

Saison 2017 - magazine gratuit - 2017 season-free magazine

200 ANS D'HISTOIRE!

Du village de pêcheurs aux maisons historiques

GOUR METS

DE FRANCE
EDITION SAINT-TROPEZ





22 SÉNÉQUIER
130 ans d'histoire mythique



52 LA TARTE TROPÉZIENNE
Secret et tradition de puis 1955



45 L'HÔTEL DE LA PONCHE
1938 : du bar de pêcheurs au 5 étoiles



12 RENCONTRE
L'inspiration du terroir provençal



07 EDITO

Sommaire

- 07 L'EDITO
Des histoires de maisons et de familles
- 10 DANS LA BIBLIOTHEQUE
des chefs
- 12 RENCONTRE AVEC...
Eric Canino
L'inspiration du terroir provençal

200 ANS DÉJÀ

- 19 **1805** : Domaine de la Tourraque
- 20 **1876** : Hôtel Sube
- 21 **1930** : Domaine de la Croix
- 22 **1887** : Sénéquier
- 28 **1900** : Domaine de la Rouillère
- 30 **1907** : Château des Marres
- 32 **1908** : Cave de Saint-Tropez
- 34 **1910** : Hôtel Hermitage
- 36 **1928** : Hôtel de Paris
- 40 **1930** : Auberge des Maures
- 41 **1936** : Château Minuty
- 42 **1953** : Plage de Moorea
- 45 **1953** : Hôtel de la Ponche

- 50 **1955** : Club 55
- 52 **1955** : Tarte tropezienne
- 62 **1962** : Restaurant la Pesquierre
- 68 **1967** : Hôtel Byblos

RECETTES DE CHEF

- 88 3 RECETTES
DE VINCENT MAILLARD

GRANDS CRUS

- 78 L'ÉLITE DES ROSÉS
- 84 18 DOMAINES DE CRUS CLASSÉS
- 86 LES VINS DE GARDE

HUILES

- 88 SUR LA TABLE DES CHEFS

GOURMETS 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.



Retrouvez nous sur
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 : Audrey Marret
Publicité : Michel Malafosse - 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas
Photographe : Amaury Brac de La Perrière

©PHOTOS : © Amaury BRAC DE LA PERRIÈRE : *Le cuisinier et l'historien* (p.12, 13, 14, 15, 16 et 17) - *L'hôtel de la Ponche* (p.48) - *La Pesquière* (p.63, 64 et 65) - *Les recettes de Vincent Maillard* (p.71 et p.73) - *18 domaines crus classés* (p.84 et 85) - *Sur la table des chefs* (p.88)
©Architecte du Projet - Francois VIELLECROZE : *Hotel de Paris* (p.36 et 37)

Saint-Tropez

Saint-Tropez

la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

RAMATUELLE



Flottant entre le grand bleu de la mer et l'azur du ciel, le restaurant étoilé La Voile hisse les couleurs d'une gastronomie épurée et concentrée sur le plaisir des saveurs vraies. Ouvert à tous, La Voile permet de faire connaissance avec La Réserve Ramatuelle de la plus délicieuse manière qui soit. Floating between the blue of sea and sky, La Voile is a starred restaurant that flies high the banner of an approach to gastronomy stripped of anything superfluous and entirely focused on the pleasure of true flavors. La Voile is open to all and provides a delicious means of becoming acquainted La Réserve Ramatuelle.



MICHEL REYBIER HOSPITALITY

RESTAURANT LA VOILE

LA RÉSERVE RAMATUELLE HOTEL, SPA AND VILLAS · CHEMIN DE LA QUESSINE · 83350 RAMATUELLE · T +33 4 94 44 94 44 · WWW.LARESERVE-RAMATUELLE.COM

la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

R A M A T U E L L E



Que vous souhaitiez affiner votre silhouette, vous libérer du stress ou booster votre forme physique, le Spa de La Réserve Ramatuelle vous invite à découvrir une sélection de soins et de programmes issus des dernières avancées dans le domaine de la santé, de la forme et de l'esthétique. Whether you wish to trim your figure, evacuate stress, boost physical fitness, La Réserve Ramatuelle Spa invites you to discover a selection of treatments and programs stemming from the latest advances in the field of health, fitness and aesthetics.



MICHEL REYBIER HOSPITALITY



Edito

Terroir béni des Dieux, des richesses de la Méditerranée aux parfums des collines, l'histoire gourmande de la Provence remonte à des temps anciens. Il y a 2000 ans déjà les Phocéens importaient la vigne faisant de la Provence le premier vignoble français. Entre pastoralisme et agriculture d'auto-suffisance, jusqu'à la Révolution, les Provençaux se nourrissaient exclusivement des productions de la ferme. De ces plats simples est restée la convivialité d'une tablée en Provence. Aujourd'hui, ce sont les chefs qui défendent ces saveurs du terroir en leur donnant une place centrale dans leur gastronomie. *Gourmets de France* retrace plus de 200 ans d'histoire dans le Golfe de Saint-Tropez, une histoire de vigneron, d'hôteliers précurseurs, de chefs convaincus. Des histoires de maisons et de familles.

« Des histoires de maisons et de familles »

*Blessed land of the Gods, from the richness of the Mediterranean to the perfumes of the hills, the gourmet history of Provence dates back to ancient times. 2,000 years ago, the Phocaeans imported the vine, thus making Provence the first French vineyard. Between pastoralism and agriculture of self-sufficiency, until the Revolution, the Provençal people fed themselves exclusively on the productions from the farm. Traditions that have been maintained for a long time as historian Bernard Romagnan recounts for *Gourmets de France*. Today, it is the chefs who defend these flavours of the land, giving them a central place in their gastronomy.*

Gourmets de France traces more than 200 years of history in the Gulf of Saint-Tropez, a history of winegrowers, pioneering hoteliers and convinced chefs. Stories of maisons and families.



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

CHATEAU
ROUBINE

Cru Classé -



Premium

CÔTES DE PROVENCE



CHATEAU ROUBINE
- CRU CLASSÉ -

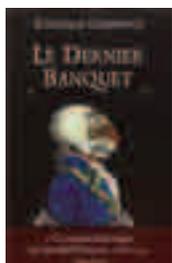
CHATEAU ROUBINE
- Cru Classé -

4216 route de Draguignan - F - 83510 LORGUES
www.chateauroubine.com



CHATEAU ROUBINE
- CRU CLASSÉ -

DANS LA BIBLIOTHÈQUE DES CHEFS



Le choix de Vincent Maillard

LE DERNIER BANQUET

De Jonathan Grimwood
Editions Terra Nova

L'histoire d'un noble sans le sou qui va connaître un destin exceptionnel. Dans la France du XVIII^{ème} siècle, la vie de Jean-Charles d'Aumont est remplie de passions et d'intrigues mais il n'a qu'une seule obsession, l'art culinaire. A la recherche du goût parfait, il est prêt à toutes les expériences.

THE LAST BANQUET

By Jonathan Grimwood
Terra Nova Editions

"It was a book that I had been given: the story of a crazy chef — he wanted to taste it all, tested a lot of recipes, some completely crazy".

The story of a penniless nobleman who is going to experience an extraordinary destiny. In 18th century France, the life of Jean-Charles d'Aumont is full of passion and intrigue, but he has only one obsession — the culinary arts. In search of the perfect flavour, he is ready for every experience.



Le choix de Vincent Maillard

MANGER EST UN ACTE CITOYEN

De Alain Ducasse et Christian Regouby
Editions Les Liens qui Libèrent

« Manger est un acte citoyen. En choisissant de manger tel produit ou tel autre, de telle ou telle façon, nous avons le pouvoir et le choix de détruire notre santé et celle de la planète (...) L'acte de manger implique donc la responsabilité de tous, à travers la chaîne humaine qui va de la terre à l'assiette » explique Alain Ducasse dans son dernier ouvrage.

EATING IS AN ACT OF CITIZENSHIP

By Alain Ducasse and Christian Regouby
Les Liens qui Libèrent Editions

"Eating is an Act of Citizenship. Why? Because in order to live, we are required to eat each day. By choosing to eat one product or another, in such and such manner, we have the power and the choice to destroy our health and that of the planet (...) The act of eating therefore implies the responsibility of all and each person, through the human chain that goes from the earth to the plate", explains Alain Ducasse in his last work.



Le choix de Vincent Maillard

FOUTEZ NOUS LA PAIX

De Isabelle Saporta
Editions Albin Michel

« Un ouvrage sur l'hérésie de nos administrations, sur les réglementations ubuesques, qui mettent en péril nos producteurs ». Eleveurs d'agneaux de pré-salé, fabricants de broccolo, de beaufort ou de roquefort, vigneron... Leurs produits sont servis sur les plus grandes tables du monde et pourtant l'administration les harcèle. Une analyse claire et affligeante.

LEAVE US ALONE

By Isabelle Saporta
Albin Michel Editions

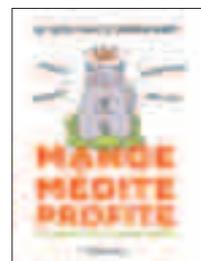
"A work on the heresy of our administrations, on the grotesque regulations that jeopardise our producers". Breeders of salt meadow lambs, manufacturers of Broccolo, Beaufort or Roquefort, winegrowers ... Their products are served at the greatest tables in the world and yet the administration harasses them nonstop. A clear and distressing analysis.



Le choix de **Eric Canino**



Le choix de **Maurice Guillouët**



De **Michel Chast et Catherine Barry**
Editions Flammarion

L'ART CULINAIRE FRANÇAIS

« C'est un livre qui date de 1855 que j'ai acheté aux Puces à Saint-Ouen. Ces vieux livres de recettes m'attirent, c'est une source d'inspiration. Ça me donne des idées, on s'interroge, tiens pourquoi on ne fait plus ces plats? Et ça me donne envie de les remettre au goût du jour. »

FRENCH CULINARY ARTS

"It's a book that dates back to 1855 that I bought at the flea market in Saint-Ouen. These old cookbooks attract me. It's a source of inspiration. It gives me ideas. You have to wonder, why don't we make these dishes? And it makes me want to put them back into today's daily specials".

ELOGE DE LA CUISINE FRANÇAISE

De **Edouard Nignon**

Un livre édité en 1933 qui présente les différents aspects de la cuisine française, des menus d'époque aux recettes traditionnelles avec les anecdotes de l'auteur. « Edouard Nignon était le grand cuisinier de son temps, c'est inspirant de se replonger dans l'histoire de la gastronomie française, ce sont nos racines ».

PRAISE FOR FRENCH CUISINE

By **Edouard Nignon**

A book published in 1933 that presents the different aspects of French cuisine, from the menus of the time to the traditional recipes with the author's anecdotes. "Edouard Nignon was the great chef of his time. It is inspiring to dive back into the history of French gastronomy; these are our roots".

MANGE, MEDITE, PROFITE

De **Michel Chast et Catherine Barry**
Editions Flammarion

Un guide pour apprendre à utiliser la pleine conscience dans le cadre alimentaire. Il s'agit de chercher le plaisir de la table et de redécouvrir le goût des aliments et la manière dont ils se mangent pour que le repas devienne une expérience personnelle et unique.

EAT, MEDITATE, FEEL THE BENEFIT

By **Michel Chast and Catherine Barry**
Editions Flammarion

A guide to developing a mindful approach to food. Learn how to find pleasure at the dinner table and rediscover the taste of food and the ways in which you eat it, making each meal a personal, unique experience.



Le cuisinier et *l'historien*

L'inspiration du terroir provençal

ERIC CANINO,
Inspiration of the Provençal land

Depuis les plats de partage d'antan jusqu'à la gastronomie moderne, l'histoire du goût en Provence est intimement liée au terroir environnant. Le chef étoilé de La Réserve et l'historien Bernard Romagnan déroulent pour *Gourmets de France* plusieurs siècles de traditions culinaires.

Enfant du pays, le chef étoilé de La Réserve à Ramatuelle vit son terroir avec authenticité. Elevé au milieu de grandes tablées familiales où la cuisine provençale la plus sincère était servie, **Eric Canino** s'approprie la tradition, la simplicité d'une cuisine teintée d'influences italiennes, pour créer une gastronomie contemporaine, basée sur les saveurs du terroir provençal.

« La cuisine provençale, c'est mon enfance à Manosque avec mes grands-parents italiens. J'ai toujours vu ma famille faire des conserves, préparer les spécialités traditionnelles pour les grandes tablées du dimanche » raconte **Eric Canino**. Poivrons marinés à l'ail, tomates farcies, gigot, panisse, conserves de pêches ou de cerises, les plats d'antan font

partie de sa culture. Une cuisine simple, traditionnelle, des recettes familiales qui se transmettent de générations en générations, des plats de partage faits à partir des produits cultivés aux alentours, ce sont toutes ces valeurs qui ont formé le goût d'Eric Canino.

*From the sharing dishes of yesteryear to modern gastronomy, the history of taste in Provence is intimately linked to the surrounding land. The starred chef of La Réserve and the historian Bernard Romagnan unfold several centuries of culinary traditions for *Gourmets de France*.*

As a child of the country, the starred chef of La Réserve in Ramatuelle lives his land with authenticity. Raised in the middle of large family tables where the most sincere Provençal cuisine was served, Eric Canino seizes the tradition, the simplicity of a kitchen tinged with Italian influences, to create contemporary gastronomy, based on the flavors of the Provençal land.

«Provençal cuisine, it is my childhood in Manosque with my Italian grandparents. I always saw my family make canned foods and prepare traditional specialties for Sunday get-togethers», says Eric Canino. Peppers marinated in garlic, stuffed tomatoes, leg of lamb, panisse, canned peaches or cherries, the dishes of yesteryear are part of his culture. Simple, traditional

cuisine, family recipes that are handed down from generation to generation, sharing dishes made from the products grown in the vicinity, these are all these values that have formed the palate of Eric Canino.

Bernard Romagnan, historien et membre du CNRS, apporte son éclairage sur l'histoire de ces traditions. « L'histoire de la cuisine, des domaines viticoles, des maisons du Golfe de Saint-Tropez est intimement liée à l'environnement proche. A Saint-Tropez, la faune et la flore sont différents d'ailleurs en Provence. Les collines engendrent une forme particulière de culture. On y plante du blé, du seigle puis on met les terres en jachère, période durant laquelle on pratique le pastoralisme ». Ces collines deviennent la terre des chèvres : au XVIIIème siècle, on dénombre 12000 chèvres dans le Golfe de Saint-Tropez. Si la chèvre est la viande du pauvre, la production de fromages apparaît en filigrane dans les archives. On y mange alors « lou chatrou », le bouc châtré ou du chevreau, des plats qui ne se font guère plus aujourd'hui. « En famille, on mangeait du cabri, rôti à la broche, qui se



faisait surtout à Pâques » se rappelle **Eric Canino**.

Le miel est aussi produit dans les collines tandis que les potagers, bien différents de ceux d'aujourd'hui, se trouvent autour des maisons. « C'est une agriculture d'auto-suffisance qui perdure jusqu'au début du XXème siècle. Entre les rangées de vignes, on plantait des légumes secs ou des céréales pour ne pas épuiser la terre » explique **Bernard Romagnan**. Les légumes secs étaient alors plus cultivés et plus variés qu'aujourd'hui. « L'histoire des moulins mentionne aussi qu'on ne faisait pas que moulinier des céréales. En période de manque, on y réalisait aussi des farines de légumes secs » détaille l'historien. « La farine de pois chiche fait partie des traditions provençales, ajoute Eric Canino. La socca ou la panisse sont des plats populaires qu'on mange toujours aujourd'hui ». Des traditions que le chef remet au goût du jour à La Réserve. La panisse accompagne un tartare de boeuf sur sa carte au

déjeuner tandis qu'au restaurant gastronomique, La Voile, la socca est modernisée, cuisinée en tagliatelles avec veau et morilles. Les pois chiche reviennent aussi, ceux produits par la famille Trabaud à Rocbaron dans le Haut-Var, séduisent de nombreux chefs. « Une purée de pois chiche avec un poisson, c'est d'une grande simplicité mais bien travaillé, c'est délicieux » détaille le chef.

Bernard Romagnan, historian and member of CNRS, sheds light on the history of these traditions. «The history of cuisine, the wineries, the houses of the Gulf of Saint-Tropez is intimately linked to the surrounding area. In Saint-Tropez, the flora and fauna are different from elsewhere in Provence. The hills bring about a particular form of culture. There, they planted corn, rye and then put the land in fallow, a period during which pastoralism is practised». These hills became the land of goats: in the 18th century, there are 12,000 goats in the Gulf of Saint-Tropez. If the goat is the meat of the poor, the production of cheeses appears as the watermark in the public records. There you eat «lou chatrou», castrated billygoat or kid, that is hardly made anymore today. «As a family, we ate kid, roasted

on a spit, which was made especially at Easter,» recalls Eric Canino.

Honey is also produced in the hills, while vegetable gardens, quite different from those of today, are found around the houses. «It is an agriculture of self-sufficiency that lasts until the beginning of the 20th century. Between the rows of vines, vegetables or grains were planted so as not to exhaust the soil», explains Bernard Romagnan. Dry vegetables were then more cultivated and more varied than today. «The history of the mills also mentions that not only grain was ground. In times of shortage, they also made flour from dried vegetables», explains the historian. «Chickpea flour is one of the Provençal traditions», adds Eric Canino. Socca or panisse are popular dishes that are still eaten today. Traditions that the chef returns to the flavour of the day at La Réserve. La panisse accompanies a tartare of beef on its lunch menu while in the gourmet restaurant, La Voile, the socca is modernised, cooked in tagliatelle with veal and morels. The chickpeas also return, those produced by the Trabaud family in Rocbaron in the Haut-Var, seducing many chefs. «A puree of chickpea with a fish is very simple, but when well worked, it is delicious,» explains the chef.





RECETTE DU CHEF

Eric Canino

RAGOÛT DE POMMES DE TERRE ET ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

Par personne :

5 artichauts violets tournés, 8 petites pommes de terres Charlotte, 1/2 oignon, 1/2 carotte, 1 gousse d'ail écrasée, Thym, Citron, Huile d'olive, 1/2 verre Vin blanc, Fond Blanc, 2 tranches de lard

1/ Tourner les artichauts, les mettre dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas. **2/** Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon, l'ail, une tranche de lard coupée en petits morceaux, la carotte et la branche de thym. **3/** Quand l'ensemble a bien sué, ajouter les artichauts tournés. Les cuire dans la garniture aromatique. **4/** Ajouter le vin blanc, laisser évaporer puis mouiller à hauteur avec le fond blanc. Cuire 4 min. Retirer du feu et filmer. La cuisson va se poursuivre à la vapeur sous le film.

5/ Garder une partie du bouillon pour cuire les pommes de terres. **6/** A la fin, réchauffer dans le fond de barigoule, les artichauts et les pommes de terre. Faire réduire le jus. Incorporer une noisette de beurre. **7/** Saisir une tranche de lard sur le grill. **8/** Dresser les artichauts, les pommes de terre, ajouter le jus de barigoule. Disposer la tranche de lard grillé. Assaisonner de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre et d'un filet d'huile d'olive.





