

BIG

*Golfe de
Saint-Tropez*

N°2

2021





Bubu & Tina

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Pour les besoins d'un livre, j'ai passé de longs mois à imaginer un personnage féminin. Au départ, je n'avais que peu d'idée de ce que je voulais qu'elle soit : son caractère, son physique, son statut même m'intéressaient étrangement assez peu.

Mais j'avais une obsession : je la voulais dans une sorte de déambulation à Saint-Tropez (qui devenait, de fait, un personnage du roman). Je souhaitais qu'elle soit une jeune femme attachée à ce village où elle se trouvait depuis toujours, encore émue par ses couleurs et nostalgique des étés passés là. Pour le reste, pas grand chose. Ce n'était pas assez, me direz-vous, pour une héroïne. Qu'est-ce qu'une héroïne d'ailleurs ? Faut-il forcément afficher de super pouvoirs ou des caractéristiques hors du commun pour être au centre d'une histoire ? Une héroïne peut être ce qu'on veut. Elle peut être plus grande que la vie, quotidienne, discrète, spectaculaire, profondément humaine ou odieuse et tout un tas d'autres choses. On peut l'admirer et qu'elle devienne un mythe ou être seul à la remarquer et qu'elle ne quitte jamais notre esprit.

Me mettant moi-même dans une certaine déambulation pour mieux raconter la sienne, je pensais alors à toutes les héroïnes passées ici. Il y en avait d'évidentes dont on disait même qu'elles avaient "fait" Saint-Tropez. BB qui, pour beaucoup, l'aurait "créé" en 1956. Françoise Sagan, qui, deux ans auparavant disait pourtant "*ici, c'est plus comme avant*". Et d'autres illustres dénommées Juliette, Romy, Michèle, ou encore Annabel...

Dans les ruelles, apparaissaient alors des personnalités moins célèbres certes, mais qui avaient marqué mon paysage tropézien depuis que je l'arpentais. Au pied de chez moi, le souvenir de Margot Barbier, longtemps propriétaire de l'hôtel voisin qui m'invitait autour d'une table nappée de jaune pâle à manger des biscuits secs en me racontant des histoires que mon jeune âge ne comprenait pas toujours. Je remontais alors la rue des remparts jusqu'à celle de la Miséricorde avant de rejoindre la rue Gambetta. Si j'allais à gauche, le souvenir de Roseline Moreu qui, pendant 41 ans, a tenu les galeries tropéziennes, me faisait signe. Je prenais à droite et c'était désormais celui d'Eugénie qui m'appelait. Eugénie n'était pas forcément sympathique mais était à la tête d'un bazar, mine d'or insoupçonnée du monde des adultes. Les ballons qu'elle vendait, accrochés dehors, illuminaien nos yeux d'enfants, les autres les voyaient-ils seulement ? Tout droit, si je continuais rue des commerçants, j'apercevais Renée Fuchs qui me faisait entrer dans la chaleur de sa cuisine, et, après le service, prenait le temps, dans le restaurant familial, de me donner la recette de ses petits

paquets de courgettes au chèvre frais. Aujourd'hui, Roseline a disparu, Eugénie n'est plus là et Renée n'exerce plus mais me fait de grands gestes depuis sa terrasse lorsqu'elle m'aperçoit.

Mais il y a, en descendant vers le Port et dans le premier recoin de la place de la Garonne, le lavoir, cette blanchisserie pleine à craquer dans laquelle Andrée s'active encore. Elle sait des histoires que l'on ne connaît pas, retenues dans des vêtements que des passagers de bateaux ont laissés là et des habits de bravade riches comme des héritages. Elle est une résistante comme peu à Saint-Tropez, n'ayant jamais cédé son espace aux propositions les plus luxueuses. En empruntant le passage du Marché aux poissons, j'aperçois alors les filles du Vivier du Cepoun, présentes toute l'année dans le froid, le vent ou la panique de l'été. Me voilà maintenant Place aux herbes où je croise ma mère qui, passé 60 ans, n'a pas eu peur d'enfiler un tablier pour un métier qu'elle n'a jamais fait, aux côtés de Carmen qui, depuis des années au sein de cette même fromagerie a choisi de ne pas désertier. Il ne me restait plus qu'à aller voir ma grand-mère qui repose non loin de là, face à la mer. En cherchant mon héroïne, j'avais fait le tour des miennes ici.

Quand j'arrivais à cette conclusion, l'Hôtel de ville me faisait face. À l'intérieur, se trouvait Sylvie Siri, première femme à occuper le grand fauteuil. D'elle, j'apprenais alors qu'elle préférait être appelée Madame Le maire, avait mené, avant d'accompagner et prendre la succession de l'ancien édile, une vie de banquière, de mère et une autre à se démenier dans le milieu associatif. Elle a rejoint la fonction dans une situation de pandémie mondiale mais ne renonce pas à ses ambitions : faire revivre le cinéma-théâtre de la Renaissance, adapter la ville au développement durable, se pencher sur la qualité de vie des tropéziens tout au long de l'année... Il y avait ces chantiers et bien d'autres. Elle n'était pas inquiète. *"Il faut garder en mémoire que, même dans les temps anciens, dans un port aussi florissant que l'était notre cité, où le commerce maritime et la navigation au long cours tenaient une place prépondérante, lorsque les maris, les fils, les frères partaient en mer, parfois, pour de très longs périodes, c'étaient les femmes qui géraient les affaires familiales"* me dit-elle pour que je n'oublie pas l'importance du rôle des femmes à Saint-Tropez. Nous étions sur la même longueur d'onde. Je lui posais alors cette toute dernière question qui me tient à cœur : que préférait-elle faire dans la ville quand elle ne travaillait pas ? *"Le tour de la Citadelle en surplombant Les Canebiers, les Graniers, la Ponche, redescendre par le Cimetière jusqu'à la plage. C'est juste sublime. Enfant, c'était mon quartier."* Une déambulation sur la terre de ses souvenirs, en quelque sorte. Comme mon héroïne.

ÉDITO

LISA VIGNOLI

ANTHONY HOLDER



RETROFOLIO





GOLFE DE SAINT-TROPEZ





SON
V

LES RUBRIQUES

Pour découvrir
les meilleures adresses...

BOUTIQUE 25

Pour savourer le quotidien, la fine fleur des commerces de proximité.

EAT & DRINK 63

Une délicieuse sélection de plages, restaurants, bistrots, clubs qui animent notre territoire.

DREAM 117

Un bel assortiment de lieux magiques pour rêver les yeux ouverts... ou fermés.

EXPÉRIENCE 129

Un ensemble de bons plans pratiques ou insolites qu'on a toujours plaisir à partager.

HOME 187

Un florilège des plus belles adresses déco, maison, archi et jardin.

STYLE 199

Un joli choix de lieux dédiés à la mode pour un shopping aux inspirations variées...

LES RENDEZ-VOUS ÉDITORIAUX

Pour porter un regard neuf sur le territoire...

IL ÉTAIT UNE FOIS 14

Chantiers navals et grands voiliers marseillais

GRAND FORMAT 49

Marseille, ville nourricière

CARTE SUR TABLE 109

Les femmes en cuisine

ARCHITECTURE EXQUISE 172

Les calanques, patrimoine écologique et social

AIR

BIG

Éditeur
Philippe Cazilhac
 Directeur de la publication
Philippe Conti / 06 20 80 12 33
 Développement commercial
Philippe Cazilhac / 07 77 75 46 83
Greg Gassa / 06 09 98 67 08
 Rédacteur en chef
Philippe Conti
 Direction artistique
Martin Carrese
 Conception web
Josselin Colletta

BIG – Beautiful Insider Guide est édité par la S.A.S BIM édition
 35 rue de la bibliothèque
 13001 Marseille
 N° ISSN : En cours

BIG a été imprimé à Marseille par l'imprimerie CCI, sur un papier PEFC, garant de la sauvegarde des forêts.

CONTRIBUTEURS



AGNÈS JÉSUPRET

Agnès Jésupret est auteure de biographies, rédactrice et réalisatrice de vidéos institutionnelles. Elle écrit pour les autres en choisissant des mots qui leur ressemblent. Elle écrit pour elle aussi (elle a obtenu la bourse "Brouillon d'un rêve littéraire" de la Scam pour son premier roman) et quand elle n'écrit pas, elle lit.

Pour BIG, Agnès Jésupret a pensé ses articles comme autant de présentations chaleureuses et sensibles de personnalités hors du commun.



JEREMY MERCER

Jeremy Mercer est un écrivain et un traducteur qui a publié quatre livres et plus d'une douzaine de traductions importantes. Après avoir été le traducteur officiel de l'ancien ministre de la Justice Robert Badinter, il s'est concentré sur la traduction culturelle et a traduit pour des organisations telles que MP2013 Capitale européenne de la culture, la Biennale internationale des arts du cirque et Mécènes du sud, ainsi que pour des artistes tels qu'Antoine d'Agata.

Jeremy Mercer a mis son professionnalisme et sa bonne humeur au service de la traduction de BIG.



ANTHONY HOLDER

Anthony est photographe à Saint-tropez depuis presque 30 ans. Il est spécialisé dans les prises de vue aériennes, en hélicoptère, qui lui permettent de capturer des clichés mémorables. Il est représenté par Fly Pictures.

Pour BIG, Anthony Holder propose une sélection d'images du monde d'avant.



KATIA IMBERNON

Katia Imbernon est sociologue et urbaniste de formation. Après une activité professionnelle orientée vers l'insertion sociale et professionnelle, elle fonde avec son mari Jean-Lucien Bonillo, architecte et historien de l'architecture, les éditions Imbernon en 2001 installées au niveau de la 3^{ème} rue de l'Unité d'habitation de Le Corbusier à Marseille. Puis la librairie éponyme en 2002 qu'elle dirige. Une vingtaine de titres, sont parus aux éditions Imbernon, dont *Habiter les vacances. Architectures et urbanisme sur le littoral du Var.* par Pascale Bartoli, en 2020. (www.editionsimbernon.com)

Pour BIG, elle part à la découverte du Merlier en compagnie de Pascale Bartoli.



LISA VIGNOLI

Lisa Vignoli est journaliste (Vanity Fair, Madame Figaro, M). Elle est l'auteure de *Parlez-moi encore de lui* (Éditions Stock), *L'avocat était une femme* (Éditions Lattès) et a passé une partie de sa vie à Saint-Tropez.

Pour BIG, elle a écrit notre édito mettant en scène et en avant la place des femmes dans le paysage tropézien.



PHILIPPE CONTI

Philippe Conti est photographe. Après être passé par l'école du reportage, de la photographie documentaire, ou d'architecture, il se rend compte que le portrait a toujours été là, comme l'essence même de la photographie ou se confond la notion d'identité et de personnage.

Pour BIG, Philippe Conti a réalisé les photographies qui habillent la revue et tous les portraits accompagnant les articles.



MARTIN CARRESE

Véritable couteau suisse de la création, Martin Carrese est graphiste, directeur artistique et illustrateur. Son expérience et son savoir-faire lui permettent d'intervenir à toutes les étapes de la production, que ce soit en conception, à la réalisation ou à la post-production.

Martin Carrese réalise la conception graphique du guide et l'illustration de couverture.



PIERRE PSALTIS

Rédacteur culinaire, journaliste gastronomique depuis 1998, Pierre Psaltis parcourt les routes et arpente les rues des villes et villages de Provence à la recherche des meilleures adresses. Correspondant pour de grands titres de la presse food, il est aussi le fondateur du site le-grand-pastis.com qui fait référence. Son péché mignon : le chocolat. Sa spécialité : les risottos.

Pour BIG, Pierre Psaltis nous fait partager son goût des bonnes et belles choses.



LAURENT PAVLIDIS

Laurent Pavlidis est docteur en histoire, et ses thèmes de préférences sont l'histoire de Saint-Tropez, et plus généralement l'histoire de la marine et de la fortification. Il est responsable du musée d'histoire maritime de la citadelle de Saint-Tropez. Parallèlement à cette activité, Laurent Pavlidis travaille sur la guerre de siège dans les Antilles et participe à la mise en valeur de fortifications françaises de l'époque coloniale en Haïti.

Pour BIG, Laurent Pavlidis a écrit l'article "Chantiers Navals et grands voiliers marseillais".



PASCALE BARTOLI

Architecte marseillaise née en 1976 à Toulon, sa formation évolue autour de l'histoire de l'architecture du XX^e siècle, de l'étude des mutations urbaines et territoriales et de l'approche opérationnelle du projet. Après une expérience professionnelle variée, notamment chez Rudy Ricciotti, elle crée son agence en 2006 avec Thierry Lombardi. Elle concilie une activité d'enseignement/recherche et de maîtrise d'œuvre.

Pour BIG, elle s'associe à Katia Imbernon pour partir à la découverte du Merlier.

"On a toujours Mille raisons de soutenir les Sauveteurs en Mer"

Soutenez les Sauveteurs en Mer de Saint-Tropez



FAIRE
UN DON

Avec le concours de Fly Pictures / Anthony Heller

Saint-Tropez et le danger barbaresque aux XVI^e et XVII^e siècles

Les Tropéziens craignent encore une descente en 1521 et l'idée de fuir la ville est évoquée mais vite abandonnée. Le danger est alors grand pour toutes les communautés littorales comme en témoigne la campagne de Barberousse en 1530-1531 durant laquelle Toulon est menacée, La Napoule et La Valette pillées.

En Méditerranée, lorsqu'on pense aux corsaires et aux pirates, immédiatement le nom Barbaresque vient à l'esprit. Ce terme désigne les habitants de l'actuel Maghreb dont les cités de Tripoli, Tunis et Alger sont les villes principales. Ces cités, à partir du XVI^e siècle, tombent sous le contrôle du sultan de Constantinople et se spécialisent dans une activité corsaire tournée contre les navires chrétiens et les littoraux de la rive nord de Méditerranée, viviers potentiels d'esclaves. Les archives municipales des villes et villages côtiers regorgent ainsi d'actes faisant allusion au danger barbaresque, ces corsaires alimentant en effet la peur chez les chrétiens. La Provence n'échappe pas à ce danger et la cité tropézienne, de par sa situation les pieds dans l'eau et son dynamisme naval, est confrontée à cette réalité. Malgré les fortifications de Saint-Tropez qui ne cessent de se développer aux XVI^e et XVII^e siècles, les menaces de descentes sont nombreuses. La ville se trouve ainsi en alerte en 1511, 1516 et 1517.



Marines et suite des Galères ou sont représentées semblables sujets de Vaisseaux. 1754.
Rigaud, Jacques (1680-1754).
Graveur

Dans un quatrain écrit vers 1545, Nostradamus résume parfaitement la situation de la côte provençale : "Non loin du port pillerie et naufrage/ De la Cieutat frapte Isles Stecades/ De Saint Tropé grand marchandise nage/ Chasse barbare au rivage et bourgades". Citons quelques exemples choisis parmi de nombreux autres... En 1559, un garde du cap Lardier à Ramatuelle est tué, trois autres sont enlevés avec une femme et deux enfants. Une nouvelle attaque a lieu au même endroit en 1563 : une douzaine de Provençaux sont enlevés et une rançon immédiatement demandée. Ces cas interrogent : Quelle est la nature du danger ? Qui sont les Barbaresques ? Quel est le sort des captifs réduits en esclavage ?

"SE GARDER, PER L'AIDE DE DIEU, DE NOSTRES ENNEMICZ, TANT DE NUECH QUE DE JOURT"

"Se garder avec l'aide de Dieu, de nos ennemis, tant de nuit que de jour". Cette phrase tirée des archives municipales de la ville illustre bien cette préoccupation d'habitants vivant près du rivage. Elle est

d'autant plus juste qu'avant Louis XIV, la France ne dispose pas véritablement de marine de guerre permanente pour exercer la police des mers mis à part quelques galères marseillaises. La situation s'aggrave encore au XVII^e siècle comme le rappelle l'historien Gilbert Buti. La première moitié du XVII^e siècle paraît avoir été particulièrement tragique notamment pour Saint-Tropez. Les références aux Turcs sont toujours aussi nombreuses. Les conséquences sont clairement indiquées : la "ruine de la navigation et du commerce par les incursions des pirates turcs." En 1665, les officiers de l'Amirauté qui participent à une enquête demandée par Colbert reconnaissent la désintégration de la flotte du petit port : "... il y a eu plus de 80 navires ou polacres et un plus grand nombre de barques et tartanes appartenant aux habitants de ce lieu... tous les susdits navires, polacres, barques et autres gros bastiments, contenus aux dits cadastres - sans exception d'un seul - ont tous péri malheureusement, les uns par quelques accidents de mauvais temps... les autres par des incursions des corsaires d'Espagne et Maillorque et la plus grande partie par les pirateries continues des Turcs d'Afrique, où lesdits bastiments avec leurs équipages et chargements ont été emportés." Cette "véritable apocalypse" est soulignée également



16



17



Histoire illustrée des pirates, corsaires, flibustiers, boucaniers, forbans, négriers et écumeurs de mer dans tous les temps et dans tous les pays. 1881.

Trousset, Jules (1842-1916).

Bibliothèque nationale de France, département Philosophie, histoire, sciences de l'homme, 4-G-94

- Un esclave chrétien reçoit la bastonnade
- La falaque
- Le père Levacher à la gueule d'un canon
- Exécution aux flambeaux

par un autre historien, Michel Morineau, qui précise que “*toute une flotte a été engloutie entre 1612 et 1664*”. L'exemple tropézien témoigne à lui seul de l'apogée de la course barbaresque au XVII^e siècle. La population a toujours peur d'une attaque massive sur Saint-Tropez. En 1609, sur l'avis de Marseille, les Tropéziens, comme les autres cités portuaires craignent l'arrivée de galères.

Nouvelle alerte en 1616 qui pousse les consuls à ordonner la réparation du bastion de l'Aire du commun (la tour Jarlier) et la fermeture des portes. Des hommes en armes sont postés sur toutes les avenues de la ville. Il en est de même en 1620 lorsque les Tropéziens établissent trois nouvelles gardes sur les avenues en plus des six déjà existantes. L'alerte a été donnée par le gouverneur de Provence, le duc de Guise, qui a reçu une information selon laquelle Alger a armé sept galères et dix vaisseaux ronds pour venir sur la côte. Ce type d'alerte se répète en 1627. Cette année-là, les Tropéziens font des présents aux galères pour éviter leurs déprédations. Nouvelles alertes en 1655 et presque chaque année durant la décennie 1660. En 1661 par exemple, les Tropéziens aperçoivent quatre vaisseaux turcs. Peu de temps après, ce sont deux brigantins qui sont vus. Ces menaces de descentes se sont-elles concrétisées ? La ville n'a pas été attaquée. Toutefois, les Turcs apparaissent bien sur la côte et font régulièrement des descentes dans les campagnes. Cette navigation très proche de la côte et les mouillages dans quelques criques le soir, permettent parfois à quelques esclaves de s'échapper, comme en 1661, lorsque plusieurs Vénitiens parviennent à s'évader des galères turques présentes dans le golfe d'Hyères. Un événement similaire se produit en 1670, avec l'évasion d'un esclave d'une barque turque. Mais ces Barbaresques qui terrorisent les populations littorales, qui sont-ils ?

Les écrits de l'époque consacrés au monde barbaresque rappellent donc le caractère cosmopolite des principales villes côtières d'Afrique du Nord : Français, Italiens, Anglais et autres Européens composent une part non négligeable de la population renégate de ces villes. De nombreux Européens sont devenus en effet, de gré ou de force, musulmans. Et ces renégats comptent pour une grande partie des équipages barbaresques. Ainsi, les pirates turcs cités dans les archives sont bien souvent des européens. Observons-les à travers quelques exemples tropéziens. Jacques Fabre est sans doute le renégat originaire de Saint-Tropez le mieux connu grâce aux recherches de Bruno Léal. Né à Saint-Tropez en 1600, Jacques Fabre est capturé à l'âge de 9 ans alors qu'il est mousse sur un bâtiment qui se rend à Gênes. Circoncis de force sur le navire avant qu'il arrive à Tunis, le jeune Fabre adopte, petit à petit dans les années qui suivent, la foi musulmane, sans oublier pour autant complètement sa religion de naissance. Parallèlement, Fabre qui a pris depuis le jour de sa circoncision le nom de Mourad, pratique aussi la course, tout d'abord sous la contrainte et sur le navire de son maître, puis de son propre gré. En 1618, il est capturé par les Espagnols et traduit devant le tribunal de l'Inquisition de Lisbonne qui finit, après cinq mois de procès, par le réintégrer au sein de l'Eglise catholique. Mourad redevient ainsi Jacques. Autre exemple daté celui-ci de 1620. Lors d'une campagne, le capitaine de vaisseau Philippe Prévost de Beaulieu-Persac attaque avec succès une flottille d'Alger. Parmi les quatre vaisseaux d'Alger capturés, trois sont commandés par des renégats originaires de La Rochelle, Arles et Saint-Tropez. Citons un dernier cas qui illustre bien le caractère cosmopolite de la plupart des équipages barbaresques. Parmi les prises françaises de 1621, figure une barque de 26 hommes. L'équipage est composé, outre un certain nombre de Turcs et de Maures, d'un renégat tropézien, de trois Marseillais, d'un Savoyard et d'un autre Français. La présence de Provençaux parmi les équipages barbaresques peut faciliter grandement les campagnes corsaires sur un littoral si familier à certains. La connaissance des rivages, des lieux où mouiller un navire discrètement, augmente les chances de réussir une bonne campagne. Portons donc notre regard vers ceux qui eurent la malchance d'être capturés et réduits en esclavage.

MATELOTS ET RAÏS

LES PAUVRES ESCLAVES

De nombreux actes retrouvés dans les archives des communautés littorales font allusion aux captures d'hommes, mais également de femmes et d'enfants. Leur sort est très variable. Les enfants sont généralement faits musulmans de force. Beaucoup deviendront à leur tour corsaire. Les hommes capturés qui ont un savoir particulier sont également réduits en esclavage et employés dans leur spécialité. Un charpentier se retrouve immédiatement à travailler aux chantiers navals tandis qu'un homme sachant lire et écrire sert dans l'administration. Les plus costauds ou les moins qualifiés sont destinés à des travaux de force. Leur sort est déterminé au marché aux esclaves. Certains sont achetés par des particuliers quand d'autres sont réservés à l'État. Quant aux femmes, elles sont avant tout employées comme domestiques. Ces chrétiens capturés ont une certaine valeur qui dépend de leur état physique, de leur origine sociale et de leurs compétences. Leur capture est connue de leur famille, de leur cité d'origine et leur rachat est possible, voire voulue par leurs maîtres qui cherchent ainsi à s'enrichir grâce aux rançons demandées.

Au moins, nous connaissons surtout les noms de ceux qui font l'objet d'une tentative, réussie ou pas, de rachat. La question des rachats est en effet au cœur des discussions du conseil de la communauté tropézienne à partir de la fin du XVI^e siècle. Il faut tout d'abord que les édiles municipaux identifient les Tropéziens captifs ainsi que leur lieu de détention. Il leur faut ensuite connaître le montant exigé pour chaque libération. Le rassemblement des sommes est également une tâche difficile qui précède l'opération elle-même. Les intermédiaires jouent naturellement un rôle très important. Tous ces paramètres font que certaines opérations de rachat peuvent durer plusieurs mois, voire quelques années.

Les hommes sont sans aucun doute les plus nombreux à être capturés. Cela s'explique aisément, car beaucoup sont marins et leur triste sort débute en mer. Nous possédons peu de noms pour le XVI^e siècle, beaucoup plus pour le XVII^e. Cela tient au fait qu'au XVI^e siècle, la communauté tropézienne est impuissante à agir, au plus dénonce-t-elle les attaques. Les premières tentatives de rachat ou d'échange paraissent être le résultat d'opérations individuelles, familiales. Il en est ainsi de celle montée par les patrons Étienne Guirard et Antoine Coste en 1579. Ces deux capitaines tropéziens ont



**La Coste maritime de Provence /
Maretz, 1633. Maretz, Jacques.
Cartographe.
Service hydrographique de la
Marine ; 071-03-02-RES**

acheté un Turc à Bormes pour la somme de 25 écus. Leur objectif est de le conduire à Marseille afin, à terme, de l'échanger contre Barthélémy Guirard, leur cousin, esclave en Barbarie. Peu à peu, le conseil de la communauté s'empare du problème comme l'illustre le cas de Pierre Cauvin. Capturé en 1563, les consuls font allusion à sa mésaventure car il est au moment de sa capture, collecteur d'impôts pour le compte de la communauté. Mais au final, il y a peu de noms dans les archives tropéziennes, comparé aux nombreuses allusions au danger turc et à leur déprédition en mer ou sur le territoire. Aucune mention de Vincent Sigismond et d'Antoine Spitaro, marins tropéziens capturés en mer, l'un à une date inconnue et l'autre en 1592, et connus grâce aux archives de l'Inquisition. Tous deux parviennent à s'échapper en 1593 et réussissent à regagner l'Europe en abordant la côte de Sardaigne. Aucune allusion également dans ces archives communales à la capture du Tropézien Jean Bérenguer qui navigue durant l'année 1587 dans l'océan Atlantique en compagnie de Cannois et d'Antibois. Nul doute que la majorité des captures restera à jamais inconnue pour ce siècle où, de plus, les Européens n'ont pas de consuls en Afrique du Nord qui peuvent renseigner les Français.

Les sources sont généralement plus précises à partir de la fin du XVI^e siècle, période où débutent des opérations d'achat organisées par diverses autorités. La première opération à laquelle participe Saint-Tropez se déroule en 1594. La ville donne 200 livres au secrétaire de l'ambassade du roi qui doit se rendre en Barbarie pour faire relaxer les "Français qui y sont détenus esclaves." Aucun nom ne nous est parvenu, nous ne savons pas si l'opération a porté ses fruits. Nouvelle opération en 1604. Cette dernière est organisée par les Marseillais. La communauté de Saint-Tropez est appelée à participer tout comme pour celle de 1628. Cette année-là, le marseillais Sanson Napolon organise à partir de Toulon une vaste opération de rachat sur Alger et Tunis. Les Tropéziens ont sept esclaves à racheter. Ils participent à l'opération pour la somme de 1400 livres, chaque rachat étant fixé à 200 livres. En 1625, le conseil vote une aumône de 30 livres pour la mère de Pierre Gatus, esclave en Barbarie, qui avait déjà vendu tous ses biens pour racheter son fils. Mais l'opération semble avoir échouée. C'est dans ce contexte que les Tropéziens décident d'organiser d'une façon plus rationnelle la collecte de fonds en nommant chaque année deux prieurs de la chapelle de la Miséricorde qui quèteront pour les pauvres et

les esclaves. Les informations manquent ensuite sur d'éventuels rachats. Il faut attendre 1633 pour finalement voir les pénitents blancs de l'Annonciade créer une confrérie spécialement dédiée aux rachats. L'initiative est donc laïque dans le cas de Saint-Tropez. La récolte de fonds est difficile au point que les Tropéziens, qui déplorent trois hommes esclaves, ne peuvent espérer en racheter qu'un seul. Il est alors décidé de tirer au sort et le hasard désigne Barthélémy Magne, esclave à Tunis. Mais il est bien difficile pour la communauté de connaître la situation de chaque esclave et de monter ensuite une opération. L'exemple de Barthélémy Magne en témoigne puisque l'opération de rachat n'a été tentée qu'en 1639 par le capitaine Honoré Cauvin, soit six ans après la récolte des fonds. Mais Magne n'a jamais été libéré puisqu'un acte de 1649 nous apprend qu'il était demandé le remboursement des 86 livres allouées pour le rachat de ce Tropézien. Ce dernier étant mort en captivité. Toutes les opérations de rachat n'échouent pas pour autant. Celle de 1642-1643 est en partie réussie. Les pénitents mobilisent le premier mai 1642, 50 écus pour racheter Étienne Martin, esclave à Alger. Le premier janvier suivant, ils envoient 300 livres à



20



Manuel de pilotage, à l'usage des pilotes bretons.
1501-1600. G. Brouscon. Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. Français 25374

L'ÉLOIGNEMENT DU DANGER

Il faut en effet attendre le règne du Roi-Soleil pour voir le royaume de France se doter d'une véritable marine de guerre permanente qui peut désormais organiser contre les cités d'Afrique du Nord de grandes campagnes de bombardements afin d'obliger les Barbaresques à signer des traités de paix et restituer les sujets français qu'ils détiennent comme esclaves. L'année 1698 voit enfin, après plus de 15 ans de guerre, la signature de la "paix éternelle" qui marque un tournant dans les relations entre le plus puissant état barbaresque, Alger et la France. Il en est ensuite de même avec les autres cités d'Afrique du Nord. Quelques marins tropéziens se retrouvent néanmoins encore esclaves en Barbarie au XVIII^e siècle mais leur nombre n'a plus rien de comparable avec ceux des deux siècles précédents. Retenons trois noms. En 1729, le capitaine Joseph Allard et son fils Joseph, âgé de 12 ans, sont capturés au large d'Alexandrie par un corsaire de Tripoli qui les revend à un Algérois. Sans doute enchaînés, les deux Tropéziens périssent noyés lors de leur voyage vers Alger. Le 6 juin 1741, c'est le capitaine Jean-François Trullet qui est capturé au large de Tunis. Il passe deux ans en captivité dans cette ville avant de pouvoir lui-même racheter sa liberté.

La question barbaresque et son corollaire, l'esclavage blanc, fut donc, nul n'en doute, une réalité. Quelque peu oubliée et masquée en partie par la terrible traite des populations noires, elle est également taboue dans le monde arabe qui la minimise alors qu'elle dura pourtant bien plus longtemps que la traite négrière occidentale. Rappelons que le dernier marché aux esclaves du Maroc ferma ses portes en 1920. Le monde arabe pratiqua donc la traite à grande échelle contre les populations blanches chrétiennes et les populations noires animistes. S'il est impossible de connaître le nombre exact de chrétiens capturés, leur nombre est évalué par les historiens entre 1 et 2 millions entre le XVI^e siècle et le milieu du XVIII^e. Les derniers esclaves chrétiens sont libérés



21

en 1830 lors de la prise d'Alger par les troupes françaises. Quelques européens le furent encore après cette date, à l'image d'employés de l'aéropostale capturés suite à des accidents d'avion dans le désert. Cette sombre page d'histoire a également donné lieu à un grand nombre de fantasmes touchant notamment le sort des femmes dans les harems. Aussi, nous ne pouvions terminer cet article sans citer un extrait du roman *La Salamandre* qu'Eugène Sue écrivit en 1832, en pleine période romantique. Dans cet ouvrage, l'auteur revient sur les sort des Tropéziennes : "Que de fois les Sarrasins maudits, bravant la protection des comtes de Provence, ont fait échouer leurs sacolèves au pied de ton noble môle, leurs sacolèves qu'ils venaient charger de ces jeunes Provençales, toujours si recherchées aux bazars de Smyrne et de Tunis ! Pauvres jeunes filles de Saint-Tropez ! pour vous plus d'espoir d'être arrachées à vos familles en pleurs, enlevées par quelque maudit pirate, et déposées palpitantes, mais curieuses, sous les riches portiques du palais d'un émir ; plus d'espoir de quitter vos chaumières de briques, vos nattes de jonc, l'eau salée de la mer, pour les bains parfumés sous les sycomores, les tapis de cachemire et les coupoles élégantes aux peintures mauresques. Bonnes filles, que je conçois vos naïfs regrets !... Au moins autrefois on attendait avec espoir la saison de l'enlèvement ; car enfin c'était un avenir que cette venue de pirates." Tout un programme !

Alger ou Tunis pour racheter également Charles Estèves, Antoine Nabon et Melchior Icard "détenus par les Turcs et désignés par le sort." Cet argent est confié à un religieux de Notre-Dame-de-la-Merci pour la rédemption des captifs. Tout semble se passer pour le mieux, mais un marchandage de dernière minute provoque une inflation des prix. Au final les Tropéziens confient la somme de 450 livres pour le rachat des seuls Martin et Estèves.

Le montage d'une opération de rachat est long et l'assurance de la mener à bien n'est jamais acquise d'autant qu'il est parfois difficile de rassembler des fonds lorsque les rachats se succèdent. Le 21 mars 1666, le conseil de la communauté vote une somme de 700 écus qui devra être portée à Marseille. Les esclaves qui doivent être rachetés se trouvent à Tunis. Il s'agit d'Antoine Jourdan, Jacques Sibille, Antoine Raymon et Antoine Mondon. Mais le premier mai, le sieur Terras, prévôt de Toulon vient à Saint-Tropez pour contraindre la communauté au paiement de sa quote-part. Le débat semble porter sur le nombre d'esclaves à racheter et donc la somme à payer. Saint-Tropez a bien payé la somme nécessaire aux quatre esclaves tropéziens cités. Mais le prévôt réclame encore 875 livres car il y en aurait cinq autres à racheter. La ville tente alors d'être exonérée de cette somme. Nous ne connaissons malheureusement pas le résultat de ce rachat. En 1667, la ville obtient la libération de Pierre Aubert, "dernier esclave tiré d'Alger." Mais les captures et les rachats semblent sans fin puisque dès l'année

Saint-Tropez and the Barbary Coast pirates in the 16th and 17th centuries

22

On the Mediterranean coast of France, when one thinks of corsairs and pirates, the word "Barbaresque" immediately comes to mind. This term is derived from the Barbary Coast, as North Africa was known from the 16th to 19th century. From the 16th century onwards, this region and its principal cities of Tripoli, Tunis, and Algiers fell under the control of the Ottoman Empire, and it became a hotbed of privateering activities against Christian ships and the northern shore of the Mediterranean, which were two sources of potential slaves. These raiders fueled deep fear among the Christians, and the municipal archives of French coastal towns and villages are full of references to the Barbary Coast pirates and the measures taken to offset their danger. Provence did not escape this scourge, and Saint-Tropez, with its prime location on the water and its dynamic naval economy, was regularly forced to confront this menace. Despite the fortifications of Saint-Tropez, which were developed and improved in the 16th and 17th centuries, the threat of raids was constant and manifold. The city was placed on high alert in the years 1511, 1516, and 1517. In 1521, the scope of the menace from Barbary pirates was also clearly evident because the inhabitants of Saint-Tropez briefly considered evacuating the city, although the idea was quickly abandoned. The danger was just as great for all the French coastal communities, as evidenced by Barbarossa's campaigns in 1530 and 1531 when the Ottoman admiral and his corsairs threatened Toulon and pillaged La Napoule and La Valette. In a quatrain written around 1545, Nostradamus perfectly captured the situation on the Provençal coast: "Not far from the port, plunder and shipwreck / From La Cieutat to the Stcades islands / To Saint Tropé, great merchandise swims / Barbaric hunting on the shore and villages."

There is no shortage of examples of these attacks. In 1559, a guard at Cap Lardier in Ramatuelle was killed, and three other guards were kidnapped along with a woman and two children. Another attack took place in the same location in 1563, when a dozen people were kidnapped and a ransom was immediately demanded. These cases raise questions. What was the exact nature of the danger? Who were the Barbary pirates? And what was the fate of the captives taken into slavery?

Se garder, per l'aide de Dieu, de nos tres ennemis, tant de nœuch que de jourt'

"To guard ourselves, with the help of God, from our enemies, both by night and by day." This sentence, taken from the Saint-Tropez municipal archives, is a good illustration of the concerns of residents living near the Mediterranean shore. It is important to note that this fear was well-founded because, before the reign of Louis XIV (1643 to 1715), France didn't have a permanent navy to police the seas, aside from a few galleys based in Marseille. And, as the historian Gilbert Buti notes, with no checks in place, piracy worsened in the 1600s. The first half of the 17th century seems to have been particularly tragic, especially for Saint-Tropez, with the references to the Turkish raiders as numerous as ever. The consequences are spelled out in the archives: there had been "the ruin of navigation and trade by the incursions of

Turkish pirates." In 1665, Jean-Baptiste Colbert, the first minister under Louis XIV, requested that naval officers investigate the damages inflicted by Barbary pirate raids. In their report, the officers stated that the small port of Saint-Tropez suffered terrible losses: "... there were more than 80 ships and polaccas and a greater number of smaller barges and tartanes belonging to the residents of this place... all of the aforementioned ships, polaccas, barges, and other large sailing vessels that were listed in the logs—without a single exception—have unfortunately perished, some by accidents of bad weather... others as a result of incursions by the corsairs from Spain and Mallorca, and the greater part by the continuous piracy of the Turks of Africa, where the said vessels with their crews and loads were carried away."

This "veritable apocalypse" is also underlined by another French historian, Michel Morineau, who noted that "a whole fleet was swallowed up between 1612 and 1664." Indeed, Saint-Tropez is a fine example of how the raids by Barbary pirates peaked in the 17th century. The population lived in constant fear of a massive attack. In 1609, authorities in Marseille sent out a warning, and the inhabitants of Saint-Tropez, like the other port cities along the coastline, girded for the arrival of pirates. A new alert in 1616 pushed the town council to order repairs to the fortifications known as the Tour de l'Aire du Commun (since renamed the Tour Jarlier) and the closing of the town gates. Men-at-arms were also posted in all the streets. The same thing happened in 1620, when authorities established three new guards for Saint-Tropez in addition to the six that were already in place. The alert was given by the Governor of Provence, Charles de Lorraine the Duke of Guise, who received information that Algiers had armed seven galleys and ten round ships for an assault on the Provençal coast. A similar alert was issued in 1627. That year, the residents of Saint-Tropez sent gifts to the raiding ships to avoid their depredations. There were new alerts in 1655 and then again almost every year during the 1660s. For example, in 1661, four Turkish vessels were spotted off the coast of Saint-Tropez. Shortly afterward, two brigantines were seen. Did these threats of raids materialize? In fact, Saint-Tropez wasn't attacked. However, the Turks did sail further along the coast and raid the more vulnerable countryside towns.

The fact that these pirate ships navigated so close to the coast and sometimes dropped anchor in inlets at night, did allow some of their captured slaves to escape. For example, in 1661, several Venetian slaves managed to escape from Turkish galleys anchored in the Gulf of Hyères. There are records of a similar event in 1670, when a slave from a Turkish barque escaped. But who exactly were these Barbary pirates who terrorized the coastal populations?

Sailors and captains

The written accounts of the Barbary Coast from this time evoke the cosmopolitan nature of the main coastal cities of North Africa: there were a great number of French, Italians, English, and other Europeans among the population, many of them so-called "renegados" or renegades, people who had renounced their Christian religion and become Muslims, either by choice or by force. And these renegades were often part of the crews on the Barbary Coast pirate ships. In many instances, the Turkish pirates mentioned in French archives are actually Europeans, and there are a few notable examples from Saint-Tropez.

Thanks to research published by the French historian Bruno Léal, Jacques Fabre is probably Saint-Tropez's most well-known renegade. Born in Saint-Tropez in 1600, Fabre was captured at the age of nine while working as a cabin boy on a ship bound for Genoa. Circum-

cised by force before arriving in Tunis, over the following years, the young Fabre learned and then adopted the Muslim faith, although without completely forgetting his religion of birth. Fabre, who had been given the name of Mourad the day of his circumcision, joined the crew of his master's ship and took part in raids—at first under duress, then of his own free will. In 1618, he was captured by the Spaniards and brought before the Courts of the Inquisition in Lisbon, which reinstated him in the Catholic Church after a five-month trial. Mourad thus became Jacques again.

Another example dates from 1620. A sea captain, Philippe Prévost de Beaulieu-Persac, successfully attacked a fleet that had sailed out of Algiers. Among the four vessels captured, three were commanded by French-born renegades, respectively from La Rochelle, Arles, and Saint-Tropez. There is another that perfectly exemplifies the cosmopolitan character of the crews operating the Barbary Coast pirate ships. In 1621, a corsair with 26 men aboard was captured off the French coast; in addition to Turks and Moors, the crew included a renegade from Saint-Tropez, three from Marseille, one from the Savoie area, and another Frenchman of unspecified origin. When the Barbary Coast pirate ships had somebody from Provence among their crew, it greatly facilitated the privateering campaigns because they were familiar with the French coastline. Knowledge of the shores and places where a ship could be anchored discreetly increased the chance of a successful campaign. Let's look at those people who had the misfortune to be captured and enslaved during the pirate raids.

The plight of the slaves

Numerous documents found in the archives of French communities on the Mediterranean coast refer to the capture of men, women, and children. The fate of those captured varied greatly, although children were generally assimilated and forced to become Muslims, with some of them becoming privateers in their turn. Captured men who had an expertise were enslaved and employed in their specialty. A carpenter would immediately find himself working in shipyards on the Barbary Coast, while a man who could read and write would serve in the administration. The strongest or least qualified were destined for forced labor. As for the women, they were primarily employed as servants. Whatever the case, the fate of these captured souls was almost always determined at the slave market. Some slaves were bought by private individuals, while others were reserved for the state. Christian slaves had a certain additional value that depended on their physical condition, social class, and skills. When they were captured, news would be sent to their families and their city of origin, and it was possible for their freedom to be purchased, with the ransoms a source of profits for slave masters. It must be said that the records we have today are primarily from situations where an attempt was made, whether successful or not, to buy a slave's freedom. This issue was regularly discussed by the Saint-Tropez town council, starting at the end of the 16th century. A purchase was a complicated process. First, the municipal officials had to properly identify the natives of Saint-Tropez who had been captured, and confirm the place of their detention. They then needed to know the amount of the ransom that was required for each slave's release. The collection of the sums was also a difficult task, and one that obviously had to be completed before the purchase. Meanwhile, a series of intermediaries played an essential role in both the negotiations and the eventual exchanges. These parameters meant that some operations to buy the freedom of slaves could take several months, or even years. There can be no doubt that men from Saint-Tropez were the most frequently captured,

slaves that were liberated using money raised with this new approach. In 1633, the Chapelle de Pénitents Blancs de l'Annecy created a secular confraternity specifically dedicated to organizing the ransoms to free slaves. Nonetheless, the collection of funds remained difficult, to such an extent that at one point, there was the opportunity to free three Saint-Tropez men from slavery, but there was only enough money to buy back one. Lots were drawn, and destiny chose Barthélémy Magne, a slave in Tunis, to be freed. However, it must be remembered that at the time, it was extremely difficult to know the exact conditions of each slave, and the case of Barthélémy Magne is testimony to this. The repurchase operation was only attempted by Captain Honoré Cauvin in 1639, i.e., six years after the funds were initially collected. What's worse, Magne was never freed; we know this through a 1649 decree that requests a refund of the 86 livres allocated for his ransom because Magne had died in captivity.

However, little by little, the Saint-Tropez town council took up the problem, as is illustrated by the case of Pierre Cauvin. He had been taken into slavery in 1563, and the councilors were aware of his unfortunate situation because he was a tax collector for the town at the time of his capture. Still, in the final analysis, there are very few names of people taken into slavery recorded in the Saint-Tropez archives, compared to the numerous allusions to the danger of Barbary Coast pirates and their depredations both at sea and along the coastline. For example, the archives hold no mention of Vincent Sigismond and Antoine Spitalio, two sailors from Saint-Tropez who were captured at sea, one at an unknown date and the other in 1592. These names are only known to us today thanks to archives from the Spanish Inquisition. Both men managed to escape from their slave masters in 1593, and they reached Europe by landing on the coast of Sardinia. There is also no mention in the municipal archives of the capture of another man from Saint-Tropez, Jean Bérenguer, who sailed the Atlantic Ocean in 1587 with a crew that included people from Cannes and Antibes. There is no doubt that the majority of the captures will remain forever unknown because, along with the incomplete records in France, there were no European consuls in the Barbary Coast that could monitor events and inform French authorities when citizens had been enslaved. The sources are generally more detailed starting at the end of the 16th century, a period when official operations to purchase the freedom of captured slaves were organized by municipal authorities. The first operation where Saint-Tropez had an official role took place in 1594. The city gave 200 livres to the secretary of the king's embassy, who had been mandated to go to the Barbary Coast to have "the French who were held as slaves there" released. There is no record of the names of the slaves or any follow-up records, so we don't know if the operation was successful. Another operation took place in 1604. This one was organized by the Marseille authorities, and once again, Saint-Tropez was called upon to participate. On another occasion, Sanson Napolon, a former consul in Aleppo who was then based in Marseille, organized an operation in Toulon in 1628 that negotiated the purchase of French slaves being held in Algiers and Tunis. The town of Saint-Tropez was given the opportunity to buy seven slaves back, for which they paid 1400 livres, as the ransom had been set at 200 livres per slave.

In 1625, the Saint-Tropez town council approved a donation of 30 livres to help the mother of Pierre Gatus, a slave held on the Barbary Coast; she had already sold all her possessions to try and raise the ransom money to buy back her son. But this operation seems to have failed. Within this haphazard fundraising context, the people of Saint-Tropez organized a more practical method. Two officials from the Chapelle de la Miséricorde in Saint-Tropez were responsible for collecting alms that would be used for the poor and to pay ransoms. However, there is no information regarding any

The religious orders continued their redemption operations, such as the one in 1719 which saw the liberation of two slaves from Saint-Tropez: Dominique Corrèze and Etienne Peire. But, under the reign of Louis XIV, there had been a general decline in the threat from the Barbary Coast and this was reflected in the reduced number of repurchase operations.

An ebbing danger

Indeed, it was not until the reign of Louis XIV that the kingdom of France acquired a permanent navy of any reliability. This allowed wide-scale military campaigns to be waged against pirates, and bombardment of the cities of North Africa in the 1680s to force the Barbary Coast leaders to sign peace treaties and return the French subjects that they held as slaves. After more than 15 years of war, the signing of the "eternal peace" in 1698 marked a turning point in the relations between Algiers—the most powerful Barbarian state—and France. Similar treaties were reached with the other cities of North Africa. A few sailors from Saint-Tropez still found themselves enslaved on the Barbary Coast in the 18th century, but the numbers were not comparable to those of the previous two centuries. However, three names do stand out. In 1729, two residents of Saint-Tropez: Captain Joseph Allard and his son Joseph, aged 12, were captured off the coast of Alexandria by a privateer from Tripoli, who sold them to an Algerian. No doubt chained, both drowned as they were being transported to Algiers. On 6 June 1741, Captain Jean-François Trullet was captured off the coast of Tunis. He spent two years in captivity before being able to buy his freedom back. There can be no doubt that the severe problems caused by Barbary Coast pirates and the genuine tragedies associated with white slavery. This chapter in history has been partly overshadowed by the terrible trade in sub-Saharan African people. It has also been pushed somewhat to the margins because it remains such a taboo topic in the Arab world, where it continues to be minimized even though it lasted much longer than the Atlantic slave trade. It is also important to remember that the last slave market in Morocco closed its doors only in 1920. The Arab world thus practiced a large-scale slave trade involving victims from both white Christian populations and Black African populations. Although it is impossible to know the exact number of Christians captured, historians estimate that between one and two million were taken into slavery between the 16th and mid-18th centuries. The last Christian slaves were freed in 1830, when French troops took Algiers, although a few Europeans were held as slaves after this date, such as the employees of an airmail company who were captured following airplane accidents in the desert. This dark period has also given rise to a large number of fantasies concerning the fate of women who were taken into slavery and placed in harems. To see just how fanciful some of these depictions were, one need only turn to the novel *The Salamander* written by Eugène Sue at the height of the Romantic period in 1832. In this work, the author evokes the fate of lower-class women from Saint-Tropez: "Poor young girls of Saint-Tropez! For you, there is no more hope of being torn from your weeping families, carried off by some cursed pirate, and landed, palpitating between fear and curiosity, beneath the rich porticoes of some Emir's palace! No more hope of exchanging your mud-built cottages, your mats of rushes, and your salt seawater for perfumed baths beneath umbrageous sycamores, tapestries of cashmere, and shady cupolas glittering with bright Moresco paintings. Dear girls! I can conceive your innocent regrets—at least in olden time, you had the excitement of expecting the season of abductions—for there is always something whereunto to look forward, even in a descent of pirates." What an imagination!

23



BOUQUET

Pour savourer le quotidien,
la fine fleur des commerces
de proximité.

BIG

UN SIÈCLE DE TRADITION

26

C'est l'histoire d'une vénérable maison. Une institution dont Thierry Latini et son fils Romain, sont désormais les dépositaires. Thierry a repris cette enseigne familiale en février 2002 et a transmis son amour du métier à Romain. La dernière boucherie de Saint-Tropez, fondée voilà plus de 100 ans, appartient au patrimoine et doit son succès aux relations que ses propriétaires ont nouées, au fil des années, avec leurs clients. "Nous travaillons en direct avec nos fournisseurs", explique Thierry Latini en citant cet éleveur de bœuf à Saint-Astier au cœur du Périgord, qu'il visite régulièrement depuis plus de 30 ans. Nous commercialisons également les agneaux de Sisteron et du veau de Corrèze. Nous visitons les élevages et sommes très vigilants au bien-être animal. Pour nous, le respect des gestes traditionnels, c'est essentiel". Romain, tout juste 30 ans, a appris le métier au côté de son papa. Il cultive, comme lui, l'esprit de transmission avec le souci de faire évoluer le métier, répondre aux demandes sans jamais sacrifier l'excellence du produit. "Ce que j'aime le plus, dit Romain Latini, c'est qu'on en apprend tous les jours. Nos clients sont des connaisseurs qui nous demandent le meilleur en permanence". Cette année encore, les viandes maturées et les viandes d'exception tiendront le haut de l'affiche : de la viande de bœuf sashi (médaille d'or aux world steak challenge), au wagyu, en passant par la kobe, les maturations peuvent atteindre 90 jours ! "Nous proposons de belles pièces à griller, de la charcuterie de fête comme les saucisses, chipolata et une gamme de fromages affinés à point" détaille Thierry Latini pointant un saint-nectaire, un roquefort et un chèvre frais local. La convivialité et l'excellence combinées pour un été savoureux.



BOUCHERIE CHEZ THIERRY & FILS

60, rue Georges-Clémenceau
83990 Saint-Tropez
04 94 97 03 28



Mar, Jeu, Ven et Sam :
7h-12h45 et 16h30-19h
Mer : 7h-12h45 / dim : 7h-13h

Juillet-Août : ouvert le lundi am
et dimanche am

Cette famille de tropéziens anime l'unique boucherie du village. Outre les viandes aux origines certifiées et aux conditions d'élevage garantes du bien-être animal, une belle sélection de fromages français et régionaux complète l'offre. Thierry et Romain, son fils, sont devenus les fournisseurs attitrés des familles en quête du meilleur. Une adresse séculaire de connaisseurs.



27

En basse saison, c'est la chasse aux vins : Bourgogne, vallée du Rhône, Bordelais, Champagne, Provence... Et quand revient le printemps, c'est dans sa cave, haut lieu de la convivialité tropézienne, qu'Olivier Fuchs partage ses trouvailles avec les habitués et les visiteurs de passage. Voilà un homme qui fait les choses à son image : avec goût et générosité dans une ambiance comptoir. On est là, autour d'une bonne bouteille, et on refait le monde.

29



LE GRAND NOM DE LA CONVIVIALITÉ



Derrière le vin, il y a toujours une histoire d'amitié, de rencontre. Ce qui m'intéresse c'est d'avoir quelqu'un en face de moi qui me parle de son produit, qui me le fasse apprécier, qui me montre ses vignes, ses outils... Quand j'ouvre une bouteille, il y a forcément l'histoire qui va avec. Mon plaisir, c'est de partager avec mes clients ce que j'ai partagé avec le vigneron. J'ai la chance de rencontrer des gens exceptionnels, qui sont amoureux de leur travail, qui parlent de leur vin avec tellement d'émotion...

Ma cave, je veux que ce soit un endroit où on se sente bien. Le vin, c'est un moment de partage. Il y a toujours un bout de saucisson sur la table et une bonne bouteille prête à être ouverte !

Je viens d'une famille ancrée à Saint-Tropez depuis Charles Quint, j'ai grandi et fait mes armes Chez Fuchs avant de lancer le Bistrot d'Olivier qui a été Gault & Millau d'or. Je me suis maintenant recentré sur les vins, je livre aussi les hôtels et restaurants tous les jours, matin et soir, pour les deux services. Il m'arrive même de repartir livrer à 22 heures, en express... J'ai des clients sur Marseille, Monaco, Cannes et l'hiver dans les stations de ski. Si les gens ne peuvent pas venir à nous, c'est la Cave d'Olivier Fuchs qui vient à eux ! »



CAVE FUCHS
cave-vins-fuchs-sttropez.fr



Ouverte de 10h à 14h
et de 17h à minuit
6, rue de la Citadelle
Saint-Tropez
04 94 96 65 71

UN REPAS EN MODE TERRE ET MER

30

Décidément, cette place aux Herbes ne réserve que de joyeuses surprises ! Cette année encore, Alain, Mélanie et toute leur "fine équipe" nous invitent à découvrir le meilleur d'une gastronomie décomplexée, une gastronomie de produits "d'exception" comme Mélanie se plaît à la définir. Il y a, d'un côté, le banc de coquillages avec les huîtres, bulots et crevettes, les oursins (en hiver) qui composent de merveilleux plateaux. Les langoustes, homards sur commande et boîtes de caviar prouvent qu'ici, les produits les plus nobles, à l'instar de ce magnifique choix de saumons fumés, tiennent une place de choix. De l'autre côté, la rôtissoire aligne ribs de bœuf et de porc, palerons de veau, petits coquelets et poulets Label Rouge de 100 jours "garantissant un élevage en liberté et une alimentation de qualité", assure Alain qui pointe du doigt les pommes de terre ris solées, imbibées des jus et sucs de cuisson, en guise d'accompagnement. Chaque jour, une recette de burger inspirée par le marché complète l'offre. Du mardi au dimanche, on vient ici pour déjeuner et dîner sur place à moins qu'on ne préfère ramener chez soi coquillages, crustacés, pièces de rôtissoire et autres belles charcuteries "haut de gamme" qui font la fierté d'Alain et Mélanie. Dans une ambiance évoquant les villages de l'arrière-pays, Tropéziens, vacanciers, hôtes des bateaux viennent tirer la chaise pour se régaler en famille ou entre amis, "ce sont des clients de toute origine qui prennent la vingtaine de couverts d'assaut" raconte Mélanie qui se fait fort, avec toute son équipe de satisfaire aux moindres demandes. Avec un service traiteur répondant aux demandes des privés, comme des entreprises, et la venue une fois par mois d'un maître sushi exceptionnel, cette fine équipe transforme le temps du repas en moment de fête, un temps où seul le plaisir compte.



**CHEZ MADELEINE
LA FINE ÉQUIPE**

@la.fine.equipe.chez.madeleine



14, place aux Herbes
83990 Saint-Tropez
09 52 04 39 47

C'est la parfaite association terre-mer avec, d'un côté, un banc de coquillages et crustacés, et, de l'autre, une rôtissoire avec des assortiments de viandes parfaitement grillées. On peut se régaler sur place ou tout emporter pour des festins improvisés à la maison. Alain et Mélanie proposent en outre un service traiteur qui fait l'unanimité.



FESTIN AU FEU DE BOIS

32 Il rêvait d'une rôtisserie au feu de bois, une adresse cultivant l'esprit de famille, celui de sa grand-mère chez qui, enfant, Thomas Simoni se régalaient de tous ses petits plats réconfortants. "Ce concept, cette ambiance, sont ceux que les clients recherchent", explique le fondateur de l'enseigne Côcotte. "Je voulais leur proposer des produits de qualité, Label Rouge et bio, des réminiscences de l'enfance qui leur feraient du bien" souffle Thomas Simoni. Dès novembre 2020, l'accueil des premiers clients de Côcotte a été enthousiaste, "certains m'ont dit retrouver ici toute leur enfance" assure le chef d'entreprise qui a travaillé, pendant 14 ans, au Lido de Paris, en qualité de maître d'hôtel et chef de rang. La carte propose un florilège de viandes, toutes rôties au feu de bois, "des canettes, chapons, poulets, andouillettes et cochons de lait" pour l'été nous proposons aussi des langoustes rôties au feu de bois, crevettes Cameron géantes, poulpe au feu de bois que l'on accompagne de purée de truffe tuber melanosporum ou de ratatouille aux légumes de saison. "Mais les pommes grenailles rôties au feu de bois à l'ail et herbes fraîches ont aussi leurs adeptes" sourit avec malice le rôtisseur qui s'est attaché les talents d'Alain Michaud, son chef exécutif, avec lequel il peaufine toutes les recettes. Le succès de la formule, que Thomas Simoni souhaiterait développer via un réseau de franchises, réside dans la convivialité et le partage que la rôtisserie induit, "de plus, le poulet est un aliment universel" plaide l'entrepreneur qui dirige une équipe de 7 personnes et ouvre une seconde enseigne à Sainte-Maxime. Le goût légèrement fumé des viandes et leur exceptionnelle tendreté sont le résultat d'un secret maison bien gardé. Et pour le dimanche midi ? "Un coussin cogo-linois, annonce Thomas Simoni, présentant un pâté en croûte de poulet rôti au feu de bois avec sa farce fine truffe noire". Festin en vue !



