticity and truth.



# Marinette

SAINT-TROPEZ

LINGE DE MAISON - MOBILIER - DÉCORATION



1

© Amaury Brac de La Perrière

TISSUS MARINETTE  
4 rue Georges Clemenceau  
Saint-Tropez

MARINETTE BEACH  
4 rue Georges Clemenceau  
Saint-Tropez

MARINETTE DECORATION  
30 rue Georges Clemenceau  
Saint-Tropez

MARINETTE D'AUTREFOIS  
29 rue Georges Clemenceau  
Saint-Tropez

# Marinette

SAINT-TROPEZ

2

3

4

5

6



©Amaury Brac de La Perrière

7



©Amaury Brac de La Perrière

8



9

©Amaury Brac de La Perrière

- 1** LANTERNES ANSES CORDES,  
Taille S : 195 €  
Taille M : 319 €  
Taille L : 369 €  
setb2507
- 2** DESIRADE,  
Taie, Ficelle blanc, 65/65 cm  
29 €
- 3** CARAÏBES,  
Taie, Blanc-ficelle, 65/65 cm  
29 €
- 4** PHOTOPHORE,  
Taille S : 119 €  
Taille L : 149 €  
setco74
- 5** SEAU À CHAMPAGNE,  
279 €  
setc122
- 6** AMARINE,  
Nappe 160/160 cm, Coton-lin,  
89 €
- 7** MALDIVES Lagon,  
Fouta nid d'abeille, 90/190 cm,  
19 € pièce / 30 € les 2
- 8** VÉNUS,  
Bougie parfumée  
9 €
- 9** VIP MILLÉSIME  
Bougie parfumée senteur cuir,  
*édition limité*  
6 cm XS : 19€  
9 cm S : 25€  
12 cm M : 55€  
15 cm L : 75€  
bouquet parfumé : 35€  
parfum ambiance : 25€  
recharge bouquet : 23€

# Marinette



SAINT-TROPEZ





©Amaury Brac de La Perrière

1



2

©Amaury Brac de La Perrière



3

©Amaury Brac de La Perrière

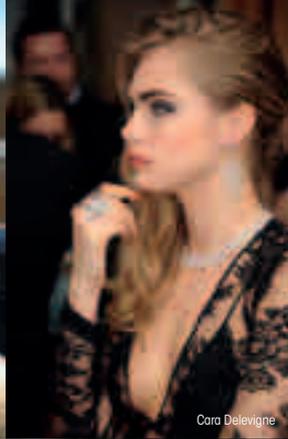
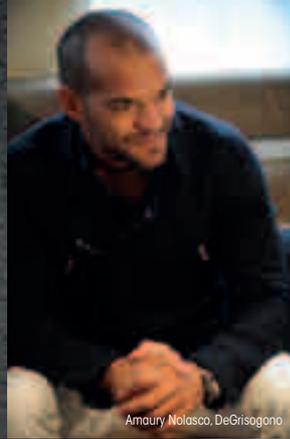


- 1 FARO,  
Set de table 35/45cm imprimé,  
100% coton  
8 €
- 2 MÉDITÉRANÉE CORAIL,  
Nappe 160/160 cm, coton lin,  
49€
- 3 CASTELO,  
Set de table 35/45 cm imprimé,  
100% coton  
8 €
- 4 MIAMI,  
Nappe imprimée, 100% gaze de lin,  
69 €



4

©Amaury Brac de La Perrière



# AMAURY BRAC DE LA PERRIÈRE

A YOUNG PROFESSIONAL PHOTOGRAPHER  
*with extensive experience...*

Right from his first collaboration with Stéphane Kossmann, he worked for Chopard and De Grisogono and covered several editions of the Cannes Film Festival.

What he loves above all: it's the human aspect and humanity at the heart of the city.... In his view, there is a host of photographic opportunities!

For a number of months now, he's been focusing on a new practice: developing an entire photo series based on a single theme. Today, the hat series is particularly polished and his true personality shines through: endearing, bubbly and very demanding!

He strings along a Leica digital camera case and expounds: *"Unlike Nikon or others, which you use to take pictures, with Leica you compose an Image!"* Sheer joy, a mythical experience even with each snap taken by this aesthete! And so the creative edge of the photographer developed...



## A MUST-SEE :



The presentation of the "HATS" series in partnership with St. Tropez International Airport – Photo exhibition "Man with Hat" now featuring at the airport until October 2016.



## BRAC DE LA PERRIERE AMAURY

• PHOTOGRAPHE •

+336-158-632-64

AMAURY.BRAC@GMAIL.COM

#AMAURYBRACHATSERIES



@AMAURYBRAC



MY EYES ON 2015



PRESTIGE



[WWW.BERTAUD-BELIEU.COM](http://WWW.BERTAUD-BELIEU.COM)