Eric Canino, issu d'une famille simple originaire d'Italie installée à Manosque, a vu sa famille se nourrir ainsi, piochant dans le potager ce que la nature voulait bien offrir. « On cuisinait le terroir, ma grand-mère ou ma mère faisaient des conserves pour l'hiver et aujourd'hui nous avons la chance d'avoir de jeunes producteurs qui se remettent au travail de la terre, nous fournissant de beaux produits, c'est un vrai retour en arrière avec comme valeur première la qualité du produit. C'est une chance pour nous, chefs, et une véritable source d'inspiration ». Yann Ménard qui produit ses légumes à Cogolin d'après les traditions anciennes en est probablement la plus belle illustration. « Que ce soit dans une brasserie ou dans un palace, aujourd'hui, on revient à des produits simples, peu connus, qu'on travaille et qu'on ose mettre à la carte. Avant, on mettait en avant des produits luxueux, aujourd'hui, on revient à plus de simplicité, on

se fie à ce que nous proposent nos maraîchers, à ce que nous amènent nos pêcheurs ou ce que nous offre le potager. » Des valeurs qu'Eric Canino a acquis auprès de sa famille puis auprès des grands chefs qui l'ont formé, Michel Guérard en tête. « Des sardines farcies, des calamars, du poulpe, ce sont des plats simples mais qui ont une vraie authenticité. Ce sont des choses qui m'inspirent, qui me donnent envie de les cuisiner à la sauce d'aujourd'hui. » Des saveurs du terroir, le goût de la tradition. Ajoutez à cela le savoir-faire du chef, son esprit créatif et l'envie de faire plaisir, la cuisine provençale devient gastronomique pour le plus grand plaisir des épicuriens d'aujourd'hui.

Eric Canino, from a simple family originally from Italy, settled in Manosque, saw his family feeding themselves, drawing from the vegetable garden what nature wanted to offer. «We did traditional cooking; my grandmother or my mother made canned food for the winter, and today we are

lucky to have young producers who are re-working the land, providing us with beautiful products, it is a true step back with the quality of the product as primary value. It's a chance for us, chefs, and a true source of inspiration». Yann Ménard who produces his vegetables in Cogolin according to ancient traditions is probably the most beautiful illustration. «Whether in a brasserie or in a palace, today, we come back to simple products, little known, that we work with and that we dare to put on the menu. Before, we put forth luxurious products; today, we come back to more simplicity. We rely on what our market gardeners offer, what our fishermen bring us or what the vegetable garden offers us». Values that Eric Canino acquired from his family and then from the great chefs who trained him: Michel Guérard comes to mind. «Stuffed sardines, squid, octopus: these are simple dishes but have a real authenticity. These are things that inspire me, which make me want to cook them in today's sauces». From the flavours of the soil, the taste of tradition. Add to this the chef's expertise, his creative spirit and desire to please, Provençal cuisine becomes gastronomic to the great delight of today's epicureans.



RECETTE DU CHEF

Eric Canino

POIVRONS MARINÉS À L'AIL ET AU PERSIL

Pour 4 personnes :

4 poivrons rouges, **2** gousses d'ail, **8** filets d'anchois, **1/2** botte de persil, Huile d'olive, Olives Taggiasche, Sel, poivre

1/ Mettre les poivrons entiers au four, arrosés d'un léger filet d'huile d'olive et laisser cuire à 200°C pendant 30 min. **2/** Quand les poivrons sont bien colorés, les sortir du four et les recouvrir d'un papier aluminium. Laisser reposer. La vapeur va continuer de les cuire pour que la peau se décolle. **3/** Puis à chaud, enlever la peau, les graines et tailler en fines lamelles. **4/** Dans un saladier, mettre les poivrons taillés, recouvrir d'huile d'olive, ajouter l'ail et le persil hachés, sel, poivre. Laisser mariner au frais pendant 3 heures. **5/** Au moment de dresser, ajouter les olives Taggiasche, les filets d'anchois, quelques feuilles de persil et assaisonner de sel et poivre du moulin.

CARPACCIO D'ARTICHAUTS

3 artichauts violets par personne, **4** cuillères à soupe huile d'olive, **1/4** de citron, Sel, poivre, Roquette, Quelques copeaux de parmesan, Quelques morceaux de tomates séchées

1/ Tourner les artichauts, les mettre dans l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas. **2/** Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, sel, poivre. Mélanger. **3/** Egoutter les artichauts puis les couper finement à la mandoline. **4/** Disposer les tranches fines d'artichauts sur l'assiette, arroser de vinaigrette. Assaisonner de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. **5/** Déposer au milieu la roquette, quelques copeaux de parmesan et un peu de tomates séchées taillées en petits morceaux. Ajouter quelques feuilles de persil et assaisonner de sel et poivre du moulin.



RECETTE DU CHEF

Eric Canino



200 ANS

200 years - two centuries of life !

Avant de devenir une station balnéaire mondialement connue, Saint-Tropez n'était qu'un village de pêcheurs, authentiquement provençal, bercé par les traditions du terroir méditerranéen. Certains domaines viticoles, fondés il y a plus de deux cents ans, témoignent de pratiques vigneronnes anciennes, transmises de générations en générations, grâce à des familles de passionnés, amoureux de leur terroir. Si le village est devenu célèbre dans les années 1960 en même temps que la réputation de Brigitte Bardot traversait les frontières, des maisons historiques, hôtels, cafés, restaurants et pâtisseries existaient de longue date. Du Domaine de la Tourraque doublement centenaire, à l'Hôtel Byblos qui fête cette année ses 50 ans, de la cuisine toute provençale de La Pesquière à la gourmande Tarte Tropézienne, des établissements incontournables de la plage de Pampelonne au quartier si intimiste de la Ponche, de la petite pâtisserie Place aux Herbes à la célèbre terrasse rouge de Sénéquier, de l'Hôtel Sube sur le port au très artistique Hôtel de Paris, *Gourmets de France* déroule 200 ans d'histoire tropézienne, l'histoire de maisons emblématiques qui ont contribué à la légende du village.

*Before it was a world-renowned seaside resort, Saint Tropez was just a fishing village, soaked in Mediterranean traditions that made it truly Provençal. Some vineyards were established over two hundred years ago and still use time-honoured vine-growing techniques, passed down from generation to generation thanks to families of passionate viticulturists who love their land. While the village became famous in the 1960s when Brigitte Bardot began to enjoy international celebrity, there have been historic houses, hotel, cafes, restaurants and patisseries here for many years. From the two hundred year old Domaine de la Tourraque to the Hôtel Byblos, 50 years old this year, from the Provençal cuisine of La Pesquière to the culinary delights of the Tarte Tropézienne, from the inescapable shops and cafes of the Plage de Pampelonne to the intimate la Ponche area, from the little patisserie in the Place aux Herbes to Sénéquier's famous red terrace, from the Hôtel Sube by the port to the highly artistic Hôtel de Paris, *Gourmets de France* reveals 200 years of St Tropez history, and the story of the quintessential places that have contributed to the village's fame.*

1805

DOMAINE DE LA TOURRAQUE



Photo de famille



Labour

Le domaine, situé sur le site classé des Trois Caps, est cultivé depuis plus de deux siècles par la famille Brun-Cavaris. Entre respect des traditions et maîtrise du terroir, la famille a fait traverser le temps à ce vignoble depuis classé AOP Côtes de Provence.

Des collines qui descendent jusqu'à la Méditerranée, un site exceptionnel protégé en plein cœur du Golfe de Saint-Tropez, depuis plus de 200 ans, la famille **Brun-Cavaris** a su faire perdurer ce vignoble. De la ferme des débuts de leurs aïeux, qui vivaient en autarcie, produisant des

fruits, légumes et céréales, mais aussi de l'huile d'olive et du vin, la tradition a perduré, menée aujourd'hui par Guillaume Cavaris et quatre des membres de sa famille. Ensemble, ils cultivent 370 pieds d'oliviers et 40 hectares de vignes en agriculture biologique, dans le respect de l'éco-système environnant. Un terroir unique qui produit des rosés qui s'accordent particulièrement bien avec les recettes méditerranéennes, relevant les saveurs d'une ratatouille, d'une bouillabaisse ou un blanc idéal avec quelques beignets de fleurs de courgette.

Maintained today by Magali and Bertrand Letartre, the estate was born at the same time as the 20th century. Combining preservation of traditions and daring, together they have evolved the estate towards modernity.

Located between Gassin and Ramatuelle, classified Appellation Côtes de Provence (AOC), the Domaine de la Rouillère was born in 1900. It takes its name from the river that flows over these lands. Owned for twenty years by Bertrand Letartre, who completely restructured the estate of 40 hectares, this owner-harvester combines respect for traditional practices and modern wine making, sustainable agriculture and state-of-the-art technology. In twenty years, «the sleeping beauty» has awakened, thus perpetuating the history of an estate for more than a century.

1876

LE SUBE



Esprit d'autrefois intact pour cet établissement du Quai Suffren. Bar en acajou et maquettes de bateaux font de ce bar mythique le repaire des skippers et plaisanciers de la cité du Bailli.

L'histoire des lieux remonte au XIX^e siècle. Du relais de diligence, devenu hôtel particulier du **Marquis Alban Martin de Roquebrune**, aux alentours de 1866, l'endroit devient véritablement un hôtel que **Guy de Maupassant** immortalisa d'ailleurs dans son roman «*Sur l'eau*» en le baptisant «**Hôtel du Bailli de Suffren**», en référence à la statue implantée face à la bâtisse.

Changement de siècle, changement de propriétaire. **Monsieur Sube** en fait alors l'acquisition et le rebaptise de son nom. Les peintres d'alors le fréquentent, **Signac** et **Manguin**, les écrivains aussi, **Colette** ou **Apollinaire**. Plus tard, **Jean-Louis Carré** puis plus récemment **Geneviève** et **Bruno Walther**, passionnés par la mer, feront en sorte de maintenir l'esprit traditionnel de la maison, conservant le Club du Bar qui fit la réputation des lieux.

Une institution du Quai Suffren, vue magistrale sur le port, le repaire des marins depuis plus d'un siècle et demi.

A once pristine spirit for this Quai Suffren establishment. Bar in mahogany and boat models make this mythical bar the den for skippers and boaters from the city of Bailli.

The history of the location dates back to the 19th century. From the time of the stagecoach, becoming a private hotel of the Marquis Alban Martin de Roquebrune, around 1866, the place becomes a true hotel that Guy de Maupassant immortalised in his novel "Sur l'eau" by christening it the «Hôtel du Bailli de Suffren», in reference to the statue located opposite the building.

Change of century, change of owner. Mr. Sube then acquired it and renamed it with his name. The painters of the time frequented it, Signac and Manguin, the writers also, Colette or Apollinaire. Later, Jean-Louis Carré then, more recently, Geneviève and Bruno Walther, passionate about the sea, will make sure to maintain the traditional spirit of the maison, retaining the Club du Bar that established the reputation of the place.

An institution of the Quai Suffren, a remarkable view of the harbour, a haven for sailors for more than a century and a half.

1883

LE DOMAINE DE LA CROIX



Un domaine historique qui joua un rôle important dans l'histoire de la Croix-Valmer. Des quelques vignes des débuts aux grands vins de Provence d'aujourd'hui, un vignoble qui a retrouvé toute sa splendeur.

L'histoire du domaine remonte en 1883 lorsqu'un certain **Monsieur de Vrégille** acquiert une propriété de 400 hectares. Les vignes y sont encore peu nombreuses, c'est seulement en 1892 qu'une véritable exploitation viticole y est créée. En 1895, La Société du Domaine de la Croix construit une cave et c'est alors que la vie s'organise autour du vignoble,

donnant naissance au premier village de la Croix-Valmer.

Avec des atouts naturels qui confèrent aux vins pureté et minéralité, la reprise du vignoble par le groupe Bolloré en 2001 va faire entrer le domaine dans une nouvelle ère donnant toute son expression à ce terroir exceptionnel. Remise en état des vignes, création d'un chai ultra-moderne conduisent à une vinification digne de l'orfèvrerie. Depuis 2006, c'est **Pascale Andrieu** qui conduit le domaine, aidée de **Michel Rolland**, oenologue de réputation internationale, qui suit avec attention toutes les étapes de la vigne à la mise en bouteille. Déjà Cru Classé en 1955, depuis

quinze ans, le Domaine de la Croix a retrouvé ses lettres de noblesse.

A historical estate that played an important role in the history of la Croix-Valmer. From the first vines to the great wines of Provence today, a vineyard that has regained all its splendour.

The history of the estate goes back to 1883 when a certain Monsieur de Vrégille acquired a 400-hectare property. The vines there were still few in number; it is only in 1892 that a full-fledged wine operation was created there. In 1895, the company of the Domaine de la Croix built a cellar, and it was then that life was organized around the vineyard, giving birth to the first village of Croix-Valmer.

With natural assets that give the wines a sense of purity and minerality, the takeover of the vineyard by the Bolloré group in 2001 is going to bring the estate into a new era that gives expression to this exceptional land. Restoration of the vines, creation of an ultra-modern cellar lead to winemaking worthy of goldsmithing. Since 2006, Pascale Andrieu has been leading the estate, assisted by Michel Rolland, an internationally renowned oenologist, who follows every step of the vineyard to bottling. Already Cru Classé in 1955, for fifteen years, the Domaine de la Croix has regained its nobility.

1887

SÉNÉQUIER

*De la première pâtisserie à la célèbre terrasse rouge,
130 ans d'histoire mythique*

From the first pastry shop to the famous red terrace, 130 years of mythical history



De la petite pâtisserie Place aux Herbes à la célèbre terrasse rouge sur le port, du nougat des débuts à « Sénéquier to Go », la nouvelle déclinaison à emporter de la maison, Sénéquier fête ses 130 ans sans prendre une ride.

Lieu devenu mythique au fil du temps, l'histoire de Sénéquier débute en 1887 quand **Marie et Martin Sénéquier** ouvrent boutique sur la Place aux Herbes. A la fin du XIX^e siècle, Saint-Tropez n'est qu'un petit village de pêcheurs mais déjà les artistes et écrivains mettent en images et en

mots l'atmosphère si particulière de la Cité du Bailli. Sénéquier n'est alors qu'une pâtisserie mais la fabrication d'un nougat artisanal contribue à construire la renommée de la maison. Un nougat blanc dont la recette n'a, depuis, jamais changé. Du miel de lavande, des amandes et pistaches de qualité, une longue cuisson dans une cuve en cuivre sont les secrets d'une recette devenue mythique.

From the small pastry shop Place aux Herbes to the famous red terrace on the port, from the beginnings of the nougat to «Sénéquier to Go», the new variety to take home, Sénéquier celebrates its 130 years without getting a wrinkle.

Becoming a mythical place over time, the story of Sénéquier begins in 1887 when Marie and Martin Sénéquier open a shop on the Place aux Herbes. At the end of the 19th century, Saint-Tropez is a small fishing village, but already artists



Catherine Allegre



Pablo Picasso



Jean-Robert de la Cruz



Brigitte Bardot gare sa mini moke devant Sénéquier

and writers are putting the atmosphere of the city of Bailli into images and words. Sénéquier is then only a pastry shop, but the manufacture of an artisanal nougat helps to build the reputation of their maison. A white nougat within the recipe remains unchanged since it was established. Lavender honey, quality almonds and pistachios, cooking a long time in a copper vat contribute to the reputation of the maison.

Dans les années 30, avec leur fils **Aristide, Marie** et **Martin** ouvrent la Maison Sénéquier en installant sur le port une terrasse rouge où l'on prend le temps de déguster leurs pâtisseries. Alors qu'en 1944, les lieux sont dévastés par les bombardements, la troisième génération Sénéquier reconstruit la maison à l'identique. 1955 marque un tournant avec le tournage du film « **Et Dieu... créa la femme** ». Le milieu culturel parisien et les personnalités du showbiz font de Sénéquier un lieu de passage

obligé. **Brigitte Bardot** s'y attable régulièrement, mais aussi **Matisse, Picasso**, et plus récemment, **Vanessa Paradis, Karl Lagerfeld** ou **Kate Moss**. **Jacques Chirac** y est, assurément, le client le plus connu. « Il venait tous les étés, se rappelle **Jean-Robert de la Cruz**, l'actuel directeur. Ce qui était incroyable, c'est qu'ici, il n'était plus Président, mais Monsieur-tout-le-monde. Il n'a jamais refusé une photo. Quand il était ici, il était en vacances et sa venue était toujours un moment fort sympathique ».

Alors que la maison a perduré dans le giron familial pendant quatre générations, depuis 2013, Sénéquier appartient à Thierry Bourdoncle. Tout en conservant l'esprit authentique qui a fait la réputation des lieux, en perpétuant les recettes ancestrales de la pâtisserie, il y apporte un vent

de renouveau en créant un véritable restaurant. Sous la houlette du chef **Maurice Guillouët**, on y savoure une cuisine simple dans le plus pur esprit brasserie, faite de produits de qualité, sélectionnés avec soin.

In the 30s, with their son Aristide, Marie and Martin opened the Maison Sénéquier by setting up a red terrace on the harbour where people took the time to taste their pastries. Whereas in 1944, the properties are devastated by the bombing, the third generation of Sénéquier rebuilds the maison identically. 1955 marks a turning point with the shooting of the film «And God Created Woman». The Parisian cultural community and the VIPs of showbiz make Sénéquier a must-see. Brigitte Bardot is regularly there, but also Matisse, Picasso, and more recently, Vanessa Paradis, Karl Lagerfeld or Kate Moss. Jacques Chirac is, undoubtedly, the best known customer. «He came every summer,» recalls Jean-Robert de la Cruz, the current director. What was unbelievable was that here he was no longer the President, but the

200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !

ordinary man. He never refused a photo. When he was here, he was on holiday and his arrival was always a very nice moment».

While the maison remained in the family for four generations, since 2013, Sénéquier has belonged to Thierry Bourdoncle. While maintaining the authentic spirit that made the reputation of the place, perpetuating the ancestral pastry recipes, it brings a wind of renewal by creating an authentic restaurant. Under the leadership of Chef Maurice Guillouët, we savour simple cuisine in the purest brasserie spirit, made of quality products, selected with care.

Dernier né de la maison, la déclinaison « **Sénéquier To Go** ». En lieu et place de la première boutique place aux Herbes, le chef italien Marco Ardiri y propose une cuisine méditerranéenne, teintée d'influences italiennes, à emporter. « Sénéquier s'invite à la maison, Sénéquier s'emporte pour un pique-nique à la plage, c'est la tradition qu'on emporte avec soi » détaille **Jean-Robert de la Cruz**. Salade de boeuf Thaï, poulet aux amandes et abricots, salade de radis, ricotta et petit pois, crevettes provençales et pavé de loup, chaque jour, Marco Ardiri compose une cuisine

fraîche, légère et de saison, toujours dans l'esprit Sénéquier. Avec une épicerie fine composée des meilleurs produits italiens choisis par Marco Ardiri, une sélection sur-mesure spécialement pour Sénéquier, une jolie cave à vins faite de belles références et toujours les incontournables classiques de la maison, nougat blanc et tarte tropézienne réalisés par le chef-pâtissier **Julien Rebous**, c'est toute une histoire, une légende, un mythe qu'on emporte avec soi.