CÔCOTTE
cocotterotisserie.fr



2 bis, Av. Georges Clémenceau
83310 Cogolin
04 94 40 66 36

tsimoni@cocotte.fr
@cocotte_cogolin_rotisserie

Dans une ambiance rustique et chaleureuse de maison de campagne, la rôtisserie de Thomas Simoni propose des recettes de viandes grillées au feu de bois. Avec un plat du jour toujours différent et des accompagnements de fins gourmets, l'adresse surfe sur le succès, chacun venant chercher ici la qualité de produits certifiés rôtis au feu de bois.



LA CRÈME DE LA CRÈME

34 C'est une belle institution fromagère trentenaire qui célèbre l'art fromager et l'épicerie fine avec toujours autant de passion... Ainsi pourrait-on présenter cette Fromagerie du Marché qui fait battre le cœur de la place aux Herbes et contribue à l'authenticité de ce havre d'authenticité en plein centre même du village de Saint-Tropez. A l'accueil, Florence, qui a repris l'adresse fondée par Carmen et Dominique. "J'entretiens l'esprit de famille de la fromagerie", explique Florence, assistée de Carmen, à l'accueil. Jessica, dépositaire de la fameuse recette du brie à la truffe que lui a confiée Dominique, complète l'équipe de vente avec Laurence. Dans cet estaminet de quelque 20m² on retrouve le meilleur de la production locale, avec des chèvres affinés savoureux, et hexagonale, avec des Comtés, des mimolettes vieilles, des pélardons et, petit préféré de Florence, le Fiancé des Pyrénées... "Ici, on trouve de tout et bien plus encore", poursuit la fromagère qui présente ces merveilleuses truffes tuber aestivum, le saumon tranché à la main, le caviar et tous les produits phares de la cuisine italienne et... asiatique ! "Avec l'arrivée de Tiago et Guada cette année, nous organisons des apéritifs sur la place, à midi et en soirée, agrémentés de focaccia, fromages, charcuteries, des tartinades et autres tartinables pour plaisir à tous". La clientèle des bateaux, les riverains du village et les restaurateurs défilent toute la journée à la Fromagerie du Marché en quête de produits savoureux et rares. L'ambiance est joyeuse, authentique et renoue avec l'authenticité tropézienne. Une illustration parfaite de ce que doit être une institution fromagère !



**LA FROMAGERIE
DU MARCHÉ**

@lafromageriedumarche



16, place aux Herbes
83990 Saint-Tropez
04 94 97 09 81
fromagerie.st-tropez@sfr.fr

L'authenticité d'une place de village et la jolie sélection de fromages affinés en boutique expliquent le succès de cette institution, sur laquelle les années n'ont pas de prise. Florence Montagnier entretient un esprit de famille et offre le meilleur des saumons, truffes, caviars et produits fins. Cet été, elle organise des apéros qui font déjà l'unanimité.



L'ART GLACIER

36

Sur le mythique port, la boutique J.O 1946 renoue avec les plaisirs glacés qui ont fait la réputation de la famille de Céline Risso. Un savoir-faire qui puise ses origines à l'été 1946, lorsque le grand-père, Joseph Risso, se fait connaître à Sainte-Maxime, attirant une foule de connaisseurs en quête de crèmes glacées de qualité. Les saisons sont passées et la réputation des glaces de la famille a dépassé les frontières varoises. Cet été, Céline s'associe à Olivier Temprado, pour nous offrir le meilleur, dans une boutique idéalement placée et entièrement redécorée. “Nous présentons 19 crèmes glacées et 9 sorbets”, énumère le duo, insistant sur la sélection de fruits exclusivement bio, utilisés dans les recettes. Des vacherins en cinq parfums, un tiramisu glacé, des tartes au citron ou à la mandarine meringuées... Les recettes pâtissières se font le reflet d'une créativité raffinée : Olivier met au point les gâteaux et les soumet à l'équipe pour une dégustation avant validation. Céline, rompue aux exigences du métier, a travaillé 20 ans dans le prêt-à-porter mais l'appel de la gourmandise a été le plus fort, l'incitant à renouer avec ses souvenirs d'enfance. Les années défilent mais les recettes demeurent, les clients reviennent, année après année, avec leurs enfants et petits-enfants, en quête des saveurs et de l'authenticité de cette maison qui, de la vanille jusqu'aux marrons glacés, entretient de rares liens de fidélité avec ses fournisseurs. “Nous n'utilisons ni coulis, ni toppings” prévient Olivier qui leur préfère la chantilly qui chapeaute certaines compositions comme *le Jour et Nuit*, *le Capuccino* ou *la Fraise Melba*. La passion est héréditaire et Gino, le fils de Céline, qui maîtrise déjà la fabrication, aime le contact avec les clients. En charge également de tous les réseaux sociaux de la marque en qualité de community manager, sa maman “espère qu'il prendra la relève”. Perpétuer la tradition, là encore.



J.O 1946
jo1946.com



Le Port
83390 Saint-Tropez
04 94 94 94 94

contact@jo1946.com
@glacierj.o1946
fb.com/glacierj.o1946

Héritière d'une longue tradition de maîtres glacières, la nouvelle boutique de Céline Risso et Olivier Temprado, nous invite à la tentation avec des recettes élaborées à base de fruits bio et d'ingrédients dûment sélectionnés. Une gamme de gâteaux glacés et, nouveauté de l'année, de Bubble tea, nous promet un été gourmand.



37

UNE INSTITUTION PEINTE EN BLEU

38 Une légende court les rues du village selon laquelle la Baraque aurait été classée monument historique. Ce serait le plus bel hommage à rendre à cette institution repeinte en bleu chaque été et qui fut fondée par Line Testannière. “On y venait pour les bonbons à 1 franc et pour les chichis frégiés. Elle ne faisait que ça Line et c’était le passage obligé quand on revenait de l’école”, assurent Pierre et son épouse Magali, qui en sont, tout à la fois, les gardiens et le cœur battant depuis 2006. Les années sont passées, les propriétaires, tous des Tropéziens pur jus, se sont succédé et la carte a gagné en variété. “On propose des crêpes, gaufres, churros pour la partie sucrée et, pour le salé, plusieurs panini, des clubs sandwich, des burgers, kebabs et des pan bagnat”, énumère Pierre Guibert. Le monde entier défile devant cette Baraque ouverte 7 jours sur 7, “du 1^{er} juin jusqu’aux Voiles” et 23 heures sur 24. Des Rolls, des bâdauds, Bruce Willis, Snoop Dog et Didier Deschamps... tous sont passés, ou passeront, par la place des Lices et cet emplacement stratégique qui emploie quelque 7 personnes affairées à servir vite et bien, une clientèle bouillonnante. “Avec une exception, le matin, la dégustation d’un expresso accoudé au comptoir, au lever du soleil avec le chant naissant des cigales dans les platanes”, sourit Magali. Avec un ticket moyen autour de 12€ boisson sans alcool compris, la Baraque bleue apparaît comme l’un des rapports les plus intéressants des environs. Beaucoup leur ont fait des offres mirobolantes mais Magali et Pierre ont toujours refusé de vendre leur échoppe : “C'est toute notre vie, notre bébé”, tranchent-ils en évoquant leurs enfants Oscar, César et Scarlett, respectivement 13, 10 et 6 ans. Peut-être perpétueront-ils un jour la tradition ?



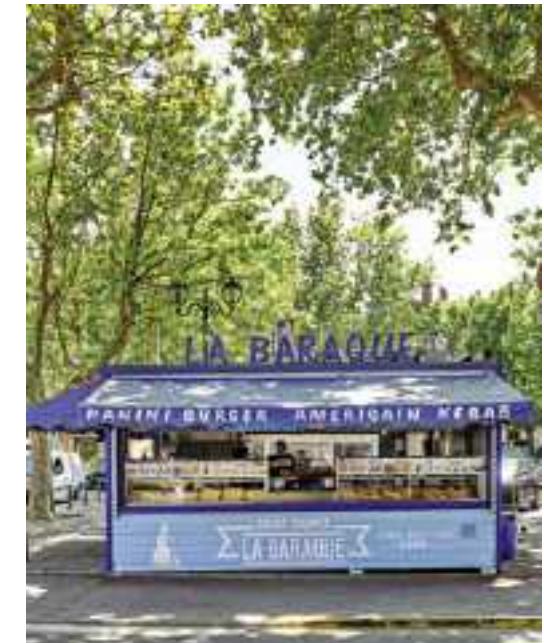
LA BARAQUE

@labaraque83



Place des Lices
83990 Saint-Tropez
06 16 31 13 49

Cette échoppe surfe sur la vague du succès depuis 1946 et attire, avec ses burgers, panini et autres chichis, toutes les clientèles. Des familles en journée, des clubbers la nuit et des people en quête de simplicité viennent s'accouder au comptoir de Pierre et Magali, à la tête d'une petite équipe sur le pont 23h/24. Une halte obligée pour les Tropéziens et les vacanciers.



On venait ici pour les primeurs sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité, auprès des maraîchers Provençaux.

Désormais, on vient aussi chez Laurent Primeurs pour son vaste choix de fromages à la coupe, pour la cave à vins qui propose le meilleur des appellations françaises et l'offre pointue en spiritueux. En accueillant les meilleurs ouvriers de France à son comptoir, l'enseigne est devenue une référence.



LA QUÊTE DU MEILLEUR

La grande famille de Laurent Primeurs aborde la saison avec enthousiasme. “*Au-delà de la qualité, nous souhaitons apporter toujours plus de service à notre clientèle de particuliers et de chefs à domicile*”, explique Bastien Edlinger en plein agencement d'une cascade de fruits colorés aux parfums délicatement sucrés. Depuis la fondation du premier magasin en 1987, l'enseigne de Ramatuelle a essaimé, de Cavaïlaire à Sainte-Maxime, avec une équipe de professionnels d'excellents conseils. “*Nous avons réaménagé la cave à fromages en nous appuyant sur le savoir-faire de deux Meilleurs ouvriers de France et désormais, nous servirons les fromages à la coupe à la demande du client*”, poursuit Bastien. De même, la cave à vins a été agrandie. A l'offre en vins de Provence s'ajoute désormais un choix important d'appellations françaises prestigieuses. “*La cave à spiritueux s'étoffe elle aussi, grâce à notre partenariat avec la Maison du Whisky, garantissant un bon choix en flacons de renom*”. Le majestueux comptoir au centre même du magasin de Ramatuelle, recouvert d'étain de Lyon, renoue avec l'esprit convivial des halles. “*Il mettra en valeur le savoir-faire de nos producteurs. Nous inviterons des domaines viticoles qui feront déguster leur production en même temps qu'un cuisinier proposera des accords mets-vins. Tous les vendredis et samedis, un Meilleur ouvrier de France en poissonnerie animera aussi le comptoir*” annonce-t-on à titre d'exemple. Au fil des ans, Laurent Primeurs a tissé des liens directs avec ses producteurs garantissant plus de fraîcheur et une traçabilité irréprochables. Autant d'atouts qui permettent à Laurent, Bastien, Christine, Claire ainsi que tous les collaborateurs de porter haut les valeurs de la maison.



**LAURENT
PRIMEURS**
laurent-primeurs.fr



Parc Act le Colombier
83350 Ramatuelle
04 94 55 55 00

@laurent.primeurs
fb.com/Laurent-Primeurs

UN JARDIN EXTRAORDINAIRE

42

C'est un jardin extraordinaire" comme le chantait Trenet. Sur une place aux Herbes dont Nicolas Fonquergne adore "l'ambiance exceptionnelle", Mr Veggie offre un étalage de couleurs et de saveurs rares : "Nous sommes un jeune primeur qui propose les meilleurs produits, de la Provence aux gammes les plus exotiques", détaille le Tropézien de 38 ans. Cuisinier de formation, le fondateur de Mr Veggie apporte de précieux conseils à sa clientèle de chefs privés, exerçant en villas ou sur bateaux. "Nous offrons des produits 3 étoiles répondant à des demandes très pointues" confie Nicolas Fonquergne qui s'est fixé pour règle de "toujours dire oui". Satisfaire une demande à n'importe quelle heure permet de faire naître la confiance car "proposer la meilleure qualité du monde ne sert à rien s'il n'y a pas le service qui va avec". Mr Veggie, c'est une équipe de cinq personnes, "une famille cultivant le sens du détail, du service et avec une bonne humeur à toute épreuve". La team gère quelque 150 références parmi lesquelles, les mini légumes d'Eric Roy : "Nous sommes en quête constante de nouveaux producteurs afin de faire évoluer l'offre", assure Nicolas Fonquergne. En été, les tomates bien sûr, trustent les ventes mais les avocats, la coriandre, le basilic ou le combawa ont aussi la cote, portés par les cuisines asiatiques : "Un wok de légumes sautés ça plaît à tout le monde" analyse le maraîcher. Cette année, Mr Veggie propose également des fleurs qui décoreront les resorts, appartements, plages et autres yachts. "Pour toujours plus de fraîcheur, nos fournisseurs sont à Hyères et Carqueiranne" assure Fonquergne. Cette année encore, fruits, légumes et fleurs triés sur le volet vont enchanter la saison. Soyons heureux, Mr Veggie veille sur notre été !


MR VEGGIE
mrveggie.fr

 Place aux Herbes
 83990 Saint-Tropez
 07 68 95 00 84

 @mr_veggiesttropez
[fb.com/Mr-Veggie](https://www.facebook.com/Mr-Veggie)

L'équipe de Nicolas Fonquergne s'est donné pour objectif de répondre à la moindre demande des clients, considérant que qualité et service vont de pair. En quelques années, le magasin de la place aux Herbes est devenu la référence des chefs privés qui y puisent une inspiration sans frontière. Le nec plus ultra des fruits, légumes et fleurs, invite à la fête des saveurs et des senteurs.



43

AU-DELÀ DES LIVRES

44 C'est une belle pièce en angle juste à côté du port, un lieu baigné de blancheur et rehaussé d'or. Quelques fauteuils vintage, un canapé italien des années 50, un bar seventies en laque, et sur la table basse, des bougies Baobab Collection, un vase en verre de Murano. Plus loin, quelques sculptures en céramique et ici et là, des luminaires. Ça pourrait être un salon cosy, c'est une librairie lumineuse où chaque objet trouve sa place avec un naturel réconfortant.

Un concept store qui offre de la littérature en abondance, des livres d'art, de beaux ouvrages en série limitée, une sélection de livres anglais, un corner jeunesse. Ce lieu, c'est Astrid Maillet Contoz qui lui a donné corps. Amoureuse de beaux objets et de pièces de mobilier rares, cette architecte d'intérieur de talent met en scène ses coups de cœur au sein des librairies Scarlett comme dans un appartement. Que ce soit à Saint-Tropez avec Nathalie ou à Megève avec Olivier, chacun peut trouver son nouveau livre de chevet ou un cadeau original et échanger avec les deux libraires passionnés sur leurs dernières découvertes.



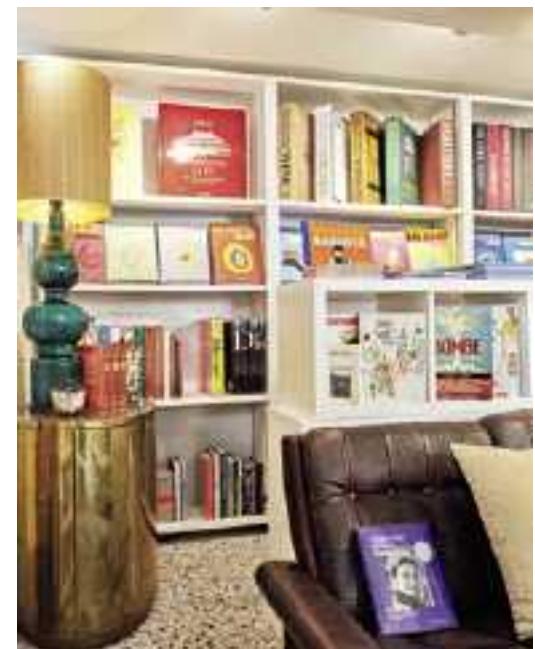
SCARLETT
scarlett.fr



24, rue Henri Seillon
83990 Saint-Tropez
07 88 41 89 38
sainttropez@scarlett.fr
@scarlettsainttropez

—
27, rue Charles Feige
Megève
+33 450 938 781
megeve@scarlett.fr
@scarlettmegeve

45  Je suis souvent venue à Saint-Tropez dans ma jeunesse, puis par la suite pour accompagner mes clients dans leurs projets. Aujourd'hui, je m'occupe notamment de la rénovation du restaurant Le TIGrr. Comme il n'existe plus de librairie à Saint-Tropez, nous avons eu envie d'ouvrir Scarlett Saint-Tropez, la petite sœur de la boutique de Megève, ouverte il y a une dizaine d'années. La création et le design font partie de ma vie depuis toujours. Les antiquités étaient très présentes dans mon univers familial lorsque j'étais enfant. J'ai fait une école de trompe l'œil puis je suis partie vivre à New York avant d'installer mon bureau à Megève. Mes clients m'ont souvent emportée ailleurs avec eux. J'ai réalisé des chantiers de décoration très éclectiques dans des destinations allant de New-York à Monaco en passant par les Bahamas, la Scandinavie, les îles Canaries... »



DÉTENTE AU NATUREL

46 Cultivé depuis plus de 10 000 ans, connu et utilisé depuis des années outre-Atlantique, le chanvre arrive timidement en France, peu servi par l'amalgame fréquent avec le cannabis...

Pourtant, les quelques 200 molécules de cette plante (parmi lesquelles le CBD) offrent d'incroyables vertus, sans addiction ni effets secondaires, contrairement à la seule qui soit psychoactive, le THC, interdit à la vente en France. Chanvre et CBD présentent en effet des pouvoirs antioxydants, anti-inflammatoires et apaisants particulièrement intéressants pour améliorer le sommeil, calmer les douleurs, aider à la récupération musculaire et diminuer stress et anxiété. De très belles marques exploitent d'ailleurs avec talent ces étonnantes propriétés, Julie Cerato a sélectionné les meilleures d'entre elles (100% naturelles, vegan, éthiques, sans pesticides, non-testés sur les animaux) et les propose dans son élégante boutique tropézienne The Hemp Concept.



THE HEMP CONCEPT



30, rue du 11 Novembre 1918
Place Alphonse Celli
83990 Saint-Tropez
06 63 87 96 72

@thehempconceptstainttropez
saint-tropez@thehempconcept.com

Le CBD donne des résultats particulièrement probants quand il est absorbé sous la langue, sous forme d'huile. Pour préserver toutes les vertus de la molécule dans nos huiles, nous choisissons des méthodes d'extraction du CBD sans solvant ni chauffe. Nous avons par exemple une huile "broad spectrum" qui contient toutes les molécules du chanvre sans le THC. Nous y avons ajouté des huiles de coco et d'amande bio pour adoucir le goût. Le CBD est également proposé en granules (pratique à emporter avec soi), en cristaux ou en crumble (intéressants car le CBD y est pratiquement pur). Nous avons aussi de très beaux cosmétiques naturels, nourrissants et hydratants, élaborés avec du CBD ou simplement à base de graines de chanvre, mais aussi des solutions capillaires protectrices et réparatrices, des e-liquids, ou encore des infusions bio élaborées en France par The Hemp Company et My Organic Infusion. Elles contiennent plus de 30% de CBD et sont présentées dans des packagings en feuilles de riz, dans le même esprit nature, éthique et esthétique qui nous caractérise. »





GRAND FORMAT

Agir par respect pour la terre mère : les racines du futur

AGNÈS JÉSUPRET
PHOTOGRAPHIES
PHILIPPE CONTI



On ne fait jamais les choses seul. Patrice de Colmont le sait bien. Depuis toujours, il s'entoure de personnalités, connues ou anonymes, qui partagent sa vision du monde. Ensemble, ils construisent pas à pas un univers qui réconcilie l'humain avec la terre, et envisagent l'avenir avec intelligence et clairvoyance.



À L'ORIGINE, LE PARADIS

À première vue, on pourrait penser que le célèbre Club 55 est un restaurant comme les autres. Mais derrière ce lieu mythique se cache une histoire, celle de la famille de Colmont, et surtout une vision et des convictions, celles de Patrice de Colmont, héritées de son père qui a toujours été un grand voyageur. Également ethnologue et documentariste, Bernard de Colmont découvre la baie de Pampelonne à la fin des années 40 alors qu'il réalise un film documentaire sur le transport des oranges en Méditerranée. L'endroit est alors encore sauvage. Originaire de l'Ariège, l'aventurier est immédiatement subjugué par la beauté du lieu et décide d'y établir ses quartiers d'été avec femme et enfants. La famille campe d'abord ici et là sur la plage avant d'acheter un petit terrain et d'y construire une cabane. Bernard de Colmont déclare alors : "Quand un voyageur égaré passera, nous lui offrirons l'hospitalité comme on me l'a offerte quand je voyageais à l'autre bout du monde." Amis, voisins, visiteurs, ils sont nombreux à venir se restaurer autour de la table. C'est Geneviève de Colmont, son épouse, qui se charge de nourrir les convives..."



Arrive l'année 1955. Vadim tourne *Et Dieu créa la femme* à Pampelonne, il voit les grandes tableées, les gens heureux, et pense avoir affaire à un bistrot. Il demande à Geneviève si l'endroit peut devenir la cantine de l'équipe : 80 personnes chaque midi ! Elle accepte. Le Club 55 est né et perdurera après la fin du tournage. Bernard en édicte les règles : une cuisine simple dont la base sera le produit lui-même. Quelques démarches administratives plus tard, le lieu devient officiellement un établissement de restauration ouvert au public.

"À ses amis ethnologues qui lui disent alors : 'Tu as voyagé dans le monde entier pour finalement décider de t'installer ici ?', mon père répond : 'Réfléchissez, nous sommes en

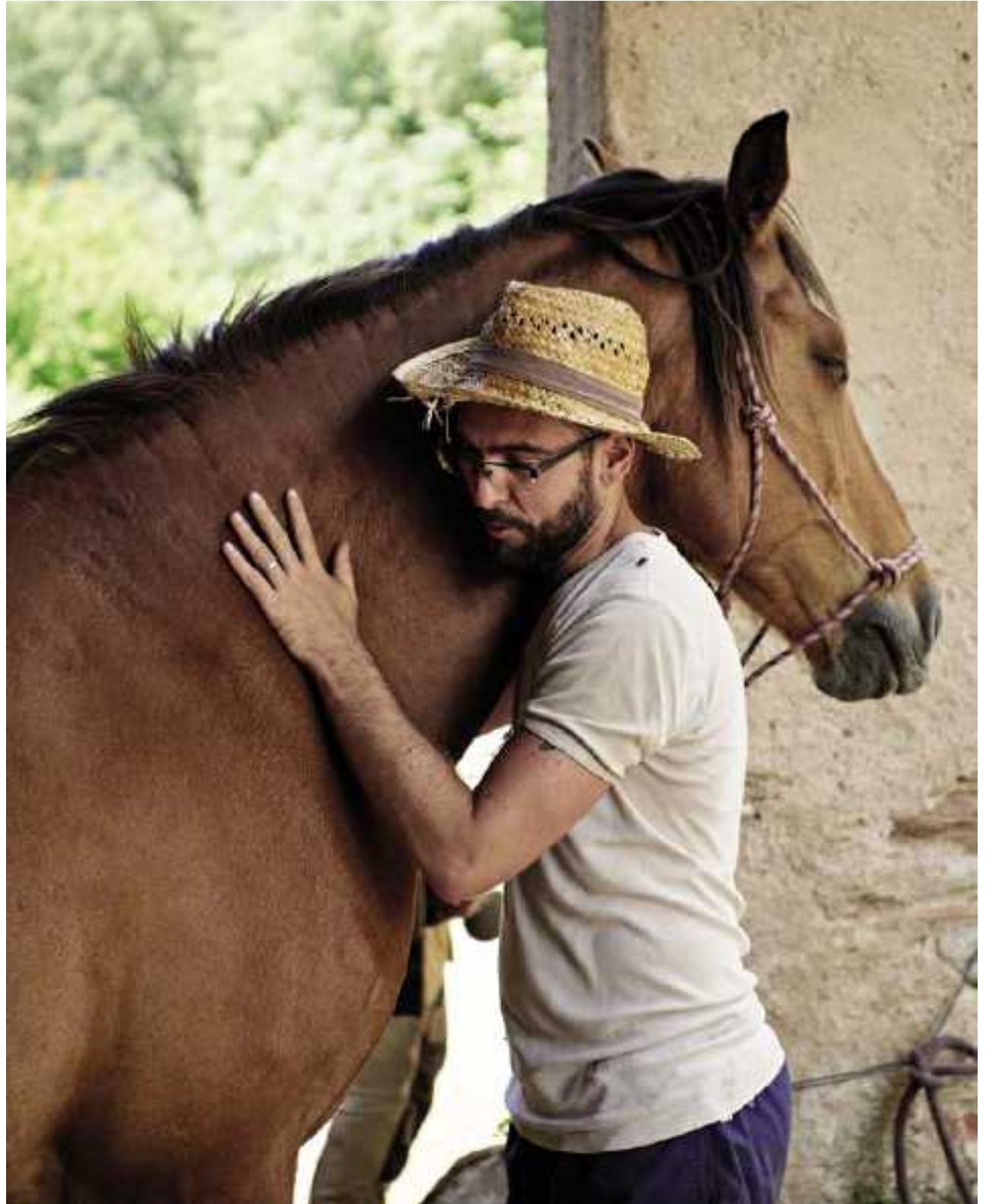
France dans une démocratie, nous avons une population paisible, cette presqu'île est très belle, elle ne connaît pas d'excès météorologiques extrêmes, ni tsunamis, ni ouragans, ni séismes, on n'y rencontre pas d'animaux dangereux, ni sur terre, ni dans la mer, pas de choléra ni fièvre jaune... Il me semble qu'aucun autre endroit dans le monde ne présente autant de qualités...' À ce terroir d'exception est venu s'ajouter un humus de grande qualité : les plus grandes personnalités de la planète - artistiques, politiques ou du milieu des affaires - sont venues savourer ici la douceur de la vie. Mais aujourd'hui, parfois, certains oublient que cette beauté est fragile et que ce lieu a besoin de respect plus que d'artifices... Ce n'est pas un parc d'attraction pour adultes."

DES CONVICTIONS FORTES

Homme de la mer depuis toujours, aubergiste par héritage, Patrice de Colmont se revendique aussi paysan, titre dont il souligne la noblesse : “*Le paysan est celui qui entretient son pays. C'est une mission très belle.*” Enfant, il est exclu de l'école à 14 ans, quitte Saint-Tropez pour passer plusieurs mois chez un jeune cousin agriculteur de Montfort-l'Amaury dans les Yvelines, son premier vrai contact avec la terre. Et c'est lorsque le Club 55 est déjà une institution qu'il prend la grande décision de cultiver ses propres produits pour tendre à une autonomie alimentaire, une idée qui devient son cheval de bataille. “*Nous, restaurateurs, avons une grande responsabilité, celle de nourrir les êtres humains sainement. Cultiver nos produits reste la plus belle façon de respecter nos clients et d'être honnêtes avec eux. Ce choix militant est essentiel, il nous permet d'agir à notre échelle pour ne pas soustraire plus que ce que la planète peut nous offrir.*”

Il est donc dans la logique des choses que le plus légendaire des hôtes de Saint-Tropez soutienne avec ardeur la Confédération paysanne. Depuis quelques années maintenant, dans la droite lignée des idées de ce syndicat agricole français qui a participé à la fondation de la coordination paysanne européenne et de Via Campesina, Patrice de Colmont s'efforce de démontrer que l'activité humaine ne détruit pas forcément la biodiversité et qu'elle est même capable de la favoriser. Une démonstration concluante grâce à l'exploitation réussie de deux domaines : la ferme des Bouis et le château de la Mole.

**“*Nous,
restaurateurs,
avons une
grande
responsabilité,
celle de nourrir
les êtres humains
sainement.*”**





LA PREUVE PAR L'ACTION

Le début des cultures à la ferme des Bouis, en 2002, permet à Patrice de Colmont de se confronter à la réalité agricole. *“Je suis parti avec peu de connaissances, beaucoup de convictions et une certitude : moins on s'éloigne de la nature, moins on se trompe !”* Il confie la gestion du lieu à Nicolas et Amélie Drion qui, à force de travail, valorisent le domaine. Depuis, 10 ha de forêt, 6 ha de vignes, 500 oliviers et quelques parcelles de maraîchage fournissent en agriculture biologique une partie des incontournables de la carte du Club 55 : artichauts, petits pois, mesclun, salades, choux-raves, tomates ananas, noire de Crimée, cœur de bœuf, fèves, pâtiſſons, coriandre, basilic, menthe, huile d'olive... et bien sûr les vins, rosé, rouge et blanc.

“L'agriculture biologique est le service minimum de l'agriculture telle qu'elle devrait être pratiquée sur la totalité de la planète, mais on peut aller plus loin encore en adoptant des pratiques différentes telles que la polyculture, le travail de la terre par la traction animale, l'enrichissement naturel des sols et la culture dans le respect des cycles de la nature et du calendrier lunaire. C'est ce que

nous faisons à la ferme des Bouis, allant de ce fait bien au-delà des exigences du Label Ecocert...”

En 2015, lorsque Patrice de Colmont acquiert le château de la Mole, il a désormais l'expérience du domaine des Bouis et ses convictions sont encore plus fortes. Ce lieu hors du commun porte en lui une histoire que le nouveau propriétaire tient à faire revivre. *“Je crois beaucoup à ce que les habitants successifs apportent à une propriété. Celle-ci a d'abord appartenu aux Suffren, seigneurs de Saint-Tropez et gens de mer, qui l'ont cédée aux Fonscolombe en 1770. Cette famille a compté plusieurs naturalistes et le baron de Fonscolombe, de la génération précédant celle qui m'a vendu la propriété, s'occupait de ses vignes lui-même. Un autre esprit bienveillant plane sur le château, celui du Petit Prince et de son auteur, Antoine de Saint-Exupéry qui a passé une partie de son enfance à la Mole, sa mère, Marie, étant une jeune fille Fonscolombe.”*

Lorsque Patrice de Colmont prend possession du domaine, l'agriculture a été abandonnée depuis 40 ans sur ces 183 ha qui, entre temps, ont été classés en partie en zone de protection de la tortue

d'Hermann et du lézard ocellé. *“Ainsi, les circonstances devenaient idéales pour démontrer qu'une activité humaine réfléchie et respectueuse peut contribuer à la biodiversité.”* Accompagné par Olivier Hébrard, de Terre & Humanisme, pour redonner à la propriété son autonomie alimentaire et ses cultures d'autrefois, Patrice de Colmont a commencé le maraîchage dès la première année. Il pratique désormais la polyculture sur des parcelles de petites surfaces et ambitionne de replanter 3 ha et demi de vigne sur 10 ans et d'amorcer des cultures de céréales. Après un inventaire faunistique et floristique complet, le conservatoire d'espaces naturels a finalement conclu que le château de la Mole était le domaine présentant le plus gros potentiel de biodiversité dans le sud de la France. On y trouve par exemple des murins de Bechstein – *“chauves-souris des forêts vierges”* - et l'hiver dernier, fait sans précédent, une tortue d'Hermann a été gentiment surprise en train de pondre au milieu des vignes ! *“On peut en déduire qu'elle se sentait en harmonie et en confiance dans ce lieu travaillé avec humilité par la main de l'homme. C'est certainement la preuve la plus évidente de la réussite de la mission que nous nous sommes confiée.”*



CONVAINCRE ET SERVIR D'EXEMPLE

Pour parvenir à ce miracle écologique et gagner ce combat pour la sauvegarde de la vie qui constitue l'essence même de la démarche des deux domaines, des bénévoles WWOOFers viennent régulièrement prêter main forte aux belles âmes qui vivent sur place et entretiennent le lieu : Edouard, Kamel, Saliha, Julien, Eric, Malika. Le château accueille aussi ponctuellement, au gré des rencontres, les femmes et les hommes respectueux des cycles de la nature et de la préservation de la vie sur Terre. Paul Watson, militant écologiste, y a vécu quelque temps et l'assemblée mondiale de Sea Shepherd, dont il est le fondateur, s'y est déroulée, en présence du philosophe paysan Pierre Rabhi. “C'est un lieu d'échanges, ouvert sur le monde. Nous sommes parfois cités comme un cas d'école. Notre action est infinitésimale, mais les résultats sont très encourageants. Nous avons d'ailleurs reçu les félicitations officielles du conservatoire d'espaces naturels.

Il faut maintenant que les gens réalisent qu'il est temps d'agir.” Et cela commence par convaincre les puissants investisseurs de ce monde – que l'on retrouve pour certains parmi les clients fidèles du Club 55 – de la légitimité et de l'importance de l'action paysanne. “Beaucoup rachètent des vignobles et nous sommes heureux de les voir investir en Provence, terre de vins par excellence, mais nous aimerais qu'ils comprennent qu'avec les évolutions technologiques et climatiques, nous sommes aujourd'hui capables de produire du bon vin sur tous les continents et que nous allons donc certainement nous retrouver sous peu avec une surproduction de vins de qualité. En revanche, dans les années à venir, nous savons que la nourriture saine va manquer. Nous voudrions qu'ils réalisent que l'enjeu est de produire des aliments qui permettent de bien se nourrir et de participer à la reconstitution du paysage nourricier.”



VOIR TOUJOURS PLUS LOIN

Investir intelligemment, dans des projets pérennes et réfléchis, voilà une ligne de conduite que Patrice de Colmont s'applique à lui-même. En 2018, il rachète la société Midi-Voiles, installée, à Cogolin avec un double objectif : faire perdurer un savoir-faire précieux, celui de la fabrication artisanale de voiles, tout en utilisant le hangar de l'entreprise pour stocker les éléments de construction du Club 55. “L'obligation pour tous les établissements de la plage de Pampelonne de créer des structures démontables nous a semblé anti-écologique et donc contreproductif si elle entraînait une double occupation de l'espace. Nous avons donc choisi de stocker les parties démontées dans un bâtiment qui avait déjà une fonction. Midi-Voiles est alors arrivé sur ma route. Nous essayons maintenant de diversifier l'activité de cette entreprise au savoir-faire exceptionnel. Utiliser des techniques ancestrales pour aller de l'avant, c'est aussi ça, préparer le futur !”

Ce futur, Patrice de Colmont le regarde avec lucidité, conscient des problématiques, mais désireux de proposer des solutions pour y remédier. “Une question est devenue centrale : comment l'humain peut-il continuer à vivre sur cette planète sans se détruire lui-même ? Aujourd'hui, tout va trop vite c'est une certitude. Il faut lever le pied de l'accélérateur et retrouver la bonne vitesse.” La métaphore est parlante, et trouve réponse dans un projet enthousiasmant porté par un jeune ingénieur passionné et brillant, Romain Vincent. “Je suis tombé un jour sur un article dans notre journal local parlant de ce jeune homme qui avait fondé une activité de gestion de bornes de recharges pour voitures électriques à La Croix-Valmer. J'ai senti que la direction qu'il prenait était la bonne. Dans les 30 prochaines années, il me semble qu'il n'y a pas d'autres solutions que la mobilité électrique pour sortir du tout-pétrole et de ses conséquences néfastes.” Née en 2013, la société devient rapidement Electric 55 Charging (E55C). En quelques années, elle fait connaître son savoir-faire au niveau national et déploie ses bornes de recharge sur toute la région Sud, à commencer par Saint-Tropez et les villes alentours, mais aussi Avignon, Bordeaux, Versailles, Issy-les-Moulineaux... devenant également spécialiste de la remise en état du réseau de bornes Autolib' du groupe Bolloré en Île-de-France. Surveillance, maintenance, dépannage... E55C gère aujourd'hui 2% des bornes de voitures électriques françaises. Petit Poucet qui commence à peser au milieu des ogres, la société a de très beaux atouts qui lui permettent de gérer 2 000 bornes pour de grandes marques européennes telles que Nissan, Eurotunnel, BP ou encore les Autoroutes Paris-Rhin-Rhône (APRR). “Avec Romain, nous développons de nouvelles pistes, celle des bateaux électriques par exemple, ou de la voiture comme outil de stockage d'une énergie réutilisable. Si je m'investis dans cette entreprise, c'est parce qu'elle est en parfaite cohérence avec ma démarche globale.” Une démarche sincère et humaniste, à l'image de celui qui l'entreprend.

Respecting mother earth: the roots of a better future

We never accomplish anything alone. Patrice de Colmont knows this well. He has always surrounded himself with people, celebrated or not, who share his vision of the world. Together, they are building a universe that aims to reconcile humans with nature and create a thoughtful and intelligent vision for the future.

In the beginning, there was paradise

At first glance, one might think that the famous Club 55 is a restaurant like any other. But in fact, this is a mythical place that carries the grand history of the de Colmont family and embraces the visions and beliefs that Patrice de Colmont inherited from his well-traveled father, Bernard de Colmont.

Bernard was an ethnologist and documentary filmmaker who first discovered the Bay of Pampelonne at the end of the 1940s while making a film about the transportation of oranges in the Mediterranean. At the time, the beach was still wild and untamed and Bernard, who was originally from Ariège in the southwest of France, was utterly captivated by the beauty. He immediately decided to spend summers there with his wife and children. The family initially camped along the Pampelonne beach before buying a small piece of land and setting up a hut. Bernard then announced that "When a lost traveler passes by, we will offer them hospitality just as I was offered hospitality when I was traveling on the other side of the world." Friends, neighbors, and visitors would end up sharing meals with the family, and soon it was Bernard's wife, Geneviève de Colmont, who ended up feeding these impromptu guests...

Then the year 1955 arrived. The director Roger Vadim was filming *And God Created Woman* in Saint-Tropez. Seeing the crew and actors sitting at big tables on the Pampelonne beach, Bernard thought it might be a good idea to open a bistro. He asked Geneviève if their place could become the canteen for the film crew: 80 people every midday! She agreed. Club 55 was born and continued to operate even after the shooting finished. Bernard set down the rules: a simple kitchen with dishes that were based on quality products. A few administrative steps later, the place officially became a restaurant open to the public.

Patrice remembers his father's devotion to the place: "When his ethnologist friends said to him, 'You traveled all over the world and finally decided to settle here?', my father replied: 'Think about it, we are in France in a democracy, we have a peaceful population, this peninsula is very beautiful, it doesn't have any extreme meteorological incidents, no tsunamis, no hurricanes, no earthquakes, there are no dangerous animals, neither on land nor in the sea, no cholera or yellow fever... It seems to me that no other place in the world has as many advantages...' Along with this exceptional land, there is also the fertile environment that results from having so many of the greatest personalities in the world - artists, politicians, entrepreneurs - come here to enjoy the good life. But today, sometimes, some people forget that this beauty is fragile and that this place needs more respect and less superficial artifice... This isn't a theme park for adults."

Deep convictions

A man of the sea since forever and an innkeeper by legacy, Patrice also asserts that he is a peasant and emphasizes the nobility of this title: "*The peasant is the one who maintains their country. It is a very beautiful mission.*" As a child, he was expelled from school at the age of 14 and left Saint-Tropez to spend several months with a young cousin who was a farmer in Montfort-l'Amaury in the Yvelines department west of Paris. That was his first true contact with the land. Later, when Club 55 had become a culinary institution, he made the big decision to start growing his own produce so he could achieve food autonomy, a pursuit that became his fixation "*As restaurant owners, we have a great responsibility, that of feeding human beings in a healthy way. Growing our own products is the best way to respect our customers and to be honest with them. It is a revolutionary choice but also an essential one. It allows us to act on our own scale and not extract more from the planet than it can offer us.*"

With this perspective, it's natural that Saint-Tropez's most legendary host ardently supports the Confédération Paysanne farmers' union. The Confédération Paysanne is part of the broader "more farmers, better food" initiative promoted by the European Coordination Via Campesina networks, and this movement echoes Patrice's own beliefs. For the past several years, he has been trying to demonstrate that human activity does not necessarily destroy biodiversity and that it can even foster it. His hard work has produced concrete evidence to support his beliefs: his farm, La Ferme du Vallon des Bouis, and his estate, the Château de la Mole.

The proof is in the pudding

When Patrice first began cultivating crops at the Vallon des Bouis farm in 2002, it gave him his first experiences with the realities of agriculture. "*I began with very little knowledge, a lot of convictions, and one core principle: the more you follow nature, the fewer mistakes you will make!*" He entrusted the management of the farm to Nicolas and Amélie Drion, who gradually developed the land through unwavering hard work. Since those humble beginnings, there are now 10 hectares of forest, six hectares of vines, 500 olive trees, and an array of organic plots for gardens. This bounty of nature provides some of the essential ingredients for the Club 55 menu: artichokes, peas, mesclun, lettuce, kohlrabi, pineapple tomatoes, Black Crimean tomatoes, beefsteak tomatoes, broad beans, pattypan squash, coriander, basil, mint, olive oil, and, of course, rosé, red, and white wine. "*Organic farming is the minimum we should be doing, and it should be practiced on the whole planet, but*

we can also go further by adopting different practices such as mixed farming, working the land with animals, natural soil enrichment, and planting crops that are in harmony with the cycles of nature and the lunar calendar. This is what we do at the Bouis farm, which means we are going well beyond the requirements of organic Ecocert certification..."

When Patrice acquired the Château de la Mole estate in 2015, he already had the experience of the Bouis farm under his belt and his convictions were even stronger. This unique place has a long history that the new owner wants to continue. "*I believe very strongly that successive residents contribute different things to a property. This land first belonged to the Suffrens, who were seafarers and a noble family from Saint-Tropez. They sold it to the Fonscolombe in 1770. This family included several early naturalists, and the Baron de Fonscolombe, who was the generation before the one who sold me the property, took care of the vines himself. Another benevolent spirit hovers over the Château de la Mole, that of The Little Prince and its author, Antoine de Saint-Exupéry, who spent part of his childhood at the estate because his mother, Marie, was part of the Fonscolombe family.*"

When Patrice took possession of the estate, there hadn't been any farming done on the 183 hectares for the past 40 years. In the meantime, the land had been classified as officially protected because it was home to the Hermann's tortoise and the ocellated lizard. "*As a result, we found ourselves with the ideal circumstances to demonstrate that thoughtful and respectful human activity can contribute to biodiversity.*"

Patrice reached out to Olivier Hébrard from Terre & Humanisme, a French association that promotes sustainable agroecological farming methods, to help establish food autonomy and introduce heritage crops to the estate. He started a garden the first year and now practices mixed farming and mixed cropping on small plots, and hopes to start growing cereals and replant 3.5 hectares of vines over the next ten years. After a complete inventory of fauna and flora, the Conservatoire d'Espaces Naturels environmental collective concluded that the Château de la Mole was the estate with the greatest potential for biodiversity in the south of France. For example, there are Bechstein's bats on the estate, which are almost exclusively found in virgin woodland. And last winter, there was a completely unprecedented event: a Hermann's tortoise laid eggs in the middle of the vines! "*We can deduce that it felt confident and in harmony with this land that we have worked with such humility,*" says Patrice. "*This is certainly the most obvious proof we have that we are becoming successful in the mission we assigned to ourselves.*"

To persuade and to serve as an example

In an effort to support this ecological miracle and the domain's commitment to preserving the environment and life, volunteers from the WWOOF organic farm network regularly come to help at the two estates. They lend a hand to the beautiful souls who already live on site and maintain the two farm operations: Edouard, Kamel, Saliha, Julien, Eric, and Malika. From time to time, the Château de la Mole also welcomes men and women who respect the cycles of nature and are committed to preserving life on earth. The environmental activist Paul Watson, who founded Sea Shepherd, lived at the estate for a while and held his organization's general assembly there in the presence of the peasant philosopher Pierre Rabhi. "*It's a place where people exchange ideas, it's open to the world. We are sometimes cited as a model. Our impact is infinitesimal, but the results are very encouraging. We have received official congratulations from the Conservatoire d'Espaces Naturels. It is essential for people to realize that now is the time to act.*" And this awareness starts by convincing the powerful investors of this world - some of whom are among Club 55's loyal customers - of the legitimacy and importance of the peasant movement. "*Many people are buying vineyards, and we are happy to see them invest in Provence, a land of such excellent wines, but we would like them to understand that with technological progress and climate change, good wine can now be produced on all continents and that there will soon be an overproduction of quality wines. On the other hand, we know that healthy food will be in short supply in the coming years. We would like them to realize that the challenge is to produce food that allows us to eat well and to participate in the revival of a nourishing landscape.*"

Always looking further

Patrice follows a philosophy of investing in intelligent, sustainable, and well-thought-out projects. In 2018, he bought the Cogolin-based company Midi-Voiles with twin objectives: to perpetuate the precious savoir-faire related to the artisanal manufacture of sails while also using the company's hangar to store parts of the Club 55 building. "*All the establishments on the Pampelonne beach must create dismountable structures, but this seemed like it could be anti-ecological and counterproductive if it led to a double occupation of space. We decided it would be best to store the dismantled parts in a building that already had a function, and that's when Midi-Voiles entered the picture. We are now trying to diversify the activity of this company to make the most of its exceptional savoir-faire. Using traditional techniques to move forward is another way to prepare for the future!*"

When considering this future, Patrice is fully lucid and completely aware of the problems we face, but he is also eager to propose solutions to remedy them. "*One question has become central: how can humans continue to live on this planet without destroying themselves? Today, everything is going too fast, that's for sure. We must take our foot off the gas pedal and find the right speed.*" The metaphor is especially apt. One answer Patrice might have found is an exciting project led by a passionate and brilliant young engineer, Romain Vincent. "*One day, I came across an article in our local newspaper about this young man who had founded a business managing charging stations for electric cars in La Croix-Valmer. I felt that the direction he was taking was the right one. In the next 30 years, it seems to me that electric mobility is the only solution to escape our dependence on oil and its harmful consequences.*" Launched in 2013, the company became known as Electric 55 Charging (E55C). In just a few years, its expertise has gained national renown, and it has deployed its charging stations throughout the country, starting with Saint-Tropez and the surrounding towns and then expanding to Avignon, Bordeaux, Versailles, and Issy-les-Moulineaux. The company is also becoming a specialist in repairing the Bolloré Group's Autolib' charging station network in the Paris region. Monitoring, maintenance, repair... E55C now manages 2% of French electric car charging stations. This emerging company has such a solid foundation that it manages 2000 charging stations for major European brands such as Nissan, Eurotunnel, BP, and the APPR (Autoroutes Paris-Rhin-Rhône) toll highway system. "*With Romain, we are developing new projects, such as electric boats or using the car as a tool for storing reusable energy. I invested in this company because it's perfectly consistent with my overall approach.*" A sincere and humanistic approach, just like the person who undertook it.



EAT & DRINK

Une délicieuse sélection
de plages, restaurants,
bistros, clubs qui animent
notre territoire.

BIG

LA BRASSERIE AUX LETTRES D'OR

Pour savourer cette institution tropézienne, Julien et Axel ont voulu une carte dans la grande tradition de la brasserie française avec un banc de coquillages pour accueillir les amateurs de vagues iodées et fraîches. Dans un décor tout de blanc et d'or, ambiance heureuse, du matin jusqu'à la nuit ; le Café de Paris s'enorgueillit d'une carte des vins hexagonaux véritable reflet d'un art de vivre so chic.



**LE CAFÉ
DE PARIS**
cafedeparis.fr

25, quai Suffren
83990 Saint-Tropez
04 94 97 00 56
Adresse Mail perso :

@cafedeparis_sainttropez
fb.com/cafedparissttropez

READ IN ENGLISH
P. 227

Pour vivre au mieux cet été, l'institution tropézienne poursuit ses embellissements entamés en 2020. Le laiton et les menuiseries en chêne massif dominent, contrastant avec l'orange sellier des murs et les tonalités beige grège de cette vaste salle qui a accueilli tant de stars. Les artisans de cette transformation sont Julien et Axel ; les gérants ne sont pas trop de deux pour mener ce navire amiral amarré au quai Suffren. Julien, ex-Bistrot Pastis pendant 7 ans, et Axel, qui a fait les belles heures de Joseph, animent une équipe de quelque 40 personnes, dont presque la moitié en cuisine. Lancé l'an dernier, le banc de coquillages gagne en surface, plus lumineux, avec une offre enrichie, qui fera le bonheur des apéros en mode vin blanc et des plateaux partagés. "Nous renouons avec les classiques de la brasserie française", affirme Julien, qui cite la bavette black angus-frites salade, la tatin de rougets compotée d'oignons et les linguine au homard. Pour les desserts, "la nouvelle brigade affiche ses ambitions et les valeurs sûres à l'instar de la tarte tropézienne, de la mousse marbrée chocolat feuillantine ou du clafoutis fruits de saison glace vanille" détaille le gérant. Approvisionnements auprès des producteurs locaux et valorisation des circuits courts soulignent le souci de qualité qu'Axel et Julien ont insufflé à leur carte. La cave fait aussi l'objet de grands soins, présentant à la clientèle internationale tout ce que l'Hexagone peut proposer de meilleur dans les grandes appellations sans oublier les valeurs sûres des côtes de Provence. "Mais on aime aussi le Moscow mule", lancent les gérants en trinquant aux beaux jours revenus. À l'heure du retour de plage, la terrasse aux 150 sièges s'anime, les flûtes de champagne tintent au sunset. Le mobilier de marbre blanc serti de laiton et les banquettes orange annoncent la nuit.



IL VERO SAPORE D'ITALIA

C'est un héritage, une passion pour la cuisine italienne, savoureuse et fraîche, que ces deux amis cultivent et partagent depuis 2016. Le restaurant à Sainte-Maxime est un incontournable et essaime dans le golfe avec l'ouverture d'un deuxième établissement, à Saint-Tropez cette fois. Ambassade du bon goût et de la dolce vita, on s'y sent comme à la maison.



FATTO BENE
fattobenepizza.wixsite.com/fattobene

68, ave Charles de Gaulle
83120 Sainte-Maxime
04 94 96 93 28



@pizzafattobene
fb.com/PIZZA-FATTO-BENE

READ IN ENGLISH
P. 227

GOLFE DE SAINT-TROPEZ





DOUCEUR ET CHALEUR THAÏ

Cette adresse romantique pour les uns, joyeuse et festive pour les autres, doit tout à sa maîtresse de maison dont le sens de l'accueil n'a d'égal que la chaleur des nuits dont elle est l'un des symboles. Une adresse familiale qui, au fil des ans, est devenue iconique. À réserver aux amateurs de cuisine thaï.



**KOH
PÉTRIE**

13, rue de la Citadelle
83390 Saint-Tropez
04 94 43 75 07

@kohpetrie
fb.com/kohpetrie.petrie

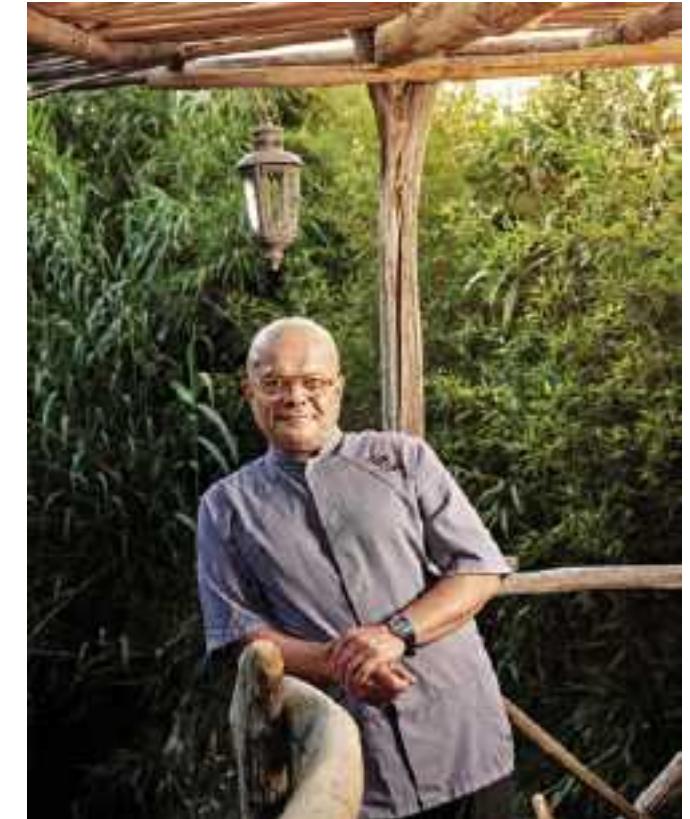
On dit de ce restaurant qu'il est l'une des références de la cuisine thaï sur la côte varoise. Chaque soir, selon un rituel immuable, on dresse le couvert, à deux pas du port, montée de la Citadelle. Très vite, les tables sont prises d'assaut par des amis, des habitués et quelques vacanciers qui retrouvent ici les réminiscences de leur séjour en Thaïlande. En cuisine, le chef au talent avéré, propose les grands classiques servis dans les provinces du royaume : des nems, une salade bœuf papaye ou Laab Kaï au poulet épice, haché et parfumé. Une kyrielle de currys complète l'offre : curry rouge ou vert et curry paneng donnent une idée juste de la maîtrise des assaisonnements et équilibres qui prévaut ici. Au comptoir, Max prépare quelques caïpirinhas ; en salle, Pétrie distille son sens de la fête, distribuant sourires à chacun et conseils dans le choix des meilleurs plats. Dans un décor qui doit tout à la maîtresse des lieux, un coin lounge a été aménagé où l'on vient pour siroter un dernier verre avant de prolonger la nuit. Les étés passent et la réputation des ravioli vapeur, des nems chocolat et flan coco caramel gagne en notoriété. "À Saint-Tropez, il y a le port, l'Annonciade et Koh Pétrie !" lance en riant Christine en sortant du restaurant... Les plus beaux compliments sont toujours ceux des clients.



LA NUIT EST À NOUS !

La Sauvageonne, "adresse un peu paumée dans la pampa de Ramatuelle", demeure, été après été, l'un des lieux les plus joyeux où toutes les générations se retrouvent. La table mêle les standards provençaux et asiatiques avec un égal bonheur et la fête s'empare des convives qui, soir après soir, écrivent les plus belles pages festives de la saison.

C'est un restaurant aussi unique que fantasque, déployant ses tables dans "*un décor très sauvage, coloré et avec un jeu de lumières exceptionnel, invitant aux ambiances feutrées et festives à la fois*". C'est pour toutes ces qualités que les trois amis et associés, Raphaël Blanc, Vincent Luftman et Tobias Chaix ont jeté leur dévolu sur cette adresse fondée par l'inénarrable Nano. *"Ici, les gens se lâchent ; en début de soirée, ils ne se connaissent pas puis ils se parlent d'une table à l'autre, ils dansent et finissent par oublier leur quotidien"* sourit Tobias Chaix. Et le charme opère soir après soir dans ce décor de cabane où un Robinson et son Vendredi pourraient surgir à n'importe quel moment. À la Sauvageonne, les soirées débutent toujours en mode piano bar, on se prend à rêver devant cette carte, orchestrée depuis 2016 par le chef Bernard Ferrand. Les inspirations provençales d'artichauts violets rôtis, de pissaladière et le tartare de dorade, se mêlent aux notes plus orientales d'un tataki de thon ou des grosses gambas bio de Madagascar. Sean, le DJ résident, distille ensuite un mix de musiques françaises, "*un peu barrées, dont tout le monde connaît les paroles et chante*" s'amuse Tobias Chaix. Les pâtes cacio e pepe et le flat Iron steak de Black Angus font le reste... *"Ce restaurant est une adresse familiale, c'est un ovni dans la pampa de Ramatuelle car c'est finalement ici qu'on s'amuse le plus, c'est une adresse où tous nos clients se retrouvent pour partager un moment de bonne cuisine et de fête"*, insiste le maître des lieux. Dans une ambiance farfelue, les serveurs participent à la fête et parviennent à satisfaire les moindres demandes pour transformer un moment de fête en date mémorable. Et c'est peut-être ça qui a fait entrer la Sauvageonne dans l'Histoire...



LA SAUVAGEONNE
Route de Bonne Terrasse
83350 Ramatuelle
04 94 79 91 46



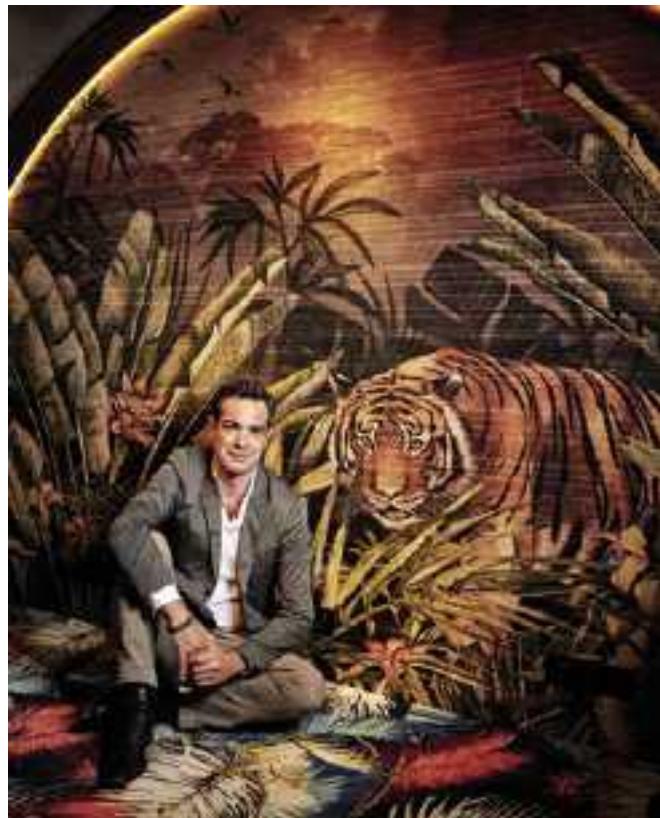
READ IN ENGLISH
P. 228



SO CHIC, SO DÉCONTRACTÉ

De Gordes à Megève, Le TIGrr rugit au gré des villégiatures les plus prisées.

Cet été, Jérôme Foucaud invite à dîner en terrasse, au soleil couchant, dominant les toits de Saint-Tropez. La cuisine d'inspiration asiatique, en harmonie avec un service élégant et décontracté, vit aux rythmes de DJ's toujours très inspirés. Un must de l'été.



LE TIGRR
le-tigrr.com



14, avenue Paul-Signac
83390 Saint-Tropez
saint-tropez@le-tigrr.com

@le.tigrr
@tigrsstropez
fb.com/tigrr.sainttropez

READ IN ENGLISH
P. 228

Megève, Gordes et Saint-Tropez. Au pied de la citadelle, Le TIGrr prend ses quartiers d'été azuréens pour la 8^e saison. Cet hiver, l'établissement tropézien a fait peau neuve, sans perdre son côté vintage chic, son style et son identité particulière. La décoratrice Astrid Maillet-Contoz a pris soin de réhabiller les lieux en conservant l'esprit, l'âme et l'atmosphère particulières si chères aux habitués des TIGrr. «Ce restaurant est aussi le fruit d'un travail mené en commun sur la musique, les lumières, la cuisine et le service», précise Jérôme Foucaud, à l'origine du concept. «La carte d'influence asiatique puise dans les classiques thaï, japonais et coréens. Nous sommes partis de plats que nous aimions et les avons retravaillés pour les adapter aux goûts de notre clientèle» assure Jérôme Foucaud. La sélection et la qualité des produits font l'objet d'un minutieux travail «et tout est fait sur place», insiste le fondateur de TIGrr. De cette fraîcheur des plats et de la pertinence des assaisonnements, résultent une spécificité des goûts. La musique influe sur le rythme des services, calme et détendue en début de soirée, plus festive à la nuit tombée. «Le set des DJ's accompagne nos hôtes qui dînent à deux ou en famille à la tombée du jour. La nuit venue, parfois, certains clients entrent en mode clubbing». En salle, le service s'applique à rendre chaque soirée unique : «Notre service est volontairement chic et décontracté. Nos équipes sont imprégnées des habitudes des clients» reconnaît Jérôme Foucaud. Cette année, l'homme du TIGrr produira la sortie d'un vinyle compilant les classiques des soirées du TIGrr à 500 exemplaires numérotés. Une édition très limitée qui rejoint de rares et luxueux jeux de backgammon, des bougies au parfum maison, des boules de pétanque... Autant de raretés façonnées par des artisans de talent pour une clientèle habituée au meilleur.



AÇAÏ SPOT · VEGAN / ARNAUD · BOUCHERIE / BELLINI SAINT-TROPEZ · ITALIEN
DE CORTE · FRITERIE / DIDO · FROMAGERIE ÉPICERIE / E-SUSHI SAINT TROPEZ · SUSHI
 HYSTÉRIA · BAR & CAVE À VIN / JAIFAIM.COM · LIVRAISONS
LES DÉLICES DES HALLES · DESSERTS & GLACES / **LES DEUX FRÈRES** · BOULANGERIE
 L'ATELIER · LIBANAIS / L'OUSTAU DE LA MER SAINT TROPEZ · POISSONNIER
MR VEGGIE SAINT TROPEZ · PRIMEUR / SANTA COCINA · TEX MEX

RENDEZ-VOUS DE BON GOÛT

Réunir en un seul lieu des artisans, producteurs et des consommateurs attachés aux produits locaux et sains, voilà le pari que Jean Roch relève cet été. Pour déjeuner ou dîner sur place, commander et se faire livrer, cette halle en bordure de quai a réuni le meilleur des artisans. Une quête de sens et de culture qui répond aux besoins de vérité de l'époque.

Un marché couvert, des halles et un food court. Le cœur du village fait sa révolution et réunit en un seul lieu le meilleur des artisans de bouche pour conjuguer culture culinaire, sens du produit et convivialité. Le projet avait été évoqué par la municipalité et c'est Jean Roch, noctambule patenté, qui a mis en scène le concept. "Nous sommes ici en lieu et place de l'ancien Hystéria, côté port", explique Jean Roch qui rêvait d'un grand mix permettant les rencontres entre producteurs, artisans et clients en quête de vérité. Quinze corners sont ouverts à l'année, 7 jours sur 7, voisinant avec quelque cinq foodtrucks. Le delivery de Saint-Tropez, J'ai Faim, est également présent permettant de recevoir à domicile tous les produits, plats et menus commandés. "Les fruits et légumes de Mr Veggie, un primeur, les poissons de l'Écailler du Port, la boulangerie des Deux Frères et ses meilleures tartes tropéziennes du monde", dixit Jean Roch, ont été parmi les premiers à donner leur accord pour participer à cette aventure qui répond aussi à une quête de sens. "Le monde change et la pandémie a été une chance qui nous a incité à réfléchir à une autre façon d'envisager la vie et ce que nous laisserons à nos enfants", analyse Jean Roch dont l'enfance toulonnaise et les origines toscanes lui ont inculqué le sens du produit. Chantre de la nourriture locale et saisonnière, le pape des nuits azuréennes a regroupé le meilleur en un seul lieu permettant, par exemple de déguster in situ un appétissant échantillon des cuisines du monde. "L'alimentation et les produits, le contact avec le monde paysan, les pêcheurs et les éleveurs, ça fait partie de la culture, ce sont des valeurs fortes que nous devons transmettre" estime Jean Roch pour qui, cette halle et la rue piétonnisée devant, offrent des moments de communion.



**LES HALLES DE
SAINT-TROPEZ**
leshallesdesainttropez.com



1 quai de l'Epi, Saint-Tropez
 04 94 96 27 68

@leshallesdesainttropez
fb.com/Les-Halles-de-Saint-Tropez

READ IN ENGLISH
 P. 228



76



GOLFE DE SAINT-TROPEZ

LES VIVIERS DU PILON

On vient aux Viviers, en plein village et en bord de plage, pour déguster des coquillages et crustacés de première fraîcheur. Les années passent et la réputation de la famille Guasti ne faiblit pas. Pierre et Florian revendent une rare offre en poissons sauvages que l'on savoure dans une ambiance joyeuse et conviviale. Encore un peu de soupe de poissons ?

77



LES VIVIERS DU PILON

viviers-dupilon-restaurant.com



Quartier du Pilon
83990 Saint-Tropez

Restaurant : 06 52 20 15 90
Poissonnerie : 04 94 97 00 92

vivierssttropez@orange.fr
@lesviviersdupilon
fb.com/LesViviersDeSaintTropez

READ IN ENGLISH
P. 228

Les générations se suivent mais la famille reste. À l'instar de leur grand-père qui veillait sur ses viviers, Florian et Pierre Guasti perpétuent une tradition iodée et savoureuse débutée à l'aube des années 1960, lorsque Dario Moreno chantait et dansait avec BB. “*Mon grand-père avec deux copains, tous les trois marseillais, avait installé des viviers et ils ne vendaient que des langoustes vivantes*” évoque Florian. Les années sont passées, l'affaire a été vendue. “*Mais dans les années 1980, mon père l'a rachetée et nous la faisons vivre depuis*”. Les rôles ont été distribués : Pierre gère les achats de poissons auprès des mareyeurs, pour les servir ensuite aux particuliers et restaurateurs du golfe. Florian, lui, s'occupe du restaurant et garde un œil vigilant sur les viviers dans lesquels évoluent homards, tourteaux, cigales de mer et langoustes. Cette table, idéalement placée en bord de mer, attire une clientèle d'amateurs qui vantent la finesse et la variété de la sélection. Beaucoup de tables en duo et des familles, qui ont en commun une passion pour les coquillages, poissons et crustacés, voisinent avec “*une nouvelle clientèle de jeunes qui, au retour de la plage, plébiscitent les planchas de la mer*” remarque Florian Guasti. Aux crustacés de la première heure, s'ajoutent désormais les coquillages, des palourdes, praires, clams et autres crevettes qui composent de plantureux plateaux où les huîtres, des gillardeau et fines de claires, se taillent la part du lion. “*Les Suisses, les Belges mais surtout les Italiens, raffolent des fruits de mer*” constatent les deux frères, fiers de l'exceptionnelle qualité de leurs étais. De génération en génération, la passion se transmet maintenant à Maxence et Manon, les enfants de Florian, qui ont rejoint l'équipe. De quoi se délecter encore de longues années.

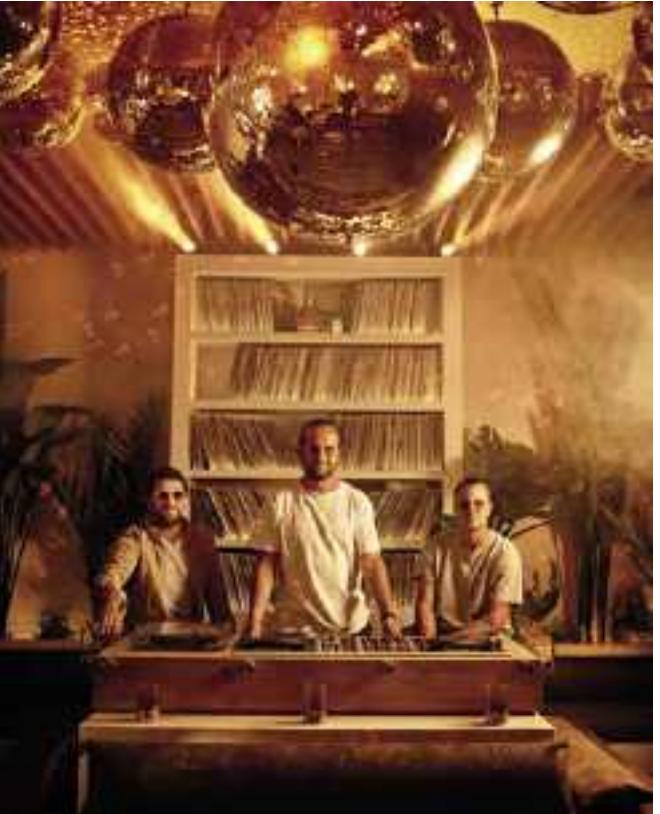
PABLO ET SES DÉLICES PLACE DES LICES

Au cœur même du village, sur la place des Lices, lorsque la nuit tombe, Pablo se réveille. Toute l'équipe conduite par Raphaël, Vincent et Tobias accueille, sert et régale une clientèle au cœur léger. De tables en tables, les spécialités mexicaines et péruviennes offrent une vision renouvelée de la gastronomie sud-américaine. Ici, la fête n'a pas de fin.

78

79

La nuit tombe sur le village et la chaleur monte chez Pablo. Pour la quatrième année consécutive, le trio Raphaël Blanc, Vincent Luftman et Tobias Chaix remet le couvert et invite à découvrir une carte mexicano-péruvienne dans une ambiance musicale de haut-vol. En cuisine, le chef Benoît Garilhe, la trentaine tonique, compose une gamme de tacos et ceviche (daurade, bar) d'une étonnante fraîcheur mêlant les notes iodées et acides. "En salle, le directeur Romain Lançon, orchestre une équipe pleine de bonne humeur animée par l'envie de faire plaisir" relève Tobias Chaix. À chaque soir de la semaine son DJ et toujours un set deep-house, unique à Saint-Tropez, sous la houlette d'Adriano Villanova, qui attire une clientèle de vacanciers parisiens, londoniens, suisses venus s'attabler ici avec une bonne humeur contagieuse. Pour trinquer à l'été éternel, une honorable carte de vins, avec des rosés de Provence, concurrence une gamme d'une quinzaine de téquilas sélectionnés par Lois et Mélinda qui n'ont pas leur pareil pour servir mezcal et bières. "Le duo Mélinda-Lois au bar, fait un super travail et tout le monde les adore, explique Tobias. Ils ont toujours le sourire et je crois qu'ils sont heureux de représenter le bar et l'équipe". Dans un décor de murs à la chaux, d'alcôves, de tables aux plateaux de bois, sur des tonalités de beige, un plafond de boules à facettes fait scintiller les étoiles de la night. "Ce qui nous touche beaucoup, ce sont les clients contents, heureux du mix entre la cuisine et l'ambiance et qui reviennent souvent, se réjouit Tobias Chaix. Le personnel accueillant et serviable, c'est une priorité chez nous". Les boulistes désertent la place des Lices, quelques beautiful people commandent du maïs grillé et des caïpirinhas, la nuit peut commencer !

**PABLO**

@pablosainttropez



Place des Lices

83990 Saint-Tropez

04 94 97 11 33

chaixtobias@gmail.com

READ IN ENGLISH
P. 229

VOYAGE DU MAROC AU LEVANT

Fabrice et Frédérique reçoivent chez eux, dans ce restaurant familial aux parfums d'Afrique du Nord. Dans un décor de matières naturelles évoquant les ryads et paysages de l'Atlas, la carte décline les plats star de la monarchie chérifienne. Le personnel, attentif aux moindres demandes, et la chaleur de l'accueil, expliquent ce succès ininterrompu depuis 21 ans.

80

Comme une porte ouverte sur l'Afrique du Nord, dans un décor de palmiers, murs de chaux rosés et d'artisanat marocain, le Salama entame sa vingt-et-unième saison avec toujours le même enthousiasme. Ce sont Frédérique et son époux, Fabrice Dorel qui ont fondé ce restaurant à vocation familiale. "Avec mon mari, nous entretenons son âme d'origine et l'avons enrichi de suggestions gastronomiques année après année".

Comme une invitation au voyage, le Salama propose une carte de spécialités marocaines, "une cuisine authentique et traditionnelle, enrichie de quelques plats méditerranéens, légèrement épicés", insiste Frédérique Dorel. Pastilla au poulet, zaalouk, méchouia et le fameux couscous de blé méchoui-épaule d'agneau entière, grillée au four, sont devenus les plats signature de ce lieu unique dont la décoration va puiser dans les matières naturelles. Côté desserts, la pastilla au lait et amandes ainsi que les œufs à la neige à la fleur d'oranger et amandes grillées comptent parmi les plus populaires dans une carte de douceurs toutes plus addictives les unes que les autres. Depuis quelques saisons, les inspirations levantines ont rejoint la carte et nous invitent au Proche-Orient... En salle, une équipe joyeuse se fait connivente avec les tables d'amoureux, joyeuse avec les bandes de copains venus fêter un événement. "Quel que soit votre âge, vous serez toujours heureux au Salama", assure Frédérique sans se départir de son sourire. "Il y a des tables intimes, des tables ouvertes sur la salle, des ambiances différentes toujours en adéquation avec vos humeurs" assure la maîtresse de maison. Sous la houlette de Fabrice et Frédérique, les voituriers, serveurs, barman, DJ et cuisiniers cultivent un rare sens du service ; c'est dans ces valeurs que le Salama puise sa popularité.



LE SALAMA
restaurant-salama.com/fr



1, chemin des Conquettes
83990 Saint-Tropez
04 94 96 52 93
freddorel83@gmail.com

[@salama_saint_tropez](https://www.instagram.com/salama_saint_tropez)
[fb.com/Salama-Saint-Tropez](https://www.facebook.com/Salama-Saint-Tropez)

READ IN ENGLISH
P. 229

BIG

GOLFE DE SAINT-TROPEZ



81

RENDEZ-VOUS AVEC L'ÉTÉ

Le soleil a rendez-vous avec la plage sur cette bande de sable où seule la décontraction est de mise. Dans un esprit familial et bohème chic, Akim distille sa bonne humeur et veille à exaucer les demandes de chacun. En cuisine, Bernard orchestre une carte aux consonances méditerraneo-provençales du meilleur goût.

82

À près avoir fait les riches heures de la Petite Plage sur le port de Saint-Tropez, Akim Mérazig a rejoint, il y a trois saisons de cela, le Bar du Soleil à la demande de Félicia Palmari qui souhaitait y insuffler un esprit détendu, tropézien, “*où il fait bon vivre, comme à la maison*” explique Akim. Sur cette plage hippie chic, les belles semaines d’été se déroulent en mode décontracté et familial. On y déjeune, les pieds dans le sable, des spécialités maison dont Bernard, l’ancien chef de la Voile Rouge, garde le secret : des poêles de pâtes aux langoustes, aux moules et palourdes, des carpaccio, un loup grillé-vierge de petits légumes à l’huile d’olive et la fameuse pavlova aux fruits rouges... Côté mer, les deux plagistes règnent sur quelque 110-120 matelas et répondent à toutes les demandes de clients majoritairement européens. “*C'est une équipe de jeunes de 25 ans en moyenne, ils sont très dynamiques et fidèles, été après été. Ils reviennent chaque année et ça rassure nos clients qui conservent tous leurs repères*” assure Akim Mérazig. Toute la journée, garante du calme et de la détente qui prévaut sur la plage, une programmation musicale très douce invite au farniente et au repos, avec, pour seul trouble, le bruit des vagues qui s’échouent à 3 mètres seulement des transats. “*Nous proposons deux services afin de soigner chaque table et proposer le meilleur de notre cuisine*”, insiste Akim Mérazig qui, après avoir exercé au Majestic à Cannes, aux Fermes de Marie à Megève et dans le Luberon, entre autres, retrouve ici ses clients devenus amis. De tables en matelas, les éclats de rire fusent et la bonne humeur rythme la course du soleil, du petit-déjeuner de 9h30 jusqu’au sunset. Et bonne nouvelle, il en va de même chaque jour, tout l’été, au Bar du Soleil.



**LE BAR
DU SOLEIL**
@bardusoleilsainttropez



Route de Tahiti
83350 Ramatuelle
04 94 79 66 87

READ IN ENGLISH
P. 229



83

L'ÉLÉGANCE SUR LE SABLE DE PAMPELONNE

84

Un palace sur plage, une ambiance heureuse et une carte raffinée, voilà les ingrédients qui font tout le succès de ce rendez-vous ensablé dans un décor naturel préservé. La carte gourmande propose des spécialités cuites au feu de bois, des langoustes, bars de ligne et viandes qui racontent un voyage en Méditerranée. La Byblos beach, pour chiller tout l'été.

Vous avez aimé l'hôtel ? Vous raffolerez de la plage. Pour le troisième été consécutif, le palace tropézien déploie ses voiles sur le sable de Ramatuelle et invite au voyage en Méditerranée. "Byblos beach, ce ne sont pas les Caves du Roy en plein air mais plutôt un palace qui joue la carte de l'élegance sur sable" explique Christophe Chauvin, le directeur de l'hôtel. Ici, pas de béton, encore moins de plastique, la grande pergola et ses lés de tissus flottant au vent s'arrime sur une structure de bois rappelant la nature préservée du site. "Deux magnifiques barques, des pointus traditionnels échoués sur le rivage, ont été aménagés en bed avec des banettes ultra confortables pour profiter lascivement du soleil" poursuit Christophe Chauvin. Une équipe de quelque 40 personnes fait vivre la plage, répondant aux demandes d'une clientèle heureuse ; d'un avis unanime, les clients adorent s'y prélasser et renouent avec le tutoiement facile des journées passées en maillot de bain, alternant plongeons et repas raffinés. La carte gourmande et raffinée a fait le pari des cuissons au feu de bois pour des viandes, poissons et crustacés, dûment sélectionnés, auprès de producteurs et éleveurs locaux. Parmi les best-of, ces tiger prawns grillées (grosses gambas) servies sur un lit de fins copeaux de fenouil et suprêmes d'orange et le fameux baba au rhum de notre chef pâtissier, fondant, généreux et crémeux. "Bien sûr les vins rosés de la presqu'île figurent sur la carte tout comme les grands champagnes" indissociables de ces mémorables côtes de boeuf et langoustes tout juste tirées du vivier. De temps à autres, une beach party vient animer des journées vouées au repos et à la détente. Byblos beach, "c'est l'incarnation d'un art de vivre" assure notre hôte. Une douceur à savourer sans fin...



Loïc Lost, directeur du Byblos Beach

**BYBLOS
BEACH**
byblos-beach.com



READ IN ENGLISH
P. 230

Boulevard Patch
83350 Ramatuelle
plage de Pampelonne
04 94 43 15 00

@byblosbeachramatuelle
fb.com/byblosbeachramatuelle



85



 **CABANE BAMBOU**
maisoncabanebamboo.com

Restaurant ouvert à l'année,
7/7 matin, midi et soir
Possibilité de privatisation
04 94 79 84 13

@cabane.bamboo
fb.com/cabane.bamboo

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

SECRÈTE À L'EXTÉRIEUR, DOUILLETTE À L'INTÉRIEUR

C'est incroyable cette sensation d'être à Cuba, ce petit air de Bali, ce charme insulaire, cette douceur intemporelle... Murs à la chaux, papiers népalais, pierre de Toscane, bois, matières patinées, c'est comme si cet endroit avait toujours existé. À chaque heure de la journée, la magie opère. On trouve ici de délicieux petits plats aux influences asiatiques, une cuisine familiale privilégiant les circuits courts et les produits locaux, et puis des chefs talentueux dont il faut découvrir les merveilleuses recettes vegans. Et pour ceux qui en voudraient plus : massages et cours de yoga face à la mer. Cabane Bambou, ce sont aussi d'incroyables petits déjeuners aux premières lueurs du jour et des happy hour généreux au coucher du soleil, deux nouveautés initiées par Joyce Naveau, qui a repris le lieu en perpétuant l'état d'esprit initié par son père Jacques.



Cette cabane est un lieu privilégié. Elle existe depuis les années 70 mais nous l'avons métamorphosée en 2017 avec mon père et à l'aide de notre architecte Ugo. Nous avons refait la déco dans cet esprit bohème qui nous est cher. Les gens se sentent ici comme à la maison. L'hiver, on se réchauffe au coin du feu et l'été on fait le plein de soleil et d'art ! La cabane est en effet un espace artistique, un lieu vivant qui se réinvente sans cesse, il s'y passe toujours quelque chose. Depuis deux ans, des pop-ups nous permettent de mettre en lumière le travail de jeunes créatrices. Cet été, des sculptures de l'artiste René Julien seront exposées – un projet initié par mon père avant sa mort et qui me tient particulièrement à cœur. Il faut bien suivre notre Instagram, d'autres événements et surprises vont ponctuer la saison, parfois communiqués au dernier moment... pour ajouter une petite dose de spontanéité ! »

READ IN ENGLISH
P. 230



VIVRE EN MODE INDIE

Pour le sixième été consécutif, Raphaël Blanc, Vincent Luftman et Tobias Chaix nous invitent sur cette plage de sable blanc, dans une ambiance cool and chic. La table se fait partage et donne à déguster le meilleur des cuisines du pourtour méditerranéen. Des familles, des potes, tout le monde se retrouve pour vivre ici un été sans entraves, en toute liberté.



**INDIE BEACH
HOUSE**
indiebeachhouse.com



Route de Bonne Terrasse
Ramatuelle
04 94 79 81 04

info@indiebeach.fr
[@indiebeachpampelonne](https://www.instagram.com/indiebeachpampelonne)
[fb.com/indiebeach](https://www.facebook.com/indiebeach)

READ IN ENGLISH
P. 230

THE PLAGE TO BEACH

**Du nom de la baie qui l'abrite, cette plage privée est ouverte toute l'année.
De l'accueil au service, Ludo veille à tout et, surtout, au respect des recettes
qui ont fait la réputation du lieu, de la bouillabaisse aux calamars persillade.
Toute la journée, la plage vit au rythme des familles et amis qui s'y détendent.
Admirez ici le coucher de soleil, est un must...**

90

91

La Bouillabaisse compte parmi les rares plages de la commune de Saint-Tropez. Une adresse où nombre de Tropéziens ont pris leurs habitudes, de l'aveu même de son propriétaire. Ce spot tire son nom de la baie dite de la Bouillabaisse, le plat éponyme figurant, bien sûr, à la carte de cette plage à l'esprit jeune. Ce repaire d'habitues, qui s'y alanguissent en journée, est aussi devenu au fil des ans the place to be pour profiter du soleil couchant : "C'est un emplacement de dingue, confesse Ludo, un des rares spots du village où le coucher du soleil est unique". Les journées débutent vers 9h30-10 heures, à la fraîche et s'étirent jusqu'à minuit. Transats en journée, chiliennes campées dans le sable pour le soir, DJ et playlist lounge à l'heure des cocktails, la physionomie des lieux est évolutive : "Je n'aime guère le clinquant, préfère l'hôte de la plage. Aux diamants et à l'inox, je préfère les tables nappées de blanc, le beige et les couleurs miellées du bois". La carte du restaurant a fait l'objet d'un soin tout particulier, les produits frais, de saison, les poissons frais pêchés du jour et autres crustacés se taillent la part du lion. Des salades et propositions végétariennes complètent une offre évoluant au fil des saisons, influencée par les pépites dénichées sur le marché chaque matin. Très sûre pour les enfants, car l'eau y est peu profonde, la plage propose des services aussi précieux que rares comme le parking, le voiturier en soirée et un service de navettes conduisant les clients de leur bateau à la plage. "Une journée réussie est une journée pleine de rires, où les clients ont pris du plaisir à table", assure l'équipe qui se démène pour que chacun reparte avec l'envie de revenir.



**BOUILLABAISSE
PLAGE**
labouillabaisse-plage.com



Départementale 98 A
Quartier de la Bouillabaisse
83990 Saint-Tropez
04 94 97 54 00

@labouillabaisse sainttropez
fb.com/LaBouillabaissePlageSaintTropez





L'AUTHENTICITÉ TROPÉZIENNE

C'est ici, en bout de route de Bonne Terrasse, fermant l'anse de la mythique plage de Pampelonne, que le restaurant de Cyril Amiel accueille, toute l'année, une clientèle en quête de poissons de la pêche locale et de viandes simplement cuisinées. Au Migan, la carte respire les embruns de cette Méditerranée dont les vagues affleurent. À l'heure de l'apéro, on trinque aux vins du golfe et à la douceur de vivre.



LE MIGON



Quartier Bonne Terrasse
83350 Ramatuelle
04 94 79 93 85

le-mignon@orange.fr
fb.com/Le-Migon

Il n'y a pas de musique au Migan, chaque service est rythmé par le tintement des verres et des couverts, ponctué par des éclats de rire qui font de ce restaurant bien campé sur la plage, un haut-lieu de convivialité. Cyril Amiel est arrivé ici en 1999 et n'en est plus jamais reparti, "*ce restaurant, c'est mon histoire d'amour pour la vie*", plaisante-t-il. On vient au Migan pour la "cuisine simple, sans chichi, pour renouer avec les recettes provençales et italiennes de toujours" comme le définit Cyril. Dans un registre méditerranéen, italo-hispano provençal, avec quelques incursions dans le registre asiatique, la carte du Migan magnifie les poissons de Guy Darco, pêcheur à Saint-Tropez et de David, son homologue de Cavalaire. Poissons grillés, belles pièces de viande à la braise mais aussi salade Migan, mêlant bulots, gambas, saumon et poulpe, figurent, avec les linguine au homard, parmi les classiques d'une ardoise aussi gourmande que festive. "Tous les milieux se côtoient ici", raconte Cyril qui se souvient du chanteur Christophe, fidèle d'entre les fidèles, qui copinait avec des employés de passage. Dans une ambiance de vieille cabane de pêcheur, les vacanciers font l'objet de toutes les attentions. "Nous sommes douze en moyenne et nous découpons les poissons et viandes à la table du client", poursuit le maître des lieux. Pour entretenir l'âme "comme à la maison" de cette institution posée sur le sable, Cyril s'est entouré de copains d'enfance et de gens du pays qui vantent les charmes des vins du golfe, de Ramatuelle, Gassin, Cogolin et La Môle. Quelques rares bordeaux, bourgognes et champagnes complètent l'offre. À l'heure de l'apéro, le soleil sèche les algues échouées sur la plage, ces posidonies sèches que les gens d'ici appellent le mignon.

SO PREPPY, SO FRENCHY

Une adresse qui mêle l'art de vivre de la Riviera française avec celui du nord de l'Italie. Il souffle ici un air de détente et de raffinement cher à nos hôtes Gilles et Claire Malafosse. Ces derniers reçoivent comme chez eux dans un environnement où l'agencement est au service de la nature. La carte d'inspiration italienne se distingue dans l'excellence du produit et sa mise en scène.



**LOULOU
BEACH**
loulou-ramatuelle.com

Plage de Pampelonne,
chemin des Tamaris,
83350 Ramatuelle.
04 94 79 80 04

@loulouaramatuelle
fb.com/loulouramatuelle



Vous avez aimé la féerique terrasse du restaurant Loulou avec vue sur la cour du Louvre ? Alors vous retrouverez sur cette plage l'esprit Riviera et parisien cher à son mentor, Gilles Malafosse. Délicat hommage porté en filigrane à Loulou de la Falaise, ce rendez-vous sablé est celui d'un "esthète, collectionneur ou architecte qui viendrait se détendre sur la plage à l'instar d'un Carlo Mollino" raconte Gilles Malafosse. La cuisine est méditerranéenne, embrassant les plats traditionnels de la Provence et de la Riviera mêlées à ceux du nord de l'Italie. Quelques linguine-pesto de pistaches de Sicile, des poissons de pêche locale sur des pommes de terre, oignons et tomates confits, "nous proposons des plats de partage ; le raffinement débute par l'excellence dans le choix des produits" poursuit l'hôte de Loulou beach citant les carpaccios ou le poulpe-aioli à la braise. Sous la houlette du chef Benoît Dargère conduisant une brigade de quelque 20 personnes, les services étonnent et séduisent une clientèle en villégiature "peu démonstrative, qui a du goût et aime la fête", souffit Gilles Malafosse. Côté déco, les ego d'architecte laissent place à un décor de bois blanc, de terre cuite et de coton pour plaire à la nature : "La végétation et les arbres sont là pour masquer le côté agencé du site, le contraste du mobilier blanc avec le bleu, les sens de circulation, les rias d'ombre et de lumière... tout converge vers la mer". "Dès juillet encore, Loulou beach restera ouverte le soir cette année avec des groupes qui joueront en live" prévient Claire Malafosse. Familiale au déjeuner, festive au coeur de l'après-midi et romantique en soirée, la plage offre toutes les ambiances avec toujours la même exigence pour la détente et le culte du goût français.



LA PROVENCE EN TROIS COULEURS

96

“Nos vins ne sont pas réservés à une élite. Ils sont élégants, raffinés, mais pas intimidants. Ils sont aussi construits et précis, voilà pourquoi nous conseillons de servir blancs et rosés à 13-14°C et les rouges de 16 à 18° pour en magnifier les qualités” explique Régine Sumeire pour présenter les vins de Barbeyrolles et la

Tour de l'Evêque. À découvrir avec les équipes passionnées des domaines !

La vie de Régine Sumeire se partage entre les soixante-quinze hectares du château de la Tour de l'Evêque, sur les contreforts des collines des Maurettes, et les douze hectares de château Barbeyrolles, maison de maître cossue, au pied de Gassin. “J'ai acheté cette propriété en 1977, pour laquelle j'ai eu un coup de cœur. Barbeyrolles était en ruine totale”, se remémore la viticultrice dont les maisons sont devenues des places fortes du vin en Provence. “Toutes ces vieilles vignes qui nous entourent ont été plantées par mon père et par mon grand-père qui savaient que, plus tard, elles offriraient un potentiel énorme et des arômes profonds”, dit Régine Sumeire pour qui “qualité et innovation sont les maîtres-mots de générations successives”. Pierre-François de Bernardi, le neveu de Régine Sumeire, et les quatorze passionnés qui font vivre la Tour de l'Evêque et de Barbeyrolles, confessent travailler les blanc, rouge et rosé avec le même bonheur. Au fil des ans, les deux domaines ont évolué mais ce qui n'a jamais changé, c'est le goût du naturel, du fruit préservé, l'amour et le respect de la nature, hérités des aïeux. Assurant que le vin est le résultat d'un important travail collectif, la vigneronne confie qu'elle ne serait “rien sans tous ceux qui sont chaque jour à [ses] côtés : Pierre-François et les belles équipes des deux domaines, des gens formidables ! Certains sont là depuis toujours, et leurs parents avant eux étaient aux côtés de mon père !”.



CHÂTEAU BARBEYROLLES

barbeyrolles.com
toureveque.com

2065, route de la Berle
83580 Gassin
04 94 56 33 58
Fermé le dimanche

@barbeyrolles_toureveque



97

LE VIN POUR PASSION

Marie Pascaud de Gasquet imaginait sa vie au rythme des levers et couchers de soleil en pleine nature. Désormais œnologue du château de Pampelonne, elle perpétue une tradition familiale initiée au début du XIX^e siècle. Au fil des ans, ses rosés sont devenus les hôtes de repas raffinés et nombreux sont ceux qui associent les vins du domaine aux moments heureux de leur vie.

98

99

A l'école primaire, mes copines s'imaginaient en maîtresse ou en coiffeuse. Moi, je ne me voyais pas enfermée, je rêvais d'extérieurs et de faire pousser des plantes". Le destin a exaucé les vœux de Marie Pascaud de Gasquet et l'a faite œnologue, gérante de cette propriété familiale "Mon aïeul était marseillais et a reçu cette terre en dot lors d'un mariage avec une jeune Tropézienne, raconte-t-elle. Ils sont arrivés ici en 1822-23, et n'en sont plus repartis". Pampelonne est désormais administré par Marie Pascaud de Gasquet et son époux, Georges Demarti. Après avoir exercé dans la finance à Genève, il a rejoint son épouse et le domaine dont il assure la gestion et la commercialisation des vins. Pampelonne couvre 50 ha d'un seul tenant ; bordant la mer, le vignoble est labellisé Haute valeur environnementale depuis 2018 à l'initiative de Marie : "Nous avons arrêté les intrants et nous travaillons avec le souci de protéger la faune et la flore". Aux premières heures de l'automne, les vendanges nocturnes, manuelles et mécaniques, assurent la fraîcheur des baies. Le château de Pampelonne vinifie en trois couleurs mais le rosé domine à 85%. Des robes pâles, avec des extractions limitées au maximum, pour satisfaire une clientèle "de connasseurs qui apprécient les vins plaisir, les rosés structurés, aromatiques, équilibrés avec une belle tension en finale" détaille Marie Pascaud de Gasquet. Au nez, les rosés de pressurage direct du château de Pampelonne offrent des arômes de fruits à chair blanche ; la bouche charnue et de fruits rouges présente des notes de pêche de vigne intéressantes. Louis prendra-t-il un jour la suite de ses parents ? "Je serai aussi sage avec lui que mon père l'a été avec moi, sourit la vigneronne. Je voudrais qu'il fasse du vin par passion, sans quoi, il ne pourra pas faire ce métier".



CHÂTEAU DE PAMPELONNE

Vente en ligne

chateaupampelonne.fr
[@chateaudepampelonne](https://www.instagram.com/chateaudepampelonne)
[fb.com/chateaudepampelonne](https://www.facebook.com/chateaudepampelonne)

Vente au caveau

182, chemin des Tamaris
 83350 Ramatuelle
 09 81 81 82 22



READ IN ENGLISH
 P. 231



LE NATUREL DANS TOUTE SA SAVEUR

La ferme du Vallon des Bouis, domaine de 6 ha, incarne les rêves d'équilibre et d'harmonie entre l'Homme et la Nature. Patrice de Colmont y produit un vin en trois couleurs, cultive des fruits et légumes, bio, servis aux hôtes du Club 55. Agriculture biodynamique, marché paysan, mise en pratique des principes prônés par Pierre Rabhi... Ici on fait du "local naturellement" se réjouit le propriétaire.

100

101

Garrant de l'insouciance et des bonheurs simples du Club 55, Patrice de Colmont est un homme aux pieds bien ancrés sur terre. Sur sa plage où l'on vient cueillir les plaisirs du soleil et de la mer, on sert à manger : "La carte est 'provençale en bord de mer' avec des plats non pas cuisinés par un professionnel mais par des gens qui ont à cœur de servir des produits locaux, de saison en résonnance avec leur environnement et leur histoire" confie ce proche de Pierre Rabhi qui a créé, avec ce dernier, un fonds de dotation, destiné à sauver les peuples de la famine en leur permettant l'autonomie alimentaire, dans le respect de la terre. De Colmont a racheté une ferme car il est "préoccupé par les origines et la culture des produits", 6 hectares pour aller au bout d'une philosophie. Aux Bouis, la Nature travaille, aidée par Astrakan, un comtois de labours. "Les gens ont l'impression qu'avec toujours plus d'argent, on parvient au bonheur" soupire de Colmont qui puise ses joies dans le vin, l'huile d'olive, le maraîchage : "La permaculture et la biodynamie donnent de très grands résultats lorsqu'on les applique scrupuleusement" assure cet autodidacte porté par le seule réussite du marché paysan qu'il organise aux Bouis auquel sont invités des bergeres, des éleveurs, le fromager-paysan Loïc de Saleneuve en tête. De Colmont fait du vin mais n'en tire aucune gloire car "bientôt, on fera de très bons vins partout sur le globe alors que produire des fruits et légumes de grande qualité n'est pas si fréquent" dit-il. Patrice de Colmont s'est fixé une mission pédagogique, "je suis un apôtre, dit-il. J'ai choisi les gens les plus difficiles à convertir et je m'efforce de faire le mieux et le meilleur avec leur argent". De Colmont, un humaniste, un honnête homme ? Un ami aussi.



**LA FERME
DES BOUIS**
fermedesbouis.fr



188, chemin des Bouis
83350 Ramatuelle
04 94 95 68 39
[fb.com/fermedesbouis](https://www.facebook.com/fermedesbouis)

READ IN ENGLISH
P. 232



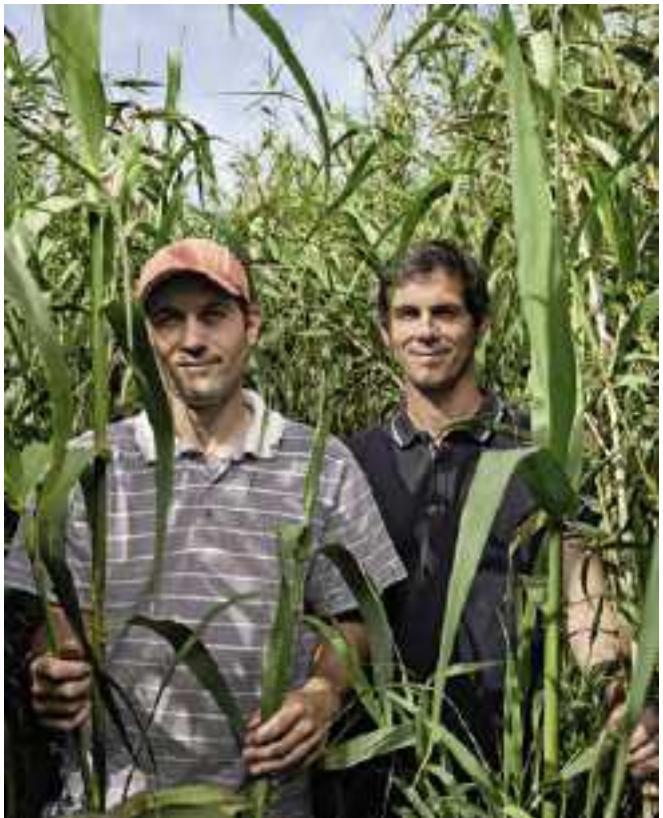
HOMMAGE À LA NATURE

Cette propriété est née aux premières heures du XIX^e siècle. Sébastien Craveris et son frère Guillaume, travaillent en bio avec un respect quasi-religieux de la nature environnante. Le public peut venir visiter le domaine, déguster la production et ses nouveautés : un muscat et un rosé grenache-rolle atypiques. Du haut de ses 100 000 bouteilles annuelles, un vignoble nous contemple.

102



Ci nous pensons à très long terme, animés par la volonté de transmission à nos enfants, comme l'ont fait nos aïeux depuis huit générations, avoue Sébastien Craveris en promenade dans ses 30 ha de vignes. Avec son frère Guillaume, Sébastien, conduit cette propriété, dans la famille depuis 1805. Jadis ferme vivant en autarcie, élevant ses animaux et produisant ses propres vins, fruits, légumes et céréales, la Tourraque est ceinte par 50 ha de pinèdes et de subéraies. *"Nos grands-parents, Joseph et Odette Brun ont façonné le domaine. Nos parents, Line et José ainsi que mon oncle Alain Brun conservent un lien très affectif avec cette terre"* poursuit Sébastien Craveris. Engagé dans une démarche bio depuis 2010, la Tourraque produit ses vins en AOP côtes-de-provence. *"Plus le temps passe, plus nous souhaitons apporter notre pierre dans la lutte contre le changement climatique, prévoit Sébastien. Chaque hiver, des moutons viennent paître dans les champs et nous travaillons avec un apiculteur qui a installé des ruches pour produire notre propre miel".* Une volonté poussée jusqu'à l'enherbement dans les rangs de vigne pour contrer le chiendent, stocker l'azote et protéger de la sécheresse. Protégée du vent de la mer, la vigne aux rendements faibles, donne des vins de belle concentration. Les deux frères produisent depuis peu une barrique de muscat, soit 400 bouteilles, élevé en barrique d'acacia pour surligner les notes de miel et de fleurs blanches. Vin léger sans sucre résiduel, il fait merveille à l'apéro et sur des fromages à pâte dure tel le comté. Les deux trentenaires proposent cet été un rosé et un blanc avec un élevage en barrique d'acacia. Deux vins très frais, de bonne longueur et une étonnante complexité avec des arômes floraux. Se renouveler sans jamais se renier.



DOMAINE LA TOURRAQUE

www.latourraque.fr

2 444, chemin de la Bastide Blanche
83350 Ramatuelle
04 94 79 25 95



@latourraque
[fb.com/domainelatourraque.ramatuelle](https://facebook.com/domainelatourraque.ramatuelle)
latourraque@wanadoo.fr

Caveau

34, rue Clémenceau
Ramatuelle
Du mardi au dimanche
Visite du domaine (sur inscription)
2h de découverte des vignes,
processus de vinification
et dégustation
13 €/pers. (FR/EN)



103

LA RENAISSANCE DES CAMPAUX

104 C'est l'histoire d'un père qui murmure à l'oreille de sa fille le secret de la vigne. Ce père, c'est Jacques Naveau. Cette fille, c'est Joyce. La vigne, c'est celle du sublime domaine des Campaux, au cœur du massif des Maures. Un lac, 130 ha de forêt, 32 de vignes cultivées sur des schistes, exposées plein sud... Ici, on revient ici à l'essentiel. Le respect de la nature est la règle d'or, depuis toujours. Pas étonnant donc que les vins AOC Côtes de Provence produits aux Campaux soient en cours de certification bio. Les raisins sont récoltés de nuit et la mise en bouteille se fait sur place pour garantir goût et fraîcheur. Après les cuvées OséRose et MétalRose créées par Jacques, l'équipe envisage d'enrichir son offre avec de belles surprises, notamment en rouge... mais, chut, le vin est une affaire de patience !



Le domaine des Campaux est un lieu magnifique, sauvage. Nous voulons qu'il redevienne ce qu'il a été : une maison de famille chaleureuse, ouverte à tous, un endroit simple et convivial, dans lequel la nature est respectée et aimée. Quand j'étais enfant, nous avions des chevaux, un âne, une chèvre, des poules, des sangliers, des chiens... Tous les soirs, j'allais nourrir les canards au lac avec ma grand-mère qui habitait – et qui habite toujours – sur place. Des pans entiers du domaine s'étaient endormis, nous les réveillons petit à petit : la maison d'hôte perchée sur les collines par exemple, que nous proposons à la location avec les services d'un chef cuisinier. Nous accueillons aussi des retraites de yoga, nous avons de belles idées d'expositions et de festivals... Avec le reste de l'équipe en place, nous débordons de projets et d'envies pour ce domaine ! »



@mika photograph

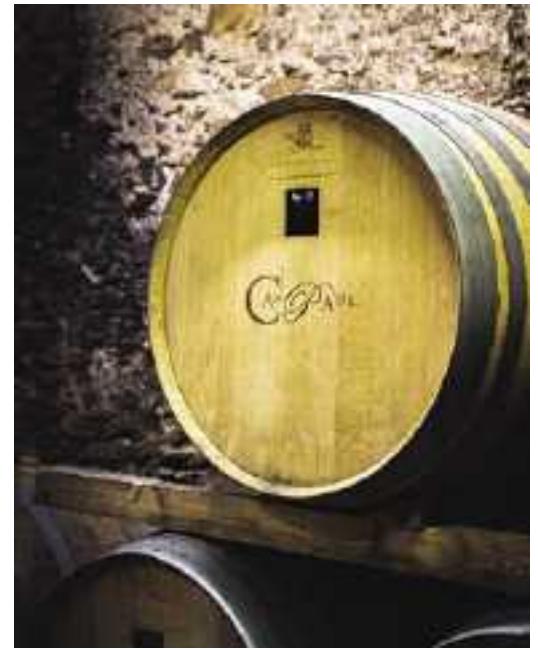


**DOMAINE VITICOLE
DES CAMPAUX**
domainecampaux.com

6987 Route du Dom
Bormes-les-Mimosas
+33 (0)4 94 54 79 00

du lundi au vendredi de 10h00 à 17h30
Visites du domaine et dégustations
sur rendez-vous
Possibilité de privatisation du domaine

@domaine.des.campaux
fb.com/campaux



HISTOIRES NATURELLES

Ici, pas de story-telling, "nous vivons une histoire naturelle, vraie et authentique" annonce Laurent Nouvion qui, avec Stephen Roberts, ont piloté la conversion en biodynamie de cette propriété familiale. Au rythme des saisons, on vinifie ici des vins d'auteur, des vins qui racontent la personnalité d'un terroir préservé. De la vigne à la bouteille, le vin nature et bio trouve ici ses lettres de noblesse.

106

107

Fondugues et Pradugues. Deux fermes sur la presqu'île et un destin commun dont les premières pages ont été écrites, dès 1964, lorsque Pradugues fut offerte en cadeau par son père négociant en vin à Danielle Rey. Aujourd'hui son fils, Laurent Nouvion et Stephen Roberts conduisent une propriété de 15 ha d'un seul tenant. "Nous sommes convaincus que le vin se fait sur la vigne" assure Stephen Roberts, le "wine maker, artisan de la rénovation du domaine et de son passage en bio" confie Laurent Nouvion. Jadis, les raisins rejoignaient la coopérative ; désormais, les baies de mourvèdre, cabernet sauvignon, merlot, rolles, grenache et cinsault sont vendangées à la main et vinifiées sur place. Byzance, superbe percheron de trait, contribue aux labours et le domaine revendique ses propres assemblages, loin des diktats des appellations. "Nous faisons des vins d'auteur, les cuvées sont issues de nos raisins seuls ; chaque millésime raconte la météo de l'année et la vie du terroir, prévient Laurent Nouvion. Il y a un effet millésime dans chacune des cuvées". À ce jour, Fondugues - Pradugues est le seul domaine à proposer un rosé et un rouge en vin nature, des vins de grande typicité élevés dans un chai imaginé par Juan-Carlos Fernandez, assisté par Pascal Costamagna. "Un bon produit est un produit respecté, poursuit Nouvion qui rend hommage à Régine Sumeire, la papesse du rosé, qui nous a beaucoup aidés et donnés beaucoup d'énergie". Aujourd'hui, l'eau de rosée, est un vin emblématique garanti sans intrants, une gageure. Le rouge d'été, un "pur jus" 100% Cinsault séduira les amateurs de rouge nature tout comme l'Equinoxe élevé 18 mois en barriques. "Soyons humbles, c'est aux clients de dire si c'est une success-story", dit Laurent Nouvion, dont la maman a retrouvé "le rythme du cérémonial des vendanges".



**FONDUGUES
PRADUGUES**
fondugues.fr



7677, route des Plages
83350 Ramatuelle
04 94 79 09 77

contact@fondugues.com
@fondugues
[fb.com/fondugues](https://www.facebook.com/fondugues)

READ IN ENGLISH
P. 232

GOLFE DE SAINT-TROPEZ



Carte sur table

*Arnaud Donckelete :
“De la sincérité naît l’émotion”*

Arnaud Donckelete a pris la direction des cuisines de la Vague d’Or, le restaurant de l’hôtel Cheval blanc, à 27 ans. Depuis lors, le parcours du cuisinier n’a cessé de gravir les marches de la renommée. Féru de sauces, le landernau lui attribue la création de quelque 40 recettes, chacune développant, à la façon d’un grand parfum, de 8 à 12 saveurs. Beaucoup parlent d’une cuisine “complexe” c’est oublier la sensibilité et l’émotion qui émanent de chaque assiette, de chaque plat qui racontent la Provence et la Méditerranée. Au soleil couchant, les cigales entament leur dernier tour de chant, la symphonie gourmande peut débuter. Rare et grandiose.

TEXTE
PIERRE PSALTIS

PHOTOGRAPHIES
PHILIPPE CONTI
RICHARD HAUGHTON





Il est l'homme de tous les superlatifs et l'on s'étonne de voir un chef, de 44 ans à peine, accumuler autant de titres. Pluie de toques au Gault & Millau, 3 étoiles au Guide Michelin 2013, chef de l'année élue par ses pairs cette même année, deux livres édités chez Flammarion et Alain Ducasse éditions... Mais que manque-t-il à Arnaud Donckele ? "Je ne me suis jamais posé la question", répond de but en blanc le cuisinier. *"Je ne fais pas ce métier pour récolter des trophées mais j'en suis très honoré. J'ai l'impression d'avoir été chanceux mais je suis quelqu'un qui doute beaucoup. Ma plus grande crainte, c'est la régression du savoir-faire ou de perdre les gens avec qui je travaille. Je fais abstractions des récompenses et distinctions et essaie d'être le plus sincère possible".*

Le travail en équipe est essentiel pour Donckele, le chef aux deux visages. En journée, le cuisinier se reconnaît volontiers "*très accessible et protecteur, je suis un affectif*". Mais lorsque débute le service, le

professionnel développe une obsession : "*Je veux que les gens donnent le maximum d'eux-mêmes. Il faut que ça sorte des tripes avec un jaillissement d'amour. J'attends d'eux une concentration optimale et on ne peut pas tricher avec ça*". "Eux" c'est la brigade d'Arnaud Donckele, des gars de 20-26 ans en moyenne, "*c'est jeune mais ils sont génialissimes*" reconnaît-il.

Dans la cuisine où le chef reçoit et répond aux questions, tout en travaillant à la mise en place du prochain service, chacun a sa place. La mécanique cuisinière rejoint la précision horlogère. Tout semble facile, élégant, harmonieux. De temps à autres, Donckele apostrophe un chef de partie ou un commis et l'invite à surveiller ici une sauce, là une cuisson.

Les brouillards de 2020 et du début 2021 se dissipent. L'horizon est clair, dégagé de tout nuage et la nature optimiste du cuisinier prend volontiers le dessus : "*La génération qui arrive nourrit de vraies obsessions et*



"On trouve désormais de grandes assiettes brillantes dans des restaurants dénués de tout luxe ostentatoire"

affiche plus de valeurs qu'auparavant. Elle revendique de vraies idées et un réel sens du partage. Les jeunes sont nombreux à avoir pris conscience de la valeur humaine et du produit". Le produit, c'est l'autre idée fixe du "plus grand chef étoilé du monde 2019" qui résume sa pensée en une phrase : "*Le produit n'est pas une abstraction mais une obsession... Ça résume bien ce que je pense vous ne trouvez pas ?*". Sans le producteur, il n'y a pas de bons produits garants d'une bonne cuisine. "Aujourd'hui, je rencontre de plus en plus de passionnés, des gens habités qui ne travaillent pas pour un métier mais pour une passion. Ils ont le respect de la terre" assure-t-il. Dans ce Panthéon des gens de conviction, le chef de Cheval blanc Saint-Tropez cite Yann Ménard et son magnifique potager de 8 hectares à Cogolin, ou les "*vinaigres exceptionnels*" de David Doczekalski, compagnon du tour de France, installé à Callas depuis 2003.

UNE GASTRONOMIE SANS OSTENTATION

Portant un regard mondialisé sur la gastronomie, le chef natif de Rouen, en Normandie, estime qu'elle se porte très bien en France d'abord, et dans le monde, ensuite. "C'est comme une toile de maître qui grandit et couvre toute la planète", assène-t-il. Toujours sans se départir d'un revigorant optimisme, Donckele imagine un futur où il y aura de plus en plus de tables gastronomiques car, en dépit de la conjoncture, le secteur est appelé à se développer. "Ce qui a changé, c'est qu'aujourd'hui on trouve de grandes assiettes avec de grands produits dans des univers très humbles. Jadis, la gastronomie avait besoin d'argenterie et de lourdes nappes blanches et je constate qu'aujourd'hui, les codes du luxe ne sont plus indispensables, toute la concentration se porte sur l'ingrédient et son travail"...

Qu'il semble loin ce temps où le jeune Arnaud rêvait de devenir cuisinier ! À l'époque, Philippe et Véronique Donckele, les parents charcutiers-traiteurs à Mantes-la-Jolie, où ils s'installent quand leur fils n'a que 7 ans, "n'étaient pas chauds du tout, confesse-t-il. Ils avaient peur que je souffre d'une vie familiale bouleversée, ils craignaient pour moi les heures de travail ininterrompues ; je crois qu'ils avaient peur que je mène la même vie qu'eux".