Si la maison a su traverser les âges, adaptant ses propositions au gré des attentes d'une clientèle choyée, les fondamentaux eux ne changent pas. L'esprit Sénéquier reste le même : un accueil chaleureux, une équipe aux petits soins, une brasserie chic où le client se sent chez lui, en toute décontraction, pour savourer un cocktail face au port, pour déguster une pâtisserie ou le temps d'un dîner, l'adresse est et reste, depuis 130 ans, assurément un grand incontournable. Un condensé de l'âme de Saint-Tropez!

Last born of the maison, the «Sénéquier To Go» variation. Instead of the first store Place aux Herbes, the Italian chef Marco Ardiri offers Mediterranean cuisine, tinged with Italian influences, for carry-out. «Sénéquier invites itself home; Sénéquier takes off for a picnic on the beach; it is tradition that is carried with it», explains Jean-Robert de la Cruz. Thai beef salad, chicken with almonds and apricots, radish salad, ricotta and peas, Provençal shrimp and fillet of sea bass, each day, Marco Ardiri composes a fresh, light and seasonal cuisine, always in the spirit of Sénéquier. With a selection of deli products consisting of the best Italian products chosen by Marco Ardiri, a specially-made selection for Sénéquier, a nice wine cellar made of beautiful suggestions and always the house classics, white nougat and Tarte Tropézienne made by head pastry chef Julien Rebous; it's an entire story, legend, myth that is carried wherever one goes.

If the maison has known how to traverse the ages, adapting its proposals according to the expectations of a pampered clientele, the fundamentals do not change. The Sénéquier spirit remains the same: a warm welcome, a very attentive team, a chic brasserie where the guest feels at home, relaxed, while enjoying a cocktail in front of the port, to taste a pastry or the time for dinner, the address is and remains, for 130 years, undoubtedly a great must-see. A summary of the soul of Saint-Tropez!

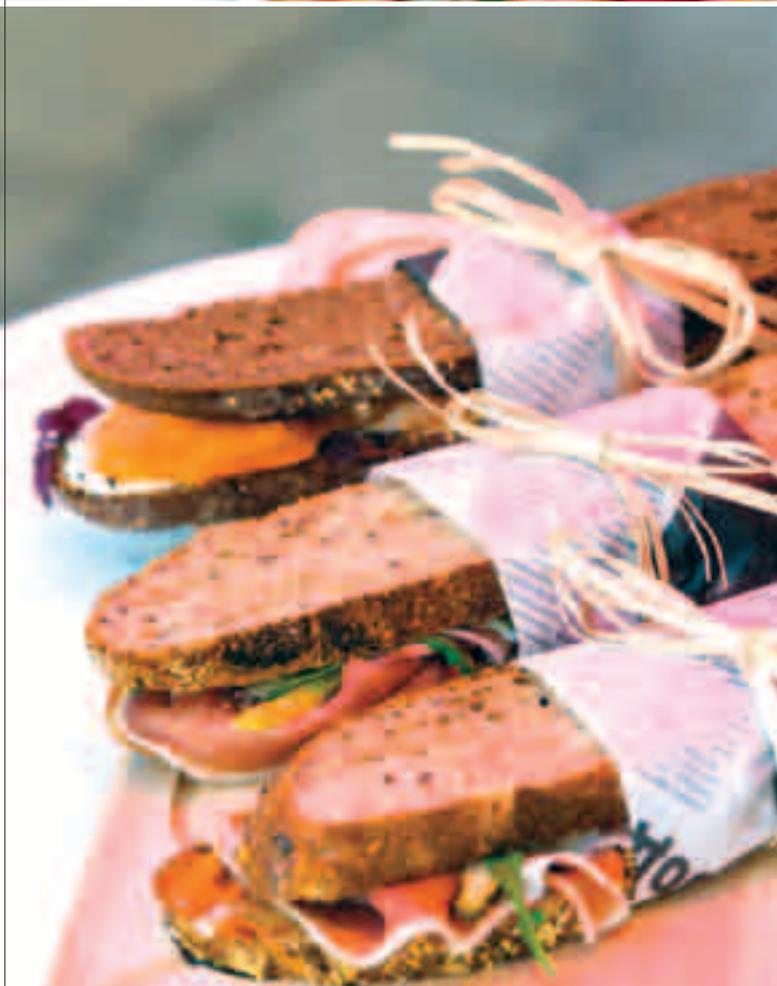
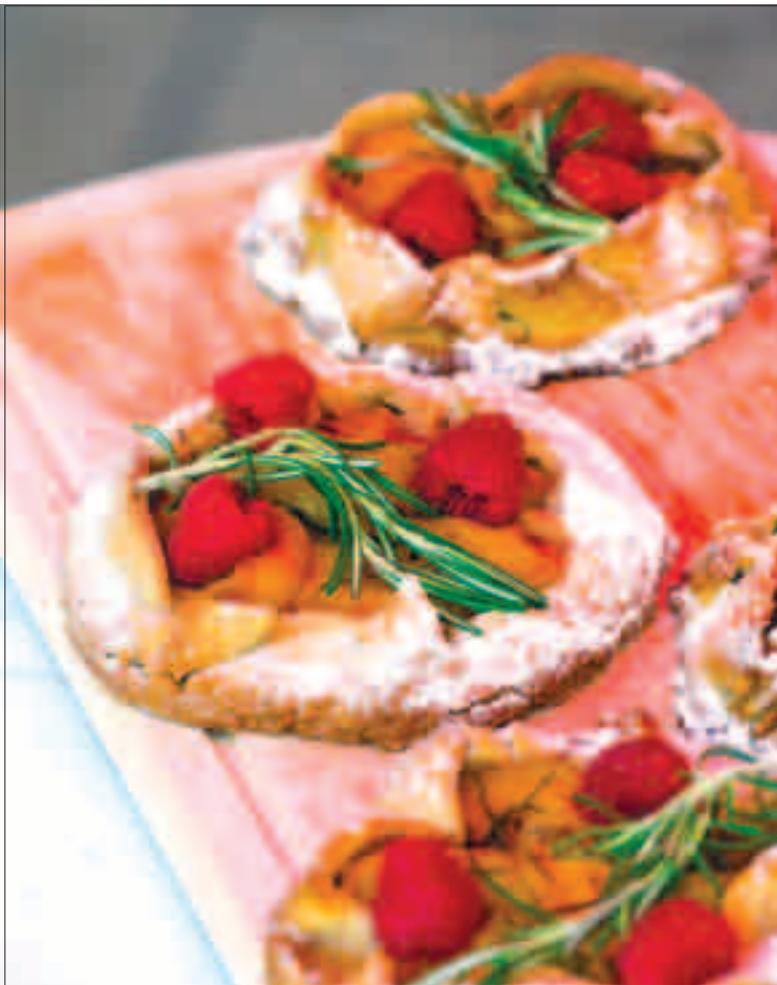


SENEQUIER

SAINT TROPEZ



DEPUIS 1887





Sénéquier s'invite chez vous !

La petite mais au combien célèbre place aux Herbes de Saint-Tropez revit ! Sénéquier, la fameuse terrasse rouge, y ouvre Sénéquier To Go, un traiteur à domicile et épicerie fine à la place de sa pâtisserie. Au cœur du village, Sénéquier To Go a déjà ses habitués avec un petit café à 2 euros. On y prend son breakfast, on peut y déjeuner sur le pouce ou choisir son pique-nique à emporter. Et sans aucune lassitude : avec une qualité qui a fait la réputation de sa maison, Sénéquier To Go réussit le tour de force de proposer chaque jour de nouveaux plats et saveurs. Pour relever

ce défi, la vénérable enseigne a fait appel à la jeunesse de deux talents venus de Saint-Barth : Marco Ardiri, le chef sicilien, et Margaux Bellargy, la pâtissière originaire de Bordeaux. Marco

« La qualité Sénéquier à emporter »

suit son credo : des produits haut de gamme, qu'il est allé lui-même sélectionner, des recettes fraîches et simples. Et quinze plats au choix par jour, dont une bonne partie change tous les jours ! Une sélection idéale pour vos

pique-niques en bateau, à la plage ou même à la maison, en cas de soirée imprévue. Margaux, elle, s'est fait une spécialité de la pâtisserie saine, mais incroyablement tentante.

Ses cakes et desserts vegan ou gluten free sont terriblement gourmands. Ses energy balls, ou boules d'énergie, mixent les fruits secs en une bouchée : noix de cajou et coco, cranberry, noix de pécan, dattes, noisettes et amandes... Sain, frais, savoureux, Sénéquier To Go s'invite en bateau, à la plage ou chez vous. Pour le meilleur des moments.



CAFÉ SÉNÉQUIER

Quai Jean Jaurès 83990 Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 97 20 20



SÉNÉQUIER TO GO

4 place aux Herbes 83990 Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 97 00 90

1900

DOMAINE DE LA ROUILLÈRE

Tenu aujourd'hui par Magali et Bertrand Letartre, le domaine a vu le jour en même temps que le XXème siècle. Conjuguant conservation des traditions et audace, ensemble ils ont fait évoluer le domaine vers la modernité.

Situé entre Gassin et Ramatuelle, classé en appellation Côtes de Provence, le Domaine de la Rouillère a vu le jour en 1900. Il tient son nom de la rivière qui coule sur ces terres. Propriété depuis une vingtaine d'an-

nées de Bertrand Letartre, qui a entièrement restructuré le domaine de 40 hectares, ce propriétaire-récoltant conjugue respect des pratiques traditionnelles et vinification moderne, agriculture raisonnée et technologie à la pointe. En vingt ans « la belle endormie » s'est réveillée, perpétuant ainsi l'histoire d'un domaine plus que centenaire.

Maintained today by Magali and Bertrand Letartre, the estate was born at the same time as the 20th century. Combining preservation of traditions and daring, together they have evolved

the estate towards modernity.

Located between Gassin and Ramatuelle, classified Appellation Côtes de Provence (AOC), the Domaine de la Rouillère was born in 1900. It takes its name from the river that flows over these lands. Owned for twenty years by Bertrand Letartre, who completely restructured the estate of 40 hectares, this owner-harvester combines respect for traditional practices and modern wine making, sustainable agriculture and state-of-the-art technology. In twenty years, «the sleeping beauty» has awakened, thus perpetuating the history of an estate for more than a century.



**CÔTES DE
PROVENCE**
le Goût du Style

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature
du terroir et du savoir-faire des vignerons

sowine

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

1907

CHÂTEAU DES MARRÉS



Depuis cinq générations, une des plus vieilles familles ramatuelloises perpétue le savoir-faire familial.

En 1907, **Henri Benet**, homme novateur et passionné par la vigne, achète ce domaine situé sur la route des plages, entre Saint-Tropez et Ramatuelle. Au fil des ans, il agrandit le domaine qui compte aujourd'hui 30

hectares de vignes plantées dont 27 classés en AOC.

Dans les années 70, c'est sa fille **Ariane** et son gendre **René Gartich** qui reprennent l'exploitation et perpétuent le savoir-faire familial. Aujourd'hui, leur fille **Véronique** et son beau-frère **Laurent Natalini** assurent la gestion de la nouvelle exploitation. Culture raisonnée, vendanges faites à la main pour sélectionner sur pied les plus belles grappes, une cueillette tôt le matin quand les températures sont encore douces, élevage en barriques en chêne, venus des plus grandes tonnelleres de Bourgogne, pour les vins rouges, et mise en bouteille à la propriété rythment la vie de cette propriété. A chaque étape, la famille est impliquée, de la plantation à la mise en bouteille, de la vinification à la commercialisation perpétuant un savoir-faire plus que centenaire.

For five generations, one of the oldest families in Ramatuelle has carried on the family expertise. In 1907, Henri Benet, an innovative man and passionate about vineyards, buys this estate

located along the beach road, between Saint-Tropez and Ramatuelle. Over the years, he expanded the estate, which today includes 30 hectares of planted vines, 27 of which are classified by the AOC.

In the 70s, it was his daughter Ariane and his son-in-law, René Gartich, who took over cultivation and perpetuated the family expertise. Today, their daughter Véronique and her brother-in-law, Laurent Natalini, manage the new farm. Rational cultivation, hand-picked grapes to select the finest clusters, early morning picking when the temperatures are still mild, aging in oak barrels, coming from the biggest coo- perage in Burgundy, for the red wines, and bottling on the property give life on this property a rhythm. At each stage, the family is involved, from planting to bottling, from the wine-making process to marketing, perpetuating more than a hundred years of know-how.



CHÂTEAU des MARRES

Presqu'île de Saint-Tropez



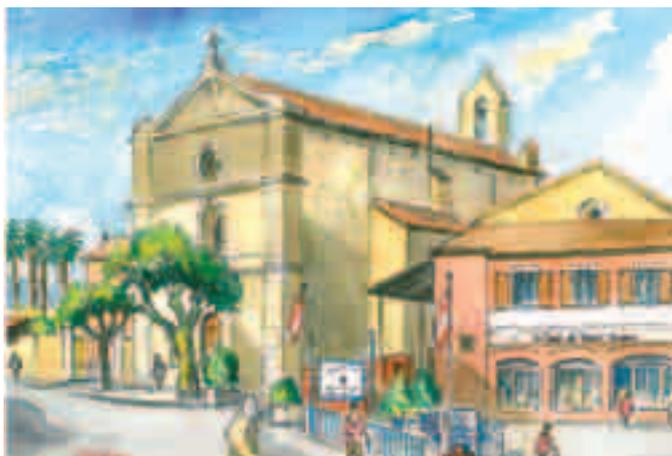
C Ô T E S D E P R O V E N C E

ROUTE DES PLAGES 83350 RAMATUELLE / +33 (0)4 94 97 22 61 / WWW.CHATEAUESMARRS.COM

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

1908

CAVE DE SAINT-TROPEZ



Il y a plus de cent ans était fondée la cave coopérative de Saint-Tropez. Elle regroupe aujourd'hui une centaine de vignerons du Golfe qui font perdurer l'histoire du terroir tropézien.

Cette cave historique, fondée en 1908 au coeur du village, réunit plus de cent vignerons propriétaires tropéziens. Regroupant ainsi près de 200 hectares de vignes dans le Golfe de Saint-Tropez, ces propriétaires récoltants produisent, à partir des cépages traditionnels, des vins principalement rosés, mais aussi rouges ou

blancs, de l'AOC Côtes de Provence et du Vin de Pays des Maures. Depuis trois ans, souhaitant faire valoir leur identité tropézienne, leurs vins sont connus sous le nom de Chevalier Torpez, nom du saint patron et protecteur du village. L'alliance entre le passé du village, l'histoire centenaire de la cave et le vignoble tropézien d'aujourd'hui.

More than one hundred years ago, the winery cooperative of Saint-Tropez was founded. Today, it combines approximately one hundred wine-growers from the Gulf who keep the history of the Tropezian soil alive.

This historic wine cellar, founded in 1908 in the heart of the village, brings together more than one hundred Tropézien wine making property owners. These harvesting proprietors bring together nearly 200 hectares of vines in the Gulf of Saint-Tropez, producing from the traditional varietals wines, mainly rosés, but also red or white, from the AOC Côtes de Provence and Pays des Maures wines. For three years, wanting to assert their Tropézian identity, their wines became known as "Chevalier Tropez", the name of the patron saint and protector of the village. The alliance between the past of the village, the centenary history of the cellar and the Tropézian vineyard of today exists.



Chevalier
TORPEZ

À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

*Dégustation et vente
au coeur du village
toute l'année*

TERROIR
AUTHENTICITÉ
LÉGITIMITÉ
LOYAUTÉ
EXCELLENCE
FIDELITÉ



2 boutiques à Saint-Tropez

La Boutique

Avenue Paul Roussel
Lun-Sam 9h30-12h30
15h00-19h00
Dim 9h30-12h30

Le Kiosque

Place Blanqui
Face au Musée de la Gendarmerie
De Mai à Octobre
10h30-13h00/14h00-18h30

*La seule cave à Saint-Tropez depuis 1908 !
180 ha sur le cap tropézien*

1910

L'HÔTEL ERMITAGE

Cette maison du XIX^{ème} siècle a été transformée en hôtel au début du XX^{ème} siècle avant de devenir un lieu festif hors du commun à Saint-Tropez.

Objets vintages, vieux meubles et pièces rares de Jean Prouvé, Mathieu Matelot ou Ettore Sottsass, luminaires des années 60, chambres conçues par des artistes et designers, tels Jean Pigozzi, Marc Newson ou Paul et Chloé Sevigny insufflent à l'Hôtel Ermitage une ambiance unique. A cet hôtel arty hors du commun s'ajoute

un bar-restaurant, le TIGrr Indochine, un concept original importé de Megève. Dans une ambiance festive et conviviale, comme une tanière d'été installée à Saint-Tropez, le TIGrr propose une cuisine thaï-asiatique fraîche et savoureuse. Sushis, rouleaux de printemps, dim sums ou une bouillabaisse locale revisitée version thaï font rugir les épicuriens. Une adresse secrète à deux pas de la place des Lices.

This 19th century house was transformed into a hotel at the beginning of the 20th century be-

fore becoming an out-of-the-ordinary place for festivities in Saint-Tropez.

Vintage items, old furniture and rare pieces from Jean Prouvé, Mathieu Matelot or Ettore Sottsass, luminaries from the 60s, rooms conceived by artists and designers such as Jean Pigozzi, Marc Newson or Paul and Chloé Sevigny inject the Hôtel Ermitage with a unique ambience. At this unique, artsy hotel added a bar-restaurant, the TIGrr Indochine, an original concept imported from Megève. In a festive and friendly atmosphere, like a summer den set up in Saint-Tropez, the TIGrr offers fresh and tasty Thai and Asian cuisine. Sushi, spring rolls, dim sum or a local Thai bouillabaisse recipe make epicureans roar. A secret address close to the Place des Lices.



TRUFFES



HUGOU DUMAS

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

1928

L'HÔTEL DE PARIS



Etablissement emblématique installé face à la célèbre Gendarmerie, l'Hôtel de Paris a fait peau neuve tout en conservant son ambiance artistique qui marqua ses débuts.