Mais le papa est un passionné de grande cuisine et il emmène sa famille faire le tour des trois étoiles de l'Hexagone à chaque sortie du guide rouge. Le charcutier est aussi un grand chasseur qui lit Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel et cuisine leurs recettes. "Il copiait les grandes tables" poursuit Arnaud Donckele pour expliquer d'où lui vient cet intérêt pour la cuisine. "Je crois que je courais après le regard de mon père et je pense que, quelque part, j'ai fini par attirer son regard... On se construit souvent par rapport à son passé", souffle-t-il laissant planer un lourd silence.

De son enfance, Arnaud Donckele garde le souvenir des plats normands de sa grand-mère et de son fameux lapin à la moutarde : "Chez ma grand-mère, on vivait en quasi-autarcie. On tuait le lapin pour le manger. On mangeait pour se nourrir mais toujours avec de bons produits, il n'y avait pas de magie émotionnelle dans les plats, reconnaît-il. Vous savez, à la maison, les cuisiniers sophistiqués mangent simplement, comme tout le monde". Quant à sa maman, "elle me dit qu'elle est fière mais mes parents c'est mon univers personnel". Fermez le ban.



ÊTRE SINCÈRE

L'ouverture espérée en 2021 de l'hôtel Cheval blanc Paris ramènera Arnaud Donckele "dans le Nord", là où il a fait son apprentissage. Des chefs qui l'ont marqué, il cite le marseillais Jean-Louis Nomicos qui l'a accueilli chez Lasserre, et Michel Guérard, "deux Grands avec un très gros G", dit-il. Et puis il y a aussi Alain Chapel, Bernard Pacaud, Pierre Gagnaire et Guy Savoy "pour lesquels j'ai une admiration sans borne". Un aréopage d'étoilés qui doivent beaucoup aux guides et critiques, "n'oublions pas que ces distinctions codifient ce que nous sommes et c'est grâce à ce système que nos restaurants peuvent vivre. C'est grâce à eux que Fontjoncouse et Laguiole sont sorties de l'anonymat", estime Donckele au sujet de l'auberge du Vieux Puits de Gilles Goujon, dans l'Aude, et de la Maison Bras, en Aveyron. Pour diriger la brigade du restaurant de l'hôtel Cheval blanc Paris, Donckele, fidèle à son image, a tout pensé et s'est organisé pour être toujours présent en cuisine. Les restaurants accueillant le public en soirée uniquement, le chef prendra beaucoup le train ; il s'appuiera également sur ses chefs exécutifs et ses équipes. "Pour faire vivre les brasseries, les brigades ont très largement

"À 44 ans tous les ans, je repasse le bac et quand on a une mauvaise note, ce sont des continents entiers qui en parlent"

le niveau" appuie-t-il. Peut-être est-ce dans le TGV que le chef trouvera le temps du repos et de se replonger pourquoi pas ?, dans ses livres de chevet. "La Cuisine gourmande de Michel Guérard" et le livre d'Alain Chapel "la Cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes", tous deux édités chez Robert Laffont, "sont des ouvrages profondément ancrés dans mon cœur". L'heure du service approche, le silence et la concentration montent en cuisine. Les clients attendent d'Arnaud Donckele qu'il les étonne et les émeuve. Mais comment surprendre un cuisinier qui se remet en question à chaque service ? "Pour me surprendre, il faut être sincère, avoue-t-il. La cuisine sincère, faite avec le cœur, ça me surprendra toujours".

Arnaud Donckelete: “Emotion is born from sincerity.”

At the age of 27, Arnaud Donckelete took over the kitchens of La Vague d'Or, the renowned Michelin-starred restaurant at the Cheval Blanc hotel in Saint-Tropez. Since then, the chef's career has continued to ascend and his fame has continued to spread. A sauce connoisseur, he is credited with creating some 40 different sauces, each one having been developed from eight to twelve distinct ingredients. Many praise his “complex” cuisine, but this overlooks the sensitivity and emotion that emanate from each plate and the story that each recipe tells about Provence and the Mediterranean. At the Vague d'Or, once the sun starts to set and the cicadas begin their last round of song, that's when the gourmet symphony can begin. It is a rare and breathtaking experience.

He has been described with so many superlatives and accumulated so many awards that it is always surprising to recall that he is barely 44 years old. The highest ratings and a cascade of laudatory “toques” from the Gault & Millau guide, three stars from the renowned Michelin Guide in 2013, elected Chef of the Year by his peers that same year, books published by Flammarion and Alain Ducasse Editions... What is Arnaud Donckelete missing? “I've never asked myself that question,” answers the chef, somewhat bemused. “I don't do this job to collect awards, but I am very honored by it all. I have the impression that I have been fortunate, but I am someone who has lots of self-doubt. My biggest fear is the decline of my skills or losing the people I work with. I ignore the ratings and distinctions and try to be as sincere as possible.”

Teamwork is essential for Donckelete, who appears to have two personalities. During the day, the chef readily admits to being “very accessible and protective; I'm an affectionate and emotional person.” But when the meal service begins, the professional in him becomes obsessive. “I want people to give the maximum of themselves. It must come from their gut with a gush of love. I expect them to be as focused as possible, and you can't pretend when it comes to that.” The them Arnaud Donckelete is referring to is his kitchen brigade, a team of cooks who are primarily in their early or mid-twenties. “They are young, but they are great,” he says.

In the kitchen, where the chef welcomes his guests and answers questions while preparing the next meal service, it is evident that everyone has their place. The mechanics of the movements are worthy of a watchmaker. Everything seems easy, elegant, harmonious. From time to time, Donckelete calls out to a specialized chef or a line cook and invites them to stir a sauce or check on an oven.

The fog and uncertainty of 2020 and early 2021 appear to be dissipating. The horizon is clear and free of any clouds, and the optimistic nature of the chef is taking over. *“The generation that is coming up has true passion and different values than the ones that came before. They espouse real ideas and a real sense of sharing. Many young people have become aware of the importance of people and products.”* Donckelete, who was named the top chef in the world in the 2019 Les 100 Chef rankings, is also deeply focused on the product. *“The product is not an abstraction but an obsession for me... That pretty much sums up it up, don't you think?”* It's true that without committed, quality producers, there wouldn't be the good products that are the foundation of great cooking. *“Today, I meet more and more producers who aren't simply working a job, but rather pursuing a passion. They have a deep respect for the land,”* he says. Among this pantheon of new producers, the chef of Cheval Blanc Saint-Tropez cites Yann Ménard and his magnificent eight-hectare vegetable garden in Cogolin, or the “exceptional vinegar” of David Doczekalski, who trained with the Tour de France artisanal guild and who has been living in Callas since 2003.

Unostentatious gastronomy

Assessing the global state of gastronomy, Arnaud Donckelete believes that quality cuisine is doing well in France, while also being embraced around the world. *“It's like a masterpiece that is growing and covering the whole planet,”* he says. Always with an invigorating optimism, Donckelete imagines a future where there will be more and more gourmet restaurants because, despite the economic situation, the sector is bound to expand. *“What has changed is that today you can find great dishes with great products in very humble situations. In the past, there was a fixed idea that gastronomy needed silverware and heavy white tablecloths, and today I can see that the same codes of luxury are no longer essential, all the focus is on the ingredients and the work of the chef...”*

Born in Rouen in Normandy, Arnaud always dreamed of becoming a chef as a young boy. His parents, Philippe and Véronique Donckelete, worked with charcuterie and ran a catering service in Mantes-la-Jolie, a town about 55 kilometers west of Paris. The family settled in this town when Arnaud was seven years old, and this is where he first announced his dream to become a chef. His parents, however, didn't seem keen. *“They were afraid that I would suffer from a chaotic family life, they were worried about the long, thankless hours; I think they were afraid that I would lead the same life as them.”* However, cooking was an inescapable part of his family life. His father Philippe was devoted to outstanding cuisine and would take his family on tours of the three-star restaurants in France each time the new Michelin guide was published. He also collected books by the great chefs and loved to read Michel Guérard, Roger Vergé, and Alain Chapel and try their recipes. *“He replicated the work of some of the greats,”* says Arnaud. In the end, it was this that was one of the main reasons he was drawn to the kitchen. *“I think I was chasing after what my father was interested in, and I think that, somewhere along the line, I ended up attracting his interest... We often build our lives in relation to our past,”* he says.

Arnaud Donckelete cherishes childhood memories of meals such as his grandmother's traditional Normandy dishes, and her famous rabbit with mustard. *“At my grandmother's house, we lived in quasi self-sufficiency. We killed the rabbit to eat it. We ate to feed ourselves, there was no magic in the dishes, but it was always based on quality products,”* he says. *“You know, at home, sophisticated cooks eat simply, like everyone else.”* And his mother's reaction to his career? *“She tells me she's proud of me, but that's as far as that goes; my parents are my personal world.”* Time to move on to another subject.

Being sincere

The eagerly awaited opening of the Cheval Blanc Paris in 2021 will bring Arnaud Donckelete “back to the north” where he did his apprenticeship in some of France's most renowned kitchens. Of the chefs who have left their mark on him, he cites Jean-Louis Nomicos, who welcomed him at Lasserre, and Michel Guérard: “two greats with a capital G”, he says. And then there are also Alain Chapel, Bernard Pacaud, Pierre Gagnaire, and Guy Savoy, “for whom I have boundless admiration.” When evoking this group of Michelin-starred chefs, it must be remembered that the profession owes a lot to the guides and critics. *“These distinctions codify what we are, and it is thanks to this system that our restaurants can thrive. It is thanks to them that restaurants in small towns like Fontjoncouse and Laguiole have emerged from anonymity,”* says Arnaud, referring to Gilles Goujon's Auberge du Vieux Puits in the Aude and Maison Bras in the Aveyron. To best lead the kitchen brigade at the Cheval Blanc Paris hotel restaurant, Donckelete, true to his image, has thought of everything and organized his time so he can be highly present. Since the restaurants welcome the public in the evening only, the chef will spend a lot of his days on the train and will have to rely more than ever on his executive chefs and his teams. *“The brigades have a superb level of expertise and will be able to keep everything running smoothly,”* he says. Perhaps while in the high-speed TGV train, the chef will find the time to rest and re-read some of his favorite books like Michel Guérard's La Cuisine Gourmande and Alain Chapel's La Cuisine—two books published by Robert Laffont “that are far more than a collection of recipes,” and “are books that have a special place in my heart.”

As the hour of the meal service approaches, the silence and the concentration mount in the kitchen. The customers expect Arnaud Donckelete to surprise and to move them. And how can you surprise a chef who is so utterly devoted and prepared for each meal service? *“To surprise me, you have to be sincere,”* he admits. *“Sincere cooking, done from the heart, will always surprise me.”*



@arnauddonckelete



IDR
MÉA
MI

Un bel assortiment de lieux magiques pour rêver les yeux ouverts... ou fermés.

BIG

ARCADIA, LA NOUVELLE TABLE DU BYBLOS ENTRE TERRE ET MER

118

Arcadia, le nouveau restaurant du Byblos, a trouvé en la personne de Nicola Canuti, l'artisan de sa philosophie, tournée vers le respect de la ressource et la préservation de l'environnement. Produits locaux et circuits courts magnifient une cuisine provençalo-azuréenne riche de couleurs et de saveurs. Saucier de talent, Nicola Canuti met le produit en exergue avec intelligence et sensibilité.



HÔTEL BYBLOS

byblos.com

20, avenue Paul-Signac
83990 Saint-Tropez
04 94 56 68 00

@arcadiasanttropez
[fb.com/ByblosSaintTropez](https://www.facebook.com/ByblosSaintTropez)



GOLFE DE SAINT-TROPEZ



En baptisant son restaurant Arcadia, l'hôtel Byblos renoue avec la légende grecque qui a fait naître Zeus en Arcadie, région imaginaire et réputée pour sa douceur de vivre (le logo du Byblos représente l'enlèvement d'Europe par Zeus). «Nous avons donné carte blanche à Nicola Canuti, un chef d'origine italienne, pour mettre en scène la cuisine du golfe», explique Christophe Chauvin, le directeur de l'hôtel. *Le chef propose une cuisine durable, la cuisine de demain*, poursuit-il en faisant visiter un potager de 300m² dans lequel s'épanouissent tomates, piments, fleurs de courgettes et moult herbes aromatiques parmi lesquelles de la menthe chocolat, de la pimprenelle et du géranium rose «très prisé en pâtisserie et nos glaces pour sa saveur légère de géranium-citronnelle». La cuisine de Nicola Canuti se raconte autour d'un ceviche de sériole, un poisson du golfe à la chair subtile, nappé de sauce chlorophylle et des spaghetti all chittara, des pâtes à l'encre de seiche quelques gambero rosso et rougets bisque aux têtes de crustacés. Le dessert, mis en assiette par le chef pâtissier Yann Odic, décline le chocolat en plusieurs textures, du sorbet à l'espuma. «Nous souhaitons être les acteurs d'un tourisme environnemental, avance Christophe Chauvin. On ne peut plus se contenter de vendre une destination, notre démarche doit être écoresponsable». L'hôtel produit désormais son propre miel «avec une couleur champagne, 100% Byblos», s'amuse le directeur, fier de participer à la protection des abeilles contre le frelon asiatique. Une selle d'agneau - légumes provençaux, jus de sarriette ; un loup de mer en croûte d'herbes - bigorneaux et asperges, bagna cauda, sauce aïoli... Arcadia magnifie une carte cohérente et sincère, célébrant le retour à la terre et la redécouverte de la mer.

119

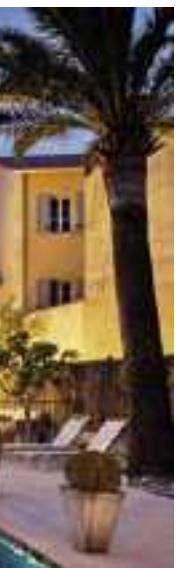
READ IN ENGLISH
P. 233

PAUSE DÉTENTE SOUS LES PALMIERS CENTENAIRES

120



Avant d'ouvrir Pastis Kitchen, nous avons testé toutes sortes de restaurants autour du monde pendant plus de 30ans ! Et de toutes ces expériences, nous n'avons gardé que le meilleur. Nos visiteurs sont accueillis par Guillaume, le prévenant maître d'hôtel. Notre talentueux chef anglais, Nicholas Essex, formé par le chef Raymond Blanc, leur propose une cuisine simple et originale mêlant spécialités anglaise et française. Scotch eggs, saumon mariné au pastis et à la betterave accompagné de fenouil et d'orange, succulent bœuf de l'Aubrac servi avec des frites maison triple cuisson, crème brûlée abricot et lavande ou pavlova à la rhubarbe garnie de crème chantilly... tout ce qu'il cuisine est une pure merveille ! Son pain maison et sa focaccia sont également très appréciés... Et pour accompagner ses plats, nous proposons notre propre sélection de vins de la région et de vins fins à des prix tout à fait raisonnables. »



PASTIS KITCHEN & HOTEL

pastis-st-tropez.com
pastiskitchen.com

75, Av. du Général Leclerc
04 98 12 56 50
Parking du Port

Pastis Kitchen

@pastiskitchensainttropez
fb.com/pastiskitchensainttropez
19.30 - 22.30 7 jours sur 7
reservations@pastiskitchen.com
Formules été 2021
2 plats : 30€ / 3 plats : 36€

Pastis hotel

reception@pastis-st-tropez.com
@pastissttropez
fb.com/pastissttropez



GOLFE DE SAINT-TROPEZ



Août 2005, l'hôtel Pastis voit le jour.
Rénové dans un style provençal pour y proposer dix chambres, le lieu est décoré avec goût et subtilité. Le résultat, chic et simple, sobre et éclectique, est tout simplement unique. Pourtant, on se sent ici comme à la maison.

À l'origine de ce havre de paix en plein cœur de Saint-Tropez : John et Pauline Larkin, autrefois dirigeants d'un célèbre cabinet de design londonien et qui ont décidé il y a 16 ans d'adopter la French way of life dans ce qu'elle a de meilleur en rachetant un vieil hôtel pour le façonner à leur image et y disséminer leur amour de l'art et du design. Prolongement de l'hôtel, le restaurant Pastis Kitchen ouvre en 2019. Le London style y est à l'honneur. Au milieu des palmiers centenaires, des figuiers et des citronniers, la vue sur la piscine est somptueuse, on s'assoit sur les adorables chaises Fermob, on se détend et on prend le temps sur un air de jazz dans la douceur du soir. "It's an interesting place for interesting people*" résume John, mais Pastis est en fait bien plus qu'un lieu "intéressant", c'est un véritable petit paradis sur Terre où il fait bon manger, dormir... et se laisser vivre.

* un lieu intéressant pour des gens intéressants.

READ IN ENGLISH
P. 233

UN VILLAGE DE NATURE SUR LA PLAGE

122

Comme une parenthèse hors du temps, ce village de Tiki-huttes tout confort offre des vacances sur-mesure. Au menu : du sport, des restaurants, un bar, une plage, des palmiers et la liberté de lézarder au soleil ou de visiter la région. Nouveauté cette année : les Tiki lounge, des bungalows pour vivre comme chez soi avec des prestations hôtelières de luxe.



KON TIKI riviera-villages.com/Kon-Tiki

Plage de Pampelonne
4363, route des Plages
83350 Ramatuelle
04 94 55 96 96

@lekontiki
fb.com/lekontikiresort



GOLFE DE SAINT-TROPEZ



C'est un village de pleine nature composé de 335 huttes, aménagées à la façon de bungalows, avec du bois, du bambou et des toits de paille. C'est une bulle hors du temps dans laquelle boutiques, spa, commerces de bouche et un petit supermarché proposent une expérience unique. "Avec 300 mètres de front de mer sur la plage de Pampelonne, Kon Tiki est idéalement situé et assure un temps de villégiature tout confort à ses hôtes" explique Alexandre Sommereisen, en charge du site. On vient à Kon Tiki pour se reposer mais également retrouver son énergie avec des séances de sport à la carte et une palette d'activités pour tous les âges. "Nos concierges vous proposent également des visites guidées de Saint-Tropez, des spots à visiter dans le Var et de bons petits restos où réserver dans les environs" poursuit Alexandre Sommereisen. Des familles, des jeunes couples, des bandes d'amis vivent ici leurs vacances sur-mesure, dans des Tiki-huttes pensées comme des appartements en totale autonomie. Cent-cinquante personnes veillent au confort de tous dans un village très sécurisé où plusieurs restaurants à thème et un bar à cocktails cohabitent. Symbole de la philosophie Kon Tiki, le directeur pointe les Tiki lounge, des huttes avec chambres, cuisine et salle de bain accompagnées d'un service hôtelier avec ménage quotidien, vitrine du bien-être à Kon Tiki. "Chaque bungalow jouit d'une piscine privée ou d'un spa de nage avec literie haut de gamme, télévision dans chaque pièce, machine à glaçons, mini bar et cave à vins". Ces séjours haut de gamme, sans contrainte, dans un site sûr et naturel, ne sont pas pensés pour être vécus en autarcie mais plutôt comme une formule à la carte permettant à chacun de vivre la vie du golfe selon ses envies...

123

UN VILLAGE DANS LA JUNGLE

124

On séjourne ici dans des huttes de grand confort comme un Robinson Crusoé dans une forêt luxuriante et fleurie. Plusieurs restaurants, un bar à cocktails, une boutique et un service de conciergerie jouent la carte du service haut de gamme où tout est fait pour que les vacanciers passent des séjours inoubliables.



LA TOISON D'OR

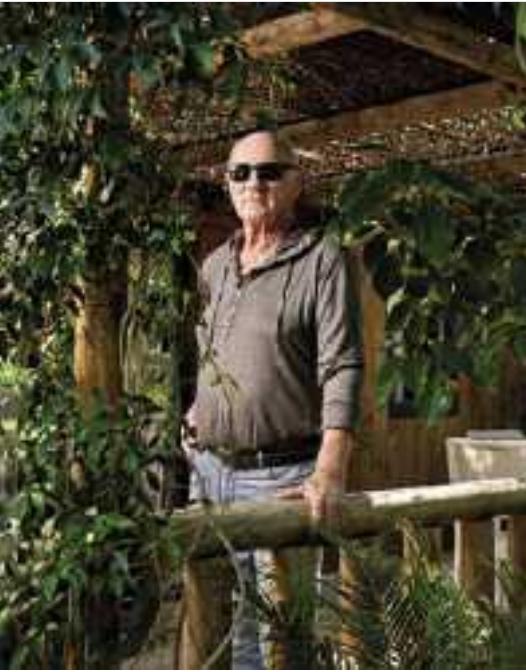
riviera-villages.com/Toison-d-Or-Resort-Spa

Route des Tamaris
83350 Ramatuelle
04 94 79 83 54

@latoisondor
fb.com/toisondor officiel



GOLFE DE SAINT-TROPEZ



La Toison d'Or est un village de vacances pensé comme un paradis de nature, entre le sable de la plage de Pampelonne et les vignes de Ramatuelle. Ici, palmiers, lauriers et bougainvilliers ont été plantés par milliers pour créer un monde luxuriant, comme une évocation du paradis originel. On vient ici pour des séjours en couple, en famille ou entre amis pour des vacances "*illes, simples et proches de la nature*" explique Sandor Schneider. "J'ai, un jour, voyagé avec un professionnel du tourisme à qui j'ai demandé quelles étaient selon lui les vacances idéales et il m'avait répondu : - Des baraques en bois en bord de mer". Et c'est là que j'ai mesuré la pertinence du concept", poursuit Schneider. Depuis les années 1960 qui ont salué l'avènement de la Toison d'Or, chaque été apporte son lot de nouveautés, "afin que nos hôtes aient toujours envie de revenir". Une piscine, un spa, une pataugeoire mais également une boutique, des bars et restaurants... Tout est pensé pour le confort des vacanciers et leur permettre de vivre des séjours joyeux et épanouissants. Du Café Flora, restaurant familial, à la Playamigos, plébiscitée pour ses apéros au soleil couchant dans une ambiance sunny-chic, sans oublier le glamour du Shellona, toutes les ambiances cohabitent en harmonie. "Nous proposons également un service de conciergerie, des animations sportives et l'accès à une salle de sport, poursuit Sandor Schneider. Notre clientèle européenne, se compose de familles fidèles, des clients qui viennent depuis des décennies" assure-t-il. Avec l'assurance de vivre des étés nourris de multiples surprises, la Toison d'Or répond aux exigences de Sandor Schneider : - *L'ordinaire ne doit pas s'installer dans les yeux de nos clients*".

125

UNE MAISON, UN ESPRIT DE FAMILLE

126

C'est un hôtel cocon, une adresse en centre de village qui, année après année, retrouve ses clients devenus amis. On vient ici pour la chaleur de l'accueil, les prestations de grand standing et l'ambiance familiale qui y règne. Un restaurant sera créé l'an prochain, pour célébrer les 50 ans de cette institution.



HÔTEL DES LICES

hoteldeslices.com/fr

10, avenue Grangeon
83990 Saint-Tropez
04 94 97 28 28

@hoteldeslices/
fb.com/hoteldeslices



GOLFE DE SAINT-TROPEZ



Les générations passent, l'amitié et la fidélité restent », telle pourrait être la devise de cet hôtel fondé en 1972 par Odette Scagliola. « Au départ, il y avait une maison de famille et Odette recevait beaucoup d'amis à tel point que l'idée d'acheter un terrain recouvert de vignes, derrière la place des Lices, pour fonder un hôtel s'est imposée » se remémorent Clément, son petit-fils, et Sandie, son épouse. Dans cette maison, tous les codes de l'hôtellerie sont respectés « mais il y a un supplément d'âme et un lien d'amitié qui se nouent avec les clients qui reviennent chaque année et sont très attachés à la famille » relate Sandie. « Beaucoup réservent d'une année sur l'autre, pour être sûrs de retrouver d'autres clients devenus des amis et leur chambre attitrée ». Côté déco, c'est Véronique, la maman de Clément, qui a signé le style des quarante chambres, trois maisons et autant d'appartements avec l'aide de Sandie. Clément et son frère Maxime dirigent l'hôtel avec un sens partagé du détail et des relations harmonieuses. Les deux frères se souviennent de Gilles, leur papa qui était « l'âme de l'hôtel, il était au bar et discutait avec tout le monde, c'est lui qui nous a transmis le goût de l'accueil ». Le chef, Romain Ferrere, un ami d'enfance de Clément, gère la carte du room-service et la restauration en bord de piscine. En soirée, ses « assiettes de partage » autour des sashimi, tataki et autre pièce de black angus font l'unanimité. « L'an prochain, nous ouvrirons un restaurant en bord de piscine, ce qui donnera l'occasion de célébrer les 50 ans de l'hôtel » annonce Clément. Pour l'heure, les cinq petits-enfants de la famille ont déjà pris leurs marques dans l'hôtel et certains rêvent à haute voix d'y travailler un jour. Les générations passent...

127

READ IN ENGLISH
P. 234



EX
RIEN
CE

BIG

Un ensemble de bons plans
pratiques ou insolites que l'on
a toujours plaisir à partager.



Christophe Bricard a pris cent chemins de traverse et découvert mille facettes de notre vaste monde avant de poser ses valises à Lourmarin, où se trouve aujourd’hui son atelier. De ses voyages, il a gardé des images, des couleurs et des merveilles dans un coin de son âme.

Autrefois vagabond céleste, il est aujourd’hui artiste décorateur, aguerri à diverses techniques : ferronnerie, peinture décorative, ébénisterie, sculpture. L’ingénierie ne lui fait pas peur, les challenges techniques non plus. Il y a 16 ans, il a fait breveter un système magnétique d’accrochage de meubles supportant de lourdes charges sans altérer l’intégrité d’un mur et permettant de réaliser des agencements modulaires évolutifs. Exploration de la matière, réflexion sur la lumière, savoir-faire de la construction, vision du décorateur, le travail de Christophe est subtil, singulier, nourri en permanence par son œuvre artistique.



« Avant de me mettre au travail, je m’imprégne du lieu et je vais chercher les attentes profondes de ceux qui y habitent. La relation humaine compte beaucoup pour moi. J’utilise une large palette de matériaux : bois, roches, métaux, verre, cuir et pierres semi-précieuses... Je termine actuellement un ensemble mobilier pour une maison à Saint-Tropez : table basse en albâtre, console, socles de sculptures, buffets à tiroirs laqués, bibliothèque... J’aime quand les projets sortent de l’ordinaire, je suis par exemple en train de “bijouter” un arbre. Il s’agit d’un chêne vert mort sur pied que je transforme en objet décoratif précieux. J’ai effectué un brûlage par le bas, une dorure par le haut, et j’ai placé au centre un mobile en bronze avec un cristal de roche taillé par des moines, ceux destinés au sommet des pagodes birmanes. »

LA TECHNIQUE DE L’ARTISAN, L’ÂME DE L’ARTISTE



**CHRISTOPHE
BRICARD**
artokio.fr

contact@artokio.fr
06 84 54 47 20

LA PASSION DU BOIS



132



133

Le bois, et un peu plus... voilà une devise qui sonne comme une promesse. Et c'en est une : celle d'une créativité élégante, d'une originalité respectueuse de la matière, d'un charme unique et atypique. Car dans l'équipe de menuisiers ébénistes réunis au sein d'Atmana autour de Claude Avignon, on aime créer des choses qui sortent de l'ordinaire. Les deux ateliers de l'entreprise, situés à Cogolin, sont des creusets d'idées où l'imaginaire occupe une place de choix. Chacun des collaborateurs apporte son empreinte, et tous partagent une même passion, celle du bois. Le résultat est toujours extraordinaire, qu'il s'agisse de concevoir une maison dans son ensemble, un pool house, un deck, de dessiner un meuble, des escaliers ou une chaise en bois flotté... Vous l'aurez compris, on ne vient jamais chercher l'expertise d'Atmana par hasard.

Le bois est un matériau noble qui permet des réalisations chaleureuses. Chez Atmana, nous ne travaillons pas uniquement les planches, mais des arbres entiers. Nous utilisons toutes les caractéristiques du bois, ses couleurs, ses formes, ses défauts, sa force. Ça n'est jamais inerte, le bois. Ça se voile, ça craque, ça a un tempérament, si on ne l'accepte pas, ça ne fonctionne pas. Nous utilisons des essences régionales, le châtaignier, le chêne, l'acacia, le douglas, mais aussi exotiques, intéres-

santes pour leur résistance. J'ai commencé seul il y a 30 ans et petit à petit, je me suis entouré de menuisiers-ébénistes qui n'ont pas reçu de formation, mais ont appris le métier chez Atmana. Ils sont maintenant capables de faire des choses extraordinaires. Je crois beaucoup à l'émerveillement et à la liberté de création, que l'apprentissage meurtrit un peu parfois. Je crois aussi à la transmission des savoirs, au partage. J'estime que les secrets les mieux gardés sont ceux que l'on donne à tout le monde. »



ATMANA
atmana.fr

06 11 63 80 60
c.avignon@wanadoo.fr



134



HABITER L'ARCHITECTURE, TRANSMETTRE LE PATRIMOINE



135

“Collection”: objets rassemblés pour leur valeur documentaire, esthétique et pour leur rareté. **“Architecture de collection”**: agence immobilière créée en 2007 proposant des habitations des XX^e et XXI^e siècles, prestigieuses par leur signature ou leur style. Villas d’architectes, ateliers d’artistes Art Déco, maisons organiques, appartements de style... le catalogue est éblouissant, porté par une équipe d’experts fonciers et d’historiens de l’art et de l’architecture hors du commun. Depuis janvier, un bureau marseillais développé par Noël Castinel permet de promouvoir l’offre de l’agence sur la région sud. Des conférences et cours privés sont également proposés aux particuliers ou aux entreprises pour approfondir des sujets d’architecture passionnantes... autour d’intervenants passionnés.

Acheteurs, négociateurs, propriétaires, nous avons tous en commun la volonté de valoriser un patrimoine architectural unique. En 14 ans, nous sommes devenus la référence pour assurer sa transmission. Mais nous contribuons également à écrire l’histoire du patrimoine de demain, notamment avec le prix Archinovo, créé pour récompenser de jeunes créateurs de maisons contemporaines en France. L’ouverture de l’agence marseillaise était devenue nécessaire : notre région regorge d’architectures modernes et contemporaines. On compte de très belles pépites architecturales du Var jusqu’à la Côte d’Azur et nous avons accès à de vraies merveilles, des villas de très grandes signatures, comme la Villa Dollander des frères Prouvé au Lavandou, les maisons d’André Lefèvre-Devaux, des habitations dans la Frontale de Jean de Mailly sur le port de Toulon, d’autres à Marina Baie des Anges à Nice ou encore des villas de Maurice Sauzet dans l’arrière-pays varois. L’architecture de vacances n’est pas en reste avec les maisons du domaine de Beauvallon à Grimaud, l’emblématique “Latitude” à Saint-Tropez (Georges-Henri Pingusson), le village du Merlier à Ramatuelle (l’atelier de Montrouge) ou encore les résidences “Katikias” à Bandol (Jean Dubuisson)... »





136



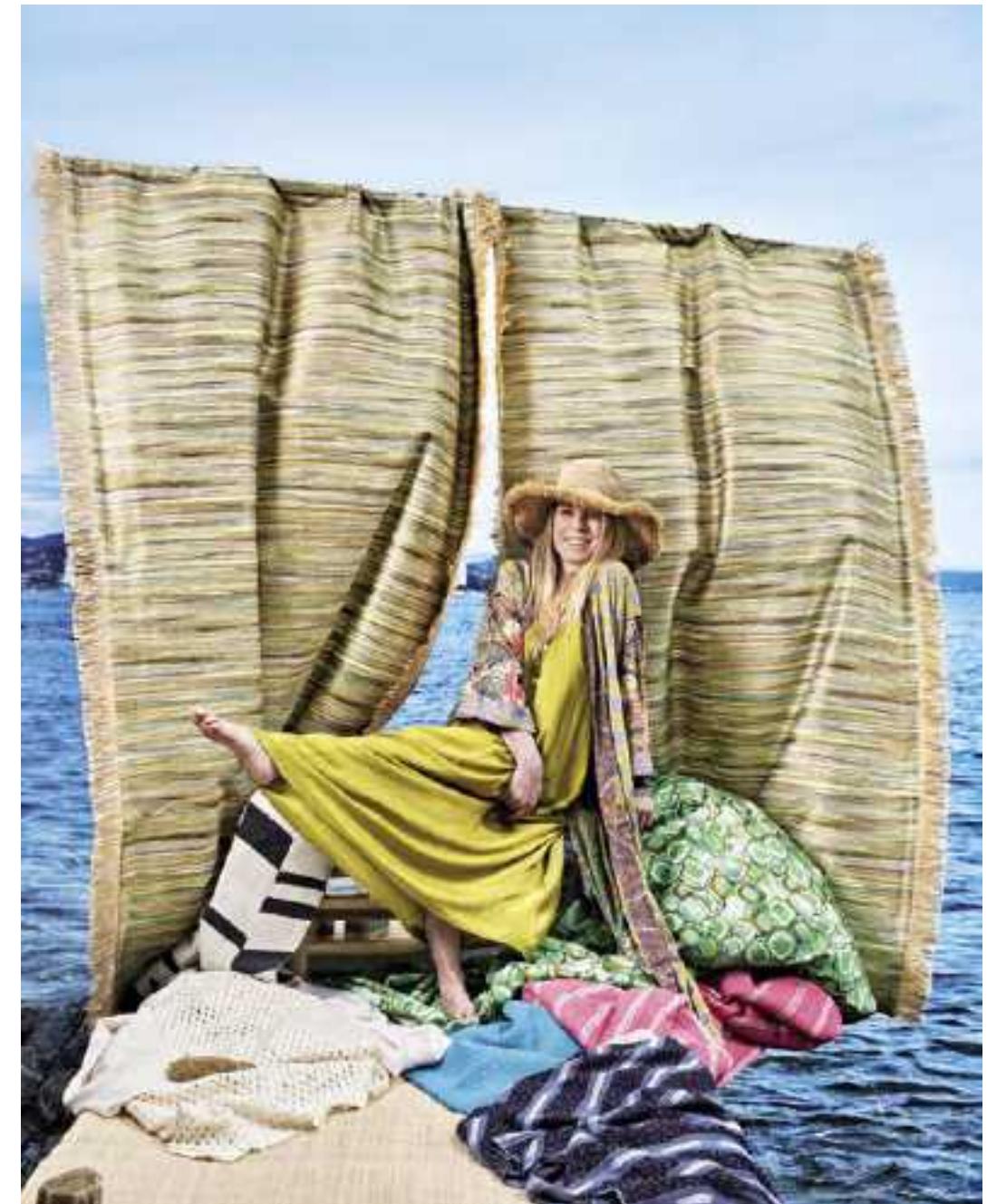
Villas, hôtels, boutiques, yachts... quand on lui confie un espace, elle le sublime avec élégance. Mais Audrey – alias Camille Jardin – emploie aussi son âme créative à la confection de ses propres vêtements et accessoires.

Ses expériences au sein de grandes maisons françaises (Dior, Lolita Lempicka...) et new-yorkaises (Nicole Miller, Calypso...) ont affiné son savoir-faire. Son intuition et sa sensibilité ont fait le reste. Depuis 2002, elle a créé sa marque, Camille Jardin, et mène en parallèle de multiples projets de décoration, de Saint-Tropez à Megève en passant par Marseille, Paris et Formentera... Au cours de ses voyages, elle croise des artisanats précieux qu'elle utilise et valorise. Perfectionniste, elle s'entoure de partenaires raffinés et d'éditeurs prestigieux qu'elle présente dans son atelier showroom : Élitis, Pierre Frey, Nobilis, Dedar, Romo, Larsen, Casamance, Elsen and Son, Limited Edition, Toulemonde Bochart, Ligne Pure, DCW éditions...



J'ai eu la chance de grandir dans un milieu créatif et artistique. Camille, mon grand-père, était un critique d'art reconnu, proche de grands peintres comme Kisling, Louis-Mathieu Verdilhan ou encore Dali... Babeth, ma maman, travaillait dans la création de vêtements. Tous les deux m'ont transmis leur savoir-faire et l'envie de créer. J'ai fait une école de mode, remporté les premiers prix de nombreux concours et j'ai eu envie de relever chaque fois de nouveaux défis. Ma marque porte le prénom de mon grand-père et le nom de jeune fille de ma maman : Camille Jardin. Elle me permet de concrétiser mes rêves. Je travaille par exemple actuellement sur une collection capsule en ligne avec un concept novateur qui sera l'aboutissement de plusieurs années d'expériences et de savoir-faire. Mais je réalise aussi les rêves des autres en décoration intérieure et extérieure. Je me laisse guider par les lieux. Chaque endroit a son propre ADN qu'il faut savoir déceler. Dans chaque projet, je recherche l'élegance dans sa simplicité, avec toujours une pointe de fantaisie.»

UN TALENT À LA HAUTEUR DE VOS RÊVES



137



CAMILLE JARDIN
camille-jardin.com
@camillejardin_off

Audrey Jaillardon
06 10 14 35 73
info@camille-jardin.com



Tropézien depuis toujours, Fabien de Labarre – que tous les villageois connaissent mieux sous le surnom de Fabio – a suivi un beau cursus sportif et a même failli devenir sportif de haut niveau. Inutile de dire donc, que les challenges ne lui font pas peur.

Après 15 années passées l'été aux Caves du Roy et l'hiver à enseigner le ski, il décide de lancer sa propre activité de gestion de propriétés en 2006. Depuis, la société a acquis une belle réputation et il n'est pas rare de croiser l'une de ses camionnettes "Fabio Home Services" dans les rues de Saint-Tropez ou de Ramatuelle, en route vers les villas dans lesquelles ses équipes interviennent. Gestion, bricolage, peinture, ménage, courses, home staging, suivi de travaux... le panel des interventions est large. Les plus grandes forces de Fabio pour répondre à toutes les demandes : un joli répertoire de professionnels tous corps de métier et une capacité à réagir très vite.



J'e suis dans une recherche permanente d'amélioration. Je sais où je veux aller et comment je veux travailler. J'ai commencé seul à faire du bricolage dans les villas tropéziennes et de fil en aiguille, je me suis entouré d'une équipe compétente à laquelle j'inclus le goût du travail... et du travail bien fait ! Je connais tous les détails de chaque maison. J'ai un rôle-clé d'intermédiaire entre eux et les entreprises de travaux. Lorsqu'un client m'appelle, j'ai une vision précise de ce qu'il souhaite et je peux faire tout de suite appel au collaborateur qui sera le mieux à même d'y répondre. Certains propriétaires nous font confiance depuis l'ouverture de l'agence, c'est une belle récompense pour tout le travail fourni depuis la création de Fabio Home Services... »

SERVICE PREMIUM POUR RÉSIDENCES SECONDAIRES



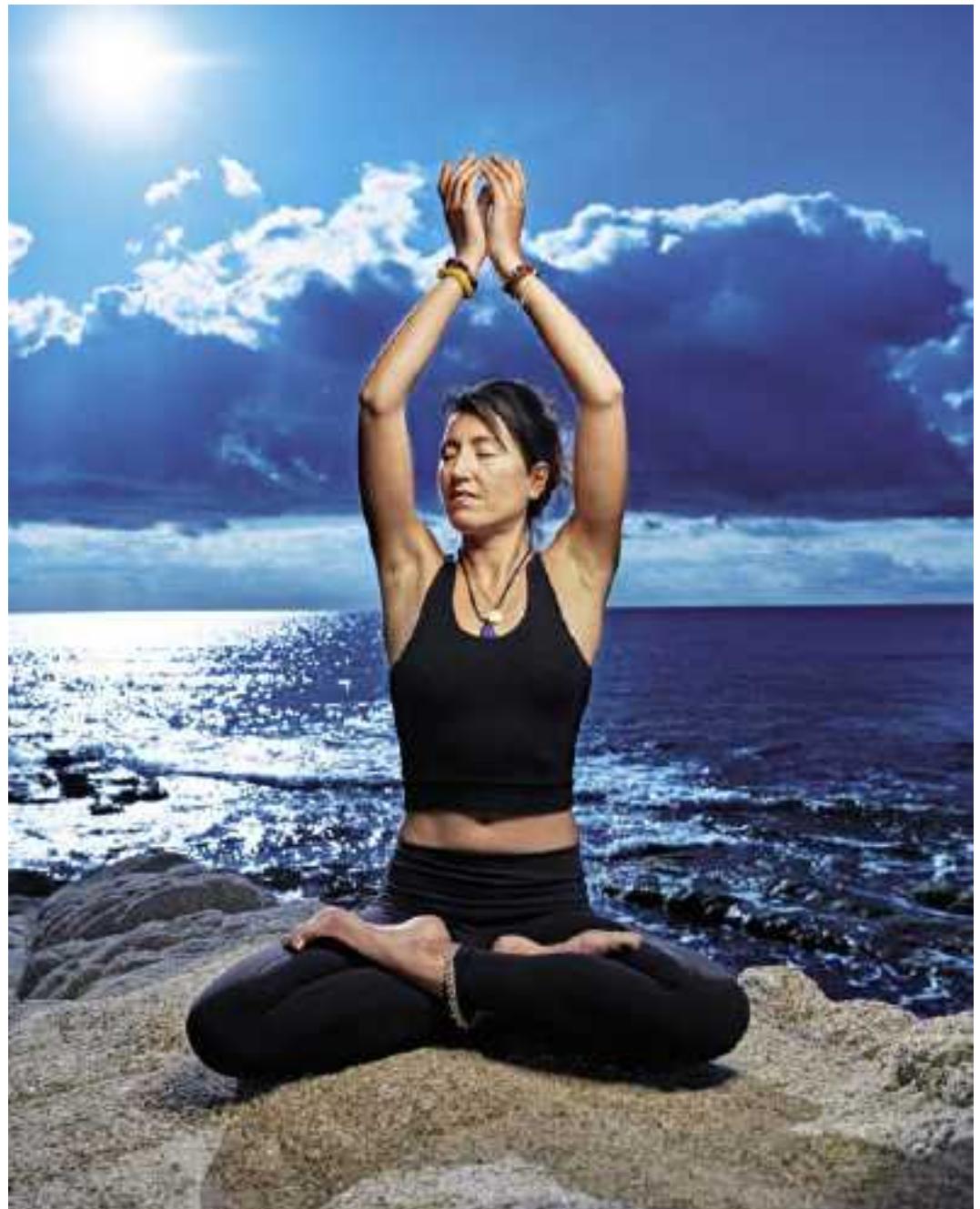
FABIO HOME SERVICES
fabiohomeservices.com

Gestion et entretien
de résidences secondaires
Saint-Tropez / Ramatuelle

fabio@fabiohomeservices.com
06 08 84 83 54

BIEN-ÊTRE HOLISTIQUE À DOMICILE

140



ORÉLIE
holisticwellness-therapy.com

Massages, yoga et thérapies holistiques
à domicile
06 48 71 40 20

@Orelie.holisticwellness
fb.com/Orelie Therapist Holistic



141

Peu importe la technique pourvu qu'on ait le bien-être... voilà qui résume bien l'accompagnement proposé par Orélie. Dans tout le golfe de Saint-Tropez, elle dispense son savoir-faire à domicile, dans les yachts, les hôtels et même sur la plage de Pampelonne, au club Les Palmiers. Que l'on fasse appel à elle pour un massage sportif ou relaxant, un cours de yoga en face à face, un mal-être de fond ou une douleur dorsale, la thérapeute agit toujours sur la globalité, mettant en lien physique, mental et spirituel. Car pour elle, les "maux" ne sont que des "mots" somatisés. Pour personnaliser ses soins et proposer des accompagnements en coaching mindset afin de dépasser les blocages, la jeune femme multiplie les formations en techniques de relaxation et en coaching prenant en compte les nouvelles avancées en physique quantique et en neurosciences appliquées.



Ces dix dernières années, j'ai beaucoup voyagé et mes séjours ont chaque fois été des voyages intérieurs. Je suis allée dans des ashrams en Inde, je me suis initiée aux thérapies du corps et de l'esprit (cupping therapy, méditation), j'ai passé mon diplôme de professeure de yoga, découvert le shamanisme au Pérou, j'ai suivi plus récemment des formations en sonothérapie et en kobido (lifting naturel japonais)... Je peux donc choisir les méthodes les plus appropriées : soin bien-être, drainage brésilien ou plus thérapeutiques (médecine énergétique, médecine chinoise ou ayurvédâ, énergie reiki, travail sur les méridiens...). Je m'adapte à la personne, à son énergie. Je suis là pour accompagner sur le chemin de la guérison. J'envisage d'ouvrir un centre thérapeutique dédié à la thérapie holistique et quantique avec cours de yoga, massages, méditation, coaching et soins alternatifs... Car il me semble qu'aujourd'hui, nous ne pouvons plus séparer le scientifique et le spirituel, ils sont complémentaires et la fusion des deux sera primordiale dans le nouveau monde qui se met en place pour permettre à chacun de trouver l'équilibre. »

READ IN ENGLISH
P. 235

LES PLUS BEAUX MOMENTS SONT CEUX PARTAGÉS



142



143

Et si la vie devenait une succession de moments délicieusement inoubliables ?
Instants suspendus dans une villa sur les hauteurs de Mykonos. Vacances féériques dans un domaine au milieu des lavandes du Luberon. Retrouvailles enchantées entre amis dans un lodge perdu sur un territoire sauvage de Corse. Escapade en amoureux dans une cabane de luxe posée sur une plage déserte de Formentera. Anniversaire de mariage dans un château à quelques encablures de Deauville... Et si chaque fois, tout n'était que perfection, calme et volupté ?
Ce doux rêve, Le Collectionist a décidé d'en faire sa mission. Dans sa collection : 1500 demeures d'exception dans plus de 20 pays et des concierges aux petits soins pour vous construire un voyage sur mesure, vous garantir des services de standing et vous faire vivre les plus fabuleuses expériences.



Les retrouvailles en famille, les grandes tablées entre amis, les moments privilégiés, sont plus que jamais nécessaires. Permettre aux clients de passer les plus belles vacances de leur vie est donc une proposition qui prend aujourd'hui tout son sens. Ce magnifique challenge motive chaque jour nos équipes et nous pousse à ne proposer que le meilleur. Chaque destination est choisie pour ses attraits naturels et culturels, son charme, son climat. Chaque location est unique par sa situation, son architecture, sa décoration. Nos standards de sélection sont très stricts avec un niveau de qualité élevé. Pour chaque destination, une équipe de conciergerie locale peut organiser sur mesure l'ensemble du séjour, apporter des conseils personnalisés et se tient prête à trouver des réponses aux demandes les plus pointues. Virée en voiture de collection, balade en chiens de traîneau, stage œnologique, vol en montgolfière... Le Collectionist propose également un catalogue d'expériences hors du commun pour permettre à chacun de se fabriquer des souvenirs inédits. »



LE COLLECTIONIST
lecollectionist.com

3, rue Beauvau
 13001 Marseille

126, rue de Provence
 75008 Paris

01 73 03 02 02
 @lecollectionist

CHANTIERS ENCHANTEURS

144



**ESPACE
SERVICE TP**
Sébastien Basso

06 72 63 13 93
sebastienbasso@groupe-basso.com



145

Quand un métier devient passion, le travail bien fait est un objectif de tous les instants. Peu importe la taille du projet, le montant, les délais... l'entreprise Espace Service TP répond à toutes les missions qui entrent dans ses compétences. Son dirigeant, Sébastien Basso, a aiguisé son sens du chantier quelques années avant de reprendre l'entreprise en 2017. Chef d'équipe, chef de chantier, chauffeur d'engin, chauffeur poids-lourd, maçon, manœuvre, il sait s'entourer en interne des meilleurs savoir-faire. Autre atout : la rapidité d'intervention et d'exécution, garantie par d'importants moyens matériels et notamment un parc de machines conséquent.



Nous avons la chance de participer à des projets d'exception, qui sortent vraiment de l'ordinaire, qu'il s'agisse de terrassements, de démolitions, de travaux de voiries et réseaux divers, d'opération d'enrochement ou de relevage... Aucun chantier n'est jamais identique au précédent, c'est vraiment très motivant. Nous ne refaisons jamais deux fois la même chose. C'est agréable aussi de voir que les architectes nous font confiance. Nous travaillons ensemble et nous sommes là pour aboutir, avec eux, au meilleur résultat possible. Le client a ses attentes et nous devons écouter, nous adapter, faire au mieux pour atteindre les objectifs fixés dans les temps. Pour nous, ce qui compte, c'est cette finalité. Trouver les meilleurs moyens pour y arriver, c'est notre rôle. Les collaborateurs qui travaillent pour Espace Service TP sont avec moi depuis le début, j'ai une entière confiance en eux. Tous, nous avons ce soin du détail, cette passion pour notre métier, cette envie de bien faire pour satisfaire le client.»

READ IN ENGLISH
P. 235



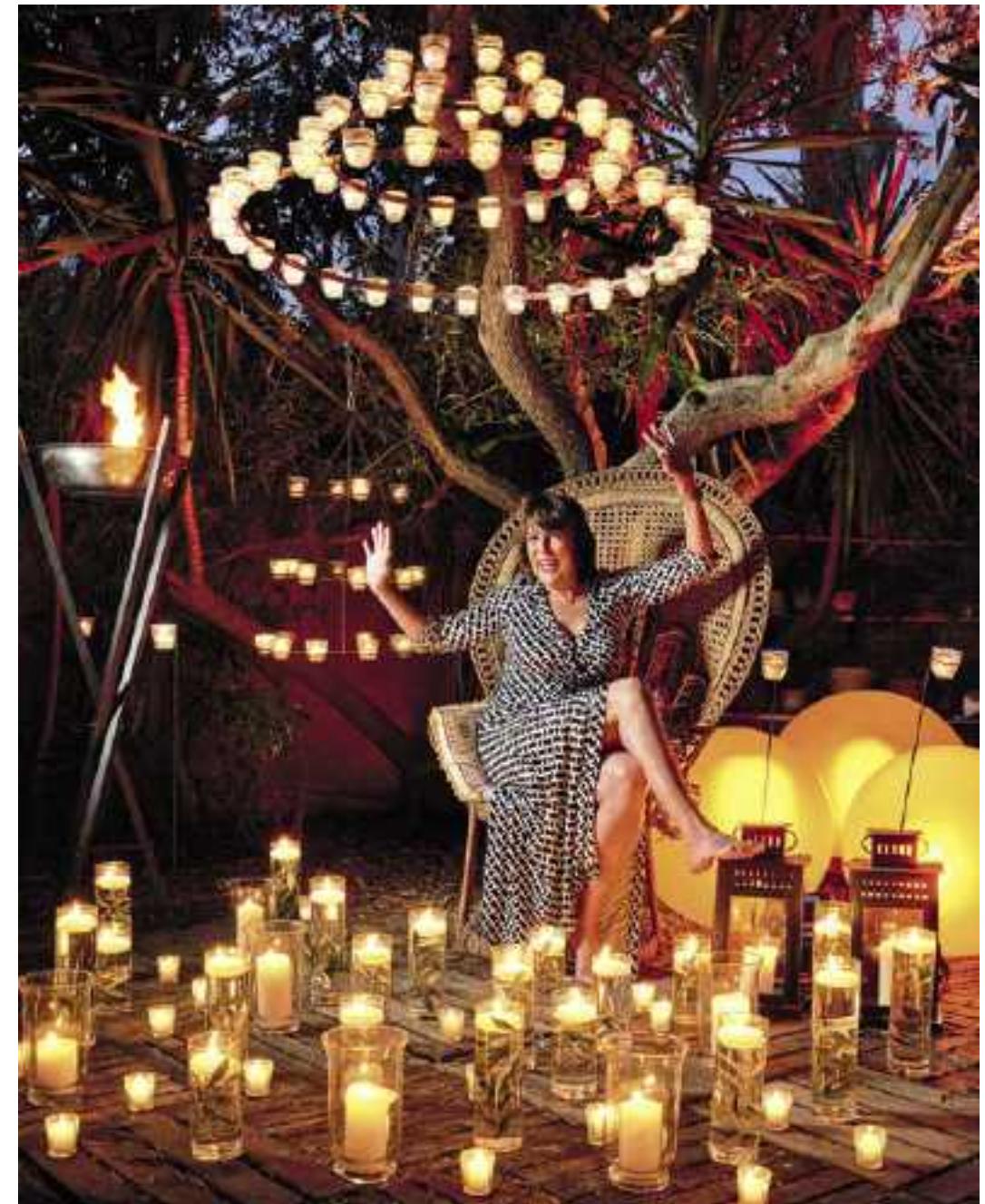
Il suffit parfois de faire un vœu pour qu'il se réalise... à condition de le chuchoter à la bonne oreille, celle de Marie-Hélène Boiteux. Avec cette virtuose de la fête, rien n'est inaccessible. Qu'il soit organisé à la maison, dans le jardin ou sur la plage, autour de Saint-Tropez, aux États-Unis, en Finlande ou ailleurs, chaque événement doit être unique, qu'il s'agisse d'un dîner pour deux personnes ou d'une réception en rassemblant plus de 600. Pour créer de l'inédit, Marie-Hélène peut compter sur une équipe experte, un carnet d'adresses bien rempli et plus de 30 ans d'expérience. Logistique, traiteur, fleurs, musique, tout est pensé et orchestré au millimètre, rien n'est laissé au hasard. Et chaque fois, la magie opère...



Il n'y a rien de plus beau que de créer un jour et de tout défaire le lendemain. Mettre en scène, décorer, faire en sorte que tout soit parfait pour offrir quelques heures d'exception, c'est grisant ! Au début, je suis seule avec un client, un lieu et un rêve. Mon rôle est de donner vie à ce rêve. Je veux que tout soit irréprochable, je ne travaille qu'avec des prestataires que je connais bien, en qui j'ai entièrement confiance. L'art de la fête, c'est que chacun exerce son métier de manière exemplaire, je suis là pour y veiller.

Il faut une gestion sans faille et beaucoup de rigueur, un grand sens de l'anticipation. 200 personnes sont attendues ? Je sais qu'il faudra prévoir un parking et une navette. Il y a des voisins autour de la villa ? Il faudra les prévenir à l'avance... Mon quotidien, c'est de répondre aux demandes les plus extravagantes. Il m'est arrivé d'organiser une soirée en deux jours ! La fatigue et les nuits blanches ne me font pas peur, et quand les invités arrivent, que je les entendis s'émerveiller, alors je suis heureuse.»

QUE LA FÊTE COMMENCE !