Alors que le début du XXème siècle est en plein bouillonnement culturel, **Marcelin** et **Augustine Aubour** font

construire dès 1928 un hôtel place de la Croix de Fer, à deux pas du port. Inauguré en 1931, il devient très vite le rendez-vous des artistes qui fréquentent depuis le début du siècle le petit village de pêcheurs. La propriétaire d'alors écrit « Le « petit » hôtel auquel on rêvait depuis le temps avec Marcelin s'est révélé plus grand une fois construit : deux étages,

une grande terrasse au-dessus et le restaurant au rez-de-chaussée. Sa façade a fière allure à l'entrée de Saint-Tropez ». Alors que **Mistinguett** et **Clark Gable** y ont leurs habitudes, le Soufflé au Grand Marnier de Louis Lions, servi au restaurant de l'hôtel régale les épicuriens du moment. Dans les années 50, Saint-Tropez alors en pleine effervescence voit arriver chaque été le tout Saint-Germain-des-Près. L'Hôtel de Paris s'agrandit, se modernise, et accueille nombre de personnalités : de **Juliette Gréco** à **Jean-Paul Sartre**, d'**Audrey Hepburn** à **Charles Aznavour**, de **Grace de Monaco** à **Claude François**, la liste des clients de l'hôtel est longue!

Alors que l'établissement avait fermé ses portes en 1992, **Claude Dray** le rachète en 2001 et entame une période de travaux pour le faire revivre. L'hôtel renaît de ses cendres sous la houlette de l'architecte **François Vieillecroze** tandis que la décoratrice **Sybill de Margerie** a imaginé chacune des chambres, mêlant

200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !

design, art et hommage aux artistes qui ont séjourné à Saint-Tropez. Côté gastronomie, c'est alors Georges Blanc, le chef de Vonnas, ami de la famille et amoureux de Saint-Tropez, qui signe la carte du Suffren Café.

Nouveau tournant cette année avec l'arrivée aux fourneaux du jeune chef Romain Géraud qui marie luxe et raffinement, produits de saison et saveurs de Provence. L'Hôtel de Paris ouvre une nouvelle page de son histoire, en associant l'esprit chic et glamour qui a fait la réputation des lieux à une identité contemporaine, résolument moderne.

An emblematic establishment set in front of the famous Gendarmerie, L'Hôtel de Paris has been

renovated while maintaining its artistic atmosphere that marked its onset.

At the beginning of the 20th century, Marcelin and Augustine Aubour built a hotel in the Place de la Croix de Fer in 1928, just around the corner from the port. Inaugurated in 1931, it quickly became the meeting place of artists who frequented the small fishing village since the beginning of the century. The owner back then wrote «The 'small' hotel that we had dreamed of since the time with Marcelin turned out to be larger once built: two floors, a large terrace above and the restaurant on the ground floor. Its facade has a proud look at the entrance of Saint-Tropez». While Mistinguett and Clark Gable were regulars there, the Grand Marnier Soufflé de Louis Lions, served at the hotel's restaurant, delights the epicureans of the time.

In the 50s, Saint-Tropez, then in full effervescence, sees the arrival each summer of all of Saint-Germain-des-Près. L'Hôtel de Paris is expanding,

modernising and welcoming a number of VIPs: from Juliette Gréco to Jean-Paul Sartre, Audrey Hepburn to Charles Aznavour, from Princess Grace of Monaco to Claude François, the hotel client list is long!



©Architecte du Projet - Francois VIELLECROZE



200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !

While the establishment had closed in 1992, Claude Dray bought it back in 2001 and began a period of work to revive it. The hotel is reborn from its ashes under the direction of architect François Vieillecroze, while the decorator Sybille de Margerie has imagined each of the rooms, combining design, art and a tribute to the artists who have stayed in Saint-Tropez. As for gastronomy, it was Georges Blanc, chef from Vonnas, a friend of the family and a lover of Saint-Tropez, who approved the menu for Suffren Café.

There is a new direction this year with the arrival at the ovens of young chef Romain Géraud who combines luxury and refinement, seasonal products and flavours of Provence. L'Hôtel de Paris opens a new page in its history, by combining the chic and glamorous spirit that formed the reputation of the place with a contemporary identity, resolutely modern.



©Architecte du Projet - Francois VIEILLECROZE





HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •

★ ★ ★ ★ ★



Escapade gourmande au coeur du village mythique

Toujours à l'écoute de ses clients - ses meilleurs ambassadeurs - les tables de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez ne cessent de vous faire voyager. A l'abri des regards, dans une atmosphère cosy et tendance, c'est le rendez-vous de la Dolce Vita en toute saison.

Les restaurants Le Pationata et Les Toits Lounge vous invitent pour une pause savoureuse à tout instant de la journée, avec ce que la gastronomie française a de plus beau à offrir.

Le midi, le rooftop Les Toits Lounge propose une carte fraîche et légère au bord de la piscine suspendue avec vue sur le Golfe de Saint-Tropez et les toits du village. Dégustez également une délicieuse sélection de tapas et Dim Sum dès le coucher du soleil et plus tard dans la soirée sous un ciel étoilé.

Le restaurant Le Pationata, en association avec l'emblématique maison Petrossian, présente sa carte «Patio'nnément Caviar». En audace et en finesse, les produits d'exception tels les poissons fumés, le King Crab et le caviar subliment avec élégance chacun des plats de la carte. Une histoire d'alchimie !

Always attentive to the demands of its guests - its finest ambassadors - the Hôtel de Paris Saint-Tropez will take you into a culinary escape.

A discreet, cosy and chic ambiance for a memorable Dolce Vita culinary experience all year round. The Pationata and Les Toits Lounge restaurants offer guests a savoury break at all hours of the day, with the very best of French cuisine.

The rooftop restaurant and lounge bar Les Toits lounge welcome guests for a tasty poolside lunch and stunning views of the Gulf of Saint-Tropez and surrounding rooftops. Enjoy a delicious selection of tapas and Dim Sum as the sun goes down and into the night under the stars.

The Pationata restaurant has now paired with the exclusive Maison Petrossian to present an exquisitely delicate menu «Patio'nnément Caviar». A fine wining & dining experience combining exclusive produce such as smoked fish, King Crab and caviar subtly enhancing each offering. A story of alchemy !

HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

★ ★ ★ ★ ★

1, traverse de la Gendarmerie · 83990 Saint-Tropez, France · Tél : +33 (0)4 83 09 60 00 · contact@hoteldeparis-sainttropez.com

www.hoteldeparis-sainttropez.com

Le Pationata

Les Toits Lounge



1930

AUBERGE DES MAURES

Niché en plein coeur du village, le restaurant propose depuis 1930 d'authentiques plats aux saveurs provençales. L'un des plus anciens restaurants de Saint-Tropez, un incontournable.

Après avoir été cuisinier au palace Regina à Nice puis au Château Larue à Saint-Tropez, Fernand Capello ouvre en 1930 l'Auberge des Maures. Rapidement son restaurant devient l'adresse incontournable du village où Tropéziens et célébrités savourent d'authentiques recettes provençales. A Fernand succéda son fils Henri jusqu'en 1979. Depuis près de vingt ans, Evelyne et Philippe Salinesi assurent la longévité de cette maison historique, animant l'été au gré des soirées musicales, changeant le décor du restaurant selon les événements, avec un accueil toujours irréprochable. En terrasse sous la vigne centenaire, on apprécie toujours les beignets de fleurs de courgette, les petits farcis, la daube provençale, l'osso bucco ou la pêche locale grillée au barbecue. Un lieu atypique,

incontournable, qui a conservé toute son authenticité.

Nestled in the heart of the village, the restaurant has been offering authentic dishes with Provençal flavours since 1930. One of the oldest restaurants in Saint-Tropez, a must-see.

After having served as cook at the Regina palace in Nice and at the Château Larue in Saint-Tropez, Fernand Capello opened the Auberge des Maures in 1930. His restaurant rapidly becomes an impossible village location to

circumvent as Tropéziens and celebrities come and savour authentic Provençal recipes. After Fernand, his son Henri succeeded him until 1979. For almost twenty years, Evelyne and Philippe Salinesi have ensured the longevity of this historic maison, animating the summer with evenings full of music, changing the decor of the restaurant according to events, always with impeccable hospitality. By the terrace under the hundred-year-old vine, you can still appreciate the zucchini flower donuts, small stuffed pastries, Provençal stew, osso bucco or local fish grilled on the barbecue. An unavoidable, atypical place that has preserved all of its authenticity.



1936

CHÂTEAU MINUTY

Depuis près de trois siècles, la famille Matton-Farnet est dans la vigne, d'abord au Domaine de Chateauneuf à Vidauban, puis depuis 1936 au Château Minuty où s'est installé Gabriel Farnet, le grand-père des propriétaires actuels.

Château Minuty était le fleuron de la famille Germondi qui possédait, de Cavalaire au Golfe de Saint-Tropez, 2000 hectares de terres agricoles. A l'époque de **Napoléon III**, la famille fait construire le château et la chapelle qui donnera son nom à la Cuvée de l'Oratoire. Lorsque **Gabriel Farnet** achète le domaine, en 1936, il replante intégralement la vigne, crée ses propres chais de vinification et redonne toute sa splendeur au Château Minuty. Dès 1955, Château Minuty est l'une des 23 propriétés à être distinguée « Cru Classé des Côtes de Provence ».

La relève est ensuite prise par sa fille, **Monique Farnet** et son époux, **Etienne Matton**, qui ont alors replanté des cépages provençaux tradition-

nels au rendement limité, cherchant une grande qualité de vinification, un savoir-faire qui a contribué à la réputation du Château, l'installant sur les plus grandes tables de la Côte d'Azur.

Aujourd'hui, **Jean-Etienne et François Matton** gèrent le domaine, initiateurs de la restructuration du domaine et se concentrant sur des rosés haut de gamme qui se distinguent par leur nervosité, leur fraîcheur et leur élégance. Un enracinement familial qui se perpétue de générations en générations, reflet de leur amour de l'art de vivre en Provence.

For nearly three centuries, the Matton-Farnet family has been in the vineyard, first at the Domaine de Chateauneuf in Vidauban, and since 1936, at the Château Minuty, where Gabriel Farnet, the grandfather of the current owners, settled.

Château Minuty was the flagship of the Germond family, who owned, from Cavalaire to the Gulf of Saint-Tropez, 2000 hectares of agricultural land. At the time of Napoleon III, the family

built the chateau and the chapel that gave its name to the Cuvée de l'Oratoire. When Gabriel Farnet bought the estate in 1930, he completely replanted the vineyard, created his own wine-making cellars and restored all its splendour to the Château Minuty. As early as 1955, Château Minuty was one of the 23 properties to be distinguished «Cru Classé of the Côtes de Provence».

The next generation was thus taken over by his daughter, Monique Farnet and her husband, Etienne Matton, who then replanted traditional Provençal grape varieties with limited yield, seeking a high quality of wine-making, an expertise that contributed to the Château's reputation, placing it on the greatest tables on the Côte d'Azur.

Today, Jean-Etienne and François Matton manage the estate, initiators of the restructuring of the estate and concentrating on high-end rosés that are distinguished by their liveliness, freshness and elegance. A well-rooted family establishment that is carried on from generation to generation, reflecting their love of the art of living in Provence.

1953

MOOREA PLAGE



1982 - Robert, l'ami fidèle

Du cabanon à la plage mythique, de la bande de copains à la famille Coutal, de la paillotte au décor raffiné d'aujourd'hui, Moorea se caractérise, depuis 1953, par sa convivialité et son esprit familial.

Alors que Pampelonne ne comptait que deux cabanons de plage, en

1953, **Robert Rameau** crée une « paillotte », baptisée Moorea. **Jacques Cadel**, restaurateur à Saint-Tropez, témoin de la première heure, raconte : « C'était une simple baraque en bois, il n'y avait pas d'eau, pas d'électricité. Alors, chaque matin **Robert** chargeait sa voiture avec les provisions pour la journée et chaque soir, il jetait tout ce qui n'avait pas servi. Si bien

qu'on n'a jamais mangé plus frais qu'à Moorea! »

Quelques années plus tard, **Robert Rameau** s'associe avec **Pierrot Lions** et **Félix Giraud**, le début d'une belle aventure, mêlant amitié et ambiance VIP dont **Félix**, qui gère également le bar à succès L'Escale sur le port, a le secret. Dans les années 60, **Roger, Claude** et **Bernard** rejoignent la bande d'amis et à eux trois, ils se partagent la cuisine, le bar et la salle, devenant au fil des ans les figures incontournables et indissociables de Moorea.

La décennie suivante voit Moorea se transformer, délaissant le cabanon des débuts pour un lieu plus confortable. L'ambiance y est alors grandiose et Moorea devient l'adresse mythique de Pampelonne.

A la fin des années 80, **Félix Giraud** s'associe à **Daniel Coutal**, tropézien pur souche, et prend alors une retraite bien méritée. **Christophe Cou-**



1984 - Brigitte Bardot

tal, après des études américaines, rejoint rapidement son père dans l'affaire. Avec lui, la clientèle rajeunit tandis que l'ambiance festive de la plage est assurée grâce à de nombreux événements qui rythment l'été. La clientèle se régale d'une cuisine de qualité, réalisée par le chef **Jérôme Larmat**, des plats méditerranéens aux parfums du Sud mais aussi quelques spécialités asiatiques. On navigue entre ceviche de dorade, sardinillas de Galice d'**Olivier Fuchs**, dorade rôtie au fenouil, loup grillé au thym, au romarin et au citron, ris de veau de la « Maison Soubie », linguine aux fruits de mer ou wok de crevettes. Des saveurs fraîches et légères pour profiter entre amis du cadre paradisiaque de Moorea.

Christophe Coutal apporte un esprit unique à la plage, maintenant avec brio l'ambiance conviviale et amicale qui a fait la réputation des lieux. Une plage intemporelle où vit l'âme de Pampelonne.

From the hut to the mythical beach, from the group of friends to the Coutal family, from the beach hut to the refined decor of today, Moorea has been characterised since 1953 by its conviviality and its family spirit.

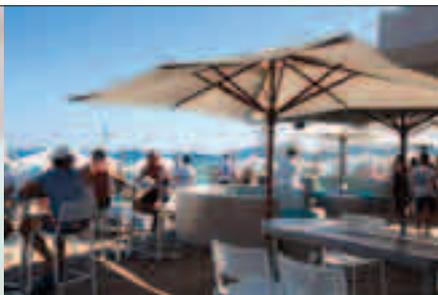
While Pampelonne had only two beach huts, in 1953, Robert Rameau created a «beach hut», baptized Moorea. Jacques Cadel, a restaurant owner in Saint-Tropez, a witness from the very start, recounts: «It was a simple wooden hut; there was no water, no electricity. So, every morning Robert loaded his car with provisions for the day, and every night he threw out everything that had not been used. So much so that we never ate anything fresher than at Moorea!»

Some years later, Robert Rameau teamed up with Pierrot Lions and Félix Giraud, the beginning of a great adventure, mixing friendship and VIP ambience. Félix, who also runs the hit bar L'Escalade on the harbour, has the secret. In the 60s, Roger, Claude and Bernard joined the group of friends, and with the other three, shared the kitchen, the bar and the dining hall, becoming over the years the unavoidable and inseparable faces of Moorea.

The next decade saw Moorea transform, leaving the early hut for a more comfortable place. The atmosphere there is so spectacular, and Moorea becomes the mythical address of Pampelonne.

At the end of the 80s, Félix Giraud joined forces with Daniel Coutal, a pure Tropezian, and then took a well-deserved retirement. Christophe Coutal, after his American studies, quickly joined his father in the business. With him, the clientele rejuvenated while the festive atmosphere of the beach is ensured, thanks to many events that give the summer a rhythm. The clientele enjoys quality cuisine, created by Chef Jérôme Larmat, from Mediterranean dishes with southern flavours and also some Asian specialties. We navigate between sea bream ceviche, the Sardinillas de Galice of Olivier Fuchs, fennel-roasted sea bream, grilled sea bass with thyme, rosemary and lemon, sweetbreads from "Maison Soubie", linguine with seafood or a shrimp wok. Fresh, light flavors to enjoy with friends in the paradise of Moorea.

Christophe Coutal brings a unique spirit to the beach, now the convivial and friendly atmosphere with panache that generated the reputation of the place. A timeless beach where the soul of Pampelonne lives.



Convivial et savoureux



Petit cabanon sur la plage au début des années 50, Moorea s'est transformée mais a toujours su conserver son caractère familial et sa convivialité. La plage est mythique, l'adresse iconique. People, habitués et anonymes se mêlent dans un joyeux melting pot ensoleillé, les pieds dans l'eau bleue.

Moorea est avant tout une histoire d'amitié et de convivialité : et l'enfant du pays **Christophe Coutal** veille à sa continuité, en organisant chaque année des fêtes et événements incontournables.

Sur la plage, le restaurant est à lui seul une véritable expérience : un cadre paradisiaque, une

cuisine de qualité et un service attentif et souriant. En cuisine, le chef **Jérôme Larmat** jongle avec aisance avec les saveurs du sud mais également d'Asie. Tout est frais, léger, parfaitement maîtrisé : du loup grillé jusqu'aux ris de veau de la Maison Soubie. Les entrées se savourent seul (demi-homard, salade de poulpe, ceviche de daurade...) ou se partagent à deux (nems au poulet, accras de morue, poutargue et même panier de crudités à croquer...). Une carte complète avec des pâtes (wok de crevettes ou linguines all'amatriciana) et qui pense aux plats pour enfants. Quant aux desserts, ils rendent le choix difficile entre la Tarte Tropézienne, la tarte au citron à l'ancienne ou la crème caramel maison. D'autant plus que le café peut s'accompagner de macarons Ladurée !



MOOREA LA PLAGE

Plage de Pampelonne - 83350 Ramatuelle - Tél. : +33 (0)4.94.97.18.17

WWW.MOOREAPLAGE.FR

1953

L'HÔTEL DE LA PONCHE

Du bar de pêcheurs au 5 étoiles le plus intimiste de Saint-Tropez

From the fishermen's bar to the most intimate 5-star hotel in Saint-Tropez



ici en 1938 mais grâce aux archives, nous savons que dès 1888 il existait un petit bar de pêcheurs » raconte **Simone Duckstein**, la propriétaire.

L'endroit devient après guerre le quartier général du milieu culturel parisien d'alors qui se mêle dans une joyeuse ambiance aux pêcheurs qui y ont leurs habitudes à l'heure du Pastis. **Boris Vian** en premier lieu qui s'y sentait en famille, **Paul Eluard** aussi qui a un coup de coeur pour ce quartier si authentique ou encore le philosophe **Merleau-Ponty**. C'est d'ailleurs **Boris Vian** qui suggère l'idée de créer une boîte de nuit dans la vieille grange qui attend d'être rénovée. Son enthousiasme est tel que la petite bande de copains, **Daniel Gélin**, **Juliette Gréco**, **Dany Lartigue** passent leurs journées à décorer les lieux. C'est ainsi que le Club Saint-Germain-des-Près La Ponche ouvre ses portes en 1949. « Les gens se sentaient bien ici, à tel point qu'ils ont

D'un bistrot d'autrefois où Boris Vian avait ses habitudes à l'hôtel cinq étoiles tenu aujourd'hui par Simone Duckstein, les murs de l'hôtel de La Ponche sont une véritable mémoire de l'histoire du village, mais aussi du cinéma et du milieu culturel.