FÊTE LA FÊTE
Marie-Hélène Boiteux

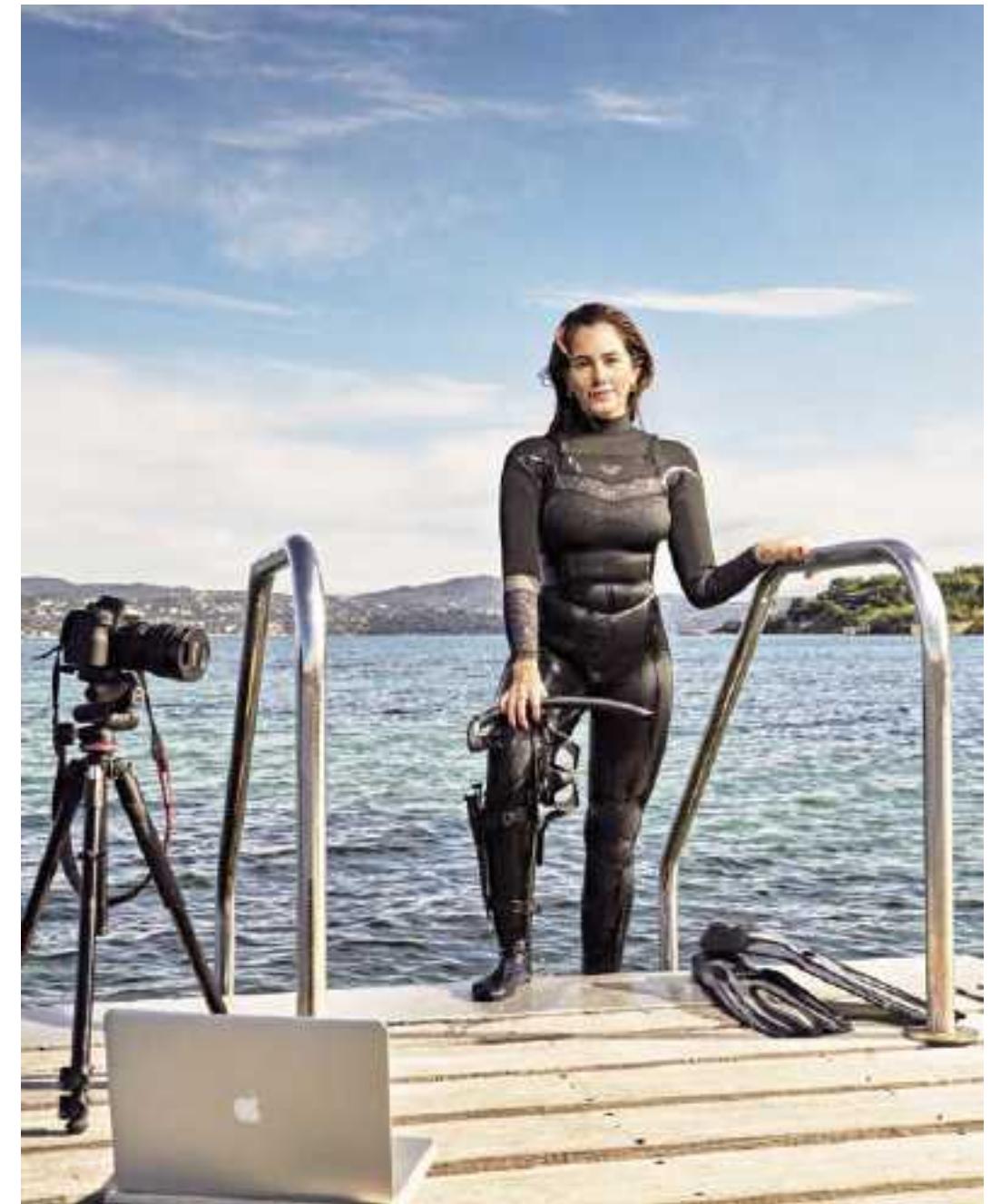
04 94 97 53 09
fete-la-fete@wanadoo.fr



148

149

LUCIANA FRANCALANCI



C'est entre Milan et Paris que Luciana Francalanci s'est formée au stylisme, à la photographie et à la stratégie de communication et de marque.

Après un passage par les plus grandes maisons - Christian Dior, Tara Jarmon, Elie Saab – elle pose ses valises et son ordinateur à Saint-Tropez pour y ouvrir son studio de communication visuelle. Avec son professionnalisme intransigeant et son perfectionnisme à toute épreuve, cette stratégiste créative soigne les images de marque, renforce les identités et accompagne les clients dans le développement de leurs projets. Conception graphique, branding, packaging, photographie culinaire et architecturale, communication digitale, gestion des réseaux sociaux et développement du produit... sa boîte à outils, bien remplie, s'adapte aux demandes les plus diverses venues du golfe de Saint-Tropez, du Pérou, d'Australie ou d'ailleurs.



Tout commence par la stratégie, essentielle pour permettre à une entreprise de se distinguer de ses concurrents. J'étudie le marché avant de me lancer et, pour proposer des éléments créatifs cohérents, je veille à bien cerner la personnalité de la marque, ses objectifs, mais aussi à parler la même langue que mes clients. Pour partir sur de bonnes bases, je présente des moodboards composés de différentes sources graphiques.

Artisans, architectes, décorateurs, restaurateurs, pâtissiers, entreprises locales ou internationales, boutiques, grandes maisons ou entrepreneurs... tout m'intéresse ! Le dessin, la photo, les couleurs, la typographie, tout est connecté pour structurer l'image de marque... Mes créations sont souvent liées aux plantes, à la mer, à la nature... La simplicité et l'harmonie d'image, voilà ce que je cherche chaque fois à obtenir. »



**LUCIANA
FRANCALANCI**
lucianafrancalanci.com

06 10 64 24 65
info@lucianafrancalanci.com
[@lufrancalanci](https://www.instagram.com/lufrancalanci)



150



©studio014

Ils se disent "hyper spécialistes du courant faible", mais Julien Fresia, Caroline Lannoy et leurs équipes sont en réalité bien plus que cela. Ce sont de véritables magiciens, qui savent offrir le meilleur de la technologie et l'intégrer harmonieusement dans un habitat.

Spécialisés dans les solutions techniques très haut de gamme, ils ont mille compétences et mille solutions pour réaliser les rêves les plus fous et répondre aux contraintes les plus complexes. À la fois intégrateurs audio et vidéo, experts réseau, spécialistes des systèmes de sécurité, de pilotage et de supervision de la maison, ils ont mis en place dans leurs locaux un incroyable échantillon de leur savoir-faire allant de la salle de cinéma aux systèmes audio pour l'extérieur en passant par les enceintes invisibles, le vidéo projecteur à ultracourte focale et l'espace de réunion avec solutions de visioconférences...

READ IN ENGLISH
P. 236

« Nous trouvons des solutions quel que soit le contexte, mais il est important de comprendre que plus notre travail est associé à celui des architectes et des électriciens en amont d'un chantier, plus ces solutions sont intéressantes. Quand on s'y prend trop tard, les possibilités sont plus limitées. Si nous avons décidé de tester dans nos locaux certaines installations, c'est pour aider nos clients à se projeter. La salle de cinéma est particulièrement bluffante : ils en ressortent avec l'impression d'avoir un rêve d'enfant à portée de main. »

Julien

J'ai recroisé la route de Julien en 2007, après des études d'ingénierie d'affaires. Nous étions au collège et à l'IUT ensemble, mais nous nous étions perdus de vue. Depuis, nous ne nous sommes plus quittés et nous développons ensemble de nouvelles solutions. C'est ce qui me plaît dans ce métier, ce challenge permanent. Pour proposer des choses inédites, nous sommes toujours en veille et notre bureau d'études intégré nous permet d'inventer ce qui n'existe pas déjà et de développer des systèmes sur-mesure, ce qui est toujours très apprécié de notre clientèle. »

Caroline

LA TECHNOLOGIE DANS LA MAISON : L'AVOIR SANS LA VOIR



151

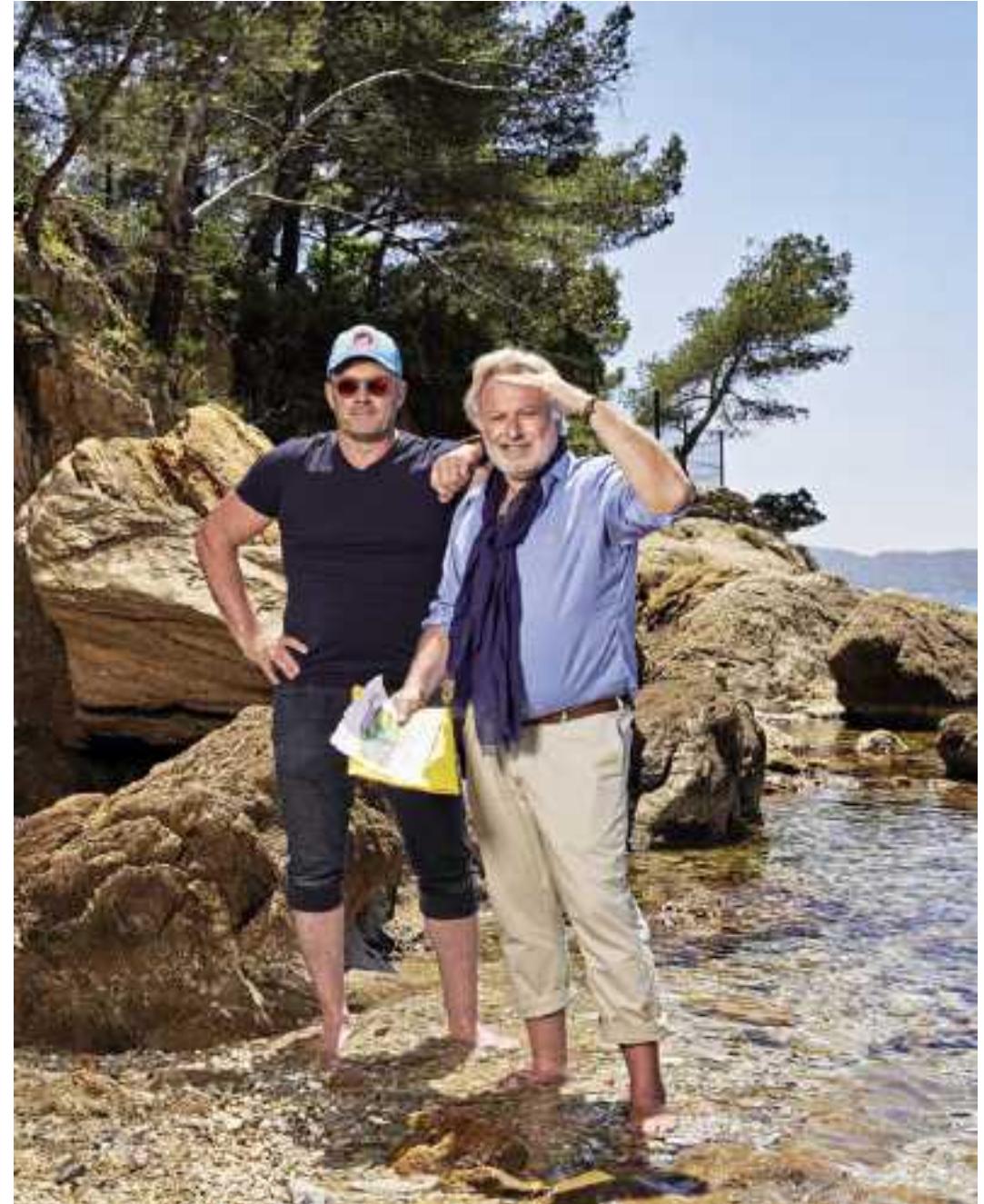


FRESIA MEDIA
fresiamedia.fr

101 Rue du Tibouren
Quartier Le Colombier 2
83350 Ramatuelle

04 94 82 82 55
contact@fresiamedia.fr

LE GRANDIOSE CLÉ EN MAIN



152



153

AMO. Assistance à la Maîtrise d’Ouvrage. Voilà comment les associés de Major définissent le service qu’ils proposent. Mais la réalité est bien plus éblouissante : ils accompagnent à la fois les vendeurs de biens d’exception et les investisseurs potentiels avec un service complet associant architecture, optimisation et décoration des lieux, agencement paysager et conciergerie de projet. Guidés par une même vision, Vincent Lamperier, architecte, et Jean-Pascal Boudan, entrepreneur, travaillent ensemble depuis 25 ans. Associés à la paysagiste Stéphanie Cariou, ils ont créé Major pour mener une réflexion complète sur des patrimoines hors normes ayant parfois du mal à trouver acquéreurs. Pour leur donner un nouveau départ flamboyant, ils analysent les finalités possibles – logement ou tertiaire, avec ou sans services associés... Villas des années 30, 40, 50, hôtels, bâtiments classés, plus la reconversion est complexe et plus Major se régale.

Originaire de Normandie, nous sommes devenus voisins dans le golfe de Saint-Tropez et nous travaillons ensemble dans ces deux régions ! Chaque projet commence par un coup de foudre. Il s’agit toujours de biens uniques avec du cachet, situés dans des lieux sublimes. Nous en proposons une exploitation économiquement rentable et nous les métamorphosons pour les rendre attractifs pour un acheteur. Nous avons par exemple implanté 6 villas de haut standing à Grimaud sur un terrain d’1 ha et demi avec vue sur Saint-Tropez,

en plus de la maison des années 40 existante que nous avons requalifiée. Nous avons également un vaste projet de rénovation au Lavandou : une magnifique propriété surplombant le Cap Nègre, que nous avons transformée en location de standing avec services haut de gamme (comprenant une navette maritime pour le trajet jusqu'à Saint-Tropez...) Ce qui nous porte, c'est l'amour des belles choses, la variété des projets et la volonté de faire rêver et de rendre des propriétaires heureux. »

LA CONFIANCE, LES YEUX FERMÉS



154



155

Elle est la gardienne des clés, la perle rare que les amis nous envient, garante de la sérénité des propriétaires, mais aussi de la quiétude de leurs locataires. Née dans le sud-ouest, Myriam arrive à Saint-Tropez en 2016, elle jure qu'elle n'en partira plus jamais. Rapidement, elle se lance dans l'intendance de propriétés, puis dans la gestion de locations saisonnières. À force de dévouement et de rigueur, elle tisse son réseau et acquiert une très solide réputation. Son souci permanent d'exigence la conduit à ne choisir que des villas et des appartements dotés de prestations élevées. Elle souhaite que les biens dont elle s'occupe soient parfaitement équipés, tenus et entretenus. À la quantité, elle préfère la qualité et concentre son activité sur un nombre restreint de locations afin d'être pleinement disponible pour ses propriétaires mais aussi pour leurs locataires.

Je veille sur chaque villa comme si c'était la mienne. Quand les propriétaires ne sont pas sur place, ils apprécient d'avoir un relais à l'année pour veiller sur leur maison et de bénéficier d'un service d'accueil irréprochable pour leurs locataires. Mes clients, connus ou pas, aiment la rigueur et la discréction. Ils sont exigeants... moi aussi. Dix ans de vie professionnelle sur les plus grands circuits automobiles - où j'avais la charge du catering - et quinze ans en qualité de stadium-manager ainsi qu'à la direction des relations entreprises d'un club de rugby professionnel, m'ont appris que les activités dites "de loisir", sont celles qui demandent le plus de préparation et le travail le plus méticuleux. Il n'y a rien de plus sérieux que le plaisir ! J'ai développé, après en avoir testé un grand nombre, des relations suivies avec toutes les entreprises avec lesquelles je collabore, qu'il s'agisse de petits travaux d'entretien, de réparations ou de ménage. La plus-value de mon mode d'exercice, c'est la confiance. »

L'EXCELLENCE SINON RIEN

156



Dans la famille Palaia, on est constructeur de père en fils depuis trois générations. Grégory Palaia n'est donc pas arrivé dans le bâtiment par hasard... Doté d'un caractère volontaire et entier, il ne fait jamais les choses à moitié et mène de front deux activités : dirigeant d'une entreprise de construction de maisons neuves et de rénovation d'habitations du vieux Saint-Tropez, c'est également un professionnel de l'immobilier aguerri. Ses atouts ? Une solide expérience qui s'est enrichie au fil des ans et des rencontres, un ancrage fort dans la presqu'île et une exigence de qualité dans tout ce qu'il entreprend.



J'ai été immergé très jeune dans l'univers du bâtiment et de l'immobilier, c'est dans l'ADN de la famille. Notre force, ce sont nos équipes qui nous permettent de proposer de très belles finitions, un service après-vente efficace et un haut niveau de qualité global. Autrefois, les maçons touchaient un peu à tout : gros œuvre, couverture, carrelage, une équipe construisait une maison de A à Z. Chez nous, aujourd'hui, nous avons des experts pour chaque domaine : béton, doublage, carrelage... Les choses sont structurées, rigoureuses, le savoir-faire est valorisé.

Nous choisissons avec le plus grand soin nos compagnons mais aussi nos collaborateurs et partenaires. Même chose quand nous devons rénover une maison au cœur du village de Saint-Tropez avec des reprises en sous-œuvre particulièrement délicates... nous devons justifier d'une expertise pointue et faire appel à des spécialistes. C'est une chance incroyable, une grande fierté et un défi passionnant de travailler chaque jour à la protection et à l'embellissement du patrimoine de notre petit village paradisiaque. »

READ IN ENGLISH
P. 237

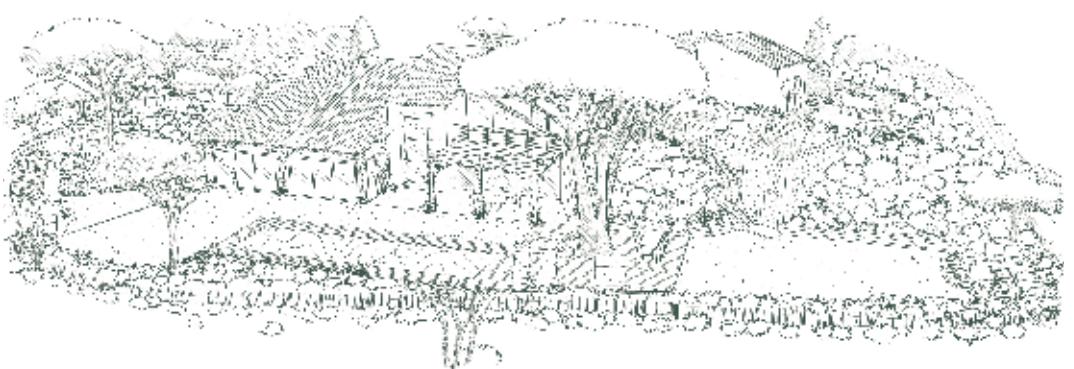
GOLFE DE SAINT-TROPEZ



**PALAIA
CONSTRUCTION**

1, boulevard de Provence
résidence du Golfe à Gassin
04 94 97 73 47
info@palaia-construction.fr

157



158

L'EDEN EN MÉDITERRANÉE



159

Entrer dans un jardin conçu par Michaël Rebotier est une expérience unique. Chaque arbre, chaque plante est à sa place, chaque muret, chaque détail paysager semble avoir toujours été là. Les éléments naturels et maçonnés se mêlent avec fluidité et on chemine dans le paysage avec l'émerveillement d'un enfant. Pour parvenir à ce tour de force, Michaël Rebotier a constitué au sein de MR Paysage une équipe composée d'une architecte paysagiste, mais aussi de jardiniers paysagistes, terrassiers, maçons qui travaillent en harmonie avec différents corps de métier. Depuis plus de douze ans, ensemble, ils agencent des jardins rivalisant d'élégance. Grâce à un bureau d'études intégré, les clients se projettent facilement dans leur futur jardin et en ont une vision très concrète dès les premiers échanges. Une fois le chantier terminé, la main de l'homme s'efface, la nature reprend ses droits, disciplinée sans en avoir l'air, élégante et sublime.



Nous fournissons un jardin clé en main à partir de zéro ou en travaillant sur l'existant : conception paysagère, muret en pierre, végétalisation, enrochement, pavage, éclairage, ferronnerie, pergola, intégration de cuisine d'été... tout est possible. Nous répondons même à certaines demandes hors normes comme concevoir un terrain de basket ou de tennis, ou créer un espace privilégié pour regarder les étoiles... J'ai une affection particulière pour les jardins méditerranéens, notre spécialité. Petit, je venais souvent en vacances dans la région, je suis tombé amoureux de la végétation. À 22 ans, j'ai lancé MR Paysage. Ce qui me plaît, c'est de partir d'un état brut. Le résultat doit être très naturel, bien intégré. Ce savoir-faire, je suis heureux de le partager avec mon équipe. J'ai toujours été perfectionniste, je veux que les clients soient satisfaits à 1000% ! Leur confiance est essentielle, c'est elle qui nous permet de réaliser de beaux projets. »



DU NEUF À L'ANCIEN EN PASSANT PAR LE BEAU



160

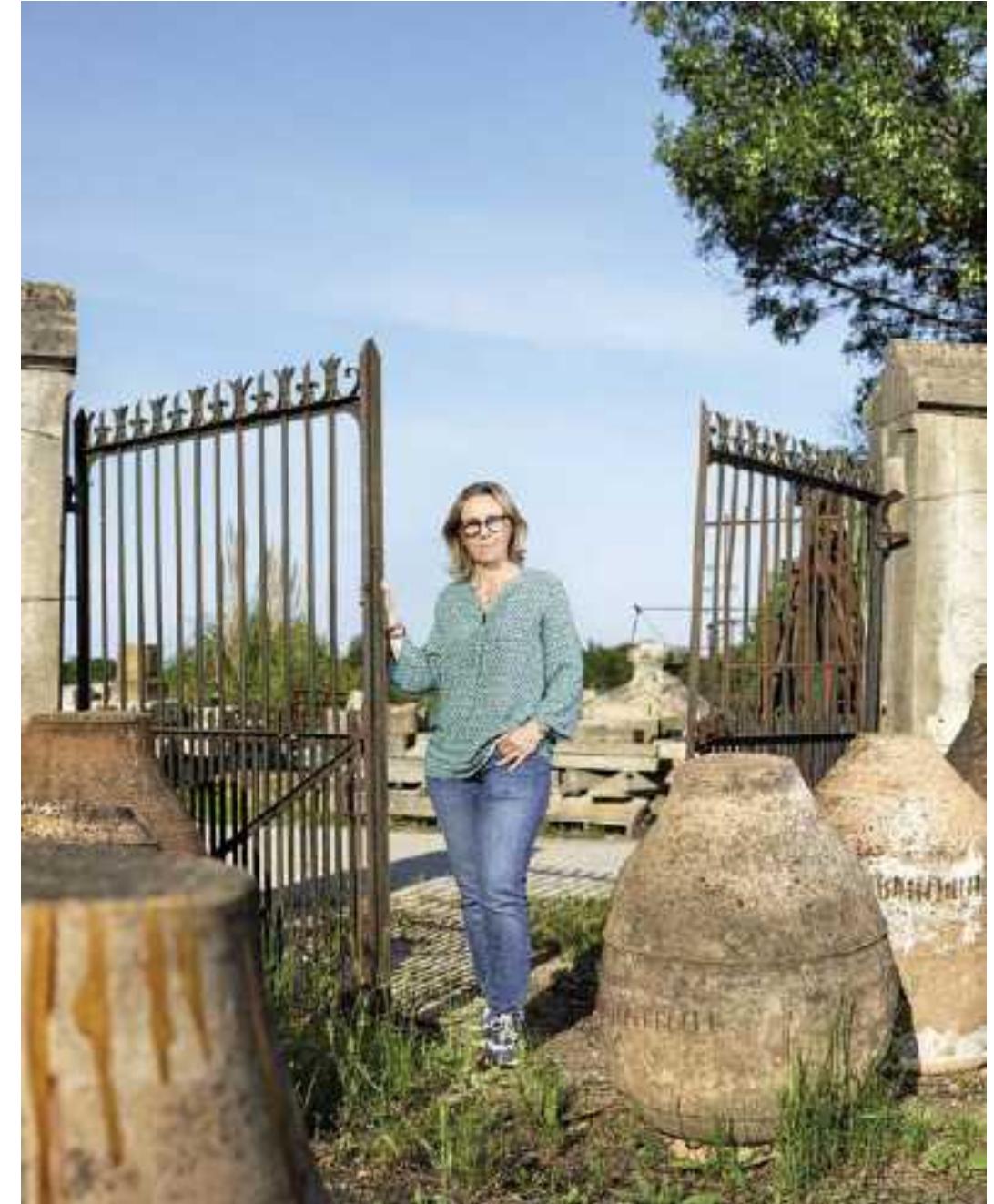


161

À l'intérieur, 200 m² de showroom. À l'extérieur, 1 hectare de surface d'exposition. Et partout, un formidable choix de matériaux, de terres cuites, de mosaïques, de dalles et autres revêtements de sol anciens et nouveaux. Une chose est sûre : on ne vient pas ici par hasard. On y vient pour être sûr de trouver un style et de pouvoir réinventer son home sweet home avec des produits et des idées qui donnent envie de tout transformer... Qu'il s'agisse de refaire un salon, de rajeunir une salle de bain ou de remettre en état un jardin, Anne Courbet et son équipe savent donner les bons conseils et orienter vers les meilleures solutions avec chaleur, inventivité, sens du service et professionnalisme.

Depuis quelque temps, nous constatons un engouement pour l'ancien, le naturel, l'authentique et les matériaux anciens. Le grès cérame et les dalles de Bourgogne remportent un grand succès, les carreaux émaillés de couleur aussi. Les gens ont besoin d'un retour aux vraies valeurs et d'éléments de décoration joyeux et de qualité. Vieilles cheminées, tuiles, pavés et piliers anciens... je trouve ça réjouissant de voir de belles pièces réutilisées et remises au goût du jour dans un environnement contemporain. Nous restons à l'affût de toutes ces richesses, exactement comme mon père, qui est à l'origine de cette entreprise,

le faisait autrefois. C'est tout un patrimoine que nous contribuons à préserver, et j'avoue que je suis assez fière d'offrir à ces matériaux une seconde vie. Mais j'aime bien l'idée que l'ancien se marie au neuf, surtout quand les produits sont innovants. Il existe des nouveautés incroyables. Je suis chaque jour épataée. Les textures et les coloris toujours plus élaborés, les imitations de parquet en carrelage, nous avons dans notre catalogue des choses toutes plus extraordinaires les unes que les autres. C'est de ce mélange entre technique contemporaine et retour à l'authentique que naissent les plus belles ambiances décoratives. »



**RCB
CARRELAGES**
rcbcarrelages.com

RD61 quartier de La Chaux
Grimaud
04 98 12 60 10
[@rcbcarrelages](https://www.instagram.com/rcbcarrelages)

CRÉER POUR SUBLIMER

162



163

“Un adulte créatif est un enfant qui a survécu.” Régis Rombi confirme : il a eu plusieurs vies, mais a su garder ses rêves d'enfant. Spécialisé dans le design d'hôtels et restaurants, il a plus d'une corde à son arc pour donner du cachet aux lieux qu'on lui confie : un incroyable talent de graphiste et de designer, un carnet d'adresses bien rempli, des fournisseurs de mobilier prestigieux et quelques marques inédites dont il est partenaire. Formé aux États-Unis, il a créé en 2002 le premier restaurant de sushis tropézien : L'Inside. Depuis, il continue de sublimer les endroits les plus prestigieux avec un savoir-faire hors du commun.



J'ai appris ce métier aux États-Unis avec le célèbre designer Stéphane Dupoux. Le Nikki Beach à Miami, le Buddha Bar à New York... c'était nous ! À Saint-Tropez, j'ai travaillé à l'identité de la boutique Maison ST de Laure Beretti et Paul Breuza m'a fait confiance pour son Bistrot Madeleine et pour le Strand - devenu depuis la Villa Azur Saint-Tropez... Depuis, les projets se suivent et ne se ressemblent pas : le château Les Tourelles à Sainte-Maxime, sur lequel j'ai travaillé, a rouvert ses portes depuis quelques semaines et je viens de designer un restaurant en Haute-Corse près d'Aléria. Je suis également agent d'un produit artisanal français sublime : des ombrières en fibres de coco. Je m'en suis servi pour habiller plusieurs plages du golfe de Saint-Tropez : Moorea, Prao, Tortù, Pearl Beach mais aussi l'Indie Beach et Cabane Bambou. Et elles m'ont inspiré pour la création des parasols RR Design que j'ai développés avec le fabricant italien Scolaro et que je commence tout juste de commercialiser. Une petite merveille qui va devrait fureur cet été ! »

READ IN ENGLISH
P. 237



RR DESIGN

06 74 81 43 29
rr@regisrombi-design.com
@rr_designs_
fb.com/RR-DESIGN-saint-tropez



C'est René qui a fondé l'agence Tardieu en 1967. Patrick, son premier fils, s'est associé à lui dans les années 90. Aujourd'hui, deux neveux, Enzo et Joseph, les ont rejoints aux côtés d'Antony, le second fils de René. Après une année d'études en Angleterre qui achève de convaincre du cadre de vie exceptionnel que constitue son village natal, il décide qu'il n'en partira plus et qu'il y travaillera avec père et frère. Avec le reste de l'équipe, dans une ambiance évidemment très familiale, la jeune génération Tardieu continue à accompagner les clients dans la vente, la location et l'estimation de biens - du garage à la villa les pieds dans l'eau - avec la précision, l'efficacité et la rigueur qui ont fait la réputation de l'agence. Leurs mots d'ordre : juste prix et respect des deux parties.



Mon père a toujours été un entrepreneur... le club de la Voile Rouge, c'était lui ! Il a démarré son activité dans l'immobilier de manière atypique : son frère avait un magasin de chaussures sur le port, ouvert seulement l'été. L'hiver, mon père y installait son agence ! À son époque, une poignée de main était un engagement fort : c'était la parole donnée. Cette confiance mutuelle est toujours notre marque de fabrique. Le sérieux, le professionna-

lisme, la réputation d'une agence ne se décrètent pas, ils se travaillent sur le long terme. Nous sommes fiers de constater que les acheteurs nous confient la plupart du temps la revente de leur bien et nous restent fidèles. La fidélité fonctionne aussi avec notre réseau professionnels. Nous pouvons rediriger nos acheteurs vers des architectes et des entreprises de confiance. Et lorsque les clients ne connaissent pas la région, nous avons un vrai rôle de conseil sur les quartiers, les styles de villas. »

UNE BELLE AFFAIRE DE FAMILLE



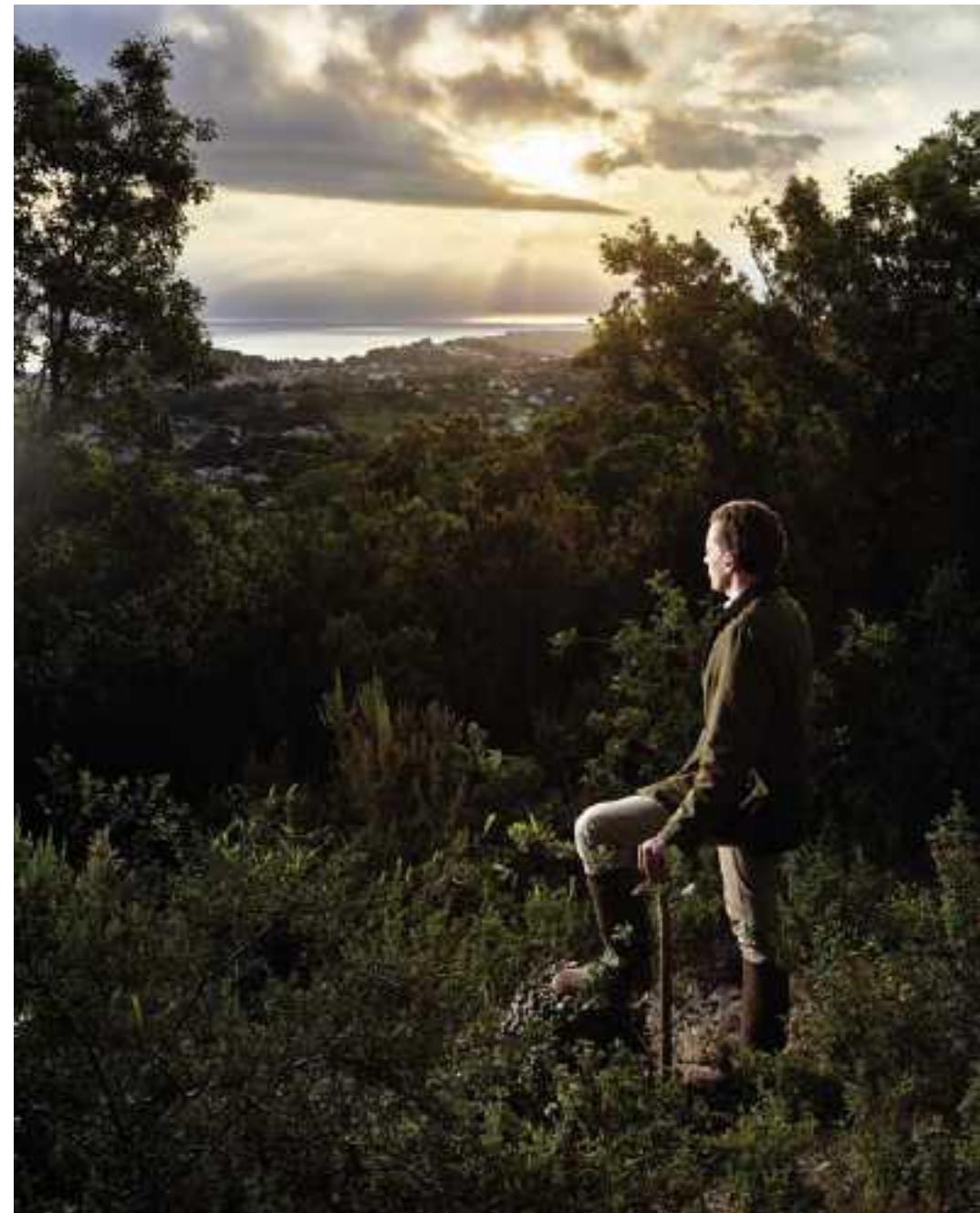
**TARDIEU
IMMOBILIER**
tardieu.immo

04 94 55 40 30
@tardieu.immobilier

104, rue Général Allard
Saint-Tropez

5, quai Suffren
boutique 105
Saint-Tropez

L'ARCHITECTURE TOUT-TERRAIN



166



167



Face à une clientèle habituée aux plus hauts standards et aux niveaux de finitions les plus élevés, il faut avoir du répondant. Une fois le style de la maison posé, s'attaquer aux contraintes techniques pour garantir des bases solides. Relever en permanence des challenges et trouver les réponses les plus pertinentes. Charles Vieillecroze le sait, et c'est ce qu'il aime. Bien entouré pour apporter des solutions et procédés adaptés, l'architecte a l'habitude de coordonner pour chaque projet une quinzaine d'intervenants : bureaux d'études structures et fluides et entreprises ultra-qualifiées en maçonnerie, peinture, électricité... Attaché aux savoir-faire vernaculaires, il manie le traditionnel et le contemporain avec virtuosité et affiche une rigueur à toute épreuve sans renoncer pour autant à cette poésie de l'architecture qui anime son travail depuis toujours.



*O*n nous demande chaque jour de réaliser des prouesses et c'est ce que je trouve passionnant dans ce métier. Nous ne sommes pas dans une routine mais dans du sur-mesure absolu. Il s'agit de choses qui peuvent paraître simples – intégrer le plus discrètement possible les installations techniques, faire disparaître les joints d'un carrelage, conserver de grands volumes tout en affinant la structure – mais qui représentent parfois d'incroyables défis... à relever dans des délais très serrés. À chaque nouvelle phase de la réalis-

sation du chantier, il faut motiver les équipes, conserver un dynamisme collectif, garder le rythme pour tenir le planning. La rigueur et l'expérience nous permettent d'anticiper les aléas, mais sur les petits comme sur les grands projets, il y a évidemment toujours une part d'imprévu. La confiance des clients compte alors beaucoup. Nous avons la chance d'être dans un lieu où les rêves les plus fous sont autorisés, nous essayons chaque fois d'être à la hauteur ! »



**CHARLES
VIEILLECROZE
ARCHITECTURE**

04 94 97 65 43

READ IN
ENGLISH
P. 238



168



On ne présente plus le chantier naval Villanova, point de passage obligé de tout plaisancier arrivant à Saint-Tropez par la mer depuis 1965. D'abord, il y a l'excellent service d'hivernage des bateaux, puis la nécessaire boutique de prêt-à-porter où se côtoient les plus belles marques, mais aussi et surtout le shipchandler, le dernier du port, avec ses références particulièrement pointues. Enfin, il y a l'activité historique de réparation mécanique, chère à Pascal Villanova, ancien officier mécanicien dans la Marine française, plongeur démineur, puis mécanicien émérite sur le chantier naval de Beaulieu qu'il rachète en 1976. Proche des grands constructeurs de bateaux Donald Aronow, Dick Bertram et Filippo Theodoli (Magnum Marine), il est pendant 45 ans l'unique importateur français des bateaux Bertram dont il supervise la construction à Miami. Fort de ces années d'ajustages sur les modèles des autres, il lance en 2001 sa marque : Asterie. Le succès est immédiat, jamais été démenti depuis...

« J'ai toujours voulu devenir mécanicien. Dans la Marine, à 23 ans j'ai travaillé sur des moteurs de plus de 4500 CV diesel. J'y ai appris la technique et la rigueur. En revenant dans le Sud, j'ai développé ce chantier naval et en 45 ans, j'ai accumulé un stock inégalable d'accessoires et de pièces mécaniques, toutes marques confondues (surtout américaines). J'ai également développé une gamme de produits d'entretien à base de nanotechnologie révolutionnaires : Villanova Boat Asterie. Nos points forts : le professionnalisme, la qualité et le bon produit. J'ai commercialisé les bateaux Bertram parce que j'y croyais ; je testais tous les modèles passés en commande. Je suis ensuite devenu aussi exigeant avec les bateaux Asterie. Matériel, conception, moteurs, manœuvrabilité, nous essayons de nous approcher de la perfection en tous points. »

SAVOIR-FAIRE IS EVERYWHERE



169



C.N.B. VILLANOVA
Chantier naval

pascalvillanova.com
villanovaboat.com
asterieboat.com

8, quai de l'Épi
83990 Saint-Tropez
04 94 97 00 19



170



171

Ils pourraient mettre en avant les noms d'une centaine de célébrités qui ont trouvé le bonheur grâce à eux, mais ils préfèrent jouer la carte de la discrétion – leur marque de fabrique. Michel et Patricia Wegelin sont spécialisés dans le bien-être, mais dans leur mallette de travail, pas d'huiles essentielles ni de compléments alimentaires, plutôt une solide expérience dans l'achat et la vente de biens immobiliers. Pour répondre aux demandes les plus exigeantes (voire extravagantes !), ils ont choisi des alliés de taille : l'écoute, le professionnalisme et la convivialité.

« C'est un émerveillement perpétuel de découvrir des lieux tous plus extraordinaires les uns que les autres. Exercer l'activité d'agent immobilier à Saint-Tropez est un privilège, et c'est l'amour de ce lieu magique qui nous porte depuis plus de 30 ans. Pour faire ce métier, il faut aussi aimer les gens et apprendre à les écouter, savoir cerner très vite leur mode de vie, leurs besoins, leurs envies. C'est un exercice qui exige une grande sensibilité. Nous aimons l'idée que chaque visite soit un bon moment passé ensemble, même si elle ne se solde pas par un achat. Nous avons choisi de travailler sans agence physique ni site internet et nos transactions se font dans la plus grande confidentialité. Au-delà des visites et de l'acte d'achat, nous essayons d'accompagner les nouveaux venus dans leur découverte de Saint-Tropez, nous partageons nos contacts, pour les travaux de rénovation ou d'entretien de la maison, mais aussi pour le quotidien, l'objectif étant que chacun se sente bien ici. Et de confidences en bonnes adresses, nos clients deviennent très souvent des amis... »

L'IMMOBILIER PAR PASSION



**MICHEL ET
PATRICIA WEGELIN
IMMOBILIER**

Achat et vente de villas, terrains,
appartements
Saint-Tropez, Ramatuelle, Gassin
Visites virtuelles de biens sur demande

06 09 21 30 04
bluebaron@wanadoo.fr

ARCHITECTURE EXQUISE

LE MERLIER

KATIA IMBERNON
PASCALE BARTOLI
JEAN-LUCIEN BONILLO

PHOTOGRAPHIES
PHILIPPE CONTI

READ IN
ENGLISH
P. 184

En 1959, Louis Arretche urbaniste conseil pour le ministère de la Construction sollicite ses anciens étudiants, devenus associés dans une structure dénommée Atelier de Montrouge, pour entreprendre un projet ambitieux de cinq villages au cœur d'un domaine préservé de 100 ha, le château Volterra. Après cette expérience l'équipe d'architectes enchaînera les études d'aménagement entre Le Lavandou et Ramatuelle. Le plan d'urbanisme de Ramatuelle prévoyait deux zones à urbaniser sous forme de villages, le réseau de circulation, les espaces naturels et sera également étudié l'aménagement touristique de la plage de Pampelonne à Saint-Tropez.

Achévé en 1965, le village Le Merlier est le seul projet véritablement construit par l'Atelier de Montrouge dans le département du Var. Il s'étalera sur une décennie. En parallèle de cette réalisation, des expériences similaires d'habitats groupés insérés dans le paysage seront menées par Jean Aubert et André Lefèvre au cap Bénat et par l'AUA (Jean Deroche et Paul Chemetov) à la Croix-Valmer.

À la fin des années 1950, l'afflux massif de vacanciers vers le littoral méditerranéen pousse les pouvoirs publics à adopter une véritable politique d'aménagements touristiques. Le ministre Pierre Sudreau prend par décret des mesures de sauvegarde du littoral de Marseille à Menton.

173





174



175

Au Cap Camarat, il s'agit d'obtenir une dérogation ministérielle pour construire dans un site encore intact. La propriétaire est Simone Volterra (1898-1989), comédienne, directrice du théâtre Marigny et ancienne épouse du directeur de théâtre Léon Volterra. En 1926, elle a acheté, avec son époux, la propriété et le château de style toscan construit au tournant du XXe siècle. C'est une période faste pour le couple dans la région. Léon Volterra est élu maire de Saint-Tropez en 1936, mais c'est son épouse qui se consacre aux fonctions officielles et anime une vie culturelle intense qui fera l'aura de la presqu'île. Dans les années 1950, divorcée, Simone Volterra envisage d'urbaniser une partie du domaine afin de pouvoir en assumer la charge. Cependant, elle tient à préserver les qualités paysagères du site, ainsi que du château et l'intégrité du domaine agricole. Femme d'affaires et de caractère, elle souhaite expérimenter sur son domaine une nouvelle forme d'aménagement touristique respectueux de l'environnement qui pourrait être considéré comme un modèle pour les aménagements futurs de la côte.

Les architectes de l'Atelier de Montrouge, Jean-Louis Véret, Gérard Thurnauer, Jean Renaudie et Pierre Riboulet voient dans l'étude d'urbanisation du domaine Volterra une occasion d'expérimenter leur approche personnelle du projet qui se veut, c'est dans l'air du temps, pluridisciplinaire : géographie, paysage, histoire et sociologie sont pris en ligne de compte pour l'élaboration de la proposition. En août 1959, ils séjournent dix jours sur place afin de s'imprégner du site. Ils l'arpentent, procèdent à des repérages minutieux et synthétisent leurs observations sur des cartes analytiques représentant la densité végétale, les zones les plus escarpées, les existants ainsi que les zones de non aedificandi afin notamment de préserver la vue du château. Avant d'envisager un "*parti architectural*", les architectes relèvent des zones d'implantations possibles et structurent le site par un réseau sinuieux de voirie.

Le projet résultant vise à urbaniser le site sous la forme de petits villages ne dépassant pas une cinquantaine d'habitations. Le reste du terrain est organisé comme un vaste parc gardienné où les habitants peuvent trouver tous les équipements nécessaires aux pratiques de la villégiature : un club house, une jetée, des terrains de sport et un centre commercial (tout d'abord implanté au niveau des chais du château puis regroupé ensuite avec le club house).

Les villages La Quessine (cinquante logements), La Forêt (quarante-trois logements), Le Merlier (trente-cinq logements), La Colline (trente-sept logements) et La Pinède (trente-cinq logements) s'organisent soit à proximité du littoral soit sur les hauteurs du domaine. Ils sont isolés les uns des autres et positionnés dans les replis des vallons afin de se dissimuler, de limiter leur impact dans le site. Les premières esquisses font apparaître dans les zones les plus encaissées des vallons, une desserte par des rues au-dessous de maisons sur pilotis et éclairées par des patios. Dans les premières études de façades des villages, dessinées dans leur environnement, on sent fortement la volonté d'unité et d'horizontalité des constructions. L'insertion ultérieure de voutains sur les séjours aura tendance à marquer d'avantage l'individualité des logements.

Pour chaque village, les architectes appliquent les mêmes règles :

- respect de la morphologie du site ;
- implantation des maisons selon une grille de composition favorisant l'ensoleillement et les vues ;
- séparation des flux (les véhicules sont rejettés sur des parkings à la périphérie tandis que les maisons sont accessibles à pied) ;
- traitement soigné des espaces publics, organisation des villages autour de placettes afin de favoriser la vie communautaire ;
- utilisation répétitive de modèles types de maisons.

Seuls les projets des trois premiers villages bénéficieront d'une mise au point poussée, et le village Le Merlier est la seule réalisation qui témoigne de cet ambitieux projet réalisé avant la faillite du promoteur François Leredu.

Le village Le Merlier compte trente-cinq maisons dont les principes d'édification peuvent être mis en rapport avec les recherches de Le Corbusier pour le site de Roquebrune-Cap-martin : les modèles d'urbanisation Roq et Rob. Il s'inspire également de travaux comparables, eux mêmes redevables au projet corbusien de hameau groupé dans un site de pente: le Siedlung Halen de Berne par Atelier 5 et la cité de

Considérer la configuration naturelle du terrain comme une donnée invariable du programme architectural.

Djenan-El-Hassan à Alger de Roland Simounet. La composition est fortement marquée par les principes des CIAM (Congrès internationaux d'architecture moderne) : l'assemblage des maisons est ordonné par une grille de composition (web) de 12,5 mètres de côtés, un jeu de décalages et d'écartements des unités permettant d'adapter complètement le projet à la déclivité du terrain. La méthode d'assemblage consiste dans la réunion d'une quantité d'éléments répétitifs ou déclinés en variantes, disposés entre eux selon un ordre dominant. Elle a pour objectif de créer une nouvelle unité globale, compacte et harmonieuse, une totalité chorale.

Les architectes de l'Atelier de Montrouge développent pour ce programme une véritable démarche orographique, c'est-à-dire qu'ils s'inspirent des qualités physiques, des mouvements et de la configuration du terrain pour générer des formes architecturales. Originale, la démarche s'appuie comme on l'a vu sur un repérage et une analyse très fine du site avec l'objectif de considérer la configuration naturelle du terrain comme une donnée invariable du programme architectural.

Après que les études géologiques ont révélé que le bord de mer, en contrebas du village Le Merlier est constitué de rochers remarquables, les installations envisagées par le projet (cale et digue en béton) sont abandonnées au profit d'un aménagement doux. L'accès à la mer sera amélioré pour être en harmonie avec ces rochers existants. On pratique des interventions mesurées : quelques marches creusées dans la matière même de la roche confortent un gradin naturel ; de petites plateformes en pierre posées en opus au raz de l'eau permettent la baignade et les bains de soleil. Le chemin principal de descente sera aménagé avec les mêmes précautions.

L'étagement des volumes dans la pente et la suppression de certains modules libérant des placettes permettent de dégager une vue mer au sud pour chaque maison. Les garages sont rejettés en périphérie afin de préserver la tranquillité de l'ensemble et le village est sillonné par un réseau de ruelles piétonnes, de passages, de placettes et d'escaliers dont la structure et le traitement s'inspirent des formes traditionnelles d'habitats villageois. L'omniprésence de la végétation, sous forme de patios, de jardins suspendus et d'arbres ainsi que les fontaines en céramiques de Jean-Armand Perrier situées dans les espaces publics apportent une harmonie proche d'une cité antique idéalisée.

Parce qu'il est considéré comme un projet global par ses architectes allant du plan d'urbanisme au choix des essences des espaces de nature, les plantations à l'intérieur et autour du village font l'objet d'une attention particulière. Les arbres de hautes tiges (platanes, mûriers, platanifolia, lauriers-roses, cyprès pyramides, mimosas) sont en harmonie avec les haies de plantes grimpantes variées (bougainvilliers, bégonias, rosiers, lierres, jasmins, chèvre-feuilles, volubilis, pittosporum). Pour les zones les plus sauvages du maquis la palette est plus rustique (arbousiers, chênes verts, pins d'Alep, romarin, genêts, cyprès, pins parasols et oliviers).





Le choix des matériaux, pierre de Bormes, béton brut, enduit blanc et l'utilisation des voûtes catalanes en brique accordent au complexe un fort caractère méditerranéen. Les porte-à-faux, les jardinières préfabriquées monolithes, la dissociation des parties porteuses en béton brut et des remplissages en maçonnerie enduite relèvent de l'esthétique du brutalisme, sensibilité moderne de l'après-guerre. Cette hybridation des matériaux et des techniques caractéristiques du mouvement de la "*modernité critique*" est testée par les jeunes architectes sur la maison de gardien du domaine avant d'être développée sur la totalité des villages.

Les logements sous forme de duplex se déclinent suivant un plan type adossé à la pente et ses variations. Au rez-de-chaussée, on trouve les chambres donnant sur un patio aménagé de paillasse et conçu pour l'intimité. A l'étage, le séjour en encorbellement avec une grande terrasse et son jardin suspendu, précédé de la cuisine et de l'entrée, profitent de la vue. Dans les déclinaisons typologiques, des volumes autonomes de chambres peuvent s'accorder à la terrasse. L'Atelier de Montrouge développe avec ce projet, sans doute pour la première fois, le principe de types et variations typologiques. Les modèles de logements sont répartis en effet selon trois types en fonction de leur taille et déclinés selon une base identique (volume du séjour cuisine posé sur une base) qui s'inscrivent dans la trame de 12,5 mètres de côtés.

On distingue trois types d'espaces qui adaptent librement les espaces extérieurs de la maison traditionnelle. À l'étage de réception la loggia est conçue comme un prolongement à l'extérieur du séjour mais sa faible dimension ne permet pas véritablement d'y envisager des pratiques de détente: elle est reléguée au rôle de protection contre l'ensoleillement. La terrasse à l'inverse constitue l'espace principal de vie ouvert au sud sur le grand large. Largement dimensionnée, elle est partiellement couverte par une pergola et répartie en plusieurs zones carrelées ou plantées qui lui confèrent ses qualités d'ambiances diversifiées. Dans certains types la terrasse dessert des chambres indépendantes. Au rez-de-chaussée, le patio et le porche sonnent des espaces plus intimes communiquant avec les chambres. Ombragé par les murs de clôture et par le débord du séjour en encorbellement, cet espace plus étroit est propice au repos. Véritable pièce d'extérieur munie d'une douche en plein air, de bancs et de tablettes faïencées, elle permet d'organiser la vie quotidienne de la famille en vacances et notamment l'interface avec les espaces balnéaires.

Les aménagements et volumes intérieurs adoptent le répertoire volontairement brutal et dépouillé de l'une des premières manifestations du brutalisme, les maisons Jaoul de Le Corbusier (1955) : ensembles menuisés des ouvertures en pin d'Oregon, intrados des voûtes revêtus de terre cuite, cheminée monolithique. On retrouve également cette esthétique dans la villa le Sémaphore à Étretat construite en 1958 par l'un des membres du groupe, Gérard Thurnauer.

Les logements sous forme de duplex se déclinent suivant un plan type adossé à la pente et ses variations.



Le sol en terre cuite à l'aspect plus rugueux répond aux intrados des voûtes catalanes. Les dalles de 20cm par 20cm sont appliquées indifféremment sur les terrasses, loggias et dans les espaces intérieurs. On trouve encore, grâce à leur bonne résistance, dans les pièces de service le grès cérame porphyre de format 10cm par 10cm ou des grès flammés utilisés en extérieur ou dans des zones fortement sollicitées. Les cloisons et murs sont revêtus, dans ces derniers ensembles, d'enduits traditionnels au mortier bâtarde dressés à la règle et dans les pièces humides sont posées de simples faïences blanches de format 10cm par 10cm. Les portes de placard ajourées en bois verni rappellent les aménagements japonisants de Charlotte Perriand, comme par exemple les placards ventilés des appartements de la station des Arcs. L'électroménager est souvent fourni et également intégré.

Le village Le Merlier a subi des modifications alors même qu'il n'était pas terminé. Jean-Louis Véret s'insurgera d'ailleurs contre les nouveaux promoteurs qui, ayant repris le programme abandonné après la faillite de François Leredu, décident de supprimer les jardinières faisant office de garde-corps et d'avancer les baies vers la façade. Il les met ainsi en garde dans un courrier de juillet 1970 contre la mauvaise protection des vitrages vis-à-vis de l'ensoleillement aux heures les plus chaudes. Cet inconvénient est d'autant plus important qu'une réduction des ouvertures de la salle de séjour est prévue, et que l'avancée de la baie obstrue des fentes latérales de ventilation de la loggia dont la fonction était d'éviter l'accumulation d'air chaud (également sous le bac à fleurs).

Les problèmes de commercialisation ont poussé le promoteur à édulcorer le caractère brutaliste de l'ensemble. Le béton brut a été enduit, les jardinières en saillie sur les façades des séjours ont été remplacées par des garde-corps en acier. Le village n'est finalement livré qu'en 1970.

BIOGRAPHIES DES MAÎTRES D'ŒUVRE

L'Atelier de Montrouge est créé en 1958 par les architectes Pierre Riboulet (1928-2003), Gérard Thurnauer (1926-2014), Jean-Louis Véret (1927-2011) et Jean Renaudie (1925-1981). Les trois premiers issus de l'atelier Gromort-Arretche se font remarquer par leurs positions contestataires vis-à-vis de l'organisation de la profession qui découle du cursus des Beaux-arts. Récusant le grand prix de Rome, ils préfèrent parfaire leurs formations en partant une année en Afrique. Leur projet de diplôme d'une Université à Fez qui concrétise cette expérience originale est couronné en 1952 par le prix du meilleur diplôme. Puis Jean-Louis Véret collabore avec Le Corbusier qu'il représente sur les chantiers d'Ahmedabad et de Chandigarh en Inde, tandis que Pierre Riboulet et Gérard Thurnauer assistent Michel Ecochard sur le projet d'université de Karachi au Pakistan. Jean Renaudie étudie quant à lui avec Auguste Perret, et travaille par la suite dans l'atelier de Marcel Lods.

C'est lors de sa participation au CIAM 9 à Aix-en-Provence en 1953, que les travaux de l'équipe de l'Atelier de Montrouge apparaissent dans leurs dimensions sociale et urbaine. Animés par une même vision de l'architecture et un engagement politique fort, les architectes adoptent une approche pluridisciplinaire des projets et des solutions innovantes sur l'assemblage de l'habitat intégrant les équipements. Les projets de concours de pour la CECA en 1959 et pour la SCIC conçus comme des manifestes, le village Le Merlier en 1967 illustrent la réflexion sur un habitat évolutif. Leurs intentions sur l'aménagement du territoire trouvent un lieu d'expérimentation à Rouen et sur la côte varoise. Le Moulin Messagier à Colombier-Fontaine en 1962, le centre aéré du domaine de Villelouvette à Egly en 1969 et la bibliothèque pour enfants *La joie par les livres* à Clamart en 1966 constituent les premiers projets construits de l'Atelier avant le départ de Jean Renaudie en 1968. Par la suite le Centre éducatif et culturel *Les heures claires* à Istres en 1977, l'ensemble administratif EDF d'Issy-les-Moulineaux en 1979 et les études sur la ville nouvelle de Vaudreuil à partir de 1967 manifestent une période de maturité et d'enrichissement des recherches des architectes. L'Atelier de Montrouge est dissous en 1981, l'année même où l'agence reçoit le Grand prix d'architecture.



Le Merlier

With the growth of the leisure industry at the end of the 1950s, the massive influx of holidaymakers to the Mediterranean coast pushed public authorities in France to adopt ambitious programs to develop tourism. To start, the French Minister Pierre Sudreau issued a decree to safeguard the coastline from Marseille to Menton. In this same dynamic, in 1959, Louis Arretche—an urban planner and a consultant to the Ministry of Construction—asked a group of his former students, who had founded the Atelier de Montrouge architecture and urban planning agency, to design a proposal for five holiday villages on the 100-hectare preserved estate of the Château Volterra near Saint-Tropez. After this initial experimental stage, the team of Atelier de Montrouge architects also carried out field studies between Le Lavandou and Ramatuelle. In Ramatuelle, a plan was developed that included two urban zones in the form of villages along with the associated road network and natural spaces, while there were also studies done for the development of tourism at the Pampelonne beach in Saint-Tropez.

Out of all these initiatives, the village Le Merlier, which was completed in 1965, is the only Atelier de Montrouge project ultimately built in the Var department. In total, the project took more than a decade to be completed. However, at the same time, similar experiments in housing clusters being incorporated into the natural landscape were carried out by Jean Aubert and André Lefèvre at Cap Bénat in Bormes-les-Mimosas, and by the AUA agency (Jean Deroche and Paul Chemetov) in La Croix-Valmer.

For the Cap Camarat site that included the Château Volterra, there was the issue of obtaining a ministerial exemption to build in a natural zone before any project could begin. The owner of the site was Simone Volterra (1898–1989), an actress, director of the Théâtre Marigny theater, and former wife of the theater director Léon Volterra. In 1926, she and her husband bought the property along with its Tuscan-style chateau that had been built at the turn of the 20th century. It was a prosperous period for the couple, and they flourished in the South of France. Léon Volterra was elected mayor of Saint-Tropez in 1936, although it was his wife who devoted herself to the official duties and contributed to the vibrant cultural life that would give the peninsula its aura of splendor. After divorcing, in the 1950s Simone Volterra envisaged urbanizing part of the estate to generate the resources needed to manage the property. However, she also wanted to preserve the natural landscape, the chateau, and

the integrity of the agricultural operations. A formidable businesswoman, she saw an opportunity for her estate to experiment with a new form of environmentally friendly tourism and to create a model for future constructions along the coast.

The architects of the Atelier de Montrouge agency—Jean-Louis Véret, Gérard Thurnauer, Jean Renaudie, and Pierre Riboulet—saw the plan for the Château Volterra estate as an opportunity to test their personal vision for urban design, which, in the spirit of the times, used a multidisciplinary approach that took into account the geography, landscape, history, and sociology of a site when creating a proposal. In August 1959, the architects stayed at the estate for ten days to immerse themselves in the site and better understand the project's challenges. They conducted land surveys, made meticulous observations, and created analytical maps representing the density of vegetation, the steepest areas, the existing constructions, and the areas that should be left untouched to preserve the view of the chateau. Before envisaging an "architectural entity", the architects first identified possible locations where it could be situated and considered how a sinuous network of roads would shape the project.

The result of this work was a proposal to urbanize a portion of the site by creating small villages of no more than 50 dwellings each. The rest of the land would be organized as a vast, protected park area where residents could find familiar resort facilities, such as a clubhouse, a pier, sports fields, and a shopping center (first established at the level of the chateau's wine cellars, and then grouped together with the clubhouse).

The five proposed villages—La Quessine (50 dwellings), La Forêt (43 dwellings), Le Merlier (35 dwellings), La Colline (37 dwellings), and La Pinède (35 dwellings)—were placed either near the coast or on the heights of the estate. They were distanced from each other and positioned in the folds of the valleys so they would be partly concealed and have a reduced impact on the landscape. The first sketches show that in the most recessed areas of the valleys, the paths that ran below the raised houses were lit by the patios. As for the initial proposals for the façades of the villages, which were drawn with the structures placed in the environment, there is a strong sense that the architects sought unity and horizontality for their constructions.

When touches such as vaulted ceilings were added to the living rooms at later design stages, it was a sign that the dwellings were becoming more individualized. For each village, the architects applied the same rules:

- respect for the morphology of the site;
- implantation of the houses according to a composition grid favoring sunlight and views;
- separation of flows (vehicles are diverted to parking lots on the periphery while the houses are accessible on foot);
- careful attention to public spaces with the organization of villages around plazas to encourage community life;
- repeated use of standardized house models.

Only the proposals for the first three villages benefited from a thorough planning process, and Le Merlier is the only village that was actually built. Today, it bears witness to an ambitious architectural project that faltered after the bankruptcy of its real-estate promoter, François Leredu.

The 35 houses of the Le Merlier village were built with construction principles that can be linked to Le Corbusier's studies for the "Roq et Rob" urban development model, which he proposed for Roquebrune-Cap-Martin. The Le Merlier project was also inspired by other models for a grouped hamlet on a sloping site, which were also indebted to Le Corbusier's original work. These comparable models include the Halen Estate (Siedlung Halen) in Bern by Atelier 5, and the Djenan-El-Hassan community development in Algiers by Roland Simounet. The composition was also strongly influenced by the functional principles of the CIAM (International Congress of Modern Architecture). The assembly of the houses was done using a composition grid with 12.5-meter sides, and there was a combination of offsets and spacings of the units that enabled the project to be completely adapted to the slope of the land. The method of assembly consisted of repeated components, or variations of those components, and then arranging them according to a dominant order. The objective was to create a new global unit that was compact and harmonious and provided a sense of an ensemble.

For this program, the architects of the Atelier de Montrouge developed a genuine orographic approach; that is to say, they were inspired by the physical qualities, the movements, and the configuration of the land to generate architectural forms. This was an original method at the time, and it was based, as we have seen, on a highly detailed survey and analysis of the site. The objective was to include the natural configuration of the land as an invariable feature of the architectural program.

After geological studies revealed that the seashore below Le Merlier was composed of remarkable rocks, the facilities first envisaged for the project (a slipway and a concrete dike) were abandoned in favor of lower-impact development. The access to the sea was improved in a manner that maintained the harmony of these existing rocks, including modest alterations such as a few steps dug into the rock to make the natural slope more accessible, and small stone platforms placed at the water's edge for swimming and sunbathing. The main path descending to the beach was laid out with the same precautions to protect the natural space.

As for the village, the dwellings were staggered along the slope, and certain modules were eliminated from the composition which created plazas and gave each house a view of the sea to the south. The parking areas were moved to the periphery to preserve the tranquility, and the space was crisscrossed by a network of pedestrian paths, passages, plazas, and staircases that were inspired by traditional forms of village housing. The omnipresence of vegetation—in the form of patios

with planters, hanging gardens, and trees, as well as Jean-Armand Perrier's fountains that were constructed in public spaces—evoke a sense of balance that is close to an idealized ancient city.

Because of the holistic urban-planning principles applied by the architects, special attention was given to the choice of species for the natural areas and the plantings in and around the village. The trees and bushes (plane trees, mulberry trees, oleanders, pyramid cypress trees, mimosas) were selected for their rapport with the hedges of varied climbing plants (bougainvillea, begonias, roses, ivy, jasmine, honeysuckle, purple wreath, pittosporum). For the wilder areas of the property, the palette of plants is more rustic (arbutus, holm oak, Aleppo pine, rosemary, genista, cypress, umbrella pine, and olive trees).

The choice of materials—stone quarried in nearby Bormes, raw concrete, white plaster, Catalan-style brick vaults—gave the complex a strong Mediterranean character. The cantilevers, the monolithic prefabricated planters, and the dissociation between the raw concrete support structures and the finished masonry are all part of the Brutalist architecture aesthetic, a modern sensibility specific to the post-war period. This hybridization of materials and techniques is also characteristic of the "critical modernity" approach to design, which the young architects first tested on the house for the estate's warden before they applied it to the proposals for all the villages.

The duplex units followed a standardized plan based on the slope and its variations. On the first floor, there are bedrooms with an attached patio with straw fencing designed for privacy. Upstairs, there is first an entrance hall and a kitchen, then a living room featuring corbels and a large terrace with a suspended garden to take advantage of the view. Variations on this standard typology include independent spaces for bedrooms that could also access the terrace. With this project, the Atelier de Montrouge developed, probably for the first time, their principle of typological types and variations. The housing models are indeed divided into three types according to their size, and they are varied depending on the size of the base, with everything inscribed in the overall grid with its standard layout.

There are three types of spaces that can change the outdoor aspects of the typical house. On the ground floor, the loggia was conceived as an extension of the living room, but its small size meant it was never meant to be a relaxing space, it was merely intended to protect against the sun. The terrace, on the other hand, is one of the main living spaces, and it faces south with a view of the sea. These large terraces are partially covered by a pergola and divided into several tiled or planted areas, which give them their diversified ambiances. In some types of dwellings at Le Merlier, the terrace also connects to independent rooms. On the first floor, the patio and the porch are more intimate spaces that communicate with the rooms. Shaded by the enclosing walls and by the overhang of the corbelled living room, this narrower space is conducive to rest. This is a true exterior room that acts

as an interface with the beach areas, and it is equipped with an outdoor shower, benches, and wrought iron shelves that facilitate a family's daily life during their vacation.

The interior fittings and volumes adopt the deliberately brutal and stripped-down repertoire of one of the first works of Brutalist architecture: the Maisons Jaoul houses that were designed by Le Corbusier and built between 1954 and 1956. Among the features are an Oregon Pine framework for the openings, vaulted ceilings with terracotta covering, and a monolithic chimney. This aesthetic is also found in the Le Sémaïphore villa in Étretat, which was built in 1958 by Gérard Thurnauer, one of the members of the Atelier de Montrouge.

The terracotta floor has a rougher appearance and forms a visual resonance with the intrados of the Catalan-style brick vaults. The 20x20cm tiles are applied across different spaces, from the terraces to loggias to the interior rooms. There are also 10x10cm Porphyry stone or flamed porcelain tiles used outdoors, or in areas subject to heavy foot traffic. Partitions and walls are covered with traditional plaster using a bastard mortar, while wet rooms feature simple white 10x10cm wall tiles. The varnished wooden cupboard doors are also reminiscent of Charlotte Perriand's Japanese-style fittings, such as the ventilated cupboards created for apartments at the Les Arcs ski resort. Appliances were often provided and integrated into the design.

The Le Merlier village underwent modifications even before it was finished. For example, after new promoters took over the project after the bankruptcy of François Leredu, Jean-Louis Véret vigorously protested their decision to eliminate the planters that were supposed to serve as railings and move the window bays closer to the façade. He warned them in a letter of July 1970 that without deeply inset bays, the windows wouldn't protect well against the sun during the hottest hours. This detail was even more critical since new design changes limited airflow. There were to be fewer openings of the living room, and with the moving of the window bay forward, the lateral ventilation slots of the loggia—whose function was to avoid the accumulation of hot air—were obstructed. A similar phenomenon occurred under the flower planter.

Marketing problems also led the developer to soften the Brutalist character of the Le Merlier project. The raw concrete was coated, and the protruding planters were replaced by steel railings. The village was finally completed in 1970.

BIOGRAPHIES OF THE ARCHITECTS

The Atelier de Montrouge was created in 1958 by the architects Pierre Riboulet (1928–2003), Gérard Thurnauer (1926–2014), Jean-Louis Véret (1927–2011), and Jean Renaudie (1925–1981). The first three, who had backgrounds in the Gromort-Arretche workshop, are noted for their opposition to the organization of the profession around the curriculum proposed by the Beaux-Arts. Rejecting the Grand Prix de Rome, they preferred to perfect their craft by spending a year in Africa. In 1952, they incorporated their new ideas into their graduation project at a university in Fez, and it was recognized with a prize. Jean-Louis Véret then went on to collaborate with Le Corbusier, whom he represented on the Ahmedabad and Chandigarh building sites in India, while Pierre Riboulet and Gérard Thurnauer assisted Michel Ecochard on the University of Karachi project in Pakistan. As for Jean Renaudie, he studied with Auguste Perret and later worked in Marcel Lods' workshop.

It was during the agency's participation in the International Congress of Modern Architecture (CIAM 9) in Aix-en-Provence in 1953 that the work of the Atelier de Montrouge team took on its social and urban dimensions. Driven by a shared vision of architecture and a strong political commitment, the architects adopted a multidisciplinary approach and embraced innovative solutions for the assembly of housing and the integration of equipment. The members of Atelier de Montrouge used the call for projects for the CECA housing development in 1959 and for the SCIC project as a platform to create manifestos for their style, and the Le Merlier village was a perfect illustration of their exploration of an evolving habitat. They were also able to experiment with their vision for land-use planning with projects in Rouen and on the Var coast. The Moulin Messagier in Colombier-Fontaine (1962), the Domaine de Villelouvette daycare center in Egly (1969), and the "La Joie par les livres" children's library in Clamart (1966) were among the projects built by the Atelier de Montrouge before the departure of Jean Renaudie. Subsequent projects revealed the growing maturity and richness of the architects' work, including the educational and cultural center Les Heures Claires in Istres in 1977, the EDF administrative complex in Issy-les-Moulineaux in 1979, and studies for the planned city of Vaudreuil which began in 1967. The Atelier de Montrouge was dissolved in 1981, the same year that the agency received the Grand Prix d'Architecture.



HOMME

Un florilège des plus belles
adresses déco, maison,
archi et jardin.

BIG

QUAND LE BEAU S'AFFRANCHIT DES TENDANCES

188



J'ai la conviction intime que les talents que nous révélons resteront dans l'histoire des Arts Décoratifs du XXI^e siècle. Et c'est ce que j'aime. Ce que je recherche, c'est le côté incarné des objets. Je suis attirée par les propositions contemporaines, intemporelles, durables, par les matériaux nobles choisis avec soin et travaillés avec un véritable savoir-faire. Pour moi, une bonne pièce de design est une pièce affranchie des tendances qui doit trouver sa place partout. Ma mascotte est d'ailleurs une tête d'Hermès de Praxitèle qui nous accompagne dans tous nos lieux de vie et trouve sa place avec justesse dans n'importe quel contexte de décoration. Toutes les pièces que j'édite doivent répondre à cette même exigence pour devenir un "canon" de beauté. Gilles s'occupe de les mettre en valeur par ses scénographies et ses photos. Ses images sont la plus belle vitrine de notre travail. »

READ IN
ENGLISH
P. 239

Après des débuts prometteurs au sein de la prestigieuse société Lalique, Armel Soyer se lance avec son mari le photographe Gilles Pernet dans l'édition d'objets de design. Recommencer de zéro est une gageure, mais le pari est relevé.

En 10 ans, la galeriste se fait un nom parmi les acteurs qui comptent sur le marché international du design contemporain. Sélectionnée pour participer aux plus prestigieuses foires d'art et de design (PAD & Design Miami/Basel), elle accompagne sur la durée les collectionneurs et clients français et étrangers les plus pointus qui se rendent régulièrement dans sa galerie parisienne, son showroom de Megève ou celui, plus atypique, installé dans sa ferme au cœur des Alpes. Au sein de sa toute nouvelle galerie tropézienne, lieu intimiste et radieux, cohabite un harmonieux mélange de créations hors du commun. Mobilier minimaliste et poétique d'Olga Engel, iconiques miroirs froissés de Mathias Kiss, extraordinaires luminaires en pierres précieuses et naturelles de Christopher Boots et autres merveilles en corde de chanvre du plasticien Christian Astuguevieille se mêlent aux meubles en chêne massif sculptés à la tronçonneuse de Denis Milovanov, aux magnifiques tapisseries de Perrine Rousseau, aux surprenantes œuvres au crochet d'Agnès Sébyleau, aux sculptures sur bois de Christian Caulas et aux créations de la céramiste Coralie Bonnet...

GALERIE ARMEL SOYER

Design et arts décoratifs
du XXI^e siècle

14, rue Joseph Quaranta
83990 Saint-Tropez
contact@armelsoyer.com

—
19-21, rue chapon
75003 Paris

—
36, rue st François
74120 Megève
armelsoyer.com

—
@armel.soyer et
@armelsoyersainttropez
fb.com/galerie-armel-Soyer



LE STYLE À L'ITALIENNE

190



Depuis toujours, l'entreprise B&B Italia édite des meubles prestigieux, dessinés par des designers de talent et fabriqués au nord de Milan. Elle est d'ailleurs entrée dans l'histoire du design et certaines pièces sont devenues iconiques, par exemple le fauteuil Big Mama de Gaetano Pesce. Le showroom a été pensé comme une habitation et nous l'avons organisé par univers : outdoor, cuisine, salon, salle à manger. On peut y découvrir les plus belles pièces de la collection, notamment les somptueux canapés AURAE, disponibles en cuir écologique, mais aussi le mobilier de la collection B&B Italia outdoor fabriqué dans des matériaux exclusifs avec des technologies avant-gardiste. Nous n'avons que des valeurs sûres, qui viennent sublimer une terrasse ou habiller un jardin. Les architectes et décorateurs d'intérieur locaux ne s'y sont pas trompés : nous travaillons souvent avec eux, en amont du déménagement. Lorsque les clients arrivent dans leur maison, tout est prêt ! »

READ IN
ENGLISH
P. 239

Des savoir-faire et matériaux d'exception, un design inimitable, une personnalité marquée, un confort parfait, voilà en quelques mots l'ADN de B&B Italia, fondée en 1966 par la famille Busnelli. Pour s'imprégner de cet état d'esprit, il suffit de franchir la porte du magnifique showroom de Christophe Papa. Un vaste espace raffiné, fraîchement ré-agencé, dans lequel sont mises en scène les dernières collections de la marque, mais aussi les cuisines développées avec Arclinea et la sublime gamme Maxalto, sobrement luxueuse, classique et contemporaine, créée en 1975 et désormais coordonnée par Antonio Citterio. Le fonctionnel côtoie ici le raffinement et l'élégance absolue dont seules les grandes marques « made in Italy » ont le secret.

**SHOWROOM
B&B ITALIA
ET ARCLINEA**

bbitalia.com

avenue du Maréchal Foch
Saint-Tropez
contact@bebsttropez.fr
04 94 45 77 20



L'EXCEPTION À L'ÉTAT BRUT

192



L'idée de départ est de permettre des rencontres entre différentes formes artistiques. Notre objectif est de montrer qu'entremêler et lier plusieurs cultures a pour effet de révéler la subtilité des œuvres. Cette année, nous avons travaillé sur une scénographie adaptée au potentiel de la galerie, grâce à laquelle les œuvres, exposées sur deux niveaux et une terrasse, sont mises en lumière. Cet espace, pensé à la fois comme une galerie d'art et un intérieur de collectionneur, ouvre un dialogue entre des pièces d'exception issues de collections internationales prestigieuses. Nous avons invité trois confrères qui partagent notre vision : la Galerie Kreo, Kamel Mennour et Jacques Lacoste. L'été sera rythmé par des changements d'expositions et des événements. »

READ IN
ENGLISH
P. 239

Lucas Ratton revient avec une sélection d'œuvres inédites à l'occasion de sa troisième édition estivale, nouvelle opportunité de transmettre sa fascination pour les objets d'art.

Forte de son engagement pour la diversité, la galerie se démarque par une proposition curatoriale qui rassemble une variété de cultures et de formes artistiques. Parmi elles, art tribal, design et art contemporain composent son identité. Si l'intérêt de la famille Ratton pour les arts premiers témoigne d'une véritable passion depuis plusieurs générations, le galeriste n'entend pas s'en détourner. Éminents marchands d'arts, son grand-oncle Charles, son grand-père Maurice ainsi que son père Philippe, ont largement contribué à la valorisation de cette forme, jusqu'alors sous-estimée. Déjà dans les galeries Ratton d'autrefois, le moderne se mêlait au tribal. Une tradition qui, chemin faisant, marque la ligne artistique de la jeune galerie tropézienne.

**GALERIE
LUCAS RATTON
SAINT-TROPEZ**

@lucsratton_sainttropez

1, Place des Lices
Saint-Tropez
04 22 47 07 60

Ouverture 7/7 du 1^{er} mai
au 31 octobre 2021



LA BEAUTÉ DU RENOUVEAU

194



J'ai toujours aimé la décoration. Je suis à l'affût des produits, des marques, je fais venir dans la boutique des collections trouvées au gré de mes voyages et sur les réseaux sociaux. J'aime beaucoup dénicher de nouveaux créateurs et mettre en avant des artistes. Tous les étés, nous organisons des expositions dans le jardin de la boutique en collaboration avec une galerie à Bali. Cet endroit a toujours été un lieu d'art, d'artisanat et d'inspiration. Les gens viennent nous voir avec une envie et nous réfléchissons ensemble à la manière de lui donner une âme. Nous aimons les matières brutes, naturelles, les couleurs douces, les dispositions simples, chaleureuses. Nous mettons tout en place avant l'emménagement et nous avons également un service après-vente pour accompagner nos clients sur le long terme et leur offrir un changement, un renouveau aussi doux que possible. »

READ IN
ENGLISH
P. 239

Tout commence en Indonésie il y a une vingtaine d'années. Pour Laurance, c'est le coup de foudre : matières, couleurs, motifs, formes... Elle revient charmée et veut partager la quintessence de ce séjour dans une boutique. Ce sera Taman Antik, le "jardin ancien". Aux pièces uniques venues d'Asie, se mêlent bientôt des objets et meubles nés de l'imagination de brillants designers belges, italiens, espagnols. Linge de maison, bougies, coussins, miroirs... le choix est bientôt aussi vaste que le monde ! Joyce, qui accompagnait sa mère pour ce voyage, est devenue depuis artiste et créatrice. Elle a fait de Taman Antik une véritable agence d'architecture intérieure. Décoration d'un hôtel à Gassin ou rénovations à Ibiza, Paris ou Biarritz, les demandes sont variées et chaque fois, la magie Taman Antik opère...

TAMAN ANTIK
taman-antik.com

4091, route départementale 98A
Gassin
04 94 97 61 53

Ouvert du lundi
au vendredi 9h-19h
et samedi 9h-13h & 15h-19h

tamanantik@gmail.com
@tamanantik



SE SENTIR BIEN CHEZ SOI

196



De la commande à l'installation clefs en main, je veille à ce que le chantier se déroule de manière fluide. Le métier d'architecte d'intérieur vous pousse à faire partie de la vie des personnes pour lesquelles vous travaillez. Être à leur écoute est le seul moyen de s'adapter à leurs envies, et c'est ce que j'aime. Vous apprenez leurs habitudes, leur manière de vivre et ils sont, pour la plupart, très réceptifs à cette approche. Vous intégrez leur famille en quelque sorte. Je m'amuse aussi à

leur proposer des produits qu'ils n'imaginaient pas : des pierres et du mobilier aux formes et aux couleurs surprenantes. La limite, ce sont les clients qui la fixent... Je prends aussi beaucoup de plaisir à dessiner et à travailler sur le chantier avec les différents corps de métier. Au-delà de la conception, j'aime comprendre l'aspect technique et les contraintes qui se présentent sur chaque projet, et chaque fois, j'y mets la même énergie et la même envie de réussir à faire en sorte que mes clients se sentent bien chez eux. »

READ IN
ENGLISH
P. 240

C'est dans cette perspective de bien-être intérieur que Jeanne Vieillecroze a fraîchement installé son cabinet d'architecture intérieure au cœur du village de Saint-Tropez. Appliquée, sérieuse et disponible, c'est là qu'elle réalise ses plans d'aménagement et affine les propositions pour ses clients. Dans ce lieu intimiste, elle a réfléchi chaque pièce de mobilier et de décoration pour proposer un large choix de possibilités. Des détails de plafond avec des éclairages intégrés, des traitements spécifiques sur les murs, des pierres extraordinaires, une matériauthèque qui déborde déjà d'échantillons... Rien n'est laissé au hasard !

**JEANNE
VIEILLECROZE**
jeannevieillecroze.com

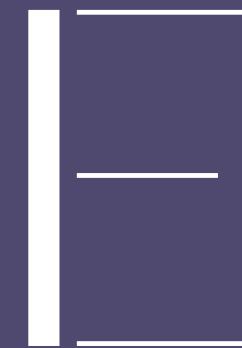
15, rue du Parc des Lices
Saint-Tropez
04 94 81 11 88
07 71 44 15 28

@jeanne_vieillecroze





STYI



Un joli choix de lieux dédiés
à la mode pour un shopping
aux inspirations variées...

BIG

BLABLA ST-TROPEZ



blablasainttropez.com
3 place de la garonne
83 990 Saint-Tropez
@blablasainttropez

LA FORCE DE LA COULEUR, LA BEAUTÉ DE LA MATIÈRE

202

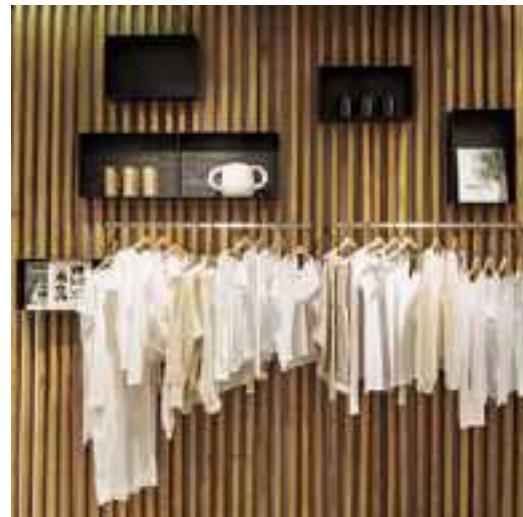
D'abord il y a les couleurs : pures, éclatantes. Ensuite viennent les formes : simples et pourtant travaillées, élégantes. Puis c'est la matière, douce, fluide, sensuelle, rassurante. En 16 ans d'existence, la marque American Vintage est devenue culte, avec 150 points de vente partout dans le monde. Pourtant, Michaël Azoulay n'était pas un enfant de la mode. Autodidacte, il est allé chercher le succès à force de travail, de persévérance et de courage. Pas étonnant donc qu'il soit aujourd'hui attaché à faire grandir ceux qui travaillent à ses côtés. Pour eux, il a souhaité un environnement privilégié, au cœur du parc d'activité de Signes. Un lieu où il fait bon vivre avec salle de sport, hammam, sauna, terrasse... Le bâtiment, imaginé par l'architecte marseillais Yvann Pluskwa, favorise la collaboration, les échanges et stimule la créativité de chacun. Pas surprenant non plus que la marque affiche sa volonté de participer à l'émergence de nouveaux talents à travers son soutien à la Villa Noailles et par la création du Prix de la Photographie et du Prix Design d'Intérieur American Vintage.



*M*es influences sont multiples. Il y a la lumière de Marseille où j'ai grandi et où je vis. Il y aussi l'héritage marocain de mes parents, avec cette envie de mélanges, cette chaleur, cette générosité. Et puis les Etats-Unis d'où je suis revenu avec la conviction qu'il est possible de concrétiser ses rêves... Sous la simplicité apparente de nos vêtements, se cache une très grande exigence. Nous ne transigeons jamais sur la qualité. Nous allons chercher les matières, les couleurs qui nous plaisent. Nous réinventons sans cesse les formes et les styles. Pour les stylistes qui travaillent avec moi, le champ d'action est infini. Nous étouffons chaque année un peu plus notre vestiaire, avec toujours les mêmes priorités : l'émotion générée par le vêtement et le bien-être qu'il procure. »



READ IN ENGLISH
P. 240



**AMERICAN
VINTAGE**
fr.americanvintage-store.com
@americanvintage_officiel

American Vintage
Saint-Tropez
59, rue Général Allard
83990 Saint-Tropez
—
American Vintage
Marseille
31, rue Francis Davso
13001 Marseille
—
Galeries Lafayette
et boutique homme
C.C. Le Prado
allée Ray Grassi
13008 Marseille

Printemps
C.C. La Valentine
route de la Sablière
13011 Marseille
—
C.C. Terrasses du Port
quai de la Joliette
13002 Marseille
—
Boutique homme
10, rue Sainte
13001 Marseille

203

LE BAZAR CHIC DU CLUB 55

204

C'est une cabane sur la plage, qui résiste à tout et même au temps. Chaque été depuis 40 ans, elle est toujours là. Quelques planches, une terrasse, un auvent, des canisses. Simple, accueillante, généreuse, elle s'est refait une beauté l'an dernier mais a gardé son esprit bohème. Il y a là des coussins dans lesquels on voudrait plonger, des maillots de bain dans lesquels on rêve de nager, des paréos sublimes, de jolies pièces décontractées, et les hommes et les enfants ne sont pas oubliés... Bref, on y trouve tout ce qui peut être utile sur la plage, le nécessaire comme l'accessoire... En résumé, un joyeux petit bric-à-brac arrangé avec goût par Corinne de Colmont qui a su insuffler à ce lieu un je-ne-sais-quoi absolument unique.



Mai 68 m'a beaucoup marquée, j'ai été élevée par des parents jeunes, très libres et anticonformistes. Alors ce n'est peut-être pas un hasard si cet endroit est inclassable... C'est une véritable caverne d'Ali Baba où l'on trouve toutes sortes de choses, simples ou sophistiquées, fantaisistes ou charmanantes, à des prix très variés : des paniers, des sacs, des vêtements, des jeux de plage... Chaque été, j'agence l'ensemble selon mes goûts, je suis plus décoratrice que commerçante. Je suis attirée par les matières naturelles, les couleurs, le blanc, le bleu. Nous avons également des produits siglés "Le Club 55" : assiettes, seaux à champagne, casquettes, polos, tee-shirts, sacs en toile, pochettes... J'adore les enfants, ma boutique n'aurait pas pu exister sans un coin poétique et enfantin rien que pour eux. Cela me donne l'occasion de replonger dans le monde de l'enfance à l'heure des commandes. J'aime le côté généreux, sensuel et lumineux de cet endroit. On fouille, on farfouille, on prend le temps...»



READ IN ENGLISH
P. 240



**LE BAZAR CHIC
DU CLUB 55**



Plage de Pampelonne
43, boulevard Patch à Ramatuelle
04 94 55 55 55

205

NULLE PART AILLEURS

206

Voilà un concept store qui ressemble délicieusement à sa créatrice, Manon Deller, et pour cause, c'est elle qui en assure la direction artistique ! Ses critères de sélection se résument en quelques mots : proposer ce que l'on ne trouve pas ailleurs et offrir une belle gamme de produits, dans tous les styles et à tous les prix. Après des études de mode à Londres et à Paris, puis une année dans les achats à Genève, la jeune femme lance en 2019 avec sa maman une première boutique Dédé Concept Store à Crans-Montana, en Suisse. La boutique tropézienne a quant à elle ouvert il y a quelques mois. Dénicheuse de merveilles dans les showrooms autour du monde et sur Instagram, Manon chine les créations, vêtements de style et accessoires design pour les mettre en valeur dans son écrin tropézien. Ici, cohabitent tenues de soirée Area, Gimaguas et Rowen Rose, maillots de bain Leslie Amon, chaussures Nodaleto, pièces de vaisselle Christofle et étonnantes fauteuils AP Collection réalisés à la main et habillés de peluches...



Ce qui me séduit, c'est bien sûr le style, la qualité, mais aussi l'histoire derrière une marque. J'ai un petit faible pour les imprimés et le brun, une couleur facile à porter. Je ne suis pas la tendance, je recherche plutôt l'inédit, je veux que la découverte soit perpétuelle. La vitrine change d'ailleurs tous les jours, les collections proposées aussi. J'ai un coup de cœur absolu pour Kenneth Ize, designer nigérian repéré à la Fashion Week de Paris. Ses coupes et ses matières sont somptueuses et sa démarche éthique m'a vraiment séduite. Nous proposons aussi des choses plus inattendues comme du gin, des parfums ou des piercings. Le lieu est à la fois multiple par sa proposition et unique par son ambiance : un parquet foncé, des rideaux crème aux murs, un style baroque mêlant miroirs et vieil or. »



READ IN
ENGLISH
P. 242



**DÉDÉ CONCEPT
STORE**
dedeconceptstore.com

06 15 07 07 26
info@dedeconceptstore.com
[@dedeconceptstore](https://www.instagram.com/dedeconceptstore)

207

L'EXCELLENCE DE PÈRE EN FILS

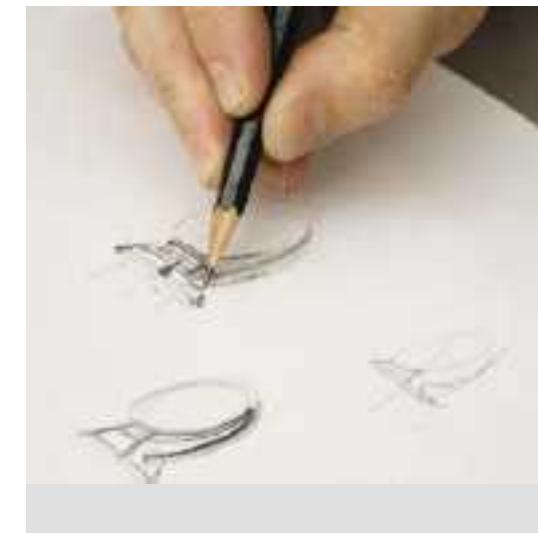
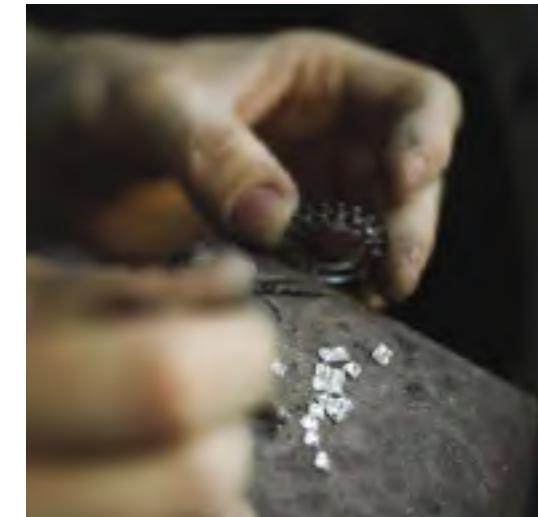
208

Tout commence en 1854 au sein de l'horlogerie Charlet à Marseille. Eugenio Frojo, à peine arrivé du Piémont, y devient chef d'atelier. 50 ans plus tard, l'activité est rachetée par son fils Edouard et prend le nom de Frojo-Charlet. À partir des années 1950, les marques d'horlogers suisses Omega et Rolex entrent dans la boutique. D'autres noms prestigieux - Panerai, Cartier, Pomellato, Buccellati - suivront bientôt... En 1972, Roger, fils d'Edouard, rebaptise l'atelier et la bijouterie qui deviennent alors la Maison Frojo. Puis l'horlogerie et la joaillerie de marque prennent encore de l'importance avec l'arrivée dans l'entreprise de Richard, fils de Roger. Frojo devient alors le propre distributeur de ses créations. De génération en génération, se sont transmis un savoir-faire précieux et le goût du beau. À la fin des années 70, une boutique est ouverte sur la Canebière, mais également à Saint-Tropez. La place de la Garonne où s'installe bientôt la Maison Frojo n'est alors pas encore le haut-lieu de la mode et du luxe tropéziens qu'elle est devenue depuis et à laquelle le nom de Frojo est assurément associé... Très liée à la ville depuis toujours, la marque participe à son dynamisme. "C'est mon village de cœur et de villégiature, confie Edouard Frojo, marseillais comme ses ancêtres, et comme eux horloger émérite qui a pris la tête de la Maison Frojo à la suite de son père en 2009. "C'est un lieu qui m'apaise, où je me sens bien". Un lieu à part aussi, avec une clientèle variée, exigeante, très attachée à la marque. "Dans cette boutique, qui n'ouvre que l'été, nous présentons le travail de joaillers d'exception, par exemple Seda Manoukian ou Philippe Guillemin." Pour faire le pendant, une boutique "hiver" est ouverte depuis 2010 à Val d'Isère.



À Saint-Tropez comme ailleurs, la Maison Frojo assure à la fois la fabrication et la distribution de marques de joaillerie, mais aussi leur réparation. "Nous faisons partie des commerces de tradition. Nos clients doivent retrouver partout la même exigence de service et de qualité. Nous sommes là pour les accompagner. Pour leur apporter un véritable service personnalisé, nous devons apprendre à les connaître. Nous y attachons la plus haute importance. Chaque visite dans une boutique doit être un moment agréable, unique. Nos clients doivent se sentir respectés, écoutés, en confiance. C'est le moins que l'on puisse attendre d'une maison comptant parmi les meilleurs horlogers-joailliers du monde depuis 5 générations."

Eugenio, Edouard, Roger, Richard, Edouard. Dans la famille Frojo, on est horloger-joailler de père en fils. Et si chaque génération a eu son propre tour de main, toutes ont perpétué les mêmes valeurs : qualité, savoir-faire, confiance, respect. C'est ainsi que depuis de longues années, la Maison Frojo représente sans faillir de nombreuses marques tout en développant avec succès ses propres collections.



 **HORLOGER
JOAILLIER
FROJO**
frojo.com

Place de la Garonne
83990 Saint-Tropez

04 94 97 58 13
frojostropez@gmail.com

LA RENAISSANCE DU COOL

210

C'est à New York, alors qu'il travaille pour la maison Ralph Lauren, que le jeune Erroll puise ses premières sources d'inspiration. Le grand couturier, qu'il a la chance de côtoyer, lui donne le goût de la création et la conviction qu'il faut aller au bout de ses rêves. Porté par cet élan, en 2010, Erroll crée sa propre marque de mode masculine : Hero Seven, et décide de faire de Steve McQueen la figure iconique de ses vêtements. Symbole de l'Amérique dandy et élégante des années 70, l'acteur mythique apporte une touche d'insouciance et de légèreté aux collections. Mais le créateur de Hero Seven est également attaché à une autre idée : celle que nous pouvons tous être des héros du quotidien et contribuer par de petits gestes à protéger la planète.

A New York j'ai eu l'impression d'être sur le toit du monde et d'avoir touché les étoiles. Sitôt revenu en France, je me suis lancé ! Je suis fan de sports mécaniques, de fripes, de vintage et de Steve McQueen, le "King of Cool". J'ai voulu remettre le cool au goût du jour avec des pièces élégantes et vitaminées. Les couleurs explosent et on revisite les basiques avec classe. Mais être cool en 2021, c'est aussi prendre soin des siens et de la planète. C'est pourquoi dès le début de Hero Seven, nous sommes engagés auprès de l'association Cœur de Forêt qui agit pour la reforestation. Pour chaque article Hero Seven acheté, une partie de la vente leur est reversée. Nous avons aussi instauré un rituel sur Instagram, le "Green Monday", avec des conseils pour que chacun puisse, à son échelle, aider à la préservation de la planète. S'habiller devient alors un geste héroïque et si l'on fait les bons choix, les bons gestes, on peut devenir un petit héros du quotidien. C'est le message que je veux passer. »



READ IN ENGLISH
P. 241



HERO SEVEN

heroseven.com

@heroseven7

Saint-Tropez
Place Croix de Fer

Marseille
62, rue Saint-Ferréol
C.C. Les Terrasses du Port

211

PAR AMOUR DU STYLE

212

On retrouve ici les curieux entrés par hasard, les flâneurs et les connaisseurs, ceux qui prennent leur temps et puis les habitués, parmi lesquels certains se fient depuis plus de 20 ans aux conseils avisés d'Éric, fondateur des boutiques Othello. Tous sont reçus avec la même élégance, le même sourire. Tout en subtilité discrète, Éric et son équipe interviennent avec une parcimonie professionnelle : pour faire découvrir une marque ou suggérer un vêtement. S'il n'aime pas parler de lui, Éric a pourtant de belles références qui méritent d'être soulignées. Polyglotte, arrivé dans les années 80 à Saint-Tropez, il a longtemps travaillé aux côtés du créateur Jean Claude Jitrois et a ensuite ouvert une première boutique Othello à l'hôtel Byblos. Attiré par les belles matières et le naturel, il propose les marques les plus en vue dans ses boutiques devenues des emblèmes de la mode masculine tropézienne.



*L*e plus important lorsque l'on achète un vêtement, c'est de se sentir bien dedans. Ensuite, vient l'image que l'on renvoie. Je trouve dommage de choisir un vêtement uniquement pour sa marque. J'aime les gens qui ne savent pas ce qu'ils vont acheter en entrant, qui se laissent séduire et savent reconnaître un bon produit, une matière noble, une technicité intéressante. Je trouve que créer l'atmosphère d'une boutique est quelque chose de très plaisant. Nous avons ici un mélange de style preppy américain, de dandysme et de sophistication italienne, avec quelques pièces plus osées et de très beaux accessoires – foulards, chaussures, chaussettes... au gré des saisons et des tendances. Il faut toujours raconter quelque chose de nouveau aux clients, être à la pointe dans les détails. »



READ IN ENGLISH
P. 241



**OTHELLO
SAINT-TROPEZ**
othello-st-tropez.com
[@boutique_othello](https://www.instagram.com/boutique_othello)

46, rue Allard
1, place Grammont
04 94 97 15 10

21, avenue Foch
04 94 97 23 78

213



214



215



Paire de boucles d'oreilles en os de dinosaure fossilisé monté sur or rose et serti de diamants bruns



**SÉBASTIEN
JOAILLIER**

@sebastienartisanjoaillier

8, rue du Cepoun San Martin
83990 Saint-Tropez
04 94 56 42 57

LE PLUS ENVOÛTANT DES JOAILLIERS

Il y a, dans les bijoux que fait cet homme, quelque chose qui relève de la magie, ou de la sorcellerie. Sébastien, à peine 30 ans et déjà 15 d'expérience, est un artisan comme on n'en fait plus. Créatif, minutieux, passionné. Ses clients ? Des hommes et des femmes qui veulent offrir ou s'offrir du jamais-vu, mais aussi de grandes marques qui viennent chercher un tour de main unique. Parmi les merveilles qu'il propose : bague des mille et une nuits élaborée autour d'une aigue-marine éblouissante, orchidée en or blanc avec en son cœur un saphir à couper le souffle, œil de Sainte-Lucie serti d'or rose ou encore majestueuse paire de boucles d'oreilles en os de dinosaure fossilisé monté sur or rose et serti de diamants bruns. Autant de bijoux à l'image de son créateur : fantasques et étincelants.



Pour apprendre ce métier, il faut regarder par-dessus l'épaule de celui qui sait. Reproduire le geste, mémoriser l'action. C'est ce que j'ai fait plusieurs années avant d'ouvrir ma propre joaillerie. Je voulais façonnner des bijoux différents, uniques. J'y propose aujourd'hui un vaste assortiment de pierres naturelles magnifiques, que je choisis de préférence non traitées. En général, tout commence par un coup de foudre des clients pour l'une de ces pierres. On me donne une thématique ou on me laisse carte blanche... Parfois aussi, on me confie un bijou reçu en héritage à remettre au goût du jour. Je suis réparateur de lien : je fais perdurer l'histoire de ce bijou sur plusieurs générations. Je travaille à l'ancienne : j'ai ma fonte dans mon atelier, j'y fonds mes lingots et j'y compose mes alliages. Mon établi, mes présentoirs, ma vitrine, chaque détail de l'atelier, tout est fait sur mesure. J'accorde une grande importance à la mise en scène. Je fais même fabriquer certains de mes écrins par un ébéniste, parce que recevoir un bijou doit être un moment unique dans une vie. »



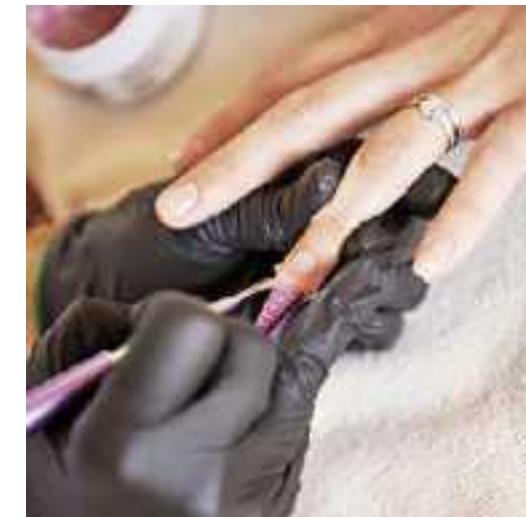
READ IN
ENGLISH
P. 241

LE BONHEUR JUSQU'AU BOUT DES CHEVEUX...

216

Massage crânien pour bien commencer la journée ? Coupe et brushing avant d'aller dîner sur la plage ? Shampooing régénérant en revenant d'un bain de mer ? Manucure entre deux plongeons ? Pétillante et enjouée, Amalia vous reçoit ici comme à la maison. Formée à l'école de l'excellence dans les très beaux salons Dessange de Megève et de Saint-Tropez, elle officie désormais au cœur du sublime village de vacances Kon Tiki. Accompagnée de Marion (pour les ongles), Lucile et Vicky (à la coiffure), elle reçoit sa clientèle de vacanciers (mais aussi de locaux fidèles) dans la petite cabane aux coloris vert d'eau décorée de bois flotté. On y accède en empruntant un chemin qui offre une vue imprenable sur la baie de Pampelonne. On s'installe, on ferme les yeux et on ressort reposé, apaisé... métamorphosé.

Nous sommes vraiment privilégiés : nous travaillons dans un petit paradis, dans une ambiance très décontractée (pieds nus même parfois !) et pourtant extrêmement professionnelle. Notre clientèle est très exigeante, nous devons être à la hauteur. Il faut savoir écouter et avoir un grand sens de l'observation pour trouver la coupe qui correspondra le mieux à une personnalité, à un style de vie. J'aime que les gens ressortent sereins de ce salon, c'est ma plus belle récompense. Nous travaillons avec des produits d'origine naturelle de la marque italienne Davines qui sont tout à fait dans l'état d'esprit de ce lieu unique. Le contexte, l'ambiance, ici, tout est différent. Nous avons même imaginé des "apéro-tifs" : on se fait coiffer au coucheur du soleil, autour d'un cocktail et de petites choses à grignoter... Le rêve absolu. »



**TIKI TIFS
D'AMALIA**

Village vacances Kon Tiki
4363, route des Plages Road 93
Ramatuelle

07 62 44 21 89
Ouvert 7 jours sur 7

217

SI L'ÉMOTION ÉTAIT UN BIJOU...

218

Des bracelets addictifs que l'on porte comme on voyage, des colliers majestueux aux allures d'amulettes, des créations puissantes et élégantes... dans les collections de bijoux Titamàlà, il y a la part mystique et le côté rebelle. Le sacré et l'iconoclaste. Il y a aussi l'âme ethnique et puis la beauté, celle de l'univers onirique de Tita Mercurio. Un univers qui séduit depuis une dizaine d'années une clientèle internationale. Artiste charismatique et généreuse qui bouscule les codes, Tita réalise ses bijoux dans son atelier tropézien, en éditions limitées, entièrement à la main à partir d'éléments précieux choisis avec soin. Le résultat est somptueux, éclatant, riche de symboles, sublimé par un savoir-faire unique.



Les mâlás sont des chapelets en bois utilisés depuis des millénaires par les bouddhistes pour la récitation des mantras. Je les ai découverts lors d'un séjour à Katmandou, et j'ai eu un coup de cœur. Depuis, ils m'inspirent chaque jour. Je crée des bijoux selon mon ressenti, mes émotions, mes inspirations du moment, selon mes croyances aussi. J'utilise beaucoup de symboles avec de multiples significations : la croix, les têtes de mort... Pour créer, je me laisse porter par les pierres, les perles, les formes, les couleurs, les matières. Les collections varient en fonction des saisons. Chacun de mes bijoux raconte une histoire. J'ai été formée par un artiste qui m'a appris à faire des nœuds entre les perles et à confectionner ces fermoirs tibétains qui donnent un charme fou aux bracelets. J'aime l'idée que mes bijoux puissent se transmettre, d'une mère à sa fille, d'un père à son fils. Ils sont faits pour durer. Je n'utilise que des matériaux qui résistent au temps. Le style Titamàlà, c'est une accumulation de bijoux différents qui crée une personnalité forte. Sur un vêtement comme sur la peau nue d'un homme ou d'une femme, un bijou Titamàlà apporte un charme, une sensualité incomparables. »



TITAMÀLÀ
titamala.com

30, rue Portail Neuf
83990 Saint-Tropez

06 25 59 47 32
info@titamala.com

219

CE PETIT QUELQUE CHOSE QUE LES AUTRES N'ONT PAS

220

Isabelle et Jean-Pascal se sont rencontrés alors qu'elle s'apprêtait à quitter le golfe de Saint-Tropez pour une nouvelle vie. Coup de foudre immédiat. 17 ans plus tard, l'amour et la passion sont toujours là. Leur petit Victor (12 ans bientôt !) est là pour le leur rappeler tous les jours et les boutiques Trinity, fondées par Jean-Pascal, ont depuis bien évolué. Une petite dernière est venue agrandir la famille, au sein du restaurant Le Salama. Les trois boutiques, l'une dédiée aux bijoux et les deux autres au prêt-à-porter, sont à l'image de ce couple touchant et passionné : uniques, étonnantes, accueillantes, souriantes. On y retrouve un choix subtil de pièces de marques prestigieuses et de petits créateurs dans un délicieux mélange plein d'élegance. Et c'est cette sélection pointue qui rend Trinity incomparable.



*J*e suis à Saint-Tropez depuis plus de 30 ans, mon petit coin de paradis ! J'ai commencé par vendre des bijoux en bois dont j'avais rencontré les créateurs lors d'un séjour en Australie. Je faisais les marchés et dès que j'avais de l'argent, je voyageais. Petit à petit, j'ai eu envie de créer un endroit à mon idée, d'y mettre mon identité, mon âme. C'est comme ça que Trinity Bijoux est né. Puis j'ai rencontré Isa et ensemble, nous avons développé les deux boutiques de prêt-à-porter. L'idée était d'avoir notre propre style, de proposer quelque chose de différent. Isabelle a beaucoup de goût, elle sait mélanger les collections avec subtilité et apporte une personnalité unique à nos boutiques. »

Jean-Pascal

*J*ean-Pascal s'est fait tout seul à force de travail et s'il a réussi à aller là où il voulait, c'est grâce à ses belles valeurs. Il a un contact incroyable avec les gens et il ne s'arrête jamais, il se remet toujours en question, il veut toujours faire mieux. Il travaille à l'agencement des boutiques avec un ami architecte, David Granata, à qui l'on doit les magnifiques murs en zelliges des boutiques. L'ambiance est essentielle, nous voulons que les visiteurs se sentent bien en entrant. L'accueil est primordial, le sourire, le service. Ce sont les piliers de Trinity. »

Isabelle



**TRINITY
SAINT-TROPEZ**
trinity-sainttropez.com

@trinitybijouxsttropez
@trinitysttropez



Boutique Prêt-à-porter
86, rue du Général Allard
04 94 43 86 13

Boutique Bijoux
47, rue du Général Allard
04 94 54 81 28

Prêt-à-porter & Bijoux
Restaurant Le Salama
1, chemin des Conquêtes

221

UNE MODE SANS COMPROMIS, UN STYLE UNIQUE

222

Il existait autrefois, place des Victoires à Paris, une élégante boutique devant laquelle Antoine Riboud passait souvent et qu'il aimait tant qu'il a fini par la racheter... C'est son fils Gilles qui est devenu gérant du lieu rebaptisé Victoire. L'élegance est restée et l'amour du style s'est perpétué puisque Camille a rejoint en 2018 son père et sa belle-mère Florence dans l'aventure familiale. Elle effectue depuis un travail de fourmi pour dénicher de nouveaux créateurs et faire découvrir leurs univers, matières et couleurs au sein des boutiques qui ont chacune leurs propres collections. Ce qui plaît chez Victoire ? Le côté joyeux, frais, coloré, et surtout l'histoire qui se cache derrière chaque vêtement, chaque accessoire, chaque créateur, à l'instar de cette marque qui élabore ses sacs à main à partir de pièces tricotées par des mamies en Toscane...



Victoire a été l'une des premières enseignes multimarque en France. Depuis toujours, nous ne travaillons qu'avec de petits créateurs et nous ne faisons que des petites séries. Lorsque je choisis les collections, je recherche chaque fois le petit frisson d'excitation et je sais exactement quel vêtement ira dans quelle boutique. Nous avons également notre propre marque, dessinée dans notre atelier à Paris. Nous avons la chance d'avoir une clientèle très fidèle à laquelle nous offrons un service sur mesure. Pour elle, je soulèverais des montagnes ! »

Camille Riboud
directrice artistique Victoire

J'ai un lien très fort avec Victoire, quand j'étais étudiante à Paris, j'y travaillais déjà pour me faire de l'argent de poche ! Je suis ensuite partie vers d'autres horizons professionnels, j'ai un temps été créatrice de sacs à main puis je suis revenue à Victoire... C'est une histoire d'amour qui dure ! Je ne m'en lasse pas, tout simplement parce que nos collections sont cohérentes, belles, qu'elles racontent une histoire et témoignent d'un savoir-faire qui les rendent absolument uniques. »

Aurélie
directrice des trois boutiques tropéziennes



READ IN
ENGLISH
P. 242



**VICTOIRE
SAINT-TROPEZ**
victoire.shop/fr

72-76 boulevard Louis Blanc
04 94 55 41 01
Ouvert toute l'année

sainttropez@monvictoire.fr
[@victoire_paris](https://www.instagram.com/victoire_paris)

223

IN ENGLISH PLEASE !

224

EDITO

For the purposes of a book, I spent many months imagining a female character. At first, I had little idea of what I wanted her to be: her personality, her looks, and her social status were, strangely enough, of little interest to me. But I had an obsession: I wanted to create a situation where she took a stroll around the town of Saint-Tropez (which became, in fact, a character in the novel). I wanted her to be a young woman that was deeply attached to the town where she had always lived, was still moved by its colors, and was still nostalgic for the summers of the past. For the rest, I didn't have much of an idea. It wasn't enough, you might say, for a heroine. What is a heroine anyway? Do you have to have superpowers or unusual qualities to be the center of a story? A heroine can be anything you want. She can be larger than life, humdrum, unassuming, spectacular, deeply caring or completely obnoxious, or a whole lot of other things. We can admire her and she becomes legendary, or we can be the only one to notice her and she never leaves our mind.

I started to wander around Saint-Tropez myself, so I could better tell her story, and I began to think of all the heroines who passed through the town. There were some obvious ones, those who were said to have "made" Saint-Tropez. Some believe that Brigitte Bardot, or simply BB as she is known here, "created" the town in 1956. There was also Françoise Sagan, who, two years earlier, had noticed, "it's not like it used to be here." And there were other illustrious names such as Juliette, Romy, Michèle, or Annabel...

These tiny little streets were also home to less-famous personalities that were the fixtures of my Saint-Tropez universe, that I remember from long before. When I went walking, at the foot of my building I encountered the memory of Margot Barbier, the long-time owner of the neighboring hotel who used to invite me to sit and eat dry cookies with her at a table covered with a pale-yellow cloth, and regale me with stories that I was often too young to completely understand. Walking up Rue des Remparts to the Rue de la Miséricorde, and then turning onto Rue Gambetta, I could veer left and be beckoned by the memory of Roseline Moreu, who ran Les Galeries Tropéziennes for 41 years. If I turned right, it was Eugenie that came to mind. Eugenie was not necessarily nice, but she did have a shop that was a gold mine the adult world couldn't, or wouldn't, see. The balloons she sold, which hung outside, brightened the eyes of us children, but did others even notice them? Straight ahead, if I continued along Rue des Commerçants, I would see Renée Fuchs, who would invite me into the warmth of her kitchen and, after the meal service ended at her family restaurant, would take the time to give me the recipe for her little zucchini and fresh goat cheese pastries. Today, Roseline has passed

away, Eugenie is no longer here either, and Renée doesn't work in the restaurant anymore, although she still waves to me from her terrace when she sees me. But on the way down to the port, at the Place de la Garonne, there is still the overflowing laundry where Andrée still runs the show. She knows stories that others don't; they are alive in the clothes that sailors and boat passengers have left there, and also in the fineries from bygone editions of the Bravade de Saint-Tropez street festival. She resists as few others have done in Saint-Tropez; she has never ceded her space, even when faced with the most luxurious proposals. Taking the Passage du Marché aux Poissons, I see the shopgirls from the Vivier du Cepoun fishmonger, who are there all year long—from the cold and the wind of winter to the mad panic of summer. I now arrive at the Place aux Herbes, where I meet my mother who, even though she is more than 60 years old, was undaunted by the prospect of tying on an apron and starting a job she'd never done before, at the sides of Carmen, who had been with the same cheese shop for years and had chosen not to leave. All that was left was to go see my grandmother, who lies not far from there, facing the sea. While looking for my heroine, I had ended up encountering so many of mine that were already here.

As I came to this conclusion, the Town Hall appeared across the way from me. Inside was Sylvie Siri, the first woman to occupy the mayor's chair. While talking with her, I learned that she preferred to be called Madame le Maire, and that before assisting and ultimately replacing the former mayor she had spent prior lives working in banks, as a mother, and in the thankless milieu of community associations. She was elected to her office amid a global pandemic, but this didn't make her reconsider her ambitions; she still aimed to revive the La Renaissance cinema-theater, to prepare the city to embrace sustainable development, and to address the quality of life of those who lived in Saint-Tropez throughout the year... And these were just some of her many projects. She was not worried: "You have to remember that, even going back to the old days, in a town like ours with such a flourishing port and where maritime trade and long-distance navigation held a such a preponderant place; when husbands, sons, and brothers left for the sea, sometimes for very long trips; it was the women who managed the family business," she said to me, ensuring that I did not overlook the historical importance of women in Saint-Tropez. We were on the same wavelength. I then asked her a last question, one that was close to my heart: What did she like to do in the city when she wasn't working? "To walk around the Citadel with its stunning views of Les Canebiers, Les Graniers, and La Ponche, and then go

down through the cemetery to the beach. It's simply sublime. As a child, this was my neighborhood." In a way, she had evoked a stroll through the land of her memories. Like my heroine.