S'il n'y a plus aujourd'hui de bateaux de pêche, le quartier en revanche a été préservé et a gardé son âme si particulière, unique, à la fois si proche et si loin de l'agitation du port. Un écrin en plein coeur du village qui surplombe l'unique plage de Saint-Tropez. « Mes parents se sont installés

200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !



demandé à mes parents d'y mettre des tables pour pouvoir y manger ». **Marguerite**, la mère de **Simone**, et **Madame Leroy**, la cuisinière, préparent alors chaque matin sardines grillées et soupe de poisson qui resteront les spécialités de la maison.

From a former bistro where Boris Vian used to live in the five-star hotel run today by Simone Duckstein, the walls of the Hôtel de La Ponche are a true memory of the village's history, but also the cinema and the cultural community.

If there are no longer fishing boats, the district, on the other hand, has been preserved and has kept its soul so distinctive, unique, both so close and so far from the hustle and bustle of the port. A jewel in the heart of the village that overlooks the unique beach of Saint-Tropez. «My parents settled here in 1938, but thanks to the archives, we know that in 1888 a small bar for fishermen existed», says Simone Duckstein, the owner.

After the war, the place became the headquarters of the Parisian cultural community of the time, which mingled in a joyful atmosphere with the fishermen who were accustomed to being there during Pastis time. Boris Vian first and foremost felt like family there, Paul Eluard also who had a love for this area that was so authentic or even the philosopher Merleau-Ponty. It is also Boris Vian who suggests the idea of creating a nightclub in the old barn that was waiting to be renovated. His enthusiasm was such that the little group of friends, Daniel Gélín, Juliette Gréco, Dany Lartigue spent their days decorating the premises. Thus, Club Saint-Germain-des-Près La Ponche opened its doors in 1949. «People felt good here, so much so that they asked my parents to put tables out so they could eat there». Marguerite, Simone's mother, and Madame Leroy, the cook, each morning prepared roasted sardines and fish soup that will remain the house specialities.

Puis nouvelle étape dans l'histoire des lieux, en 1953, le bar-restaurant

devient hôtel avec l'ouverture de quelques chambres à l'arrière du patio. Les premiers clients? **Jean-Paul Sartre** et **Simone de Beauvoir**! Si Saint-Tropez attire une clientèle de plus en plus chic, **Marguerite**, la maîtresse de maison, met un point d'honneur à sauvegarder l'authenticité et la simplicité des lieux.

L'histoire de l'Hôtel de La Ponche est intimement liée au milieu culturel d'alors, **Françoise Sagan** y a eu ses habitudes pendant près de 30 ans, **Jean-Louis Trintignan** y séjournait en 1956 tandis que le Bar de la Ponche devenait la loge de **Brigitte Bardot**. On pourrait continuer à égrener les noms, comme une rétrospective de l'histoire culturelle et artistique qui marquait chaque été Saint-Tropez. **Romy Schneider** y séjournait, plus

Brigitte Bardot





récemment **Audrey Tautou**, **Gad Elmaleh**, **Kenzo**, **Inès de la Fressange** ou encore **Catherine Deneuve** qui remercia **Simone Duckstein** pour l'avoir « réconciliée avec Saint-Tropez ».

Une histoire qui se lit aujourd'hui sur les murs de l'hôtel, chaque chambre portant le nom d'une célébrité qui y a séjourné, les photos dédiées décorant de-ci de-là les murs, **Simone Duckstein** narrant volontiers ses souvenirs et anecdotes.

Then a new stage in the history of the premises; in 1953, the bar-restaurant becomes a hotel with the opening of a few rooms at the back of the patio. The first customers? Jean-Paul Sartre and Simone de Beauvoir! If Saint-Tropez attracts a more and more chic clientele, Marguerite, the mistress of house, makes a point of honour to safeguard the authenticity and the simplicity of the premises.

The history of the Hôtel de La Ponche is intimately linked to the cultural community of the time; Françoise Sagan frequented there for nearly 30 years; Jean-Louis Trintignan stayed there in 1956 while the Bar de la Ponche became the accommodations for Brigitte Bardot. We could continue to name names, like a retrospective of the cultural and artistic history that marked each Saint-Tropez summer. Romy Schneider stayed there, most recently Audrey Tautou, Gad Elmaleh, Kenzo, Inès de la Fressange and Catherine Deneuve who thanked Simone Duckstein for having «reconciled her with Saint-Tropez».

A story that is read today on the walls of the hotel, each room bearing the name of a celebrity who stayed there, the autographed photos decorating the walls here and there, Simone Duckstein narrating her memories and anecdotes.

Depuis près de trente ans, **Christian Geay** tient lui les fourneaux de la Ponche, perpétuant la tradition, avec l'incontournable soupe de poissons

des débuts qui figure toujours en bonne place sur la carte, petits farcis, daube à la provençale et gnocchis et poissons sauvages grillés. Rejoint par le chef **Axel Guimiot**, ils travaillent en binôme en cuisine, mêlant authenticité provençale et modernité raffinée, maintenant la réputation de cette élégante table.

Amarrée à la petite place de la Ponche, la fringante propriétaire tient toujours avec vigueur et joie de vivre la barre de l'hôtel, l'embellissant, l'agrandissant, « avec simplement le désir de continuer à transmettre un certain art de vivre, la nonchalance, la simplicité, la gentillesse, cette identité provençale qui est et restera, pour ceux qui y sont sensibles, l'âme secrète de Saint-Tropez ». L'hôtel de La Ponche, le plus petit et le plus secret des 5 étoiles de Saint-Tropez. Le plus intimiste et authentique aussi.

200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !



For nearly thirty years, Christian Geay has been keeping the ovens of la Ponche, perpetuating the tradition, with the unmistakable fish soup from the onset, which has always been on the menu, small stuffed dishes, Provençal stew and gnocchi and grilled wild fish. Joined by chef Axel Guimiôt, they work in pairs in the kitchen, mixing Provençal authenticity and refined modernity, maintaining the reputation of this elegant table.

Moored in the little square of La Ponche, the dashing owner always keeps the bar with the vigour and "joie de vivre" of the hotel, embellishing it, enlarging it, «with simply the desire to continue delivering a certain art of living, non-chalance, simplicity, kindness, this Provençal identity which is and will remain, for those who are discernible, the secret soul of Saint-Tropez». L'Hôtel de La Ponche, the smallest and most secret of the 5-star hotels of Saint-Tropez. The most intimate and authentic as well.





ESTANDON

DEPUIS 1947



70 ans d'enchantement

70 ans après sa création en 1947, Estandon, tout en gardant sa sincérité, sa justesse, souhaite encore et plus que jamais enchanter ses clients.

Les nouvelles cuvées qui se sont dressées autour d'Estandon ont gagné le cœur des clients. C'est pourquoi, en 2017, chacune d'elles va porter fièrement le nom d'Estandon et les valeurs que ce vin incarne, tout en proposant une typicité unique.

Aujourd'hui, l'amateur de vins rosés désire connaître différentes expériences de dégustation et il trouve alors dans le Cœur d'Estandon autant de propositions originales pour inventer des instants enchanteurs quels que soient l'occasion, le lieu et le moment.

70 years of complicity

70 years after its creation in 1947 and Estandon is more intent than ever on delighting its customers, while preserving its sincerity and pertinence. The new wines created alongside the Estandon brand have won over our customers. This is why, in 2017, each one of them will proudly bear the Estandon brand name and represent the values it embodies, while offering a unique and typical character.

Today, rosé wine lovers are seeking different taste experiences, and in the Cœur d'Estandon they won't be disappointed. These wines have everything required to deliver drinking pleasure, anywhere, any place, any time.



1955

LE CLUB 55



Françoise Sagan et Juliette Greco

Fondé par **Geneviève** et **Bernard de Colmont** en 1955, tenu en famille depuis de longues décennies, le Club 55 est une véritable institution de la plage de Pampelonne.

Un jour de 1953, **Bernard de Colmont**, alors ethnologue en voyage, trouve refuge sur la plage de Pampelonne. Tombé amoureux des lieux, il y achète un cabanon de pêcheurs où il installe en famille, son « bout du monde » à lui où il promet d'offrir l'hospitalité aux voyageurs de passage. Mais on est encore loin du restaurant! **Geneviève de Colmont**

ly fait à manger pour le petit groupe d'amis qui s'y retrouvent, dans un esprit de partage et de convivialité. C'est en 1955 que l'histoire bascule. L'équipe de tournage du film « **Et Dieu créa la femme** », pensant qu'il s'agissait là d'un restaurant, demande à **Geneviève** de faire à manger pour l'équipe pendant les trois semaines du tournage. Et c'est ainsi que démarra le mythe du Club 55 qui est très vite devenu un endroit à part à Saint-Tropez et qui a vu depuis, défiler toutes les célébrités du monde. Pour autant, **Jean de Colmont**, qui succéda à son père, a toujours gardé l'esprit des débuts : « ici, le client n'est pas le roi... parce qu'il est un ami ». Côté cuisine, le Club 55 propose des plats provençaux simples, des plats de partage qui cultivent l'esprit « cabanon de pêcheurs » : poivrons à l'huile d'olive, anchoïade, petites fritures et poissons grillés font le bonheur des estivants. Une « plage du bout du monde » devenue mondialement célèbre tout en conservant son âme, son authenticité et sa convivialité.

Founded by Geneviève and Bernard de Colmont in 1955, kept in the family for decades, Club 55 is a true institution on the beach of Pampelonne.

One day in 1953, Bernard de Colmont, then a travelling ethnologist, finds refuge on the beach of Pampelonne. Falling in love with the place, he buys a fisherman's cabin where he settles with his family, his «end of the world» to him where he promises to offer hospitality to passing travellers. But we are still far from the restaurant! Geneviève de Colmont makes a meal for the small group of friends who meet there, in a spirit of sharing and conviviality. It was in 1955 that history began to shift. The film crew of «And God Created Woman», thinking that this was a restaurant, asked Genevieve to feed the team during the three weeks of filming. And so began the myth of Club 55, which quickly became a special place in Saint-Tropez and which has since seen, a string of celebrities from all around the world. For all that, Jean de Colmont, who succeeded his father, always kept the spirit from the early days: «Here, the customer is not the king ... because he is a friend». As for the cuisine, Club 55 offers simple Provençal dishes, sharing dishes that cultivate the "fisherman's shack" spirit: peppers in olive oil, anchovy purée, small fried dishes and grilled fish make holiday visitors happy. A «beach at the end of the world» that has become world famous, while preserving its soul, its authenticity and its conviviality.

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

Poissons - Coquillages et crustacés - Bouillabaisse



Le Girelier  Guide Michelin

1955

LA TARTE TROPÉZIENNE



Juillet 1985 - Albert Dufrene et Alexandre Micka

Avec un savoir-faire traditionnel resté intact depuis plus de 60 ans, La Tarte Tropicaine conjugue gourmandise et glamour. Un véritable mythe.

Séduit par le village de pêcheurs, **Alexandre Micka**, pâtissier d'origine polonaise, s'installe Place de la Mairie, en plein coeur de Saint-Tropez, en 1955. Il propose alors, parmi ses pâtis-

series, une brioche onctueuse à la crème, inspirée d'une recette de sa grand-mère, dont il garde précieusement le secret.

Alors que le long-métrage « **Et Dieu créa la femme** » est en tournage à Saint-Tropez, l'équipe du film découvre la pâtisserie. **Brigitte Bardot**, qui raffole de ce dessert, suggère alors à Alexandre Micka de baptiser son gâteau « **La Tarte Tropicaine** ». Le mythe est né!

Avec un succès grandissant d'année en année, le pâtissier décide, en 1973, de faire breveter la recette. Dix ans plus tard, il rencontre **Albert Dufrene**, avec qui il se lie d'amitié et à qui il permet d'intégrer l'entreprise. Peu à peu, le pâtissier lui cède son savoir-faire avant de lui transmettre, en 1985, le secret de la recette de la mythique Tarte Tropicaine. C'est alors que commence une nouvelle aventure fondée sur la passion du travail et des traditions. Aujourd'hui, la technique de fabrication, qui repose sur un savoir-faire traditionnel, demeure inchangée, et ce, depuis

200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !

1955! Des ingrédients sélectionnés avec soi, un délicat mélange de deux crèmes, du sucre cuit dans des chaudrons en cuivre sont les seuls indices d'une recette jalousement gardée dans un coffre et connue seulement de trois personnes. Depuis plus de 60 ans, cette brioche généreuse et onctueuse évoque inlassablement le soleil, les plaisirs simples et authentiques, les plus beaux souvenirs de vacances, une gourmandise indissociable de Saint-Tropez.

With a traditional know-how that has remained intact for more than 60 years, La Tarte Tropicaine combines gluttony and glamour. A true myth.

Seduced by the fishing village, Alexandre Micka, a Polish-born pastry chef, moved to Place de

la Mairie in the heart of Saint-Tropez in 1955. He thus offers, among his pastries, a unctuous brioche with cream, inspired by his grandmother's recipe that he keeps secret.

While the film «And God Created Woman» was being filmed in Saint-Tropez, the film team discovered the pastry. Brigitte Bardot, who was crazy about this dessert, suggests to Alexandre Micka to baptize his cake «La Tarte Tropicaine». The myth was born!

With a growing success year after year, the pastry chef decides, in 1973, to patent the recipe. Ten years later, he met Albert Dufrêne, with whom he became friends and to whom he allowed integration of the company. Little by little, the confectioner gave him his know-how before passing on to him, in 1985, the secret of the recipe of the mythical Tarte Tropicaine. It was then that a new adventure began, based on the passion for work and traditions. Today, the manufacturing technique, which is based on traditional know-how, remains unchanged

since 1955! Ingredients selected with care, a delicate mixture of two creams, of sugar cooked in copper cauldrons are the only clues to a recipe jealously guarded in a safe and known only to three people. For more than 60 years, this generous and creamy brioche tirelessly evokes the sun, the simple and authentic pleasures, the most beautiful memories of holidays, an inseparable delicacy of Saint-Tropez.

Si La Tarte Tropicaine reste le produit phare et emblématique de la maison, le chef pâtissier **Philippe Grouiller** travaille chaque année à la création de nouveautés, faisant vivre la marque avec son temps. La dernière en date, **la Baby Trop**, est une déclinaison miniature de La Tarte Tropicaine, des bouchées gourmandes à la noisette, au nougat, à la pomme verte ou aux saveurs estivales de



200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !

framboises ou au citron. Le chef revisite également les classiques de la pâtisserie française qu'il garnit de la fameuse crème de la Tarte Tropézienne : millefeuille tropézien, macarons, tarte au citron ou à la fraise, des nouveautés qui conjuguent raffinement, élégance et modernité, pour varier les plaisirs.

Tout comme son prédécesseur, avec le même goût des produits d'excellence, **Albert Dufrêne** a su préserver le savoir-faire, l'exigence de qualité et la tradition qui ont fait, depuis plus de 60 ans, la réputation de la maison. La Tarte Tropézienne regarde aujourd'hui vers l'avenir avec des projets qui pourront désormais faire voyager la célèbre pâtisserie au-delà de ses terres d'origine, le soleil et l'ambiance de Saint-Tropez aux quatre coins du monde.

If La Tarte Tropézienne remains the flagship and emblematic product of the maison, pastry chef Philippe Grouiller works each year to create new products, making the brand come to life with its period. The latest, the "Baby Trop", is a miniature version of La Tarte Tropézienne, with indulgent mouthfuls of hazelnuts, nougat, green apple or summer flavors of raspberries or lemon. The chef also revisits the classics of French pastry, which he decorates with the famous crème de la Tropézienne: millefeuille tropézien, macarons, lemon or strawberry pie, innovations that combine refinement, elegance and modernity, to vary the pleasures.

Just like its predecessor, with the same taste for products of excellence, Albert Dufrêne has preserved the know-how, quality and tradition that have formed the reputation of the company for over 60 years. La Tarte Tropézienne is now looking to the future with projects that can now bring the famous pastry past its original home, the sun and atmosphere of Saint-Tropez, to the four corners of the world.



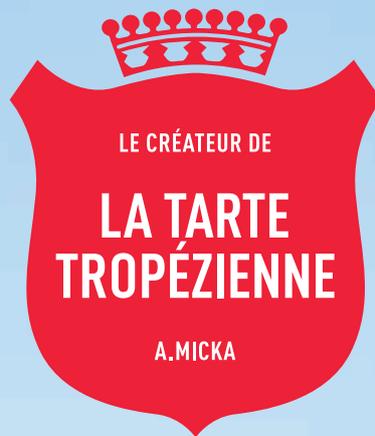


Philippe Grouiller



Albert et Sacha Dufrêne, la relève





L'adresse emblématique Place des Lices

Un chef étoilé à La table Tropézienne

Il fallait bien un grand talent pour honorer les cuisines du « vaisseau amiral » de La Tarte Tropézienne, c'est-à-dire sa boutique-restaurant place des Lices, adresse emblématique de Saint-Tropez. Sur trois étages se retrouve tout l'esprit de La tarte Tropézienne (et ses saveurs !). La boulangerie, pâtisserie et l'épicerie fine vous accueillent au rez-de-chaussée. À l'étage, dans une ambiance chic et décontractée, on déguste la cuisine provençale de **Fabien Blanc**, ancien chef de la Rémanence, restaurant étoilé à Lyon. Un esprit bistro-brasserie aux couleurs rouge et ivoire avec une carte sobre et raffinée. Avec des incontournables comme le club sandwich Trop' ou le burger Trop'. « Simple et goûteux comme il faut », écrit le Guide Michelin 2017. A prix raisonnable en plus !

Toute une gamme de saveur

Star incontestée de Saint-Tropez, La Tarte Tropézienne se redécouvre à chaque fois avec une nouvelle gamme de saveurs. Parfum nature ou chocolat, pistache, noisette, café, citron, framboise... elle se décline en irrésistible Baby Trop', une bouchée à croquer ! Place des Lices, vous succomberez également à toutes les pâtisseries Tropéziennes : le mille-feuille tropézien, l'éclair tropézien, la tarte au citron meringuée, les tartes aux fraises, aux framboises... Sans oublier les baby Trop' à mixer comme vous voulez !

La Tarte Tropézienne livrée chez vous en 24h* !

Une envie soudaine d'une part de Saint-Tropez, de légèreté et de gourmandise ? Commandez en ligne, sur l'eshop de La Tarte Tropézienne, et vous voilà exaucés en 24 heures chrono. La Tarte Tropézienne livre dans toute la France avec le service Chronofresh, qui garantit un respect total des produits et de la chaîne du froid. Sur la boutique en ligne, vous pouvez ainsi craquer sans aucun regret sur les pâtisseries de La Tarte Tropézienne ou les faire envoyer à vos amis (mieux qu'une carte postale !). Le site permet aussi de pré-commander salades, sandwiches et quiches pour venir les chercher directement en boutique. Un service idéal à tester d'urgence cet été.