SHOP

CHEZ THIERRY & FILS A CENTURY OF TRADITION

This family of Tropeziens runs the only butcher's shop in the town. It provides the highest-quality meat that has certified origins and is farmed under conditions that guarantee animal well-being. The shop also offers an excellent selection of French and regional cheeses. Thierry and his son Romain have become the official suppliers for families that want the very best for their tables. This is a shop for true connoisseurs.

It's the story of a venerable local business, a Tropeziian institution that Thierry Latini and his son Romain now lovingly safeguard. Thierry took over this family shop in February 2002 and passed on his love of the profession to Romain. Founded more than 100 years ago, this is the last butcher's shop in Saint-Tropez and it is a vital part of the town's heritage. It owes its success to the relationships that have been built over the years between the owners, the producers, and the customers. "We work directly with our suppliers," explains Thierry, citing the example of the beef farmer in Saint-Astier, in the heart of the Périgord, who he has been visiting regularly for over 30 years. "We also sell Sisteron lamb and Corrèze veal. We visit the farms and are very attentive to animal welfare. For us, respect for tradition is essential." Romain, who is just 30 years old, learned the trade from his father. Beyond his profound commitment to quality products, he embraces the family belief that sharing knowledge is the key to developing the profession and responding to people's needs. "What I like the most," says Romain, "is that we learn something new every day. Our customers are connoisseurs and they are constantly demanding the very best." Once again this year, it is the aged meats and premium meats that are the most coveted. For certain meats such as Sashi beef (gold medal at the World Steak Challenge), Wagyu beef, or Kobe beef, the aging process can take 90 days! "We offer beautiful cuts to grill, a festive selection of charcuterie such as sausages or chipolata, and a range of cheeses matured to perfection," explains Thierry, as he points out a Saint-Nictaire, a Roquefort cheese, and a fresh local goat's cheese. Here, conviviality and excellence are combined to guarantee a delicious summer.

CAVE FUCHS THE BIG NAME IN CONVIVIALITY

In the offseason, it's the hunt for wine: Burgundy, the Rhône Valley, Bordeaux, Champagne, Provence... When spring returns, it's back to his wine cellar, a renowned hub of Tropezian social life, where Olivier Fuchs shares his discoveries with regular customers and new visitors. This is a man who does things his way: with taste and generosity in a friendly ambiance. As you stand there around a fine bottle, you genuinely believe you can change the world.

"Behind the wine, there's always a story of friendship, of a fascinating encounter. What interests me is to have someone who tells me about their product, who makes me appreciate it, who shows me their vines, their tools... When I open a bottle, there is always the story that goes with it. My greatest pleasure is to share with my customers what I have shared with the wine-makers. I am fortunate to meet exceptional people who love their work and talk about their wines with so much passion... I want my wine cellar to be a place where people feel good. Wine is a moment of sharing, there's always a piece of sausage on the table and a good bottle ready to be opened! I come from a family that's been in Saint-Tropez since Charles V. I cut my teeth at the Chez Fuchs restaurant before launching the Bistro d'Olivier, which received a gold rating from the Gault & Millau guide. I am now focused on wines. I deliver to restaurants every day, in the morning and in the evening for both services. Sometimes I have to rush out at 10 pm to deliver a specific wine... I have clients in Marseille, Monaco, Cannes, and at the ski resorts in the winter. If people can't come to us, the Cave d'Olivier Fuchs goes to them!"

CHEZ MADELEINE/ LA FINE ÉQUIPE A DINNER IN SURF-AND-TURF MODE

It's the perfect combination of land and sea, with a shellfish bar on one side and a rotisserie with assorted meats grilled to perfection on the other. You can enjoy your meal on the spot or take it away for an impromptu feast at home. The hosts, Alain and Mélanie, also offer a catering service that is praised by everybody who tries it.

This Place aux Herbes is definitely full of happy surprises! This year, once again, Alain, Mélanie, and their fine team invite us to discover a relaxed gastronomy and a delicious cuisine that features only "exceptional" products, as Mélanie likes to define it. On the one side, there is the shellfish bar with oysters, whelks, shrimps, and sea urchins (in winter), that make up wonderful platters. There are also crayfish, lobsters made to order, caviar, and a magnificent selection of smoked salmon to prove that this is home to only the noblest of products. On the other side, the rotisserie lines up beef, pork ribs, veal chops, cockerels, and 100-day-old Label Rouge chickens that come from free-range farms. As a side dish, there are potatoes being roasted in the basin below the rotisserie, where they soak up

the juices from the cooking meat. To complete the menu, there is a new burger recipe every day that is inspired by what is found at the fresh food market. From Tuesday to Sunday, lunch and dinner are served in the restaurant, unless one prefers to take home shellfish, roast meat, or the top-of-the-range charcuterie that makes Alain and Mélanie proud. In an atmosphere reminiscent of the villages in the countryside behind the coast, vacationers and boaters pull up a chair to enjoy themselves with family or friends. "Customers of all types and origins take the tables by storm every day," says Mélanie, who makes a point, with her entire team, of satisfying the slightest requests. With a catering service available for both private individuals and businesses, and the arrival once a month of an exceptional sushi chef, this fine team transforms mealtime into a moment of celebration and a time when only pleasure counts.

CÔCOTTE A WOOD-FIRED FEAST

In a rustic and warm country-house atmosphere, Thomas Simoni's rotisserie offers sensational wood-grilled meat recipes. With a delicious daily special that is always different and gourmet side dishes, the restaurant is a roaring success, and crowds come from far and wide to enjoy the quality of certified wood-roasted food.

Thomas Simoni dreamed of a wood-fired rotisserie and a restaurant with the same family spirit that he felt in his grandmother's kitchen when he enjoyed tasty and comforting meals as a child. "This concept, this atmosphere, is what people are looking for today," explains the founder of Côtte. "I wanted to offer them quality products, such as organic ingredients and Label Rouge-certified meats, and create dishes that would elicit memories of childhood that would make them feel good." As soon as his restaurant opened in November 2020, he knew he had achieved his goal. The first customers of Côtte were enthusiastically welcomed, and "some of them told me that they rediscovered their childhood here," says Thomas, who previously worked for 14 years at the Lido de Paris on the Champs-Élysées. The menu offers an array of meats roasted over a wood fire, including ducklings, capons, chickens, andouillettes, and suckling pigs, while in summer there are special additions such as wood-roasted lobsters, giant shrimps, and octopus that are accompanied with truffle purée or ratatouille with seasonal vegetables. "But the wood-roasted potatoes with garlic and fresh herbs also have their diehard fans," smiles the expert roaster, who has also enlisted the talents of Alain Michaud, his executive chef, with whom he fine-tunes all the recipes. The success is driven by the conviviality and sharing that a rotisserie meal produces, and Thomas would like to develop this formula via a network of franchises. "Moreover, chicken is a universal food," he says. The entrepreneur manages a team of seven people in Saint-Tropez and will open a second restaurant in Sainte-Maxime. As for the subtle smoky flavor of the meats and their exceptional tenderness, there is no point in asking too many questions because

the recipe is a well-kept secret. However, Thomas will share his notion of the perfect Sunday lunch: a special local version of a chicken pie roasted over a wood fire, with fine black-truffle stuffing. A true feast!

FROMAGERIE DU MARCHÉ CRÈME DE LA CRÈME

P. 34

The authentic feel of a traditional village square and a lovely selection of cheese are at the center of this beloved shop's ongoing success. Florence Montagnier cultivates a family atmosphere, and alongside her famous cheese, she also offers the best in salmon, truffles, caviar, and other fine products. This summer, she has begun organizing drinks and light snacks, and the events are already immensely popular.

For three decades, this beautiful establishment has been celebrating the art of cheese and quality food, and the passion hasn't ebbed one bit... The Fromagerie du Marché makes the heart of the Place aux Herbes beat, and contributes to the authenticity of this traditional square in the center of Saint-Tropez. At the counter, you will find Florence, who took over the shop that was founded by Carmen and Dominique. "I maintain the family spirit of the cheese shop," explains Florence. In fact, she is still helped by Carmen, while Dominique's famous truffle-Brie recipe continues to be a star among the cheeses. The rest of the welcoming team includes Jessica and Laurence. In this small, 20-m² shop, you can find the best of local and French production, with tasty mature goat cheese, Comté, aged Mimolette, Péardon, and, Florence's favorite, the Petit Fiancé des Pyrénées... "Here, you can find everything you want and much more," she continues, citing marvelous truffles, hand-sliced salmon, caviar, acclaimed Italian products, and selected items for Asian cuisine. "With the arrival of Tiago and Guada this year, we have started offering drinks and food in the square, both at noon and in the evening, with delicacies such as focaccia, cheeses, cold cuts, and spreads. It's a selection that pleases everyone." From boaters docking in the port to residents of the town to local restaurant owners, there is a constant parade of customers entering the Fromagerie du Marché searching for tasty and unique products. The atmosphere is joyful and sincere, and it recaptures the traditional feeling of Saint-Tropez. A perfect illustration of what a cheese shop should be!

J.O 1946 THE ART OF ICE CREAM

P. 36

The continuation of a long tradition of master ice cream makers, this shop run by Céline Risso and Olivier Temprado tempts us with recipes made from organic fruits and carefully selected ingredients. Along with ice cream, there is a range of iced cakes and a newly introduced selection of bubble tea. It promises to be a gourmet summer. On the edge of the iconic port of Saint-Tropez, the J.O 1946 shop is a revival of the ice cream pleasures that have made the reputation of Céline Risso's family for generations. Their savoir-faire dates back to the summer of 1946, when their grandfather, Joseph

Risso, made a name for himself in Sainte-Maxime and attracted crowds of connoisseurs in search of quality ice cream. The seasons have passed, and the reputation of the family's ice creams has spread beyond the borders of the Var. This summer, Céline has partnered with Olivier Temprado to offer the best cold treats in an ideally placed and entirely redecorated shop. "We feature 19 ice creams and nine sorbets," say the duo, emphasizing that only organic fruit is used in their recipes. There are also five flavors of Vacherin iced desserts, an iced tiramisu, and lemon or mandarin meringue tarts... The pastry recipes reflect a refined creativity. Olivier develops the cakes and always submits them to a rigorous tasting process before they are made available to the public. Céline, who grew up surrounded by the profession, worked for 20 years in the prêt-à-porter industry, but the call of ice cream and desserts was too strong, and she wanted to open a business that would reconnect her with her childhood memories. The recipes are family classics, and the customers come back year after year, with their children and grandchildren, in search of the genuine flavors that range from vanilla to marrons glacés. The shop is also committed to maintaining its bonds with its loyal network of suppliers. "We don't use coulis or toppings," warns Olivier, who prefers a simple, fresh whipped cream to accompany delightful dessert-compositions such as the Jour et Nuit, the Cappuccino, or the Fraise Melba. It seems this passion is truly hereditary because Gino, Céline's son, has already mastered the ice-cream-making process and loves the contact with the customers. As the community manager, he is also in charge of the social networks, and his mother "hopes he will take over" one day. It seems the tradition will be perpetuated once again.

LA BARAQUE THE FOOD STAND ADORNED IN BLUE

P. 38

This renowned food stand has been riding the wave of success since 1946 and attracts customers from all walks of life with its burgers, paninis, and other snacks. From families during the day to clubbers at night, people who want simple, quality, and tasty food come to see Pierre and Magali and their team, who are open and ready to serve 23 hours a day, all summer long. This is a place that is equally beloved by year-long residents and summer holidaymakers. A legend runs through the streets of Saint-Tropez that La Baraque was under consideration to be classified as an official historical monument. This would be the best possible tribute to this institution, that was founded by Line Testannière in 1946 and has been repainted in its one-of-its-kind blue every summer since then. "We used to come here for the one-franc candies and the chichi frégi fried dough treats. That's all she sold back then, and we always stopped by when we came back from school," says Pierre Guibert. He and his wife Magali took over La Baraque in 2006 and have kept the flame burning ever since. As the years have passed, the menu has expanded and gained in

variety. "In terms of sweets, we now offer pancakes, waffles, and churros, while for the savory part, we have several types of paninis, club sandwiches, burgers, kebabs, and the traditional pan bagnat tuna sandwich," says Pierre. La Baraque is open 23 hours a day, seven days a week during the summer season, which lasts from June 1st to the end of the Les Voiles sailing races at the beginning of October, and it seems the whole world comes to eat during the tourist season. There are Rolls-Royces and people-watchers at the curb, and a list of big-name stars like Bruce Willis, Snoop Dog, and Didier Deschamps have stopped by this strategic location on the Place des Lices for a snack. To handle the crowds, there is a team of seven people that provides quick, friendly service. "There is one exception to the bustle," says Magali. "In the early morning, there is a quiet moment when you can lean against the counter, sip your espresso at sunrise, and listen to the song of the cicadas in the plane trees." With the cost of an average meal just €12, including a soft drink, La Baraque appears to be one of the best deals in the area. Many people have made huge offers to buy the iconic food stand, but Magali and Pierre have always refused to sell. "It's our whole life, our baby," they say. They also can't help but wonder if maybe one of their children—Oscar (13), César (10), and Scarlett (6)—might one day continue the tradition...

LAURENT PRIMEURS THE QUEST FOR THE BEST

People always came here for the range of fresh, quality produce that was grown by a select network of Provençal market gardeners. Now, people also come to Laurent Primeurs for its vast selection of cheeses, its wine cellar that features the best French wines, and its sophisticated choice of spirits. This bounty of products combined with the most courteous and helpful staff anywhere has made the shop a favorite among customers. The people at Laurent Primeurs have created a family-like ambiance where everybody approaches their work with enthusiasm. "Beyond quality, we want to provide more and more services to our private customers and home chefs," explains Bastien Edlinger as he arranges a cascade of colorful fruits with delicately sweet scents. Since the opening of the first store in 1987, the Ramatuelle-based company has spread from Cavalaire to Sainte-Maxime, with a team of professionals that offer excellent advice and friendly, courteous service in every location. "We have refurbished the cheese cellar, and we have two clerks who have received official 'Meilleurs Ouvriers de France' recognition for their artisanal skills. We serve cheeses by the slice at the customer's request," Bastien says. Similarly, the wine cellar has been enlarged. In addition to wines from Provence, there is now a large selection of prestigious French wines. "The spirits cellar has also been expanded, thanks to our partnership with the Maison du Whisky, which guarantees a good choice of distinguished bottles." The majestic coun-

ter in the center of the Ramatuelle store, covered in Lyon pewter, kindles the friendly spirit of the covered markets. "It will showcase the savoir-faire of our producers. We will be inviting wineries to give tastings of their products while a chef will be offering food pairings. Every Friday and Saturday, there will also be a 'Meilleur Ouvrier de France' specialized in fish at the counter," he says. Over the years, Laurent Primeurs has forged direct links with its producers, guaranteeing greater freshness and impeccable traceability. All these advantages allow Laurent, Bastien, Christine, Claire, and all the employees to proudly champion the company's values.

MR VEGGIE AN EXTRAORDINARY GARDEN

P. 42

Nicolas Fonquergne's team has embraced its mission to meet the needs of every customer while ensuring they still receive quality products and service. Over the past few years, this shop on Place aux Herbes has become the benchmark for private chefs who come to find the fresh ingredients that inspire their most fabulous culinary creations. With the very best in fruits, vegetables, and flowers, a visit to this shop is a feast of flavors and aromas.

"It's an extraordinary garden," as the legendary French crooner Charles Trenet sang. On the Place aux Herbes, where Nicolas Fonquergne has created the type of exceptional atmosphere that he adores, the Mr Veggie shop offers a magnificent selection of produce and ingredients. "We are highly motivated greengrocers, and we strive to offer the best local products from Provence as well as an exotic range of quality products from around the world," explains Nicolas, a 38-year-old native of Saint-Tropez. Trained as a chef, the founder of Mr Veggie provides valuable advice to a clientele that includes private chefs that work in villas or on boats. "We offer superlative products that meet very specific demands," explains Nicolas, who has made it a rule to "always say yes" when a chef asks if he can get a product. Satisfying a request at any time of the day builds loyalty among his customers, because "offering the highest quality in the world is useless if there is no service to go with it." Mr Veggie is home to a team of five people who are like "a family cultivating a sense of detail-oriented service, and who are always in an unfailing good mood." The team manages some 150 unique items, including Eric Roy's mini vegetables. "We are constantly looking for new producers to develop our selection of items," says Nicolas. In summer, tomatoes dominate sales, but avocados, coriander, basil, and combava are also popular, and the demand is driven by Asian and fusion cuisines. "A wok of sautéed vegetables pleases everyone," says the produce expert. This year, Mr Veggie also offers flowers that will decorate resorts, apartments, beaches, and yachts. "To ensure the best freshness, our suppliers are nearby in Hyères and Carqueiranne," Nicolas explains. With this enchanting selection of fruits, vegetables, and flowers, Mr Veggie will help make it a perfect summer!

**LAURENT PRIMEURS
THE QUEST FOR THE BEST**

People always came here for the range of fresh, quality produce that was grown by a select network of Provençal market gardeners. Now, people also come to Laurent Primeurs for its vast selection of cheeses, its wine cellar that features the best French wines, and its sophisticated choice of spirits. This bounty of products combined with the most courteous and helpful staff anywhere has made the shop a favorite among customers.

The people at Laurent Primeurs have created a family-like ambiance where everybody approaches their work with enthusiasm. "Beyond quality, we want to provide more and more services to our private customers and home chefs," explains Bastien Edlinger as he arranges a cascade of colorful fruits with delicately sweet scents. Since the opening of the first store in 1987, the Ramatuelle-based company has spread from Cavalaire to Sainte-Maxime, with a team of professionals that offer excellent advice and friendly, courteous service in every location. "We have refurbished the cheese cellar, and we have two clerks who have received official 'Meilleurs Ouvriers de France' recognition for their artisanal skills. We serve cheeses by the slice at the customer's request," Bastien says. Similarly, the wine cellar has been enlarged. In addition to wines from Provence, there is now a large selection of prestigious French wines. "The spirits cellar has also been expanded, thanks to our partnership with the Maison du Whisky, which guarantees a good choice of distinguished bottles." The majestic coun-

SCARLETT BEYOND BOOKS

P. 44

It's a beautiful space on a corner just off the port, with a room that is bathed in white and accented with gold. A few vintage armchairs, an Italian sofa from the 1950s, a 1970s lacquered bar, and, on the coffee table, Baobab Collection candles and a Murano glass vase. Further on, there are carefully placed ceramic sculptures and glorious light fixtures that can't help but catch the eye. It could be a cozy living room, but it is actually a luminous bookstore where each object has its place, and there is a comforting, natural feel. In this concept store, you will find an abundance of French novels, art books, beautiful limited-editions, a selection of English books, and a corner for children. Astrid Maillet-Contoz is the one who has shaped this remarkable place. In love with beautiful objects and rare pieces of furniture, this talented interior designer decorates the Scarlett bookstores as if they were her own private spaces. Whether in Saint-Tropez with Nathalie or in Megève with Olivier, everyone can find their new bedside book, or an original gift, while discussing their latest literary discoveries with these two passionate booksellers.

"I often came to Saint-Tropez in my youth, then later to work with my clients on their projects. I was overseeing the renovation of the Le Tigre club, and I noticed there was no longer a bookstore in Saint-Tropez. This gave us the idea to open Scarlett Saint-Tropez as a little sister to the Megève store, which opened about ten years ago. Creation and design have always been part of my life. Antiques were very present in my family when I was a child. I went to art school and then moved to New York before setting up my office in Megève. My clients have often asked me to travel in order to carry out work for them. I have done some incredible and eclectic decoration projects in destinations such as New York, Monaco, the Bahamas, Scandinavia, and the Canary Islands."

THE HEMP CONCEPT NATURAL RELAXATION

P. 46

Cultivated for more than 10 000 years, well-known, and broadly utilized for years on the other side of the Atlantic, the virtues of hemp are now gradually being embraced in France, although the progress isn't helped by the frequent confusion with cannabis... The truth is, hemp has 200 or so molecules (including CBD) that offer incredible benefits to people without addiction or side effects, and which have nothing to do with the plant's only psychoactive molecule, THC, which is forbidden for sale in France. Hemp and CBD have antioxidant, anti-inflammatory, and soothing properties that are particularly helpful for improving sleep, calming pain, helping muscle recovery, and reducing stress and anxiety. Julie Cerato has selected the best of them (100% natural, vegan, ethical, pesticide-free, not tested on animals) and offers them in her elegant Saint-Tropez boutique, The Hemp Concept.

"CBD provides genuinely practical benefits when it is absorbed under the tongue in the form of oil. To preserve all the virtues of the molecule in our oils, we choose methods of CBD extraction that don't use solvents or heating. We have, for example, a 'broad spectrum' CBD isolate that contains all the molecules of hemp without the THC. We have added organic coconut and almond oils to soften the taste. CBD is also available in granules (convenient to take when on the go), crystals, or crumble (interesting because the CBD is almost pure). We also have very nice natural cosmetics that use CBD or hemp seeds, which are nourishing and moisturizing. In addition, there are protective and repairing hair solutions, e-liquids, or even organic infusions produced by The Hemp Company and My Organic Infusion. They contain more than 30% CBD and are presented in rice-leaf packaging, and share our natural, ethical, and aesthetic spirit."

EAT & DRINK

LE CAFÉ DE PARIS A BRASSERIE WITH A GOLDEN REPUTATION

P. 64

To ensure that people truly savored this legendary Saint-Tropez eatery, Julien and Axel wanted a menu in the grand tradition of the French brasserie, and a shellfish bar that would leave seafood lovers weak at the knees. With its white and gold décor, its impressive wine list, and its welcoming atmosphere from morning to night, the Café de Paris is a true reflection of the art of living in the South of France.

To make the most of this summer, the Café de Paris is continuing with the series of improvements that began in 2020. Brass and solid-oak woodwork dominate the space, contrasting with the burnt sienna of the walls and the beige-gray tones of the dining area that has welcomed so many stars. Considering the popularity of their eatery, it's a good thing there are two of them to steer this flagship café that is ideally located just meters from the Quai Suffren. Julien, who worked at the Bistro Pastis for seven years, and Axel, who put in long hours at Joseph's, now lead a team of 40 people, almost half of whom work in the kitchen. Launched last year, the shellfish bar is getting bigger and tastier, with an expanded offering and platters to share that will delight people seeking something to accompany their after-work glass of white wine. "We're getting back to the classics of the French brasserie," says Julien, who cites menu options such as the Black Angus flank steak with salad, the red mullet tart with onion compote, and the linguine with lobster. As for the desserts, "the new team in the kitchen loves to experiment with ambitious new recipes, as well as stick to the bistro staples such as the Tarte Tropézienne, the marbled chocolate feuilletine mousse, or the seasonal fruit clafoutis with vanilla ice cream." Sourcing from local producers and promoting short supply chains reflect the concern and respect for quality that Axel and Julien have instilled

in their menu. The wine cellar is also the subject of excellent care, presenting the best wines that France can offer to an international clientele, without forgetting the sure things from the Côtes de Provence. "But we also like the Moscow mule," say the managers as they toast the beautiful days ahead. At the Café de Paris, when people return after a day at the beach, the 150-seat terrace comes alive. As people fill the marble-white seats, the champagne flutes tinkle in the setting sun and announce the pleasures of the coming night.

FATTO BENE IL VERO SAPORE D'ITALIA

P. 66

These two friends have been cultivating and protecting a vibrant heritage and a shared passion for fresh and delicious Italian cuisine since 2016. Their restaurant in Sainte-Maxime is already a must-visit spot, and now they are opening a second establishment in Saint-Tropez. An incarnation of good taste and the dolce vita, it already feels like home. "The term 'fatto bene' means 'well done', that's what we say in Italy about great home cooking," says Luigi. A native of Parma, he and his friend Ricou, a native of Saint-Tropez, run a delicious spot with thin-crust pizza and thicker, unique family pizzas, all cooked on iron pans, just as in all traditional pizzerias. And it's not just pizza; from lunch to dinner, lovers of Italian cuisine come in search of a range of authentic dishes. You can taste meals just like those Italian mothers make, such as "antipasti, lasagna, or polpette, a true emblem of the Italian culinary tradition." Everything is prepared "with fresh local products", and the cold cuts and olive oil are of Italian origin. Another star of the menu is the focaccia made with a special light and airy dough that is sliced open and filled with ham, vegetables, and mozzarella. The secret to their incredible flavor? "We let the dough sit for 24 hours," confides the master in a low voice. At the heart of this restaurant is its sense of family and friendliness. "Everyone is welcome here! We take a simple approach to our meals that uses good products to guarantee a genuine taste and true quality," say the two hosts of Fatto Bene. You can also order to take away or have meals delivered to your home. These are Italian delights to be enjoyed anywhere, and all the time.

KOH PÉTRIE THE SPICE OF LIFE

P. 69

This celebrated restaurant is a romantic spot for some people and a joyful, festive one for others. Whatever the case, it owes everything to its hostess whose sense of welcome is equaled only by the warmth of the Saint-Tropez nights. Over the years, this iconic address has become one of the most popular destinations in the South of France for lovers of Thai cuisine.

There is no doubt that Koh Pétrie is one of the leading spots for Thai cuisine on the Mediterranean coast. The restaurant, just a stone's throw from the Saint-Tropez port, follows an honored ritual in laying out its tables and preparing for guests. Almost as soon as its doors open, the tables are crowded with friends and regulars,

interspersed with holidaymakers. For those who have been to Thailand, they will be amazed at the memories that are kindled by the dishes; for those yet to visit the country, it is a taste of the wondrous adventures to be found there. In the kitchen, the talented chef offers the great classics such as egg rolls, a beef papaya salad, or Laab Gai with spicy, minced, and fragrant chicken. A wide range of curries completes the offer: the red, green, or Panang curry all reveal the masterful balance of spices and seasonings that prevails here. At the counter, Max prepares a few caipirinhas; in the dining room, Pétrie is an embodiment of festivity, distributing smiles to everyone and advising on the choice of the best dishes. Pétrie is also the embodiment of the restaurant itself; the decor and the ambiance are a reflection of the owner's vibrancy. There is also a lounge area where people come to sip a last drink before heading out into the night. Summers go by, and the reputation of the steamed ravioli, the chocolate egg rolls, and the coconut caramel flan gain evermore renown. As one guest prepares to leave, she notes that "in Saint-Tropez, there is the port, the Musée de l'Annonciade, and Koh Pétrie!" The restaurant is indeed a pillar of the town and, as always, the most beautiful compliments are those of the customers.

LA SAUVAGEONNE THE NIGHT IS OURS!

P. 71

"An idyllic spot that is a little bit lost in the Ramatuelle pampas," La Sauvageonne remains one of the most joyful places in the Saint-Tropez area, summer after summer. All the generations come together at this restaurant that happily mixes Provençal and Asian cuisine while guests are seized by the festive spirit that creates outstanding memories night after night.

It's a restaurant that is as unique as it is whimsical, with its tables laid out amid "a very wild, colorful decor with an exceptional play of lights that allows for both quiet, intimate moments and extraordinarily festive atmospheres." These are the precise qualities that convinced these three friends and associates—Raphaël Blanc, Vincent Luftman, and Tobias Chaix—to take over this legendary location founded by the inimitable Nano. "At the beginning of the evening, people don't know each other, then they talk to each other from one table to the other, they dance, and they end up forgetting their daily lives," says Tobias. And the charm works night after night in this cabin-like setting where it feels like Robinson Crusoe and his Girl Friday could appear at any moment. At La Sauvageonne, the evenings always start in piano bar mode, and you begin to dream as soon as you see the menu that Chef Bernard Ferrand has orchestrated since 2016. The Provençal inspirations of roasted purple artichokes, pissaladière, and sea bream tartare mingle with the more oriental notes of a tuna tataki or large organic prawns from Madagascar. And you can't forget renowned dishes such as the cacio e pepe pasta or the Black Angus steak... As the evening gets later, Sean, the resident DJ, distills a mix of French music. "It's a bit crazy, everyone knows the words and sings along," says Tobias with a laugh. "This restaurant

is a family place, it's like a UFO that has landed in the middle of the wild Ramatuelle pampas and it creates an atmosphere where people can have the most fun and share moments of good food and celebration." At this truly unique restaurant, the waiters participate in the celebration and manage to satisfy all requests to ensure that a festive moment is transformed into a special memory. And this is perhaps what has made La Sauvageonne a part of history...

LE TIGRR SO CHIC, SO RELAXED

P. 73

From Gordes to Megève, Le TIGrr roars along with Europe's finest clubs and resorts. This summer, Jérôme Foucaud invites guests to dine on the terrace as the sun sets across the rooftops of Saint-Tropez. The Asian-inspired cuisine is in perfect harmony with the elegant yet relaxed service, and the restaurant sways to the rhythms of the always-inspired DJs. No summer would be complete without a visit.

Mégève, Gordes, and Saint-Tropez, some of the most renowned and glorious towns in the South of France, and Le TIGrr is at home in all of them. In Saint-Tropez, Le TIGrr is located beside the Citadel and is welcoming guests for its eighth season on the Côte d'Azur. This winter, the restaurant was given a distinguished makeover that maintained its vintage chic, its renowned style, and its unique spirit. The decorator, Astrid Maillet-Contoz, was careful to revamp the place while still preserving the atmosphere that is so dear to the regulars of Le TIGrr. "This restaurant has an ambiance that is the result of a beautiful synthesis between the music, the lights, the cooking, and the service," explains Jérôme Foucaud, the man behind the concept. "The Asian-influenced menu draws on Thai, Japanese, and Korean classics. We started with dishes that we liked and reworked them to adapt to the tastes of our clientele," he explains. The selection and the quality of the products result from meticulous work, and everything is made on the spot. The freshness of the dishes and the precision of the seasonings create rare and sensational meals, while the music contributes to the rhythm of the restaurant, with a calm and relaxed vibe at the beginning of the evening and more festive fare as night falls. "The DJs are attuned to our guests, whether they are dining as couples or families at dusk, or later in the night when some customers are known to go into clubbing mode." In the dining room, everything is designed to make each evening unique. "Our service is intended to be chic and relaxed. Our teams know our customers' habits and work hard to make sure their expectations are fulfilled," says Jérôme. This year, the man behind Le TIGrr will produce a vinyl record with classics from the restaurant in a special series of 500 numbered copies. This limited-edition album joins a long list of other special Le TIGrr projects, such as luxurious backgammon games, candles with homemade perfume, and bocci balls... So many rarities made by talented craftspeople and designers, for a clientele used to the absolute best.

LES HALLES DE SAINT-TROPEZ RENDEZ-VOUS WITH GOOD TASTE

P. 75

Jean Roch's objective was to create a vibrant market space that brings together artisans, producers, and consumers who are committed to healthy, locally produced food. A visit to Les Halles de Saint-Tropez to do your shopping or grab a tasty bite to eat will show that he has achieved his goal! And this is not only a culinary endeavor; it is a quest for meaning and a belief in the culture of food that reflects the broader need for truth and authenticity in our time.

A classic covered market with produce vendors and a food court. The heart of the village is undergoing a revolution thanks to this dynamic new space, which brings together all of the best food artisans in one place to create a convivial atmosphere that combines culinary culture and a commitment to genuine products. The municipal government first envisaged the project, and it is Jean Roch, a confirmed night owl, who transformed the concept into reality. "We are here on the port side, where the L'Hysteria restaurant used to be," explains Jean. His dream was to create a market where shoppers and producers could meet and mix and where quality foods and savoir-faire would have their place. Fifteen different vendors are open seven days a week, 365 days a year, and there are also five food trucks for those who want to eat on site. J'ai Faim, the Saint-Tropez home-delivery service, is available for all the products and dishes. "There are superb fruits and vegetables from the Mr Veggie greengrocer, fish from the L'écailler du Port, and baked goods from the Aux Deux Frères bakery, including the best Tarte Tropézienne in the world," says Jean. These renowned shops were among the first to agree to participate in this adventure, and they share the profound belief that there must be meaningful values attached to the way people eat. "The world is changing, and the pandemic was an opportunity that encouraged us to think about other ways of looking at life and what we will leave to our children," says Jean, whose own childhood in Toulon and Tuscany instilled in him the importance of quality products and respectful practices. A champion of local and seasonal food, the man known as the "Pope of the Côte d'Azur nightlife" has brought together the best products and ingredients in a single location. "We were founded on a commitment to quality food and products and the desire to introduce people to the world of farmers, fishermen, and breeders; people who are such an important part of our culture and who have such strong values to share," says Jean. For him, the covered market and the pedestrianized street that runs in front offer moments of communion.

LES VIVIERS DU PILON THE SEA ON A PLATTER

P. 77

With its unparalleled location that is both right by the sea and in the heart of the village, people have long been coming to Les Viviers for the best fresh shellfish in the South of France. The years go by,

but the Guasti family's reputation for excellence never falters. Pierre and Florian offer a superior selection of freshly caught fish that can be enjoyed in a joyful and friendly atmosphere. More fish soup, anyone?

Generation after generation, the family is still here. Following the example of their grandfather, who took excellent care of his shellfish and lobster tanks, Florian and Pierre Guasti are continuing the delicious culinary traditions that began at the dawn of the 1960s, at a time when Saint-Tropez was mesmerized by the songs of Dario Moreno and his dancing with Brigitte Bardot. "My grandfather and two friends, who were all from Marseille, had set up fish tanks and they only sold live lobsters and crayfish," recalls Florian. The years passed, and the business was eventually sold. But in the 1980s, Florian and Pierre's father bought the establishment, and the family has been running it ever since. Each brother has their own role: Pierre manages the purchase of fish and then sells to both individuals and restaurants in the Saint-Tropez area. Florian, on the other hand, takes care of the restaurant and keeps a watchful eye on the fish tanks, where lobsters, crabs, slipper lobsters, and crayfish abound. This restaurant, ideally placed on the seafront, attracts a clientele of seafood lovers who praise the delicacy and variety of the selection. There are usually lots of couples and families at the tables, who share a passion for shellfish and fish, but there is also a new crowd, "young people who want a fish plancha after a day at the beach," says Florian. Along with the lobsters that have been a staple since the very first days, there are also assorted shellfish, clams, and shrimps that make up the basis of generous platters where they are joined by Gillardeau and Fine de Claire oysters. "The Swiss, the Belgians, and especially the Italians truly love our seafood," say the two brothers, proud of the exceptional quality of their offerings. From generation to generation, the passion is now being passed on to Maxence and Manon, Florian's children, who have joined the team. This means this place will be here to enjoy for many years to come.

PABLO PABLO AND HIS DELICACIES ON THE PLACE DES LICES

P. 78

When night falls on the Place des Lices, Pablo wakes up. This restaurant and its tight-knit team, led by Raphaël, Vincent, and Tobias, welcomes, serves, and delights its clientele in a friendly and light-hearted ambience in the heart of town. With a range of sensational dishes, these Mexican and Peruvian specialties offer a renewed vision of South American cuisine. Here, the party never ends.

The night descends on Saint-Tropez and the heat rises at Pablo. For the fourth year in a row, the trio of Raphaël Blanc, Vincent Luftman, and Tobias Chaix are back at it, inviting guests to discover a Mexican-Peruvian menu in a vibrant musical atmosphere. In the kitchen, Benoît Garilhe, a talented young chef in his thirties, composes a range of fish tacos and ceviche using sea bream or sea bass, all with an astonishing zip thanks to the mix

of salty sea tones with tart notes. "In the dining room, the manager Romain Lançon orchestrates a cheerful team that is driven by the desire to please," notes Tobias. Each night of the week has a dedicated DJ, and there is also a permanent deep-house set, the only one in Saint-Tropez, that is overseen by Adriano Villanova. This is all part of the effervescent mood that draws a steady clientele of Parisian, British, and Swiss holidaymakers. To toast the eternal summer, there is a respectable wine list with rosés from Provence, and there is also a range of about 15 tequilas selected by Lois and Mélinda, who have no equal when it comes to serving mezcal and beers. "The Mélinda-Lois duo at the bar does a great job, and everyone loves them," says Tobias. "They always have a smile on their faces, and I think they are happy to represent the bar and the team." All of this in a glorious setting of whitewashed walls, cozy nooks, wood-topped tables, nuanced shades of beige, and a ceiling of mirrored balls that make the stars of the night glitter. "What really touches us is the reaction of the customers, who are thrilled with the mix of cuisine and atmosphere and who come back often," says Tobias. "This is why our friendly and helpful staff are so important to us." At the end of each afternoon, the bocci players leave the Place des Lices, beautiful people begin to arrive at Pablo, grilled corn and caipirinhas are ordered, and the night can truly begin!

SALAMA MOROCCO TO THE MIDDLE EAST, A CULINARY VOYAGE

P. 80

At this friendly restaurant with its tantalizing aromas of North Africa, Fabrice and Frédérique receive guests as if in their home. The decor consists of natural materials evoking the riads and landscapes of the Atlas mountains, while the menu features the most celebrated dishes from Morocco's Cherifian Empire period. When you add in the attentive staff and the warm ambience, it is no surprise that this restaurant has enjoyed 21 years of uninterrupted success.

With its decor of palm trees, whitewashed walls, and Moroccan handiwork, the Salama is a window into North Africa, and it enters its 21st season with the same enthusiasm for welcoming guests it has always had. It's Frédérique Dorel and her husband Fabrice who have imbued this restaurant with its sense of family and respect for tradition. "My husband and I have respected the spirit of the original cuisine and enriched it with new gourmet offerings year after year," says Frédérique. The Salama is an invitation to be transported to exotic landscapes, and it offers a variety of Moroccan specialties; it's "an authentic traditional cuisine, perfectly spiced and enriched with a few Mediterranean influences," says Frédérique. Signature dishes include chicken pastilla, Zaalouk, Mechoui, and the famous whole lamb shoulder grilled in the oven and served with couscous. As for the desserts, each one is more addictive than the next, with people fawning over the milk and almond pastilla and the orange-blossom snow eggs with roasted almonds. For the past few seasons, Middle Eastern inspirations have also found their way

onto the menu... The restaurant is home to a cheerful staff of waiters that cater to romantic diners, families, and groups of friends who have come to celebrate an event. "Whatever your age, you will always be happy at Salama," says Frédérique with a smile. "There are intimate tables and tables open to the entire room, whatever atmosphere matches your mood." Under the leadership of Fabrice and Frédérique, the valet parking attendants, waiters, bartender, DJ, and chefs cultivate a rare sense of service. These are the values that are at the heart of Salama's popularity.

LE BAR DU SOLEIL A RENDEZVOUS WITH SUMMER

P. 82

The sun meets the beach on this strip of sand where the only requirement is total relaxation. The restaurant has a family vibe and a chic bohemian spirit, while the man behind it, Akim, is a paragon of friendliness and makes sure everyone's needs are met. In the kitchen, Bernard orchestrates a menu with Mediterranean-Provençal accents and only the very best flavors.

Having previously been part of the magic at the La Petite Plage restaurant on the Saint-Tropez port, three seasons ago Akim Mérazig decided to join the Bar du Soleil, after being recruited by Félicia Palmari. The restaurant impresario wanted to create a relaxed, Saint-Tropez ambience, and she knew that Akim would

make it a place where people felt good. On this hippie-chic beach, the beautiful summer weeks are spent in a relaxed, family environment. You can have lunch with your feet in the sand and homemade specialties on your plate. These sensational dishes are the work of Bernard, the former chef of La Voile Rouge beach club, whose well-guarded recipes include pan-fried pasta with crayfish, mussels, and clams, delicious carpaccio, grilled sea bass with small vegetables in olive oil, and the famous red fruit pavlova for dessert... A few meters away at the edge of the sea, there are two beach attendants who oversee 110 to 120 sun loungers and provide a full range of services to a clientele that is mainly European. "We have a team of young people, 25 years old on average, and they are very dynamic and very faithful because they come back summer after summer. The fact that they are here every year reassures our customers because it gives their experiences a sense of continuity," says Akim. A curated selection of soft music plays all day long to guarantee your relaxation on the beach and to lull you into a state of total serenity. The only disturbance is the gentle lap of the waves against the sand, just three meters from the deckchairs. "We offer two meal services so we can give the best service to each table and provide the highest quality cuisine," explains Akim. Having worked at the Le Majestic in Cannes, the Les Fermes de Marie in Megève, restaurants in the Luberon, and many other places, it is here that Akim has found that his clients become friends. From the tables to the sun loungers, laughter and good humor beat to the rhythm of the sun, from breakfast until sunset. And, good news, it is the same every day, all summer long, at the Bar du Soleil.

BYBLOS BEACH ELEGANCE ON THE SANDS OF PAMELONNE

P. 84

A beachside palace, a welcoming atmosphere, and a refined menu—these are the ingredients that have made this sandy meeting place in a glorious natural setting such a universal success. The gourmet menu offers wood-fired specialties, lobsters, sea bass, and meats that will take you on a journey across the Mediterranean. The Byblos Beach is the place to sit back and savor life all summer long. Did you like the Hotel Byblos? Then you'll love the Byblos Beach. For the third summer in a row, this Saint-Tropez palace is unfurling its sails on the sand of the Ramatuelle beach and inviting you to travel to the Mediterranean. "Byblos Beach isn't the hotel's Caves du Roy restaurant transplanted to the open air, but rather its own unique palace on the beach that emphasizes elegance," explains Christophe Chauvin, the hotel's director. There is no concrete here, and even less plastic; the large pergola and its strips of fabric floating in the wind are attached to a sun-bleached wooden structure that evokes the preserved natural beauty of the site. "Two magnificent traditional fishing boats have been pulled up on the shore and fitted out as sun loungers with ultra-comfortable seats to luxuriate in the sun," continues Christophe. A team of some 40 people runs the beach services and responds to the demands of a happy clientele. People unanimously agree that the best way to spend the day is to lounge around in a bathing suit, enjoy the relaxed atmosphere, and alternate between swimming and sitting down for fabulous meals. The gourmet and refined menu has uses wood-fired cooking for its meats, fish, and shellfish, all of which have been duly selected from local producers and breeders. A meal that simply must be tasted to be believed is the grilled tiger shrimps served on a bed of fine fennel shavings and orange supremes, followed by the pastry chef's famous rum baba that is generous, creamy, and melts in your mouth. Of course, the local rosé wines are on the menu, as well as the great champagnes—all of which can be paired perfectly with the memorable beef ribs or lobsters fresh from the fish tank. From time to time, a beach party will liven up the days that are otherwise dedicated to rest and relaxation. Byblos Beach "is the incarnation of an art of living," assures Christophe. The sweet life to be enjoyed for as long as you like...

CABANE BAMBOU DISCREET ON THE OUTSIDE, COZY ON THE INSIDE

It's an incredible sensation. One moment you feel like you're in Cuba, then you detect a touch of the island charm and eternal softness of Bali, and that's when you realize you are on a voyage... Lime-plastered walls, Nepalese paper, Tuscan stone, stoic hardwoods, glazed surfaces, it's as if this place has always existed. Magic happens every hour of the day. You can find delicious little dishes with Asian influences, a family kitchen that favors local products, and talented chef whose wonder-

ful vegan recipes you absolutely must taste. And for those who want more, there are massages and yoga classes facing the sea. Cabane Bambou also offers incredible breakfasts at the first light of day and generous happy hours at sunset, two innovations thought up by Joyce Naveau—who took over management from her father Jacques, and is now dedicated to perpetuating its distinctive spirit. "This cabin is a special place. It has existed since the 1970s, but we transformed it in 2017 with my father and the help of UGO Architecture. We redecorated it in the bohemian spirit that is so dear to us. People feel at home here. In winter, we keep warm by the fire and in summer we enjoy the sun and art! The cabin is truly an artistic place, a living space that is constantly reinventing itself. There is always something going on. For the past two years, pop-up exhibitions have allowed us to highlight the work of young creators. This summer, sculptures by the artist René Julien will be shown; a project that was initiated by my father before his death and which is particularly close to my heart. You should follow our Instagram because there are other events and surprises throughout the summer season, and sometimes we only announce them at the last moment... to add a little dose of spontaneity!"

INDIE BEACH HOUSE LIFE IN FREESTYLE MODE

P. 89

For the sixth consecutive summer, Raphaël Blanc, Vincent Luftman, and Tobias Chaix invite us to enjoy the cool chic atmosphere on this white sandy beach. The dishes give you a taste of the very best of Mediterranean cuisine and are made to be shared. Families, friends, and everyone else meets here to enjoy a summer without hassles and a total sense of freedom.

It's a relaxing return to nature, and it's a mantra reflected in every detail. From the wooden planks to the reed fencing that draws a latticework of shadows on the white sand, from the tamarisk trees with their trunks lashed by sea spray to the well-aligned deckchairs, a day at the Indie Beach House is spent in a state of total freedom. "We chose the name because 'Indie' means independent," says Tobias Chaix, who co-founded the spot with his friends Raphaël Blanc and Vincent Luftman. Indeed, a breath of freedom sweeps across the Pampelonne beach year after year, and since 2016 the Indie Beach Club has attracted crowds of young people, families, and holidaymakers of all ages. They are inevitably charmed by the unique feeling at the beach, "a nomadic and unconfined spirit." Every day, the sun arcs across to the sounds of the DJ's bewitching sets. The day starts around 11:30 am, with a smoothie "and always a warm welcome," says Tobias. The cuisine is inspired by locations stretching from Greece to Lebanon and from the shores of the Bosphorus to the coasts of Africa, and the dishes are created for lunch in sharing mode. Plates of calamari à la Provençal, tacos, and fresh lobster ceviche take center stage. For the main course, there is bass with chimichurri sauce or a cockerel grilled on a Mibrasa.

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

"This beach is like a social club where everybody loves good food," says Tobias with amusement. "We want to be accessible and offer the best while welcoming all types of customers." Every Thursday night, people dance barefoot in the sand at sunset; it reinforces the idea of a beach where the only things that count are the spirit of friendship and positive vibes. In this cool and trendy atmosphere ("but never uptight," notes Tobias), the young staff helps us forget the passing of time and makes us want to come back tomorrow, and next summer too.

LA BOUILLABAISSE THE PLACE TO BEACH

P. 90

Named after the bay that shelters it, this private beach is open all year round. From the warm welcome to the conscientious service, Ludo makes sure everything is perfect, while always paying particular attention to the renowned menu. The beach club moves to the rhythms of the families and friends who relax throughout the day. To top it off, there is no better place to admire the sunset.

La Bouillabaisse is one of the rare beaches that is actually located within the town limits of Saint-Tropez. According to Ludo, who has owned the beach club for four years, many locals have become regulars, but it isn't a question of convenience, it's the divine setting and supreme menu that keep them coming back. "This spot takes its name from the bay, La Bouillabaisse, which has the same name as the famous fish soup," says Ludo. "As for the mythical soup and its legendary rouille sauce, it is one of our most beloved dishes here." This beach club has a carefree, youthful spirit that has made it a favorite of the regulars, who enjoy lazing about during the day before enjoying the sunset. "It's a mind-blowing location, one of the few spots in the town where you get an exceptional view of the sunset," explains Ludo. The days start amid the cool breezes around 9:30 or 10:00 and stretch until midnight. Deckchairs during the day, South Americans camped in the sand in the evening, a DJ and lounge playlist at cocktail hour... the scene is always changing. "I don't like flashy looks, I don't like superficial glitz," Ludo warns. "I prefer white tablecloths and beige and honey wood to diamonds and stainless steel." The restaurant's menu is a source of pride, with seasonal produce and freshly caught fish making up most of the dishes. "When you are facing the sea, you must serve wonderful fish," emphasizes Ludo. Salads and vegetarian proposals complete the menu, and Ludo is vigilant about ensuring that the quality of the service matches the sensational cuisine. The beach is very safe for children because the water is shallow, and the club offers rare and coveted services such as parking, valet service in the evening, and a ferry service that takes guests between their boats and the beach. "A successful day is a day full of laughter, where the guests fully enjoyed themselves at the table," says Ludo. "We do everything we can to make sure that everyone who visits us wants to come back again."

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

LE MIGON AUTHENTIC SAINT-TROPEZ SPIRIT

P. 93

Here, just off the Bonne Terrasse road and at the end of the mythical Pampelonne beach, Cyril Amiel keeps his magnificent restaurant open all year long to welcome clientele searching for locally caught fish and beautifully cooked meats. At Le Migan, the waves of the Mediterranean Sea lap against the shore and the air is scented with salt spray. When it is time for after-work drinks, glasses of the best local wines are raised to toast the sweetness of life.

There is no music at Le Migan, there is just the ambient noise of the clinking glasses and cutlery, the relaxing lapping of the waves, and the occasional bursts of laughter that reflect the friendly nature of the restaurant. Cyril Amiel arrived here in 1999 and has never left. "This restaurant is my lifelong love affair," he jokes. As Cyril puts it, people come to Le Migan "for the simple, no-frills cuisine because they want classic Provençal and Italian recipes cooked the traditional way." Indeed, the menu is rich in Mediterranean, Italian, Spanish, and Provençal influences, with a few undertones of Asian cuisine. There is also a special place of honor given to the catch of the day from Guy Darco, a fisherman in Saint-Tropez, and David, his counterpart in Cavalaire. Among the favorite dishes at this beloved restaurant are the grilled fish, beautiful pieces of meat, and the Le Migan salad that mixes whelks, jumbo shrimp, salmon, and octopus. "All walks of life rub shoulders here," says Cyril, who fondly remembers visits from the late French singer Christophe, who was one of the most loyal of loyal clients and who always used to make friends with the seasonal employees. The restaurant exudes the atmosphere of an old fisherman's hut, while the holidaymakers are the object of all the attention. "There are 12 of us working on the average shift, and we cut up the fish and meat at the table," continues the owner. To maintain the "home-like" ambiance, Cyril has surrounded himself with childhood friends and locals who praise the charms of the local wines from the Gulf of Saint-Tropez, including bottles produced at nearby vineyards in Ramatuelle, Gassin, Cogolin, and La Môle. There are also a few rare bottles of Bordeaux, Burgundy, and Champagne on the wine list. As guests relax with cocktails, the sun dries the seagrass that has washed up onto the shore—a unique type of vegetation that locals have given the name "le migan".

LOULOU BEACH AN ELEGANT DASH OF FRENCH BEACH STYLE

P. 94

This is a place that blends the art of living on the French Riviera with the mood of northern Italy. There is an air of relaxation and refinement that is cherished by Gilles and Claire Malafosse, the brother-and-sister team behind Loulou beach. The interior design has been crafted to exquisitely accentuate the surrounding nature, while the Italian-inspired menu is distinguished by the excellence of the products and the sublime presentation of the dishes.

Did you enjoy the enchanting terrace of the Loulou

restaurant in Paris, with its view of the Louvre courtyard? Then this beach club will enchant you with its marriage between the Parisian spirit and French Riviera vibe that is so dear to its co-founder Gilles Malafosse. A subtle tribute to the model and designer Loulou de la Falaise, this sandy venue was envisioned as a place where "an aesthete, a collector, or an architect would come to relax on the beach, somebody like Carlo Mollino," says Gilles. The cuisine is Mediterranean and embraces the traditional dishes of Provence and the Riviera mixed with influences from northern Italy. The delights include pesto linguine with Sicilian pistachios, local fish on potatoes, onions and sun-dried tomatoes, carpaccio, and aioli with coal-grilled octopus...

"The menu is truly sensational, and it is all based on the choice of excellent products," says Gilles. Under the leadership of the chef, Benoît Dargère, there is a team of about 20 people that provide top service and are constantly working to surprise and delight the holiday clientele. "Our guests tend to be a little reserved, have great taste, and enjoy a good party," smiles Gilles. As for the decor, this isn't an architectural tour de force, instead simple themes of white wood, terracotta, and cotton induce a natural sense of serenity. "There are trees and vegetation to mask the built-up side of the site, and then the contrast between the white furniture and the blue tones, the layout of the spaces, and the play between shadow and light—everything converges towards the sea." The other half of the dynamic duo behind Loulou beach, Claire Malafosse, notes that the beach club will remain open in the evening this summer and feature live music. With a family atmosphere at lunchtime, a festive spirit in the afternoon, and a romantic ambiance in the evening, the beach club has something for everyone, while also respecting the need for relaxation and to offer the celebrated French touch.

CHÂTEAU BARBEYROLLES PROVENCE IN THREE COLORS

P. 96

"Our wines are not reserved for an elite audience. They are elegant and refined but not at all intimidating. They are also well structured and precise, which is why we recommend serving our whites and rosés at 13 to 14°C and reds at 16 to 18°C, to enhance their characteristics," explains Régine Sumeire as she presents the wines from the Barbeyrolles and La Tour de l'Evêque vineyards. It's this type of passion and eye for detail that makes these exquisite wines such a joy to discover!

Régine Sumeire's life is divided between the 75 hectares of Château la Tour de l'Evêque on the gentle slopes of the Maurettes hills, and the 12 hectares of Château Barbeyrolles nestled beside the town of Gassin. "I took over the Barbeyrolles property in 1977 and I fell in love with it," recalls Régine. "The château was in bad shape, but there were old vines planted by my father and my grandfather who knew that, later on, they would offer grapes with an enormous potential and depth of flavor." Quality and innovation have been the guiding philosophy for successive generations at both estates, which is why they have become flag bearers for wine in Provence. Pierre-François de Bernardi,

Régine's nephew, and the team of 14 enthusiasts who keep the Tour de l'Evêque and Barbeyrolles running, find the same joy in working with white, red, and rosé wines. Over the years, the two estates have evolved, but what has never changed is the commitment to natural methods, the dedication to the grapes, and the love and respect for the surrounding environment that was inherited from those who worked the vineyards in the past. Great wine is the result of a group effort, and Régine says that she would be nothing without all those who are by her side every day. "Pierre-François and the fantastic teams at the two estates are wonderful people," she says. "Some of them have been here for ages, and their parents worked at my father's side before that!"

CHÂTEAU DE PAMELONNE A PASSION FOR WINE

P. 98

As a child, Marie Pascaud de Gasquet imagined her life unfolding to the rhythm of sunrises and sunsets in the middle of nature. And it seems to have become a reality, because now she is a winemaker at the Château de Pampelonne, carrying on a family tradition that began at the beginning of the 19th century. Over the years, her rosés have made their way onto the finest tables and people far-and-wide celebrate the happiest moments of their lives with the estate's wine.

"In primary school, my girlfriends imagined themselves as teachers or hairdressers. I didn't see myself cooped up inside four walls, I dreamed of the outdoors and growing plants." Destiny was listening to Marie Pascaud de Gasquet, and made her a winemaker and the guardian of the estate that has been in the family for almost forever. "My grandfather was from Marseille and received this land as a dowry when he married a young woman from Saint-Tropez," she says. "They arrived here in 1822-23, and never left." Château de Pampelonne is now managed by Marie and her husband, Georges Demarti. Previously working in finance in Geneva, Georges joined his wife at the estate, where he now manages and markets the wines. The Pampelonne vineyard covers 50 contiguous hectares and borders the sea. Thanks to Marie's initiative, since 2018 it has held the highest environmental rating: the "Haute Valeur Environnementale" certification. "We have stopped using chemical fertilizers and other treatments, and we work in a way that respects the fauna and flora," she says. As autumn arrives, both manual and mechanical harvests are done at night to guarantee the freshness of the grapes and the well-being of the pickers. Château de Pampelonne produces the three colors of wine, but rosé dominates, accounting for 85% of the production. The wine is made with minimal extractions, and the result is an enchanting pale color that is sought after by the clientele. "Connoisseurs appreciate the pleasure of drinking our wines. Our structured, aromatic, balanced rosés have a beautiful tension to their finish," explains Marie. As for their bouquet, the rosés from Château de Pampelonne offer aromas of white-fleshed fruits with notes of red berries

FERME DU VALLON DES BOUIS**NATURE TO BE SAVORED** P. 100

This six-hectare estate embodies the quest for harmony between people and nature. This is the farm where Patrice de Colmont produces the three colors of wine and the organic fruit and vegetables that are served to guests at Club 55. The principles of the agrarian philosopher Pierre Rabhi are put into practice as the farm uses biodynamic agriculture and hosts a thriving local farmer's market... As the owner says with delight, here they make "local naturally."