Boutique en ligne : www.latartetropezienne.fr





Fabien BLANC



LA TARTE TROPÉZIENNE

La Table Tropicézienne : Place des Lices - 83990 Saint-Tropez - Tél. : +33 (0)4 94 97 94 26

WWW.LATARTETROPEZIENNE.FR

* (livraison en 48h pour certains départements)



TROPICANA LA PLAGE

La valeur sûre

Bien sûr, en dessert, il y a la célèbre Tarte Tropézienne. Comment ne pas rendre hommage à cette fabuleuse reine de Saint-Tropez, surtout en Baby Trop' aux différents parfums ? Mais attention, si Tropicana La Plage est bien le restaurant-plage de La Tarte Tropézienne, le chef **Eric Santalucia** en fait une valeur sûre. Sa cuisine est une perle lumineuse lovée dans cette écrin de pureté, d'élégance et de bon goût. Nappes blanches, horizon bleu et touches de rouge : sur sa grande terrasse ombragée, le restaurant offre d'abord un esprit de simplicité dépouillé de tout superflu. Il en va ainsi également en cuisine. Formé à l'école du grand **Alain Ducasse**, **Eric Santalucia** n'a pas oublié l'enseignement de son maître : une

vérité capable de mettre en valeur les produits, une cuisine méridionale authentique, évidente mais pas simpliste, sans doute la plus difficile à maîtriser. Avec modestie, le chef explique que ses légumes de saison évitent tout passage (fatal pour eux !) au réfrigérateur, qu'il est fidèle

« Une cuisine méridionale authentique et évidente »

aux pêcheurs de Saint-Tropez, à son maraîcher de Cogolin, que les convives choisissent d'abord leur poisson avant qu'il soit préparé à leur goût en cuisine...

A la carte, on retrouve des plats à partager

qu'affectionnent les tables de familles et d'amis : légumes en anchoïade, calamars à la provençale, mini-sardines et ventrèche de thon de José Peña. Et les fameuses « planches », végétarienne ou de Méditerranée, avec burrata, artichauts, tomates, câpres et olives, poulpe de roche et panisses pour cette dernière. Suit un choix irréprochable de viandes, de poissons et de pâtes : la simple coquille (jambon et emmental) adorée des enfants s'affiche à côté des pâtes artisanales à la Primavera. **Eric Santalucia** a en plus la formidable qualité d'écouter ses clients. « Le tout servi avec sourire et gentillesse », précise le Guide Michelin. La marque d'un grand talent.





Eric SANTALUCIA

Dress code

Du rouge et du blanc ! Vilebrequin et la Tarte tropézienne signent une collection capsule disponible depuis juin. Maillots de bain et sac shopping de l'indémoudable marque se parent de rouge et de blanc, couleurs de la célèbre

Tarte. Une collaboration sucrée-salée qui donne envie de croquer la vie et l'été !

En vente dans les boutiques Vilebrequin et sur l'eshop de La Tarte Tropézienne :

www.latartetropezienne.fr



TROPICANA LA PLAGE

Route de Bonne Terrasse - Plage de Pampelonne - 83350 Ramatuelle - Tél. : +33 (0)04 94 79 83 96

WWW.TROPICANALAPLAGE.COM



Ici vient le soleil!

Here comes the Sun !

Depuis son ouverture sur le sable de Pampelonne, la plage Bagatelle, orchestrée par Christophe Vialette, s'impose comme un des Must Have de l'été tropézien. New-York, Miami, Rio, Saint-Barth, Dubaï.... L'expérience Bagatelle vous séduit au fil de vos voyages autour du monde. Pour les Bagatelle Lovers, Saint-Tropez s'annonce comme une escale particulière. Au coeur de la French Riviera baignée de soleil, Bagatelle Beach orchestre une belle carte méditerranéenne signée Nicolas Cantrel (élève Ducasse), un accueil charmant, un service parfait et une ambiance de fête. Le nouveau Bistrot Bagatelle vous accueille également toute l'année à Monaco à l'heure du déjeuner et du dîner sublimés par les cartes de Rocco Seminara, ancien chef

de l'Hôtel de Paris (Monaco) et ancien élève d'Alain Ducasse. Enjoy !

Since its opening in Pampelonne bay, Bagatelle beach club, managed by Christophe Vialette, is a must-go restaurant this summer. New-York, Miami, Rio de Janeiro, St. Barths, Dubai... the Bagatelle concept attracts you as you travel the world. For Bagatelle lovers, Saint-Tropez is a modern dining destination. On a sunny French Riviera, Bagatelle Beach offers a Mediterranean cuisine prepared by Chef Nicolas Cantrel, a warm welcome, a perfect service and a festive atmosphere. Throughout the year, in Monte-Carlo, the new Bistrot Bagatelle welcomes you for lunch and dinner with menus prepared by Executive Chef Rocco Seminara, a former Alain

Ducasse's student who previously worked for the Hôtel de Paris (Monaco). Enjoy!



BAGATELLE SAINT TROPEZ

Route de l'Épi - Plage de Pampelonne - 83350 RAMATUELLE - tél : +33 (0)4 94 79 83 25

WWW.BISTROTBAGATELLE.COM



C'est l'évènement de l'été sur la French Riviera

The French Riviera's summer event .

Aymeric Clemente & Remi Laba viennent d'inaugurer Bistrot Bagatelle Monaco. Situé dans le carré d'or de la Place du Casino, entre le Métropole et l'Hotel de Paris, le lieu est désigné par Lambert&Brown London dans un esprit Boho Chic et sublimé par une verrière Belle Epoque.

Christophe Vialette, le Directeur Europe du groupe Bagatelle, s'est comme toujours entouré des meilleurs collaborateurs. Il a confié les Cuisines du restaurant à Rocco Séminara (Hotel de Paris) élève d'Alain Ducasse dont la carte fait logiquement la part belle aux meilleurs produits de la région jusqu'au porte de l'Italie.

Jérémy Verneveux le chef barman, expert dans l'art de la mixologie, décline quant à lui ses cocktails signature au cœur des douces

jours et des nuits magiques de la principauté. Cette nouvelle adresse monégasque vous ouvre ses portes « 365 jours par an, midi et soir » précise Christophe Vialette qui vous accueillera également divinement bien, tout l'été sur le sable de Bagatelle Beach à Pampelonne et à Ibiza, dans la merveilleuse crique de Cala Moli.

Aymeric Clemente & Remi Laba have just inaugurated Bistrot Bagatelle Monaco, located in the Carré d'Or of the Place du Casino, between the Metropole and the Hotel de Paris. The décor, by Lambert & Brown London, is a Boho-Chic inspired design accompanied by a magnificent Belle Epoque glass veranda.

Christophe Vialette, the European Director for

the Bagatelle group, as always, surrounded himself with the best talents. He has entrusted the Cuisines of the restaurant to Rocco Séminara (Hotel de Paris) pupil of Alain Ducasse whose menu will focus on only using the freshest produces of the region, all the way to Italy's borders.

Jérémy Verneveux, the Chef Barman, expert in the art of mixology, with signature cocktails inspired in the midst of the magical days and nights of the Principality. This new Monegasque address opens its doors to you «365 days a year, lunch and dinner», says Christophe Vialette who will also welcome you divinely well all summer long, on the sand of Bagatelle Beach in Pampelonne and Ibiza in the marvelous creek of Cala Moli.



BAGATELLE MONACO

15 Galerie Charles III - 98 000 MONACO - tél : + 37 (0)7 99 99 09 69

WWW.BISTROTBAGATELLE.COM

1962

LA PESQUIÈRE



Maison de famille qui s'est agrandie en même temps que la renommée de Saint-Tropez, La Pesquière a fondé sa réputation sur une cuisine provençale authentique. On y vient en famille, de générations en générations, depuis plus de 50 ans.

C'est dans la maison familiale, située quartier de La Ponche, que **Jacques Cadel** ouvra en 1962 son restaurant La Pesquière. « A l'époque, Saint-Tropez était en pleine effervescence,

tout le monde ouvrait des restaurants. Je revenais du service militaire, j'avais un diplôme d'agriculture mais ça ne m'attirait pas, alors on a transformé le rez-de-chaussée de la maison de ma grand-mère en salle de restaurant et on a ouvert La Pesquière » raconte **Jacques Cadel**, figure tropézienne qui tient toujours la barre du restaurant familial.

Entouré de ses amis restaurateurs qui l'ont guidé dans le métier, glanant ici et là les recettes des meilleures cuisinières du village, l'endroit a fidélisé sa

clientèle grâce à une cuisine de simplicité, authentiquement provençale, et un accueil chaleureux. « Depuis 1962, on sert des plats simples, préparés avec de produits locaux qui servaient souvent de plats uniques. Ce sont des recettes de famille, celles des repas de notre enfance, cuisinées à la maison par nos mères et nos grands-mères » raconte **Jacques Cadel**. Les petits farcis, les moules au four, les sardines farcies ou encore la daube et l'aioli n'ont d'ailleurs jamais quitté la carte du restaurant. « Nos clients reviennent chaque année, de générations en générations, et ils aiment retrouver ces plats de tradition » constate **Marie-Anne**, la fille de **Jacques**, qui tient avec son père la maison. Une cuisine de terroir, traditionnellement provençale, qui était la norme dans le Saint-Tropez des années 60.

Depuis la maison s'est agrandie, avec l'ouverture du Mazagran en 1967 puis Lou Revelen en 2000, mais les trois lieux, tous situés quartier de La Ponche, proposent la même

carte. Le secret de la longévité? « La simplicité, un endroit chaleureux, une bonne cuisine à bon prix, peut être... » s'amuse **Jacques Cadel**. « Sa présence au quotidien aussi, ajoute sa fille. Ce qu'il aime le plus au monde, c'est être là. Les clients apprécient d'entendre ses anecdotes ». Entre ambiance familiale et saveurs authentiques de la cuisine provençale, La Pesquière a encore de belles années devant elle.

A family maison that has grown at the same time as the reputation of Saint-Tropez, La Pesquière has founded its reputation on authentic Provençal cuisine. We have come here as a family, for generations, for more than 50 years.

In 1962, Jacques Cadel opened his La Pesquière restaurant in the family home, located in

La Ponche. "At the time, Saint-Tropez was in full effervescence; everyone opened restaurants. I returned from military service; I had an agricultural degree, but it did not attract me; so we transformed the ground floor of my grandmother's house into a restaurant and we opened La Pesquière", recounts Jacques Cadel, a Tropezian figure who still tends the bar of the family restaurant.

Surrounded by his fellow restaurant owners who guided him in the craft, gleaning here and there the recipes from the best cooks of the village, the place has retained its clientele, thanks to a simplistic cuisine, authentically Provençal, and a warm welcome. «Since 1962, simple dishes, prepared with local products that are often used as unique dishes, have been served. These are family recipes, the recipes of our childhood meals, cooked at home by our mothers and grandmothers", says Jacques Cadel. The small stuffed dishes, baked mussels, stuffed sardines or the stew and the aioli have never left

the restaurant's menu. «Our clients come back each year, from generation to generation, and they love to rediscover traditional dishes», says Marie-Anne, Jacques' daughter, who keeps the maison with her father. Cuisine de terroir (local cuisine), traditionally Provençal, which was the norm in Saint-Tropez in the 60s.

Since then, the maison has expanded, with the opening of Mazagran in 1967, then Lou Revelen in 2000, but the three places, all located in the La Ponche district, offer the same menu. The secret to longevity? «Simplicity, an inviting place, good food at a good price, can be ...» muses Jacques Cadel. «His presence on a daily basis too», adds his daughter. What he loves most in the world is being there. Customers appreciate hearing his stories". Between the family atmosphere and authentic flavors of Provençal cuisine, La Pesquière still has many years ahead.



200 ANS, DEUX SIÈCLES DÉJÀ !

**DEUX RECETTES
AUTHENTIQUEMENT
PROVENÇALES
QUI N'ONT JAMAIS QUITTÉ
LA CARTE DU RESTAURANT
LA PESQUIÈRE.**

SARDINES FARCIES

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 kg de sardines
1 salade (laitue ou frisée)
150 gr d'olives noires
4 gousses d'ail haché fin
60 gr de chapelure
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Déroulé

1/ Faire bouillir la salade, la presser pour enlever l'eau. Hacher très fin la salade, les olives avec le sel, la chapelure, le poivre, l'ail et une goutte d'huile d'olive.

2/ Lever les filets des sardines sans les séparer en enlevant l'arête centrale des sardines, la tête et la queue.

Sur chaque filet mettre une cuillère à soupe de farce. Rouler les filets.

3/ Mettre dans un plat à gratin avec un peu d'huile au fond (3 cuillères).

4/ Parsemer légèrement de chapelure et ajouter dessus un peu d'huile d'olive (3 cuillères).

Mettre au four.



LÉGUMES FARCIS

une recette de Marguerite Ceze
Pour 8 personnes

Ingrédients

8 tomates bien mûres, 8 courgettes, 4 aubergines, 2 poivrons rouges, 2 poivrons verts, 4 oignons blancs, 500 gr de farce (boeuf, veau, porc), 50 gr de fromage de Hollande râpé, 4 gousses d'ail, 4 cuil. à soupe d'huile d'arachide, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de persil, 3 oeufs, chapelure, sel, poivre

Déroulé

1/ Couper les légumes en deux dans le sens de la longueur. **2/** Creuser à la cuillère l'intérieur des légumes, hacher un peu gros toute la chair des légumes, mélanger avec la viande en ajoutant l'ail, le persil haché. Saler, poivrer, faire revenir cette farce avec un peu d'huile d'arachide. **3/** Lorsqu'elle est revenue et refroidie, ajouter 2 ou 3 oeufs. Incorporer le fromage râpé et la chapelure. Donner un tour et c'est terminé. **4/** Pendant que l'on prépare la farce, les légumes coupés en deux et vidés sont mis au four dans un plat avec un peu d'huile pendant 20 min au four moyen. Ressortir le plat, garnir les légumes avec la farce, saupoudrer d'un peu de chapelure et une goutte d'huile d'olive. Remettre au four en surveillant la cuisson.



LES VIVIERS DU PILON

RESTAURANT



Spécialités de la mer

Où ailleurs trouver à Saint-Tropez une poissonnerie ouverte pratiquement à toute heure ? Les Viviers du Pilon réussissent le tour de force d'allier un restaurant gastronomique à une poissonnerie au banc aussi frais que savoureux.

C'est d'abord la terrasse qui vous accueille, avec un panorama imprenable sur le Golfe de Saint-Tropez. Le restaurant est une ouverture sur la Méditerranée. Les yeux rivés sur les eaux calmes de la mer, l'horizon vous invite au voyage, en toute sérénité. La carte des Viviers du Pilon met à l'honneur les saveurs et

les produits de la mer, avec un arrivage frais chaque jour : plateaux de fruits de mer, poissons sauvages grillés, coquillages, crustacés, sans oublier la fameuse soupe de poissons du restaurant et les langoustes et homards vivants à choisir dans les viviers. Le chef et son équipe portent une attention particulière à la sélection des produits, avec un arrivage quotidien pour une fraîcheur garantie. Vous voilà embarqués à bord du restaurant pour un périple à la découverte des saveurs iodées. Et certaines, exaltées par le talent du chef, vous étonneront par leur fraîcheur, leur caractère et leur douceur.

Côté poissonnerie, l'adresse est à retenir. Avec un rapport qualité prix inégalable, la poissonnerie des Viviers du Pilon offre un large choix de produits d'une extrême fraîcheur, et en plus à toute heure. Les Viviers du Pilon assurent la livraison des restaurants, hôtels, plages ou villas de Saint-Tropez. Notez donc bien leur numéro. Car ici poissons sauvages et produits locaux (des poissons de Méditerranée notamment) forment un banc unique : loups, rougets, daurades côtoient fruits de mer, crustacés, langoustes et homards... Tout est frais, de qualité et terriblement tentant. A vous de choisir !

RESERVEZ votre table au 07-69-82-75-62



LES VIVIERS DU PILON

Quartier du Pilon - 2, avenue du Général de Gaulle - 83990 Saint-Tropez

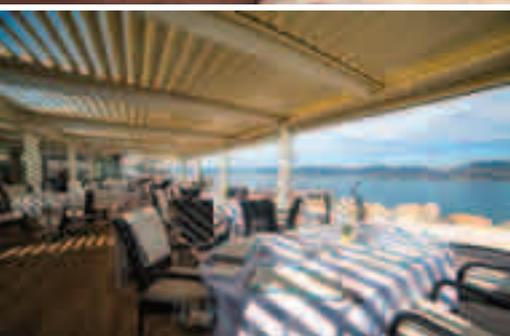
Le restaurant : 07-69-82-75-62 - La poissonnerie : 04-94-97-03-73 - La boutique : 04-94-97-00-92

contact@viviers-dupilon-restaurant.com

WWW.VIVIERS-DUPILON-RESTAURANT.COM

LES VIVIERS DU PILON

POISSONNERIE



1967

LE BYBLOS

Précurseur de nouvelles tendances

Precursor of new trends



Born of the imagination of a rich Lebanese man who dreamed of meeting Brigitte Bardot, Le Byblos opens its doors on 27 May 1967. From Lebanese cuisine to the Rivea of Alain Ducasse today, the gastronomy of the property has evolved by adapting itself over the decades to the air of time.

In the mid-60s, Lebanese billionaire, Prosper Gay-Para, offered Saint-Tropez a luxury hotel designed as a village in the village. A holiday place as idyllic and glamorous as BB of whom the rich owner would have fallen in love. With the idea of creating «a bridge between la Côte d'Azur and the Middle East», le Byblos is imagined like a Provençal village with its narrow houses and its coloured facades while life is organised around the swimming pool and near the hundred-year-old olive tree imported from Lebanon.

A few months after the opening, the establishment is bought by the Floirat family, still owners of the palace, a passion that has been passed on for four generations with the same concern for exigency, a sense of equal hospitality for 50 years that testifies to a unique French way of life.

Né de l'imagination d'un riche Libanais qui rêvait de rencontrer Brigitte Bardot, le Byblos ouvre ses portes le 27 mai 1967. De la cuisine libanaise au Rivea d'Alain Ducasse d'aujourd'hui, la gastronomie des lieux a évolué en s'adaptant au fil des décennies à l'air du temps.

Au milieu des années 60, le milliardaire libanais Prosper **Gay-Para** offre à Saint-Tropez un hôtel de luxe conçu comme un village dans le village. Un lieu de vacances idyllique et glamour comme **BB** dont le riche propriétaire serait tombé amoureux. Avec l'idée de créer « un pont entre la Côte d'Azur et le Moyen-Orient », le

Byblos est imaginé comme un village provençal avec ses maisons étroites et ses façades colorées tandis que la vie s'organise autour de la piscine et auprès de l'olivier centenaire importé du Liban.

Quelques mois après l'ouverture, l'établissement est racheté par la **famille Floirat**, encore aujourd'hui propriétaire du palace, une passion qui se transmet depuis quatre générations avec toujours le même souci d'exigence, un sens de l'hospitalité égal depuis 50 ans qui témoigne d'un art de vivre à la française unique.



GLOBAL TV

SAINT-TROPEZ

Depuis trois ans, Agnès Bouquet dirige et anime Global TV, une web TV entièrement dédiée au village de Saint-Tropez.

Journaliste de formation, passée par France Soir et le Figaro pendant de longues années, où elle s'occupait des rubriques art de vivre et société, puis des études de psychologie et un doctorat de psychanalyse effectués dans un second temps, Agnès Bouquet s'est finalement rapprochée de Saint-Tropez, village pour lequel elle a un attachement tout particulier. « Mes parents y ont une maison depuis plus de 40 ans, ma fille y est née, j'y ai vécu les moments importants de ma vie et j'y ai fait de merveilleuses rencontres ». Passionnée par les rapports humains sincères, mais aussi

par l'art et la littérature, elle réalise des portraits de tropéziens, originaires d'ici ou adoptés, qui sont eux aussi sincèrement liés au village, qu'elle diffuse sur son site internet www.globaltv-sainttropez.tv.

Avec un regard décalé, elle propose « un pas de côté pour montrer autre chose que ce que l'on connaît déjà, dévoiler ces rencontres d'une autre manière ». Des plateaux TV réalisés sur les plages de Pampelonne aux Conversations Secrètes d'Agnès à l'Hôtel de Paris où elle reçoit le monde culturel et artistique, elle « valorise l'image des lieux, montre un Saint-Tropez loin des clichés ». Des rencontres sincères, authentiques, vivantes qui donnent à découvrir une autre facette de Saint-Tropez.



Les recettes

de Vincent Maillard

Du Beittedine des origines au Rivea by Alain Ducasse d'aujourd'hui, en passant par le mythique Spoon, trois recettes du chef Vincent Maillard qui retracent l'histoire du Byblos.



MEZZÉ LIBANAIS

HOMMOS

500 gr de pois chiches cuits + eau de cuisson, 80 gr tahini (bien mélanger le tout). Le jus de 2 citrons, sel. Un peu d'eau. Mixer pour obtenir une pâte homogène.

MOUTABBAL

Aubergines, tahini, jus de citron, sel

Griller sur la flamme la moitié des aubergines. Passer l'autre moitié au four. Peler sous un filet d'eau. Pour chaque kilo de chair d'aubergine, rajouter 40g de tahini et autant de jus de citron, saler et écraser à la main, jusqu'à obtenir une purée à peu près homogène. Servir avec des graines de grenade.

TABOULÉ

3 bottes de persil, 1 botte de menthe, 400 gr de tomates, 3 pièces de cébettes, 30 gr de boulgour, jus de citron, huile d'olive, sel

Ciseler les herbes et les cébettes. Tailler la tomate en brunoise. Mélanger tomates, herbes et cébettes. Assaisonner. Au dernier moment, ajouter le boulgour.

FATAYER

Pour la pâte : 1 kg de farine, 500 gr d'eau tiède, 11gr de levure boulangère, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de sel

Mélanger la pâte 15 minutes au pétrin. Laisser lever dans un lieu un peu chaud pendant 1 heure sous un torchon humide.

Pour la farce : 500 gr d'oignons ciselés, 1 kg d'épinards hachés grossièrement, 15 cl d'huile d'olive, 15 cl de jus de citron, 5 cl de mélasse de grenade, 5 cl de vinaigre, 50 gr de sumac

Faire revenir doucement les oignons. Rajouter les épinards. Lorsqu'ils sont cuits, ajouter le reste des ingrédients, cuire 3 ou 4 minutes de plus. Mettre dans un chinois. Étaler la pâte. A l'emporte-pièce, faire des cercles et les farcir généreusement. Fermer en triangle. Cuire au four à 250° C pendant 3 minutes.



RECETTE DU CHEF

Vincent Maillard





RECETTE DU CHEF
Vincent Maillard

THON À LA PLANCHA, SAUCE SATAY, LÉGUMES SAUTÉS AU WOK

Pour 4 personnes

THON :

1 kg longe de thon, 20 gr d'épices satey, 8 cl huile d'olive

Tailler 4 cylindres de 150 gr dans le morceau de filet en gardant les parures pour une autre recette, puis les faire mariner avec les épices satay et l'huile d'olive, et réserver au frais pour 24h.

SAUCE SATAY :

6 l lait de coco, 1 l vinaigre de riz, 75 gr pâte de curry rouge, 750 gr épices satay, 75 gr sucre semoule, 75 gr pâte de cacahuète, 40 cl huile arachide, 500 gr bot saté

Faire chauffer l'huile d'arachide, y faire revenir la pâte à curry et le sucre puis déglacer tout en remuant avec une spatule avec le vinaigre et faire réduire de moitié. Mouiller

avec le lait de coco en ajoutant la pâte de cacahuète et en rectifiant l'assaisonnement. Laisser cuire à feu doux. En fin de cuisson, mixer et passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

LÉGUMES WOK :

50 gr pousses de soja, 50 gr sommités de choux-fleurs, 80 gr d'énoki, 50 gr carottes, 80 gr courgettes vertes, 80 gr courgettes jaunes, 80 gr shiitakés, 50 gr endive, 50 gr carmine, 1/4 botte fleur de lahé, 1/4 botte coriandre thaï, 1/4 botte basilic thaï, 8 cl huile d'olive, 10 gr ail, 8 cl sauce soja, sel, poivre du moulin

Tailler carottes, courgettes jaunes et vertes en fines lamelles, faire de petites sommités avec le chou fleur, émincer finement les shiitakes, tailler des voiles avec les endives

et les carmines, garder les pointes des fleurs de lahé pour le dressage et tailler les queues en bâton de 4cm de long, émincer finement le basilic et la coriandre.

DRESSAGE :

Saisir les rouleaux de thon à la plancha et finir la cuisson au four. Faire sauter les légumes au wok avec l'huile d'ail et les déglacer avec la sauce soja, puis ajouter les herbes thaï. Faire chauffer la sauce et la mettre en saucière, tailler les rouleaux en tranches de 1 cm d'épaisseur en les dresser en les alignant, terminer les légumes avec les champignons, les voiles et les fleurs de lahé.

DORADE MARINÉE, HUILE D'OLIVE N°50 ET AUBERGINE

Pour 4 personnes



RECETTE DU CHEF

Vincent Maillard

500 g de filets de dorade, 50 gr de sel, 20 gr de sucre, 2 aubergines, 10 cl d'huile d'olive, 15 cl d'huile n° 50, ¼ de baguette de pain, 1 gousse d'ail, 20 gr de citron confit au sel, 25 gr de pickles d'oignon, 25 gr de câpres, 25 gr d'olives Taggiasche, le jus de 1 citron, 4 filets d'anchois fumés, 50 gr de roquette, sel et poivre du moulin

DÉROULÉ :

1/ Mélangez le sel et le sucre, et répartissez le mélange sur les filets de dorade. Laissez mariner 10 min, puis rincez à l'eau claire. Débarrassez sur un linge propre. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Pelez les aubergines et détaillez-y de larges rectangles dans la longueur, puis déposez-les dans une cocotte. Enfouissez les parures et les talons d'aubergine avec un filet d'huile d'olive à couvert pour 45 min à 180 °C (th. 6). Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et assaisonnez d'huile n° 50. Réservez au frais. **2/** Roulez les rectangles d'aubergine dans l'huile d'olive et faites-les cuire à la poêle à griller pendant 5 min sur chaque face. Laissez refroidir et réservez à température ambiante. **3/** Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5). Frottez le pain avec la gousse d'ail et taillez-y de très fines tranches. Arrosez d'huile d'olive et mettez à sécher au four à 150 °C (th. 5) environ 5 min pour obtenir des crostini. **4/** Détaillez en morceaux les filets de poisson et les rectangles d'aubergine, puis déposez-les dans un plat. Assaisonnez de jus de citron, d'huile n° 50 et de poivre. Laissez mariner 15 min. **5/** Répartissez dans les assiettes le condiment d'aubergine. Posez dessus des morceaux de poisson et d'aubergine, des câpres, des bâtonnets de citron confit, des olives, des pickles d'oignon et des morceaux d'anchois fumés. Parsemez de roquette et de crostini, puis terminez par un tour de moulin à poivre et d'un filet d'huile n° 50.







La Pertuade

CÔTES DE PROVENCE



Le rosé haute couture

à, les collines. Ici, la mer. A La Môle, le domaine de La Pertuade se niche dans un terroir d'exception des Côtes de Provence, dans le Golfe de Saint-Tropez. Une conduite de la vigne en culture raisonnée y produit chaque année une gamme de vins rosés, rouges et un blanc, sous AOP Côtes de Provence et IGP Var. L'esprit haute couture soigne les moindres détails : le domaine de La Pertuade signe chaque année une collection capable de réunir l'accessible et l'exception, de réconcilier la haute gastronomie et le festif. Une collection régulièrement récompensée.

Sous leur couleur rubis intense aux reflets cerise, les vins rouges développent une bouche puissante, soyeuse, avec des notes de fruits confiturés. Le millésime 2015 (AOP Côtes de Provence) a décroché la médaille de bronze au Concours des vins des vignerons indépendants 2015 ; la cuvée Prestige 2014 est référencée dans le Guide Hachette des vins 2017. Frais et festif, avec des notes de fruits à noyau et de pamplemousse, le bien nommé rosé L'Embrun s'est distingué au Concours des vins des vignerons indépendants avec la médaille d'argent en 2015. Son aîné, le rosé du Domaine de La Pertuade, a obtenu la médaille de bronze. La nouvelle collection annonce encore des merveilles : lors des dernières vendanges, le domaine a réservé une sélection parcellaire destinée à sa sublime cuvée Domaine de La Pertuade rosé.

Between sea and hills, the birth of a hidden vineyard. The property of 15 hectares is hidden in the heart of Provence, between Hyères and Saint-Tropez. La Pertuade in provençal means «the lost place». Not quite far from the truth, away but not too far from the seaside's frenzy in the Gulf of Saint-Tropez, the vineyard appears along a path going to the beautiful dam of La Verne. The Domaine de La Pertuade, a little paradise surrounded by lovely hills, benefits from an exceptional soil on which flourishes typical varieties of Provence : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Ugni Blanc and Rolle.

The cuvée «L'Embrun» in red and rosé, offer a delicious explosion of fruit aromas for your taste buds' greatest pleasure. The cuvée «Domaine de La Pertuade», in three colors proposes gourmets wines, a powerful white, a fine and elegant rosé, and a promising, generous red. The cuvée «Arthus» in red, for lovers, matured in barrice during twelve month, present silky tannins, a real complexity, with a blend of spices and matures fruits. The first vintage 2014 was born after 3 years of total reconstruction of the vineyard and the construction of a whole new modern and exceptional wine cellar. OENOLOG The vineyard, ideally situated in the heart of the Gulf of Saint-Tropez, invites you around the wine, the art and your passions: imagine your events, cocktails, seminars, moments between friends or around your family. Candice and her team will always offer you the best ideas combining dreams and authenticity around a glass of wine !



DOMAINE DE LA PERTUADE

1150 chemin de Saint Julien - 83310 La Mole - Tél. : +33 (0)6 31 07 33 32
contact@domainedelapertuade.com

WWW.DOMAINE-DE-LA-PERTUADE.PLUGWINE.COM



©Jewellite 2013





ALTHOFF HOTEL
VILLA BELROSE
SAINT-TROPEZ



1997 – 2017 : 20 ans d'enchantement à l'Althoff Hotel Villa Belrose

1997 – 2017 : 20 years of magic at the Althoff Hotel Villa Belrose

Depuis vingt ans, l'enchantement se produit dès l'entrée des grilles de l'Althoff Hotel Villa Belrose ; l'hospitalité d'exception, le design de cet hôtel de luxe et les multiples services proposés sont la recette magique pour que la féérie opère.

Bordés par son domaine de 7 000 m² de pinèdes, l'hôtel offre 40 chambres et suites toutes plus enchantées les unes que les autres.

Surplombant la baie de Saint-Tropez, le majestueux hôtel 5* célèbre cette année également, 15 ans d'étoile Michelin avec son restaurant gastronomique, « Le Belrose ».

Afin que la magie soit totale, vos papilles seront mises en essence au sein des deux espaces de restauration de l'hôtel, savamment menés d'une main de maître par le chef Pietro Volonté. Le Chef a plaisir d'amener ses hôtes à travers un merveilleux voyage gustatif grâce à une cuisine moderne aux parfums et saveurs de Méditerranée. Attaché à l'Italie, son pays d'origine, Pietro Volonté trouve l'inspiration de ses œuvres culi-

naires dans la gastronomie traditionnelle italienne. Vous pourrez également venir combler vos petites faims au restaurant « Le Petit Belrose », installé au bord de l'immense piscine chauffée.

For twenty years now the outstanding hospitality, the design of this luxury hotel and numerous services have made for the success of this magical establishment. Surrounded by the 7,000 m² of pine trees and landscaped gardens the hotel houses 40 superbly finished guest rooms and suites.

Overlooking the bay of Saint-Tropez, the majestic 5 hotel celebrates this year also, the 15th year of its Michelin Star gourmet restaurant, "Le Belrose".*

For the spell to take full effect, a step into either of the two restaurants run by chef Pietro Volonté will set your taste buds alight. The Chef is pleased to bring his guests through a magical and gustative journey with a modern cuisine, with Mediterranean flavors. Closed to his Italian origin, Pietro Volonté finds the inspiration of his culinary works in the traditional Italian gastronomy.

You will also be able to fulfill your appetite in the restaurant «Le Petit Belrose», located by the immense heated swimming pool.



ALTHOFF HOTEL VILLA BELROSE

La Grande Bastide, Boulevard des Crêtes, 83580 Gassin - Tél : 04 94 55 97 97

WWW.VILLA-BELROSE.COM



Les *CRUS* *classés*

La provence,
berceau de la tradition viticole

*Provence,
cradle of the wine-making tradition*

L'histoire du vignoble en Provence débute il y a plus de 2000 ans avec l'importation par les Phocéens des premiers pieds de vigne. Berceau historique de la tradition viticole française, la Provence a fait évoluer ses techniques de vinification pour arriver aujourd'hui à des vins fins, délicats et équilibrés. Les vins de garde et les Crus Classés en sont les plus belles illustrations.

Avec un terroir unique, baigné de

soleil, la Provence a fait évoluer au fil des millénaires son vignoble. C'est en - 600 avant J.-C. que les Phocéens, en fondant Massilia (Marseille), importent pour la première fois en France la vigne et sa culture. On y produisait alors des vins de couleur claire qui font du rosé le plus ancien vin connu du monde.

Après la chute de l'Empire Romain, il faut attendre le Moyen-Age pour voir la vigne se développer à nouveau en

Provence, cette fois grâce aux ordres monastiques. Par la suite, les grandes familles nobles, les notables du royaume puis les grands officiers de l'armée royale acquièrent et gèrent de nombreux vignobles. Mais à la fin du XIXème siècle, comme les autres vignobles français, la Provence est elle aussi touchée par le Phylloxera, un insecte qui attaque les racines de la vigne et détruit alors la quasi totalité du vignoble provençal. C'est au prix de gros efforts, grâce aux gref-

fages, que le vignoble est peu à peu reconstruit avant d'entrer dans l'ère de la modernité, au début du XXème siècle, période où les vignerons commencent à se regrouper pour valoriser leur savoir-faire. En 1935, est créé l'Institut National des Appellations d'Origine et c'est à cette même période que les viticulteurs de Provence, forts de leur longue histoire, entament leur démarche vers l'obtention de l'AOC.

En s'étendant des Alpilles jusqu'au Massif de l'Estérel, la Provence jouit d'un terroir et d'un climat propices à la culture de la vigne. Un climat chaud et sec, des épisodes venteux réguliers qui assainissent le vignoble, des journées estivales chaudes et des nuits plus fraîches à l'approche des vendanges, tout autant de conditions idéales pour une bonne maturation des raisins et propices à l'élaboration des rosés. Des rosés qui représentent la majeure partie de la production et qui font de la Provence la première région productrice de rosés en France.

En Provence, plus d'une dizaine de cépages entrent régulièrement dans l'élaboration des vins. Après la récolte, pendant l'hiver, les vins sont assemblés, une tradition vigneronne très

ancienne, qui produit des vins équilibrés grâce aux qualités de chaque cépage. Les rosés présentent une robe claire, un rose pâle caractéristique de la région, et se caractérisent par des notes aromatiques fruitées et florales, ainsi qu'un équilibre subtil entre rondeur et fraîcheur.

The history of the vineyard in Provence begins more than 2,000 years ago with the importation by the Phocaeans of the first vines. Historic cradle of the French wine tradition, Provence has evolved its wine-making techniques to arrive today at fine, delicate and balanced wines. The mature wines and the Crus Classés are the most beautiful illustrations.

With a unique land, bathed in sunlight, Provence has developed its vineyards over the millennia. It is in 600 B.C. that the Phocaeans, by founding Massilia (Marseille), for the first time import into France the vine and its culture. They produced light-coloured wines that make rosé the oldest wine known in the world.

After the fall of the Roman Empire, it was necessary to wait until the Middle Ages to see the vine growing again in Provence, this time thanks to the monastic orders. Subsequently, the great noble families, notables of the kingdom and then the great officers of the royal army acquire and manage numerous vineyards. But at the end of the 19th century, like the other French vineyards, Provence is also affected by the Phylloxera, an insect that attacks the roots of the vine and destroys almost the all Provençal



GRANDS CRUS

vineyards. It is at the cost of great efforts, thanks to grafting, that the vineyard is gradually rebuilt before entering the modern era, at the beginning of the 20th century, when winegrowers begin to regroup to highlight their expertise. In 1935, the National Institute for Appellations of Origin was created, and it was during this same period that the winegrowers of Provence, with their long history, began their journey towards obtaining the AOC.

By extending from the Alpilles to the Massif de l'Estérel, Provence enjoys a land and a climate favourable for the cultivation of the vine. A warm and dry climate, regular windy episodes that cleanse the vineyard, hot summer days and cooler nights as the grape harvest approaches, as well as ideal conditions for a good maturation of the grapes and favourable for the development of rosés. Rosés represent the majority

of production and make of Provence the first region for producing rosés in France.

In Provence, more than a dozen grape varieties regularly enter into the making of wines. After the harvest, during the winter, the wines are assembled, a very old vineyard tradition, producing balanced wines thanks to the qualities of each grape variety. The rosés have a light colour, a pale pink characteristic of the region, and are characterised by aromatic fruity and floral notes, as well as a subtle balance between roundness and freshness.

L'ÉLITE DES ROSÉS

Fort de son histoire, le vignoble provençal a amorcé il y a plus d'un

siècle une véritable démarche qualitative visant à faire reconnaître la qualité des vins produits en Provence.

C'est à la fin du XIXème siècle que certains propriétaires vigneron du Var prennent conscience de l'importance de faire valoir la qualité de leur production. Déjà à l'époque leur souhait était de tirer vers le haut l'image de leur vignoble, de valoriser leur terroir et leur savoir-faire avec une recherche de qualité. Dans les années 1920-1930, ils prolongent la démarche en demandant à l'INAO une étude précise sur l'appellation. C'est alors que l'Institut mandate un agronome et un géologue pour



ELOGE DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ



DOMAINE DE LA CROIX

Cru classé - Presqu'île de Saint-Tropez

www.domainedelacroix.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

GRANDS CRUS

étudier les lieux où le terroir et le climat présentent les meilleures qualités, propices à la production de vins haut de gamme.

En 1943, un arrêté préfectoral définit une liste de domaines pouvant prétendre à l'appellation « Cru Classé » et c'est en 1955 que le Ministère de l'Agriculture accorde le titre de « Cru Classé » à 23 domaines et châteaux de Provence, sur les 300 existants, distinguant, avec un cahier des charges très précis, l'élite de la production.

« Ce classement des vins de Provence est intéressant car il distingue des terroirs et une climatologie favorables à la culture des vignes. Je suis convaincue qu'un terroir exceptionnel a une influence prépondérante sur la qualité des vins » commente Adeline de Barry, ex-présidente du Club des Crus Classés et propriétaire du Château de Saint-Martin à Taradeau. Si la liste des 23 domaines Cru Classé est pour l'heure figée, elle n'a jamais été ouverte à d'autres domaines, « elle a le mérite de distinguer des domaines qui subsistent depuis 1895. Ce sont des lieux où la vigne y est cultivée depuis longtemps, où il y a une longue connaissance du terroir et des techniques. Cette expérience d'un siècle et demi est forcément bénéfique. Ce sont

aussi des domaines qui jouent le rôle d'ambassadeur de la Provence, en étant présents sur les tables gastronomiques ou parce que certains travaillent beaucoup à l'export. Il y a en tout cas un point commun à tous, c'est leur dynamisme qui dure dans le temps ».

Gage d'une qualité exceptionnelle, ces domaines sont les seuls au monde à bénéficier du titre de « Cru Classé » pour les vins rosés, une dénomination toujours référence aujourd'hui.

THE ELITE OF ROSÉS

Thanks to its history, more than a century ago, the Provençal vineyard began a genuine qualitative approach aimed at recognising the quality of wines produced in Provence.

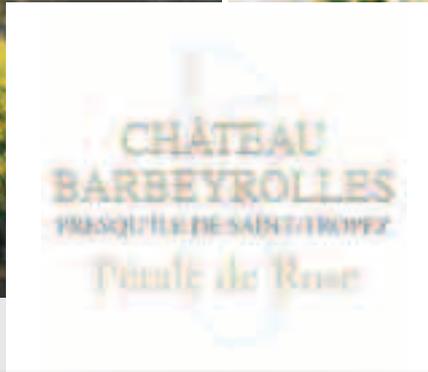
It was at the end of the 19th century that some vineyard owners of the Var realised the importance of promoting the quality of their production. Already at the time, their wish was to draw up the image of their vineyard, to enhance their land and their expertise with quality research. In the years 1920-1930, they extended the approach by asking INAO for a precise study on the designation. It was then that the Institute mandated an agronomist and a geologist to study the places where the land and climate present the best qualities, conducive to the production of high-end wines.

In 1943, a prefectural decree defined a list of estates that could qualify for the appellation «Cru Classé», and it was in 1955 that the Ministry of Agriculture awarded the title of «Cru Classé» to 23 estates and châteaux of Provence, on the existing 300, distinguishing, with a very precise specification list, the production's elite.

«This classification of the wines of Provence is interesting because it distinguishes between lands and a climatology favourable for the cultivation of vines. I am convinced that an exceptional land has a preponderant influence on the quality of the wines», comments Adeline de Barry, former president of the Club des Crus Classés and owner of the Château de Saint-Martin in Taradeau. If the list of the 23 Cru Classé domains is frozen for the moment, it has never been opened to other fields, «it has the merit of distinguishing estates that have persisted since 1895. These are places where the vine has been cultivated for a long time, where there is long-term knowledge of the soil and the techniques. This experience of a century and a half is necessarily beneficial. These are also areas that play the role of ambassador of Provence, being present on gastronomic tables or because some work a lot in export. In any case, there is something in common: it is their energy that has lasted over time».

As a guarantee of exceptional quality, these estates are the only ones in the world to enjoy the title of «Cru Classé» for rosé wines, a denomination still referenced today.





Les racines du rosé

The roots of Rosé

Se laisser séduire par les vins du château Barbeyrolles, c'est plonger dans l'histoire des vins de la presqu'île de Saint-Tropez, tant la saga de la famille Sumeire est emblématique. Régine Sumeire a acquis ce beau vignoble de 12 hectares en 1977. Au pied de Gassin, dans la zone des collines des Maures, le sol est fait de schistes datant de l'ère primaire et le lieu est d'une rare beauté. C'est ici la terre qui porte la tradition familiale : Régine Sumeire perpétue l'héritage d'une famille de vieille souche provençale, établie dans la région depuis le XIIIe siècle ! Avant elle, son grand-père, Gabriel Sumeire, fut un négociant en vins clairvoyant et le bâtisseur d'un empire viticole dans le Var. Son père, Roger Sumeire, lui a appris les gestes et les soins de la vigne. Sous AOC Côtes de Provence, blancs, rouges ou rosés, les vins de Régine Sumeire, en viticulture biologique, cumulent les récompenses. Le célèbre rosé Pétale de Rose, notamment, à la robe si délicate. Il est élaboré d'une seule et légère pressée pour obtenir le maximum de délicatesse et de parfum du grain de raisin. Dégusté autour de 14°, il accompagne parfaitement les sauces blanches, les poissons, le saumon fumé, les soufflés et la cuisine asiatique. Et fait un apéritif idéal, aux couleurs de la Provence.

To love the wines of Château Barbeyrolles is to deep into the history of wines from the peninsula of Saint-Tropez, following the iconic saga of the Sumeire Family. Régine Sumeire acquired this wonderful vineyard of 12 hectares in 1977. At the bottom of Gassin, in the area of the Maures hills, the soil is made of schist dating from the primary era and this preserved spot has a magical beauty. The soil bears the family tradition: Régine Sumeire continues the legacy from a very old family from Provence, which has been established in the region since the 18th century. Before her, her grand-father, Gabriel Sumeire, who used to be a wine trader, built the family vineyard empire in the Var Region. Her father, Roger Sumeire, taught her the principles and methods to grow the vines. Protected by the AOC Côtes de Provence, the wines of Régine Sumeire, white, rosé or red, certified organic, received many awards. Especially the famous Pétale de Rose rosé, with such a delicate color. It is produced from a single and gentle whole-bunch press, in order to obtain the maximum delicacy and flavor from the grape. To be tasted at around 14°C, it pairs very well with white sauces, fishes, smoked salmon, soufflés and Asian food. It is a perfect wine for aperitif, on the colors of Provence.



CHATEAU BARBEYROLLES

Presqu'île de Saint-Tropez - 83580 Gassin - tél : +33 (0)4 94 56 33 58

mail : regine@barbeyrolles.com

WWW.BARBEYROLLES.COM

18 *domaines* CRUS *classés*



THE 18 «CRU CLASSÉ» ESTATES

01 / CUVÉE L'EXCELLENCE

Château SAINT-MAUR

www.chateausaintmaur.com

03 / CUVÉE MARIE CHRISTINE

Château de l'Aumérade

www.aumerade.com

05 / CUVÉE ISAURE

Château de Brégançon

www.chateau-de-bregancon.fr

02 / CUVÉE INSPIRE

Château Roubine

www.chateauroubine.com

04 / COEUR DE LOUP

Jas d'Esclans

www.jasdesclans.fr

06 / CUVÉE LA VIOLETTE

Château de la Clapière

www.chateau-la-clapiere.com

18 domaines CRUS CLASSES

Domaine de l'Aumérade,
Hyères

Domaine de Brégançon,
Bormes-les-Mimosas

Clos Cibonne,
Le Pradet

Domaine de la Clapière,
Hyères

Domaine de la Croix,
La Croix-Valmer

Domaine du Galoupet,
La Londe-les-Maures

Domaine du Jas d'Esclans,
La Motte

Domaine de Mauvanne,
Les Salins d'Hyères

Domaine de Minuty,
Gassin

Clos Mireille,
La Londe-les-Maures

Château de Selle,
Taradeau

Domaine du Noyer,
Bormes-les-Mimosas

Domaine de Rimauesq,
Pignans

Château de Roubine,
Lorgues

Domaine de Saint Martin,
Taradeau

Domaine de Saint Maur,
Cogolin

Château Sainte Roseline,
Les Arcs-sur-Argens

Château Sainte Marguerite,
La Londe-les-Maures



07/CUVÉE FANTASTIQUE

Château Sainte Marguerite

<http://www.chateausaintemarguerite.com>

09/ROSE COEUR DE GRAIN

Domaine Ott

<http://www.domaines-ott.com>

11/CUVÉE LA CHAPELLE DE SAINTE ROSELINE

Château Sainte Roseline

www.sainte-roseline.com

08/GRANDE RÉSERVE

Château de Saint-Martin

<http://www.chateaudesaintmartin.com>

10/CUVÉE JAS D'ESCLANS

Jas d'Esclans

<http://www.jasdesclans.fr>

Les vins de garde

Quand le rosé passe avec brio l'épreuve du temps

MATURE WINES,

When the Rosé passes the test of time with brilliance

Alors que traditionnellement les vins rosés se dégustent jeunes, quelques domaines ont fait le choix d'expérimenter le vieillissement. Des vins de gastronomie qui tirent leur caractère de la spécificité de leur terroir.

Pour concevoir ces vins, les vignerons sélectionnent leurs meilleures parcelles, essentiellement des cépages de mourvèdre et grenache, des parcelles au faible rendement qui donnent à ces rosés de garde un caractère d'exception. Après un vieillissement de trois à cinq ans, ces vins ont toujours la finesse et l'élégance qui caractérisent les rosés de Provence « jeunes » mais le temps leur apporte des arômes plus complexes, des notes de fruits confits, d'épices, des notes florales. Le passage des années leur apporte une structure et une densité plus certaine alors que

la robe, qui reste claire, voit des tons plus orangés apparaître.

Ces vins, produits en faible quantité, constituent l'élite de la production et sont résolument tournés vers la gastronomie. Des vignerons précurseurs qui sont accompagnés par le Centre du rosé à Vidauban, une structure unique au monde, référence en la matière, qui a vu le jour en 1999 et mène un travail de recherche et d'expérimentation autour de l'élaboration de ces vins afin d'accroître la qualité et la notoriété du vignoble provençal.

Si les rosés de garde ne sont qu'au début d'une nouvelle aventure, ces vins élégants passent avec brio l'épreuve du temps. Des cuvées confidentielles qui trouvent leur place sur les plus belles tables de la Côte d'Azur, accompagnant à merveille

les plats raffinés de la gastronomie provençale. Un trésor, reflet de toute la richesse d'un terroir exceptionnel.

While traditionally rosé wines are tasted young, some estates have chosen to experiment with aging. Wines of gastronomy that draw their character from the specificity of their region.

To design these wines, the winemakers select their best plots, mainly the Mourvèdre and Grenache grape varieties, low-yield plots that give these matured rosés an exceptional character. After aging for three to five years, these wines always have the finesse and elegance that characterise the "young" rosés of Provence, but time brings more complex aromas, notes of candied fruits, spices, floral notes to them. The passage of years gives them a more certain structure and density while the colour, which remains clear, sees more orange tones appear.

These wines, produced in small quantities, constitute the production's elite and are resolutely turned towards gastronomy. Precursor wine-

GRANDS CRUS

growers who are accompanied by the Centre du Rosé in Vidauban, a unique structure in the world, a reference in this field, which came into being in 1999 and conducts research and experimentation around the elaboration of these wines in order to increase the quality and reputation of the Provençal vineyards.

If the mature rosés are only the beginning of a new adventure, these elegant wines pass the test of time with distinction. Private vintages that find their place on the most beautiful tables of the Côte d'Azur, flawlessly accompany the refined dishes of Provençal gastronomy. A treasure, a reflection of all the richness of an exceptional land.



Sur la *table* des chefs



01

Sur la table d'Eric CANINO
ELIXIR D'OLIVIER

La Discrète

La Discrète est une huile d'olive bio vierge extra obtenue avec des olives de la variété Bouteillan. Son caractère est doux et harmonieux avec des arômes de verdure, de pomme granny, de mangue, de fraises des bois.

02

Sur la table d'Eric CANINO
ELIXIR D'OLIVIER

La Fouguese

La Fouguese est une huile d'olive bio vierge extra aux saveurs végétales classée en 2016 parmi les meilleures huiles d'olive du monde dans le guide international Flos Olei avec une note de 94/100.

03

HUGOU DUMAS

Huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire ou blanche, puissante en goût, quelques gouttes suffisent pour embellir vos plats. Excellent accompagnement pour les assaisonnements de salades, pâtes, risottos et carpaccio.

04

Sur la table de Marco ARDIRI
TAGGIASCO

Taggiasco est une huile d'olive vierge extra, délicate, faite à base d'olives Taggiasca, spécialités italiennes de qualité, typiques de la Ligurie, région du nord de l'Italie. Cette variété est réputée pour son parfum savoureux.

05

Sur la table d'Eric SANTALUCIA
HUILE ET CITRON

Préparation culinaire

Une préparation faite d'assemblage d'olives du Domaine et de citrons frais pendant le pressage des olives. Cet assemblage de fruits, offre une huile d'olive, fruitée et légèrement ardente, rehaussée des notes de zeste citronné.

06

Sur la table d'Eric SANTALUCIA
BOUTEILLAN

Huile d'olive monovariétale

La Bouteillan est une variété issue du Var, originaire d'Aups, qui donne une huile typiquement végétale avec un goût «de foin frais». On retrouve une très légère amertume, des arômes de feuilles de tomates et d'artichauts.

07

Sur la table de Vincent MAILLARD
AND'OLIO

And' Olio est une huile d'olive vierge extra fruité, avec une odeur prononcée d'olives. Sa saveur est délicatement épicée et amère avec des notes à base de plantes intéressantes.

08

Sur la table de Vincent MAILLARD
HUILE D'OLIVE N°50
(Moulin de Haut Jasson)

L'huile d'olive n°50 est un cru unique et personnalisé, créé à l'occasion du 50ème anniversaire de l'hôtel Byblos. Sa conception est digne de celle d'un parfum alliant un équilibre parfumé d'huiles et d'arômes de Provence.

OUVERT
7 JOURS SUR 7

CASINO
CAVALAIRE

S'amuser, savourer et s'émerveiller

RESTAURANT ET SPECTACLES

Entre Saint Tropez et le Lavandou, Le Casino de Cavalaire est le lieu de divertissement par excellence du Golfe : Une salle de jeux variée avec une vue imprenable sur le port de Cavalaire et sa baie. (Roulettes Anglaises/ Black jack et Ultimate Texas Hold'em). Roulette électronique, Salon Poker, animations bars, et spectacles, suivi d'une offre de machines à sous de dernière génération réparties entre une salle spacieuse et lumineuse située au Rez-de-Chaussée et dans notre nouvelle Terrasse Plein Air-fumeur. Pour Jouez en toute liberté !

Restaurant, Bars, spectacles et animations. Le lieu de divertissement par excellence du Golfe. Ouvert 7/7 dès 10h du matin

LE RESTAURANT vous accueille tous les jours dans un cadre chaleureux et décontracté qui vous invite à la détente et à la convivialité. Offres spéciales, musique en live, petits cadeaux et autres surprises sont au programme afin de rendre votre expérience gastronomique différente. Savourez votre plaisir dans 200 m2 d'espace gastronomique dans une sobriété éclatante dans un univers coloré. Des produits frais du marché, une cuisine inventive remplie de découvertes et des plats conviviaux pré-

sentés avec élégance, c'est l'expérience que vous propose Le casino de Cavalaire. D'un côté, appréciez la vue impressionnante sur l'ambiance exaltante de la salle de machines à sous. De l'autre, jetez un œil sur le décor original mêlé entre un design, bois et des lumières exotiques. Surprenez vos papilles ! Menus de saison, cuisine du terroir, cuisine du monde et contemporaine avec la touche créative reflétant l'art de notre équipe et notre Chef.

DÎNERS SPECTACLES. Le complément idéal !

Soirées à thème, dîner concerts, théâtre, humour, shows, Lotos. Découvrez la qualité et la diversité de nos dîners spectacles avec une ambiance unique autour d'un menu raffiné soigneusement concocté par notre brigade culinaire. Profitez de nos « bons plans » chaque semaine, pour découvrir ou redécouvrir le casino de Cavalaire. Un véritable espace de détente et loisirs.

Soirées privées, machines à sous ou simplement un spectacle, le casino de Cavalaire offre toujours une occasion de s'amuser ! Régalez-vous bien.



LE RESTAURANT DU CASINO (Ouvert tous les jours dès 12h midi - soir)

305, rue du port 83240 Cavalaire-sur-Mer - Tél. +33(0)4 94 01 92 40 - Fax. +33(0)6 94 01 92 41

WWW.CASINODECAVALAIRE.COM





Les Celliers de Ramatuelle



Les Vignobles de Ramatuelle sont constitués principalement de vignes plantées sur la commune de Ramatuelle le restant provenant de Gassin, la Croix Valmer et Saint Tropez.

Le vignoble, soit 290 hectares, regarde la mer et est travaillé en agriculture raisonnée. Cette volonté de travail commence à porter ses fruits et l'implantation de ruches sur plusieurs parcelles le bonifie d'autant plus. La sélection des raisins vendangés matinalement en fonction de leur état sanitaire permet d'élaborer les différentes cuvées en leurs conservant tout le potentiel aromatique des baies de raisin.

Les Rosés font la part belle aux 14 000 hectolitres produits chaque année. Les Vignobles de Ramatuelle maîtrisent l'ensemble des étapes de l'élaboration du vin de la collecte, de la vendange jusqu'à sa commercialisation.

La gamme de cuvées a été repensée et l'habillage relooké. Le magasin de vente entièrement rénové dans des maté-

riaux nobles offre au client un espace convivial et moderne. De nouveaux produits du terroir à base de truffes, de farine de châtaignes viennent étoffer la gamme des incontournables tartinables, huiles et condiments de Provence.

Nougats, navettes provençales, palets au citron et autres gâteaux étonneront plus d'un gourmand. Du salé au sucré, tout est éveil des papilles.

Les spiritueux whiskies, vodkas, gins et autres cognac et armagnac ont été mis également à l'honneur dans un tout nouveau rayon sans oublier nos méthodes traditionnelles et champagnes.

Les visiteurs pourront grâce à des moyens de communication modernes, se faire leur propre opinion sur l'ensemble des produits proposés.

Malgré ces nouvelles technologies, les rapports humains et le dialogue restent privilégiés pour échanger sur un métier prenant et passionnant.



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

WWW.CELLIERSDUSUD.COM





BERTAUD
BELIEU

EVIDEMMENT !