As the guardian of Club 55's spirit of simple joys and carefree living, Patrice de Colmont keeps his feet firmly planted on the ground. At his beach club, where people come to savor the pleasures of the sun and the sea, it is also essential to serve natural, delectable food. "The menu is 'Provencal by the sea' and the dishes are not cooked by professionals, but rather by people committed to serving local seasonal products that resonate with our environment and our history," says Patrice. He is a close friend of the agrarian philosopher Pierre Rabhi, and together they have created an endowment fund designed to save people from famine by enabling them to become self-sufficient in food while respecting the land. Patrice has always been concerned about how produce is grown and how land is treated, so when he purchased the farm, it was a six-hectare commitment to his green philosophy. "Permaculture and biodynamic farming produce very good crops when the technique is followed rigorously," he says. At the Ferme du Vallon des Bouis, nature does much of the work, but it is helped by Astrakan, a maestro of a plow horse. "People have the false impression that with more money, you can achieve happiness," says Patrice, who draws his joy from wine, olive oil, and market gardening. This self-taught farmer is especially motivated by the market that he organizes at the farm. Shepherds and cattle breeders are invited, along with artisans such as Loïc de Saleneuve, a farmer and cheesemaker. Patrice makes wine but doesn't place too much emphasis on it because, as he says, "Soon, we'll be making outstanding wines all over the world, whereas producing high-quality fruit and vegetables is not so common." Patrice has also set himself an educational mission. "I am an apostle," he says. "I attempt to convert the people who are most skeptical, and I try to do the best and make sure they spend their food budget in the best way." Patrice De Colmont is a profound humanist and an extremely honest man. And perhaps a friend too?

**DOMAINE LA TOURRAQUE
AN HOMAGE TO NATURE**

This estate was founded in the earliest days of the 19th century, and today, Sébastien Craveris

and his brother Guillaume respect the traditions while taking an organic approach to their work and embracing an almost religious respect for the surrounding nature. The public can come and visit the estate, taste the wine, and discover new flavors such as an atypical Muscat and a Grenache-Rolle rosé. This vineyard, with a production of 100 000 bottles a year, invites contemplation on the beauty of wine and the splendor of nature.

"Here we think in the very long term, and we are motivated by the desire to pass on what we have and what we know to our children, just as our ancestors have done for eight generations," says Sébastien Craveris as he walks through his 30 hectares of vines. Sébastien and his brother Guillaume now oversee this estate, which has been in the family since 1805. Once a self-sufficient farm that raised its own animals and produced its own wine, fruit, vegetables, and cereals, La Tourraque is surrounded by 50 hectares of pine and cork forests. "Our grandparents, Joseph and Odette Brun, shaped the estate, and our parents, Line and José, as well as my uncle Alain Brun, have a strong emotional connection to this land," continues Sébastien. La Tourraque produces its wines under the Côtes-de-Provence appellation and the estate has been committed to organic methods since 2010. "The more time that passes, the more we want to do our part in the fight against climate change," says Sébastien. "Every winter, sheep come to graze in the fields, and we work with a beekeeper who has installed hives to produce our own honey." Their organic approach also includes using grass cover-cropping between the rows of vines to counter invasive plants, store nitrogen, and protect from drought. Shielded from the sea wind, the vineyard has kept to limited yields and produces wines of good concentration. The two brothers recently made a 400-bottle batch of Muscat, aged in acacia barrels to highlight the notes of honey and white flowers. A light wine with no residual sugar, it is wonderful as an aperitif and with hard cheeses such as Comté. This summer, the two thirty-somethings are offering a rosé and a white wine aged in acacia barrels. These two fresh wines have a good length and provide a surprising complexity with notable floral aromas. At this estate, the methods may be renewed, but the legacy of quality remains.

**DOMAINE DES CAMPAUX
THE RENAISSANCE OF THE
DOMAINE DES CAMPAUX**

This is the story of a father who whispered the secrets of the vines to his daughter. The father is Jacques Naveau. The daughter is Joyce. The vineyard is the sublime Domaine des Campaux located in the heart of the Massif des Maures hillside. There is a lake, 130 hectares of forest, and 32 hectares of southern-facing vines that are cultivated on shale soil... Here there is an embrace of the basics and a profound respect for nature. It isn't surprising that the AOC Côtes de Provence wines produced at the Domaine des Campaux are in the process of being certified organic. The

grapes are harvested at night, and the bottling is done on-site to guarantee the best flavor and freshness. Following the OséRose and MétalRose vintages created by Jacques, the team plans to expand its selections with beautiful surprises, notably with red wines... but, shhh, wine is always a question of patience!

"*The Domaine des Campaux is a magnificent, unspoiled place. We want it to become again what it was: a warm family home, open to everybody, a simple, friendly place where nature is respected and loved. When I was a child we had horses, a donkey, a goat, chickens, and dogs, and there were wild boars too... Every evening, I used to go and feed the ducks at the lake with my grandmother, who lived—and still lives—at the estate. Entire areas of the estate had fallen dormant, and we are gradually waking them up. For example, we have opened the guest house perched on the hillside, and it is available for rent with the services of a chef. We also host yoga retreats, and we have great plans for exhibitions and festivals... Together with the entire team, we are brimming with projects and ideas for the estate!*"

**FONDUGUES-PRADUGUES
STORIES, NATURALLY** P. 106

Here, there is no story-telling as a market ploy, here "we live a natural, true, and authentic story," says Laurent Nouvion, who, along with Stephen Roberts, has piloted the conversion to biodynamic winemaking at this family estate. In harmony with the rhythm of the seasons, the wines made here reflect the personality of a land and an environment that has been preserved and respected. From vine to bottle, natural and organic wine has found its noble character here.

Fondugues and Pradugues. Two farms on the Saint-Tropez peninsula, and a common destiny whose first pages were written in 1964, when Pradugues was offered as a gift to Danielle Rey from her wine-merchant father. Today, her son Laurent Nouvion and his colleague Stephen Roberts manage the 15-hectare property together, with special help from Byzance, a superb Percheron draught horse that is used for plowing. "We are convinced that wine is made on the vine," says Stephen. According to Laurent, Stephen is "the winemaker who is responsible for the renovation of the estate and its transition to organic farming." In the past, the grapes were sent to the local cooperative for pressing; now, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rolles, Grenache, and Cinsault grapes are harvested by hand and vinified on site. The estate also eschews classic French wine appellations and certifications, and instead creates its own marvelous blends. "We make limited editions of wines and the vintages come from our grapes alone," says Laurent. "Each wine is the story of that year's weather and the life of the soil. Every batch is its own vintage." To date, the Domaine Fondugues-Pradugues is the only vineyard to offer a rosé and a red in natural wine. These highly distinct wines are vinified in a cellar designed by Juan-Carlos Fernandez with help from Pascal Costamagna. "A good product is a respected product," continues Laurent,

who pays tribute to the wine legend Régine Sumeire, also known as the godmother of rosé. "She helped us a lot and has given us a lot of energy," he says. Today, the domain's Eau de Rosée is an emblematic wine that is guaranteed to have no additives. The summer red, a "pure juice" from 100% Cinsault grapes, will seduce lovers of natural reds, as will the Equinoxe, a wine that is aged for 18 months in barrels. "One must be humble, it's up to the customers to say if it's a success story," concludes Laurent. Judging from the popularity of the wines, it is safe to say that the customers have reached their conclusion.

DREAM**BYBLOS HOTEL / ARCADIA
NESTLED BETWEEN
LAND AND SEA**

P. 118

Arcadia, the new restaurant from Byblos, boasts a cuisine based on its chef Nicola Canuti and his philosophy of respecting resources and preserving the environment. Local products and short supply chains magnify a Provence-Côte d'Azur style of cooking that is rich in colors and flavors. A talented saucier, Nicola Canuti accentuates his dishes with a thoughtful and delicate touch.

By naming its restaurant Arcadia, the Byblos hotel is evoking the Greek region that, along with being renowned for its gentle way of life, was home to many legends and is the place where Zeus is said to have been born (the Byblos logo represents the kidnapping of Europa by Zeus). "We gave carte blanche to Nicola Canuti, an Italian-born chef, to showcase the cuisine of the Saint-Tropez territory," explains Christophe Chauvin, the hotel's director. "The chef proposes a sustainable cuisine, the cuisine of tomorrow", he continues, while giving a tour of a 300-m2 vegetable garden where tomatoes, peppers, zucchini flowers, and aromatic herbs flourish, including chocolate mint, pimprenelle, and the rose geranium that is "very popular in our pastries and ice creams for its light flavor of geranium-citronella." Nicola Canuti's cuisine is elaborated around dishes such as ceviche made with amberjack (a fish from the Gulf of Saint-Tropez with a subtle taste) topped with chlorophyll sauce, and spaghetti alla chitarra, pasta with squid ink, some shrimp, and red mullet bisque with shellfish heads. The dessert, plated by pastry chef Yann Odic, explores a spectrum of chocolate textures, from sorbet to espuma. "We want to be a driving force behind green tourism," says Christophe. "We can no longer just sell a destination, our approach must be environmentally responsible." The hotel now produces its own honey "with a champagne color, 100% Byblos," says the director, proud to help protect bees from the Asian hornet. From the saddle of lamb with Provençal vegetables and savory juice to the sea bass in a herb crust with whelks, asparagus, bagna cauda, and aioli sauce, Arcadia offers a coherent and sincere menu that celebrates the return to the land and the rediscovery of the sea.

PASTIS KITCHEN & HOTEL P. 120
**A RELAXING MOMENT UNDER
CENTURY-OLD PALM TREES**

The Pastis Hotel opened its doors in August 2005. Restored with an authentic Provençal style, this ten-room hotel has been decorated with taste and subtlety. The result is chic yet simple, understated yet eclectic. It is quite simply a one-of-a-kind space, but you still feel completely at home here. This haven of tranquility in the heart of Saint-Tropez is the brainchild of John and Pauline Larkin. After serving as directors of a renowned London design firm, they decided to embrace the very best of the French lifestyle and bought an old hotel 16 years ago to reshape it in their own image and spread their love of art and design. An extension of the hotel, the Pastis Kitchen restaurant, opened in 2019. Here, there is an undercurrent of London style. Amidst century-old palms and fig and lemon trees, there is a sumptuous swimming pool, and you can sit on lovely Fermob chairs, relax, and take a moment for yourself as the gentle sounds of jazz drift through the evening air. "It's an interesting place for interesting people," says John. But, in truth, the Pastis Hotel is much more than "interesting", it's a slice of paradise right here on Earth, a place where you eat well, sleep well, and... simply enjoy your life.

"Before opening the Pastis Kitchen, we tested all kinds of restaurants around the world for 30 years! And we distilled down the very best from these experiences. Guillaume, our very conscientious maître d', greets our guests. Our talented English chef, Nicholas Essex, who was trained by Raymond Blanc, offers a simple and original cuisine combining English and French specialties. Scotch eggs, salmon marinated in pastis and beetroot, served with fennel and orange, succulent Aubrac beef served with triple-cooked home fries, apricot and lavender crème brûlée or rhubarb pavlova topped with Chantilly cream... everything he cooks is a pure marvel! His homemade bread and focaccia are also tremendously popular... And to accompany his dishes, we offer a selection of local wines and fine wines at quite reasonable prices."

KON TIKI
**A NATURE VILLAGE
ON THE BEACH**

P. 122

Like a spot where time stands still, this tiki-hut village with all the comforts of home offers tailor-made vacations. On the menu: water sports, activities, restaurants, a bar, a beach, palm trees, and the freedom to lounge in the sun or visit the spectacular surroundings. And new this year: the Tiki lounge, comfortable bungalows with luxury hotel services.

Located in the middle of a glorious swath of natural beach land, this village of 335 huts with wood, bamboo, and straw roofs is a one-of-a-kind spot. Here, it feels like time stands still and the shops, spa, little eateries, and small supermarket offer a unique experience. "With 300 meters of beachfront on Pampe-

lonne beach, Kon Tiki is ideally located and ensures a comfortable stay for its guests," explains Alexandre Sommereisen, who in charge of the site. People come to Kon Tiki to rest and recharge their batteries with a range of offerings including à la carte sports sessions and activities for all ages. "Our concierges can also suggest guided tours of Saint-Tropez, places to visit in the Var, and good little restaurants to book in the area," continues Alexandre. With tiki huts that are designed as totally autonomous apartments, families, young couples, and groups can spend their vacations here as they like. A staff of 150 people takes care of everyone's comfort in a very secure village where there are several themed restaurants and a cocktail bar. The director points to the Tiki Lounges as a symbol of the good living at the resort: these luxury huts have bedrooms, a kitchen, and a bathroom accompanied by a hotel service with daily cleaning. "Each bungalow has a private swimming pool or a swimming spa with top-of-the-range bedding, a television in each room, an ice machine, a mini bar, and a wine cellar." These upscale stays in this safe and natural site have no constraints, but they are not meant to be spent in isolation, each guest can create their personal program that allows them to experience the gulf anyway they desire...

LA TOISON D'OR P. 124
A VILLAGE IN THE JUNGLE

Amid palm trees and lush flowers, these welcoming wooden huts will make you feel like a modern-day Robinson Crusoe, although with the bonus of luxurious design, nearby restaurants, a cocktail bar, a boutique, and a concierge! The top-of-the-line service means that everything is done right, so as to ensure that vacationers have an unforgettable stay. Located between the sand of Pampelonne beach and the vineyards of Ramatuelle, La Toison d'Or is a vacation village designed as a natural paradise. Thousands of palm trees, laurel bushes, and bougainvillea plants create a sumptuous world that feels a little bit like paradise. People come here to stay as a couple, with their families, or with friends for a simple and natural vacation that evokes island life," explains Sandor Schneider, the resort's director. "I once traveled with a tourism expert and asked him what he thought was the ideal vacation. His answer? Wooden shacks by the sea! And that's when I had the ideas for this concept." Since first opening in the 1960s, La Toison d'Or has always introduced new features each summer "so that our guests will always want to come back." A swimming pool, a spa, a wading pool, but also a boutique, bars, and restaurants... Everything is designed for the comfort of vacationers and to allow them to enjoy relaxed, happy, and fulfilling stays. From Café Flora, a family restaurant, to Playamigos, popular for its sunset cocktails in a sunny-chic atmosphere, to the glamour of the Shellona, the resort offers a variety of dining experiences that exist in perfect harmony. "We also offer a concierge service, sports activities, and access to a gym," continues Sandor. "Our European clientele is very loyal, there are many families and customers who have been coming for decades." By ensuring that

HÔTEL DES LICES A COZY LUXURY, A FAMILY SPIRIT

P. 126

summers are full of relaxation and discovery, La Toison d'Or is meeting Sandor's main goal: "Our visitors must never lose that sparkle they get in their eyes when they first arrive."

This hotel is like a comfortable, happy cocoon in the center of the town. People come here for the warmth of the welcome, the high standard of service, and the family atmosphere, so it's no surprise that over the years the clients have become friends. A restaurant will be opened next year, to celebrate the 50th anniversary of this hotel that has become a Saint-Tropez institution.

Generations pass, friendship and loyalty remain. This could be the motto of this hotel, which was founded in 1972 by Odette Scagliola. "At the beginning, there was a family house, and Odette received so many friends that one day she had the idea of buying a plot of land behind the Place des Lices that was covered in grapevines so she could open a hotel," says Clément, Odette's grandson. Today, all of the traditional hotel services are available and all the highest standards are met, but there is still a feeling of friendship that dates back to the genesis of the Hôtel des Lices. "There is an extra touch of soul and a bond with the guests who come back every year and are very attached to the family," says Sandie, Clément's wife. "Many people have become friends with other clients, and they make arrangements to book the same rooms at the same time every year." As for the decor, Clément's mother, Véronique, with help from Sandie, designed the style of the hotel's 40 rooms, three villas, and three apartments. Clément and his brother Maxime run the hotel with a shared commitment to detail and harmonious relationships. The two brothers remember Gilles, their father, who was "the soul of the hotel; he was at the bar and talked with everyone, he is the one who gave us the taste for the hospitality business." The hotel's chef, Romain Ferrer, is a childhood friend of Clément's, and he manages the room service menu and the poolside dining area. In the evening, he serves dishes that are ideal for sharing, such as sashimi, tataki, and morsels of Black Angus beef. "Next year, we'll open a restaurant by the pool, which will be an opportunity to celebrate the 50th anniversary of the hotel," says Clément. The spirit and quality of this hotel have been protected for three generations, and by all accounts, the tradition will continue far into the future...

EXPÉRIENCES

ARTOKIO / C. BRICARD THE TOUCH OF AN ARTISAN, THE SOUL OF AN ARTIST

Christophe Bricard took a hundred different paths and discovered a thousand different facets of our vast world before settling in Lourmarin, where he

has his studio today. He keeps the images, colors, and wonders from his travels stored away in a corner of his soul. Once a celestial wanderer, he is now a decorative artist, skilled in various techniques such as ironwork, decorative painting, cabinet making, and sculpture. Engineering doesn't intimidate him, nor do technical challenges. Sixteen years ago, he patented a magnetic system for hanging furniture that can support heavy loads without altering the integrity of a wall and that allows for the creation of modular, evolving arrangements. Christophe's work is subtle, singular, and constantly nourished by his art. His vision as a decorator encompasses an exploration of materials, a reflection on light, and genuine expertise in construction.

"Before I start to work, I immerse myself in the place, and I try to identify the most deep-seated expectations of the people who live there. The personal relationship is vital to me. I use a wide range of materials: wood, rocks, metals, glass, leather, and semi-precious stones... At the moment, I am finishing a set of furniture for a house in Saint-Tropez: a coffee table in alabaster, a console, sculpture bases, lacquered sideboards with drawers, a bookcase... I like it when the projects are out of the ordinary; for example, I am currently "jeweling" a tree. It's a dead oak that I am transforming into a precious decorative object. I burned it from the bottom, gilded it from the top, and placed a bronze mobile in the center with a rock crystal cut by monks, the type that is used for the tops of Burmese pagodas."

ATMANA A PASSION FOR WOOD

Wood, and a little more... this is a maxim that sounds like a promise. And it is a promise: of elegant creativity, of originality that respects the material, of unique charm. Led by Claude Avignon, the team of carpenters and cabinet makers at Atmana loves to create things that are out of the ordinary. The company's two workshops, both located in Cogolin, are fertile ground for new ideas where imagination plays a vital role in every project. Each of the collaborators brings their own mark, and they all share the same passion for wood. The result is always extraordinary, whether it is the design for an entire house, a pool cabana, a deck, a piece of furniture, stairs, or even a chair composed of driftwood... As should be clear, people don't come here by chance; they are drawn from far and wide by the rare expertise and inspired creativity of Atmana.

"Wood is a noble material that creates warm and inviting designs. At Atmana, we don't just work with planks but with whole trees. We use all the characteristics of wood: its colors, its shapes, its defects, its strengths. Wood is never inert. It warps, it cracks, it has a temperament, and if you don't accept all this, it doesn't work. We use regional species such as chestnut, oak, acacia, and Douglas fir, and also exotic species, which are interesting for their resistance. I started alone 30 years ago, and little by little, I surrounded myself with

carpenters and cabinet makers who weren't professionally trained but instead learned the trade here at Atmana. They are now able to do extraordinary things. I believe very much in the wonder and freedom of creation, which formal training sometimes bruises a little. I also believe in the transmission of knowledge, in sharing. I believe that the best-kept secrets are those that are given to everyone."

ARCHITECTURE DE COLLECTION LIVING IN ARCHITECTURE, SHARING THE HERITAGE

P. 135

Collection: a selection of objects brought together for their documentary or aesthetic value, resonance, and rarity. Architecture de Collection: a real estate agency created in 2007 that represents a select range of prestigious 20th- and 21st-century homes that are remarkable for their style or the architect. Outstanding Provençal villas, wonders of Art Deco architecture, organic houses, elegant apartments... the catalog—curated by a team of experts in real estate, art, and architecture—is dazzling. A Marseille office has been developed by Noël Castinel, and it promotes the agency's properties in Provence and the Côte d'Azur. Beyond mere transactions, the agency offers conferences and private lectures with impassioned speakers so that individuals and companies can learn more about a fascinating collection of architectural subjects.

"Whether we are buying, selling, or negotiating, we all share the common desire to enhance and protect the legacy of great architecture. For 14 years, we have served as the gold standard for ensuring that the work of great architects is respected and properly passed on. We also contribute to writing the history of tomorrow's heritage, notably with the Archinovo prize, created to reward young designers of contemporary houses in France. The opening of the Marseille office was essential: this region is full of modern and contemporary architecture. There are beautiful architectural gems from the Var to the Côte d'Azur, and we can offer real wonders—such as the Villa Dollander in Le Lavandou that was designed by the Prouvé brothers, homes by André Lefèvre-Devaux, apartments in the La Frontale buildings on the port of Toulon that were designed by Jean de Mailly, others in the remarkable Marina Baie des Anges buildings in Nice, and villas by Maurice Sauzat in the Var countryside. There are also fine examples of 'vacation architecture', such as the homes on the Beauvallon estate in Grimaud, the emblematic Latitude 43 building in Saint-Tropez (Georges-Henri Pingusson), the Village du Merlier project in Ramatuelle (the Montrouge atelier), or the Les Katikias apartments in Bandol (Jean Dubuisson)..."

FABIO HOME SERVICES PREMIUM SERVICE FOR SECOND HOMES

P. 139

A lifelong resident of Saint-Tropez, Fabien de Labarre—better-known to everybody in town by his nickname Fabio—was something of a sports star, and even came close to becoming a high-level athlete. Needless to say, he is not afraid of a challenge. After 15 years of spending summers working at the Caves du Roy wine merchants and winters teaching skiing, he decided to launch his own property management business in 2006. Since then, the company has acquired a stellar reputation, and it is not uncommon to come across one of his "Fabio Home Services" vans in the streets of Saint-Tropez or Ramatuelle as they motor along to the villas that his teams maintain. Property management, minor repairs, painting, cleaning, shopping, home staging, supervision of contractors... There is a complete range of ser-

transform it into the sublime. But Audrey—aka Camille Jardin—also draws upon her creative spirit to make her own clothes and accessories. Her experiences with the great fashion houses in France (Dior, Lolita Lempicka...) and New York (Nicole Miller, Calypso...) bestowed her with a profound expertise. Her sharp intuition and refined vision did the rest. She has been managing her own brand, Camille Jardin, since 2002, but during this time she has also been at the head of a series of decoration projects in diverse locations, including Saint-Tropez, Megève, Marseille, Paris, and Formentera... During her travels, she unearths rare items and acquires new techniques that she then uses in her work. A relentless perfectionist, she surrounds herself with only the most distinguished partners and prestigious designers, and her showroom features items by Élitis, Pierre Frey, Nobilis, Dedar, Romo, Larsen, Casamance, Elsen and Son, Limited Edition, Toulemonde Bochart, Ligne Pure, DCW éditions...

"I was lucky enough to grow up in a highly creative and artistic environment. Camille, my grandfather, was a well-known art critic, close to great painters such as Kisling, Louis-Mathieu Verdilhan, and Dalí... Babeth, my mother, worked in fashion design. They both passed on to me their savoir-faire and their desire to create. I went to fashion school and won first prizes in many competitions, which inspired me to seek new challenges. My brand bears the first name of my grandfather and the maiden name of my mother: Camille Jardin. This anchors me and allows me to make my dreams come true. For example, I am currently working on a limited-edition collection with an innovative concept that is the result of many years of experience and special expertise. But I also enjoy making the dreams of others a reality, whether it is interior or exterior decoration. I let myself be guided by the space. Each place has its own DNA that you must know how to recognize. For each project, I seek a simple elegance, always with a touch of fantasy."

vices on offer. Renowned for his professionalism, Fabio's greatest strengths are his network of top-rated artisans and tradespeople, and his ability to respond very quickly to requests from clients.

"I'm always looking for ways to improve. I know what I want to do and how I want to work. I started out alone doing small repair jobs for villas in the Saint-Tropez area, and one thing led to another, and I now manage a skilled team that really enjoys this line of work... and does the work really well! I know all the details of each house. I play an essential role as an intermediary between the properties and the companies doing the work. When a client calls me, I have a clear idea of what they want, and I can immediately contact the person who will be best able to meet their needs. Some homeowners have trusted us since the agency first opened, which is a great compliment for all the work we do at Fabio Home Services..."

ORÉLIE HOLISTIC WELLNESS AT HOME

P. 140

The specific technique isn't essential, just as long as you feel better afterward... that sums up Orélie's philosophy and her highly personalized service. She provides her therapeutic expertise throughout the Gulf of Saint-Tropez, whether in private homes, on yachts, at hotels, or even at the Les Palmiers club at Pampelonne beach. Whether you call upon her for deep muscle work, a relaxing massage, or a one-on-one yoga class, and whether you are suffering from back pain or an underlying malaise, this therapist always works in a holistic manner that links the physical, mental, and spiritual aspects of the person. For her, "pain" is a word that expresses a range of distresses that manifest themselves through physical symptoms. To personalize her treatments and to offer mindset coaching that helps her clients to overcome blockages, Orélie has trained in a range of relaxation techniques and coaching methods that take into account the latest developments in quantum physics and applied neuroscience.

"I've traveled a lot over the last ten years, and these trips have also been internal voyages. I went to ashrams in India, I was introduced to different spiritual and physical therapies (cupping therapy, meditation), I passed my yoga diploma, I discovered shamanism in Peru, and, more recently, I have taken training in sound therapy and kobido (Japanese facial muscle massage). I can therefore choose the most appropriate methods for the situation: wellness care, Brazilian lymphatic drainage massages, or more therapeutic methods such as energy medicine, Chinese medicine, Ayurveda, Reiki healings, and work on the meridians... I adapt to the person and to their energy. I am here to accompany people on the path to healing. Eventually, I plan to open a center dedicated to holistic and quantum healing that will offer yoga classes, massages, meditation, coaching, and alternative care... Because it seems to me that today we can no longer separate the scientific and the spiritual; they

are complementary, and the fusion of the two will be essential to allow everyone to find balance in the new world that is being established."

LE COLLECTIONIST THE MOST BEAUTIFUL MOMENTS ARE THOSE THAT ARE SHARED

P. 143

What if life became a succession of deliciously unforgettable moments? Timeless moments in a villa on the heights of Mykonos. Enchanting vacations at an estate in the middle of the Luberon's lavender fields. Delightful reunions with friends at a lodge lost in the wilderness of Corsica. A romantic getaway in a luxury cabin on a deserted beach in Formentera. A wedding anniversary in a castle just a stone's throw from Deauville... And what if, each time, everything was utter perfection, absolute tranquility, and pure pleasure? Le Collectionist has decided to make this sweet dream its mission. In its collection: 1500 exceptional residences in more than 20 countries, all with concierges who will take care of you and create a tailor-made trip that will guarantee you the best services and give you the most fabulous experiences.

"Family reunions, grand meals with friends, and precious moments with loved ones are more necessary than ever. As a result, our mission of ensuring our clients enjoy the most beautiful vacations of their lives takes on a fuller meaning today. This magnificent challenge motivates our teams every day and pushes us to offer only the best. Each destination is chosen for its natural and cultural attractions, its charm, and its climate. Each rental is unique in its location, its architecture, and its decor. Our selection standards are very strict, and we insist on the highest level of quality. For each destination, a local concierge team can organize the entire stay, provide personalized advice, and find answers to the most specific of requests. A trip in a classic car, a dog-sled ride, a wine-tasting course, a hot air balloon flight... Le Collectionist offers a catalog of out-of-the-ordinary experiences that enable everyone to create lasting and unique memories."

ESPACE SERVICE TP ENCHANTED SITES

P. 144

When a job becomes a passion, the fundamental goal is to get the job done absolutely right. Regardless of the size of the project, the amount of the budget, or the pressure of the deadlines, Espace Service TP is ready to accept any mission that falls within the company's area of expertise. The director, Sébastien Basso, spent years honing his knowledge of the construction business before taking over the company in 2017. Whether it be the team leaders, site managers, machine operators, truck drivers, masons, or laborers, he has assembled a team of top artisans with the foremost savoir-faire. Another advantage is that the company has the material resources and the fleet of machines to guarantee a fast response and a quick and quality execution of the project.

"I learned this profession with the celebrated designer Stéphane Dupoux. The Nikki Beach in Miami, the Buddha Bar in New York... that was us! In Saint-Tropez, I helped develop the identity of Laure Beretti's Maison ST boutique, and Paul Breuza trusted me with his Bistrot Madeleine and the Strand, which is now the Villa Azur Saint-Tropez. Since then, the projects are as different as they are numerous, for example, I worked on the Château Les Tourelles in Sainte-Maxime, which reopened its doors a few weeks ago, and I have just designed a restaurant near Aléria in Corsica. I also recently became an agent for a sublime French handcrafted product: coconut-fiber parasols and sunshades. I have placed them on several beaches along the Gulf of Saint-Tropez: Moorea, Prao, Tortù, and Pearl Beach, as well as at Indie Beach and Cabane Bambou. And they inspired me to create the RR Design parasols that I developed with the Italian manufacturer Scolaro, and which I have just started to market. They are true marvels, and they will be all the rage this summer!"

TARDIEU IMMOBILIER P. 165 A GLORIOUS FAMILY AFFAIR

It was René who founded the Tardieu real estate agency in 1967. Patrick, his first son, joined him in the 1990s, and his nephews Enzo and Joseph also work for the agency. Today, René's second son, Antony, has also come on board. A year of studying in England made Antony realize just how spectacular his hometown was. He wanted to build his life in Saint Tropez, and he decided that he would work with his father and brother. The business obviously has a family atmosphere, and the youngest Tardieu generation continues to help clients with the sale, rental, and valuation of properties. Whether it be the smallest garage or the grandest waterfront villa, the team works with efficiency and attention to detail that has given the agency a tremendous reputation. Their maxim: fair prices and respect for both parties.

"My father has always been an entrepreneur... the Voile Rouge club, he created it! He started his real estate business in an unusual way: his brother had a shoe shop on the port that was open only in the summer. In winter, my father set up his agency there. Back in his day, a handshake was a commitment; a person's word was everything. This mutual trust is still our trademark. The reliability, professionalism, and reputation of an agency isn't something that can be invented, they have to be developed over the long term. We are proud to note that most of the time, people who have bought through our agency remain loyal and trust us with the resale of their property. Loyalty is also an essential part of our professional network. We can refer our buyers to trusted architects and contractors. And when clients are unfamiliar with the region, we provide local insights and advice about the neighborhoods and styles of villas."

TIKI TIFS BY AMALIA P. 217 HAPPINESS TO THE VERY TIPS OF YOUR HAIR...

A scalp massage to start the day? A quick trim and blow-dry before dinner on the beach? A regenerating shampoo after a swim in the sea? How about a manicure between two dive sessions? Sparkling and cheerful, Amalia treats you as if you were a guest in her home. After elite training at the beautiful Dessange salons in Megève and Saint-Tropez, she now works from the sublime Kon Tiki holiday village. Accompanied by Marion (nails), and Lucile and Vicky (hairdressing), she welcomes holiday-makers (but also loyal locals) in a small cabin-salon decorated with driftwood. You can get there by taking a path that offers a breathtaking view of the bay of Pampelonne. You settle in, close your eyes, and you emerge rested, soothed... transformed.

"We are truly privileged: we work in a little paradise, in a very relaxed (sometimes even barefoot!) but extremely professional atmosphere. Our customers are demanding, and we always live up to their expectations. You have to be able to listen and have a keen sense of observation to find the cut that best suits someone's personality and lifestyle. I like it when people leave the salon with peace of mind, that's my greatest reward. We work with natural products from the Italian brand Davines, which are completely in keeping with the spirit of this unique place. The context, the atmosphere, everything is different here. We have even created a special happy hour: you get your hair done at sunset, with a cocktail and some little snacks to nibble on... It's the absolute dream."

CHARLES VIEILLECROZE P. 166 ALL-TERRAIN ARCHITECTURE

Faced with a clientele accustomed to the highest standards and the best craftsmanship, it is essential to meet their expectations. Once the style of the house has been decided upon, the technical work begins—to guarantee a solid foundation and quality construction. Charles Vieillecroze knows his profession involves constantly evolving challenges and the need to identify the most relevant solutions, and he thrives in these situations.

The architect has surrounded himself with a great team and a quality network to meet all his clients' needs. He coordinates approximately 15 people or services on the typical project, from engineering consultants to masons to electricians to painters. Along with assuring the very best technical savoir-faire, he fulfills both traditional and contemporary visions with virtuosity. His work consistently displays an unfailing rigor, without renouncing the poetry of the architecture that has always been his hallmark.

"Every day, we are asked to perform feats of architectural mastery, and that's what I find exciting about this job. It is never a routine; we are always dealing with completely customized creations. It's about things that may seem simple—integrating technical installations as discreetly as possible, making the joints between tiles

disappear, preserving large volumes while refining the structure—but that sometimes represent incredible challenges that must be met on very tight deadlines. At each new phase of the project, we have to motivate the teams, keep the collective momentum going, and maintain the pace to keep to schedule. Our rigor and experience allow us to anticipate unforeseen events, but there is always a degree of unpredictability on both small and large projects. The trust of our clients is therefore crucial. We are lucky to be in a place where the wildest dreams are encouraged, and we try to live up to them every time!"

C.N.B. VILLANOVA P. 169 SAVOIR-FAIRE IS EVERYWHERE

The Villanova shipyard needs no introduction because it has been an essential stop for yachters and sailors coming into the Saint-Tropez port since 1965. It's an all-in-one location: first, there is an excellent winterization service for boats; then, there is a prêt-à-porter boutique that offers the most beautiful brands; and then most renowned of all, there is the ship chandler, the last one operating in the port and a source of a specialized selection of boating supplies and equipment. In addition to all that, there are the repair and maintenance services that are so dear to Pascal Villanova. He has enviable experience in the maritime sector, having served as a mechanical engineering officer in the French navy, a mine-clearing diver, and then master mechanic at the Beaulieu shipyard, which he bought in 1976, and which is still in operation today. Pascal has enjoyed close ties with some of the great boat builders, such as Donald Aronow, Dick Bertram, and Filippo Theodoli (Magnum Marine), and for the past 45 years, he has been the only authorized French importer of Bertram yachts—and he travels to Miami to ensure that each boat meets the precise requirements of his clients. After years of working with other people's models, in 2001 he launched his own brand, Asterie. His boats were an immediate success, and they continue to make waves to this day...

"I always wanted to be a mechanic. When I was with the navy, I worked on engines that were more than 4500 HP diesel when I was 23 years old. That's where I learned the technical expertise and rigor that are required in the maritime sector. When I left the navy and came back to the South of France, I developed this shipyard, and over the past 45 years I built up an unequalled stock of accessories and mechanical parts, all brands included (especially American). I have also developed a range of revolutionary nanotechnology-based maintenance products under the brand Villanova Boat Asterie. Our strong points: professionalism, quality service, and excellent products. I marketed Bertram boats because I believed in them; I tested every model I ordered. Then I became just as demanding with my Asterie boats. Hardware, design, engines, maneuverability: we try to get as close to perfection as possible in every way."

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

M. & P. WEGELIN P. 171 REAL ESTATE WITH PASSION

They could recount the names of a hundred celebrities who have found happiness thanks to them, but they prefer to remain silent; discretion, after all, is their hallmark. Michel and Patricia Wegelin specialize in well-being, but they don't deal in essential oils or food supplements. Instead, their specialty is an outstanding experience in buying and selling real estate. In order to meet the most demanding (and even extravagant!) requests, they have embraced a few essential qualities: a readiness to listen, an eternal professionalism, and a refreshing sense of conviviality.

"It is a perpetual marvel to discover new places, each one feels more extraordinary than the last. Being a real estate agent in Saint-Tropez is a privilege, and it is our love for this magical place that has carried us for over 30 years. To do this job, you also have to like people and learn to listen to them, to know how to understand their lifestyle, their needs, and their desires. It's an endeavor that requires a great deal of sensitivity. We like the idea that each property visit should be an enjoyable moment together, even if it doesn't result in a purchase. We have chosen to work without a physical agency or website, and our transactions are carried out with the utmost confidentiality.

Beyond the property visits and the details of the purchase, we try to help newcomers discover Saint-Tropez. We share our contacts for the renovation or maintenance of the house, as well as our tips for making the most of life in the area. The objective is that each person has a sense of well-being here. And these shared moments and helpful insights often lead to our customers becoming friends..."

HOME

ARMEL SOYER GALLERY P. 189 WHEN BEAUTY BREAKS FREE FROM TRENDS

After a promising start at the prestigious glass and jewelry company Lalique, Armel Soyer and her husband, the photographer Gilles Pernet, began presenting their own curated collection of design objects.

Starting from scratch was a challenge, but the gamble paid off. In ten years, the gallery owner has made a name for herself in the international contemporary design market. She has been selected to participate in the most prestigious art and design fairs (PAD and Design Miami/Basel), and she has cultivated a discerning clientele of French and international collectors who regularly visit her Parisian gallery, her showroom in Megève, or her unique space at her farm in the heart of the Alps. She now has a new intimate and radiant gallery in Saint Tropez, where a harmonious mix of extraordinary creations coexist. Minimalist and poetic furniture by Olga Engel, iconic crinkled and folded mirrors by Mathias Kiss, extraordinary lamps

and light fittings made of precious and natural stones by Christopher Boots, and wonders made of hemp rope by the artist Christian Astuguevieille all mingle among solid oak furniture carved with a chainsaw by Denis Milovanov, the magnificent tapestries of Perrine Rousseau, the surprising crocheted works of Agnès Sébyleau, the wood sculptures of Christian Caulas, and the creations of ceramist Coralie Bonnet...

"I have a strong belief that the designers we present will be remembered as being among the most important contributors to the decorative arts in the 21st century. And that's what I like. I look for what an object embodies. I am attracted by contemporary, timeless, durable designs that use noble materials chosen with care and worked on with true savoir-faire. For me, a good design piece is one that transcends current fads and can find its place anywhere, anytime. Our talisman is a Hermes and the Infant Dionysus statue that accompanies us in all our living spaces and suits any context or decoration. All the pieces I present must meet this same standard of belonging to the 'canon' of beauty. Gilles accentuates the items with his staging and photographs. His images are the most beautiful showcase of our work."

B&B ITALIA P. 191 THE ITALIAN STYLE

Incredible savoir-faire, exceptional materials, incomparable design, distinct character, and perfect comfort... these are the traits that are inherent to the B&B Italia line of contemporary and modern furniture. The company was founded in 1966 by the Busnelli family, and to get a feel for its spirit, all you have to do is walk through the door of Christophe Papa's magnificent BB Italia showroom in Saint-Tropez. This vast, refined space has been freshly refurbished and it features the brand's latest furniture collections as well as the kitchens developed with Arclinea. There are also Maxalto home furnishings—a sober, luxurious, classic, and contemporary line that was created in 1975, and is now coordinated by Antonio Citterio. Here, functionality meets refinement, and there is the absolute elegance that only results from the greatest "Made in Italy" touch.

"B&B Italia has always produced prestigious furniture created by talented designers and made in the north of Milan. The company has earned its place in the history of design, and some of its pieces have become iconic—for example, the 'Big Mama' armchair by Gae-tano Pesce. The showroom has been designed as a home, and we have organized it by universe: outdoors, kitchen, living room, dining room. Here you can discover the collection's most beautiful pieces, such as the sumptuous Aurae sofas that are available in ecological leather, as well as furniture from the B&B Italia outdoor collection, made of exclusive materials with avant-garde technologies. We only offer trusted objects that will enhance a terrace or a garden. Our relationship with local architects and interior designers is a reflection of our quality; we often work with them in advance

so that when their clients arrive in their homes, everything is in place and ready!"

GALERIE LUCAS RATTON P. 193 UNPOLISHED BRILLIANCE

Lucas Ratton is back to share his fascination for art via the third edition of his summer exhibition, which will present a stellar selection of new work. His gallery is distinguished by both its commitment to diversity and its curatorial approach that brings together various cultures and art forms. Among the works that define the gallery's identity are tribal art, design, and contemporary art. The Ratton family's interest in ethnographic arts comes from a genuine passion that extends back several generations, and the current gallery owner does not intend to let it drop by the wayside. His great-uncle Charles, his grandfather Maurice, and his father Philippe were all eminent art dealers who made enormous contributions to giving this art form a level of respect that had previously been lacking. The Ratton galleries of the past also used the technique of combining contemporary and tribal arts. By respecting this family tradition, the young gallery owner from Saint-Tropez has made his mark on the new artistic landscape.

"The starting point is to facilitate encounters between different artistic forms. Our objective is to show that intermingling and linking different cultures helps to reveal the subtlety of the artwork. This year, we developed a style of display that utilizes the full potential of the gallery, and we can show work on two levels and on the terrace. This space, conceived as both an art gallery and a collector's room, stimulates a dialogue between exceptional pieces from prestigious international collections. This year, we are pleased to work with three galleries that share our artistic vision: the Galerie kreo, Kamel Mennour, and Galerie Jacques Lacoste. The exhibition will evolve over the summer, and we will also regularly hold special events."

TAMAN ANTIK P. 195 THE BEAUTY OF RENEWAL

It all began about 20 years ago in Indonesia. For Laurance, it was love at first sight: materials, colors, patterns, shapes... She was utterly charmed and, upon her return, wanted to open a boutique to share the quintessence of what she had discovered. This boutique was Taman Antik, the "ancient garden". The unique pieces from Asia were soon joined by objects and furniture that emerged from the imagination of brilliant Belgian, Italian, and Spanish designers. Household linen, candles, cushions, mirrors... the choice of items was soon as wide as the world! Joyce, who accompanied her mother on this adventure, has since become an artist and designer. She has transformed Taman Antik into a veritable interior design agency. Whether it be the decoration of a hotel in Gassin or renovations in Ibiza, Paris, or Biarritz, the requests are varied, but each time, the Taman Antik magic works...

"I have always loved decoration. I'm on the constant lookout for intriguing products and brands, and I like to carry collections that I find during my travels or on social networks. I really enjoy discovering new designers and showcasing artists. Every summer, we organize exhibitions in the shop's garden in collaboration with a gallery in Bali. This place has always been a space for art, craftsmanship, and inspiration. People come to us with a desire, and together we reflect on how to give it a soul. We like raw, natural materials, soft colors, simple, warm arrangements. For new residences, we put everything in place before our clients move in, and we also have an after-sales service to support our clients over the long term and offer them a change or a renewal of their space that is as seamless as possible."

JEANNE VIEILLECROZE P. 197 FEELING GOOD AT HOME

It was a specific vision for how spaces can foster well-being that inspired Jeanne Vieillecroze to open her interior design agency in Saint-Tropez. She draws up design plans and refines aesthetic proposals for her clients with a rigorous, reliable, and attentive approach. In the agency's intimate setting, she considers every piece of furniture and each item in the decor so she can offer the widest range of creative possibilities. From ceilings with integrated lighting to specific finishes for the walls to stonework of extraordinary quality, she works with a collection of materials that is overflowing with possibilities... Nothing is left to chance!

"From the initial commission to the final, full-service installation, I make sure that everything goes smoothly. Being an interior designer means you need to enter into the lives of your clients. Listening to them is the only way to adapt to their wishes, and I really like this part of the process. You learn about their habits and their way of life, and, for the most part, people are very receptive to this approach. You become part of their family in a way. I also have fun offering them products they never imagined, such as stonework or furniture in surprising shapes and colors. Everything is done with respect for the original requirements that have been laid out by the clients... I also take great pleasure in drawing up plans and working on-site with tradespeople. Beyond the design, I like to understand the technical aspects and the physical constraints of each project, and I always invest the same energy and the same desire to make my clients feel good in their home."

STYLE

AMERICAN VINTAGE P. 203 THE POWER OF COLOR, THE BEAUTY OF MATERIAL

First, there are the colors: pure and vibrant. Then there are the lines: simple yet well-considered and elegant. And, of course, there is the material: soft, fluid, sensual, reassuring. Over its 16 years of existence, the American Vintage brand has earned a

cult following, and its clothes are now available at 150 points of sale worldwide. But, amazingly, the man behind American Vintage, Michaël Azoulay, doesn't come from the world of fashion. He is actually self-taught, and his success comes from hard work, perseverance, and the courage to take risks. It isn't surprising that he is now committed to advancing the careers of the people who work alongside him. He wanted to provide an exceptional work environment, and he found one in the heart of the Signes business park. It's a place where life is good, with a gym, hammam, sauna, terrace, and more... The building, designed by the Marseille architect Yvann Pluskwa, encourages collaboration, facilitates interaction, and stimulates creativity. It's also not surprising that the brand fosters the emergence of new talent—both through its support for the Villa Noailles artistic initiatives, and the creation of the American Vintage photography and interior design awards.

"I have a great many influences. There is the light of Marseille, where I grew up and where I live. There is also my parents' Moroccan heritage, with its traditions of warmth, generosity, and spending time with others. And then there is the United States, because after my experiences in America, I came back to France with the conviction that it really is possible to make your dreams come true... Behind the apparent simplicity of our clothes, there are very high standards. We never compromise on quality. We look for materials and colors that we like. We constantly reinvent forms and styles. I give the designers who work with me infinite creative leeway. Every year we expand our range of clothes, but we always maintain the same focus: that of the emotion generated by the garment, and the sense of well-being it provides."

THE CHIC BAZAAR AT CLUB 55 P. 205

It's a simple beach hut, but it can withstand everything... even time itself. After 40 straight summers, it's still standing. A few planks, a terrace, an awning, some bamboo matting. It was given a makeover last year, but it has kept its simple, welcoming, and generous nature as well as its Bohemian spirit. There are cushions that invite you to sink among them, bathing suits that urge you to go for a swim, sublime beach sarongs, lovely casual clothes, and a selection of items for men and children... In short, you'll find everything you need for the beach: both the necessities and the accessories. This cheerful little shop has been artfully arranged by Corinne de Colmont to give visitors a one-of-kind experience.

"May '68 had a big influence on me. I was brought up by young parents who were very free and non-conformist. So maybe it's not an accident that this place is impossible to define... It is a shop of marvels where you can find all sorts of things, simple or sophisticated, whimsical or charming, all at very different prices. There are baskets, bags, clothes, beach games... Every summer, I arrange everything according to my tastes; I am more

of a decorator than a shopkeeper. I am drawn to natural materials and colors, such as white and blue. We also have official 'Le Club 55' products: plates, champagne buckets, caps, polo shirts, T-shirts, canvas bags, pouches... I love children, so my shop couldn't exist without a poetic and playful corner just for them. This also allows me to plunge back into my childhood when I place orders. I love the generous, sensory, and luminous aspects of this place. You come, you rummage around, you poke about, you take your time..."

DÉDÉ CONCEPT STORE NOWHERE ELSE P. 207

Here is a concept store that is delightfully similar to its founder, Manon Deller, and for a good reason—she's its artistic director! Her criteria for choosing something for her shelves can be summed up in a few words: offer what can't be found elsewhere and provide a beautiful range of products in all styles and at all prices. After studying fashion in London and Paris, and then spending a year working in purchasing in Geneva, in 2019, Manon launched her first Dédé Concept Store in Crans-Montana, Switzerland with her mom. As for the Saint-Tropez boutique, it opened a few months ago. Digging up wonders from private showrooms around the world and scouring Instagram for hidden gems, Manon is a pro when it comes to hunting down creations, stylish clothes, and designer accessories to showcase in her Saint-Tropez boutique. It's a magical place where you can find evening wear by Area, Gimagues, and Rowen Rose, swimsuits by Leslie Amon, shoes by Nodaleto, tableware by Christofle, and amazing handmade, plush toy-covered armchairs by AP Collection...

"What appeals to me is, of course, the style and the quality, but also the story behind the brand. I have a soft spot for prints and shades of brown, which is an easy-to-wear color. I don't follow the trends, I'm looking for something new, I want there to be a perpetual sense of discovery at Dédé. The shop window changes every day, as do the collections on offer. I have an absolute crush on Kenneth Ize, a Nigerian designer who I noticed at Paris Fashion Week. His cuts and materials are sumptuous, and his ethical approach won me over. We also offer more unexpected things like gin, perfumes, or piercings. The place is multifaceted in what it offers, and unique in its atmosphere: dark parquet floors, cream curtains on the walls, and a baroque style that mixes mirrors and old gold decor."

FROJO P. 209 EXCELLENCE PASSED DOWN FROM FATHER TO SON

From Eugenio to Edouard to Roger to Richard to Edouard. In the Frojo family, the tradition of watchmaking has always been handed down from father to son. And if each generation has added their personal touches, they have also safeguarded the same values: quality, savoir-faire, trust, and respect. These principles have

nourished the success of Maison Frojo over the years as they have developed partnerships with renowned brands while also creating their own successful collections.

It all began in 1854 at the Charlet watchmaking company in Marseille. Eugenio Frojo, who had just arrived from Piedmont, became head of the workshop. 50 years later, the business was bought by his son Edouard and took the name Frojo-Charlet. In the 1950s, the Swiss brands Omega and Rolex enter the boutique. Other prestigious names—Panerai, Cartier, Pomellato, Buccellati—would soon follow... In 1972, Roger—Edouard's son—renamed the workshop and the jewelry store Maison Frojo. Then watchmaking and branded jewelry became even more important when Richard, Roger's son, joined the company. That's when Frojo began selling its own creations. The common thread over more than a century-and-a-half of watchmaking artistry is how the precious savoir-faire and the taste for beauty have been passed on from generation to generation.

At the end of the 1970s, Maison Frojo opened a boutique on La Canebière in Marseille. At the same time, they launched a store in the Place de la Garonne in Saint-Tropez, but it was not yet the temple of fashion and luxury it has since become. It is safe to say that today the Frojo name is closely linked to the neighborhood's reputation for grandeur... The brand has always been closely linked to the city and contributes to its vibrant atmosphere. "It is the town I love the most and my favorite place for a holiday," says Edouard Frojo, a Marseille native who took over the Maison Frojo from his father in 2009 and, like previous generations, is a gifted watchmaker. "It's a place that soothes me, where I feel good." It is also a unique market with a diverse and demanding clientele who are attached to the Frojo brand. "At the Saint-Tropez boutique, which only opens in the summer, we present the work of exceptional jewelers such as Seda Manoukian and Philippe Guilhem," he notes. As a counterpart, a "winter" boutique has been open since 2010 at the Val d'Isère mountain resort.

In Saint-Tropez, as elsewhere, the Maison Frojo ensures both the manufacture and distribution of major watch brands, but also their repair. "We are a traditional business. Our customers must find the same service and quality at every Frojo boutique. We are here to help them. To provide them with truly personalized service, we have to get to know them. We attach the utmost importance to this. Each visit to a shop must be an enjoyable and one-of-a-kind moment. Our customers must feel respected, listened to, and trusted. That is the least you can expect from a company that has been one of the world's best watch- and jewelry-makers for five generations."

HERO SEVEN P. 211 THE RENAISSANCE OF COOL

It was while working for Ralph Lauren in New York that Erroll found his first sources of inspiration. Having the chance to witness the great designer in action gave him a taste for creation

and design, along with the absolute conviction that he needed to follow his dreams. Spurred by this energy, in 2010 Erroll created his own men's fashion brand, Hero Seven, and he decided to use the iconic style of Steve McQueen as his starting point. The legendary actor embodied the elegant, roguish America of the 1970s, and the resulting collections embraced his carefree sense of freedom. But the creator of Hero Seven is also committed to another idea: that we can all be everyday heroes and contribute to protecting the planet by making small changes in the way we live and consume.

"In New York, I felt like I was on top of the world and that I had reached the stars. As soon as I got back to France, I threw myself into my dream! I'm a fan of motorsports, thrift shops, vintage clothes, and Steve McQueen, the King of Cool. I wanted to bring cool back into fashion with elegant, energetic pieces. With my collections, the colors explode and basic wardrobe items are reimagined with a touch of class. But being cool in 2021 also means taking care of yourself and the planet. That's why, from the very beginning of Hero Seven, we have been involved with the Coeur de Forêt association, which is dedicated to reforestation. For every Hero Seven item purchased, a portion of the sale is donated to the association. We also have a ritual on Instagram, 'Green Monday', with advice and tips so that everyone can help to preserve the planet in their own way. Getting dressed becomes a heroic gesture, and if you make the right choices and take the right actions, you can become an everyday hero. This is the message I want to convey."

OTHELLO SAINT-TROPEZ P. 213 OTHELLO MENSWEAR

In this boutique,

you will find the curious passersby who entered by chance and the connoisseurs who noticed something divine inside.

Most of them end up taking their time to browse,

before then joining the community of regular clients—some of whom have relied on the sound advice of Éric, the founder of the Othello boutiques, for more than 20 years. Everybody is welcomed with the same elegance and the same smile.

Steeped in professional reserve, Éric and his team operate with subtlety and discretion to introduce clients to a brand or suggest an article of clothing. Although he doesn't like to talk

about himself, Éric has some great experiences that deserve to be mentioned. He's a master of several languages who arrived in Saint-Tropez in the 1980s, and he worked alongside the designer

Jean-Claude Jitrois for a long time before he opened his first Othello boutique at the Byblos hotel.

Attracted by beautiful materials and natural themes, today he offers the most prominent brands, and his boutiques have become emblems of men's fashion in Saint-Tropez.

"The most important thing when you buy an article of clothing is to feel good in it. Then there is the image

that you send out. I think it's a shame to choose an

item just for its brand. I like people who don't know what they will buy when they come in, but who are captivated by something and know how to recognize a quality product, a noble material, an interesting technical detail. I enjoy giving the shop a unique atmosphere. Here we have a mixture of American preppy style, dandyism, and Italian sophistication, with some more daring pieces and a selection of beautiful accessories, including scarves, shoes, and socks that match the season and the current styles. You always have to offer the customers something new, to be up to date with the latest developments."

SÉBASTIEN JOAILLIER P. 214 THE MOST ENCHANTING OF JEWELERS

There is something in the jewels that this man creates that suggests magic, or even witchcraft. Sébastien is barely 30 years old, yet he already has 15 years of experience. He is a gifted craftsman like no other: inventive, meticulous, passionate. His clients? Men and women who want to purchase a one-of-a-kind gift or treat themselves to something that has never been seen before, but also representatives from some of the world's most admired brands who want to benefit from his unique touch. Among the marvels on offer: a one-thousand-and-one-nights ring that has been sculpted around a dazzling aquamarine gemstone, an orchid in white gold with a breathtaking sapphire at its heart, a traditional Eye of Saint Lucia shell set in pink gold, and a majestic pair of fossilized dinosaur bone earrings mounted on pink gold and set with brown diamonds (see photo). A divine selection of jewelry that is a true reflection of its creator: whimsical and sparkling.

"To learn this job properly, you have to be able to look over the shoulder of an artisan that already has the knowledge so that you can replicate a gesture or memorize a technique. This is what I did for several years before opening my own jewelry store. I wanted to make distinctive, original jewelry and to offer a wide range of beautiful natural stones, preferably untreated. In general, it all starts with the customers falling in love with one of these stones. They might provide me with an idea of what they want, or they give me carte blanche... Sometimes, they entrust me with an inherited piece of jewelry that needs to be renewed or refurbished. I like to think of myself as a guardian of bonds: I ensure that a jewel's history won't be lost and that it will continue to connect people for generations. I work the old-fashioned way: I have my own smelter in my workshop, where I melt my ingots and compose my alloys. My workbench, my displays, my showcases... every detail of the workshop is carefully considered and made to measure. I attach great importance to the ambiance and style of the boutique. I even had some of my display cases designed by a master cabinetmaker because receiving a piece of jewelry should be a profound moment in a person's lifetime."

TITAMÀLA IF EMOTION WERE A JEWEL...

P. 219

From compelling bracelets that you wear as you travel to majestic necklaces that look like amulets, Titamàla's powerful and elegant jewelry collection will offer you something that is both mystical and rebellious, both sacred and iconoclastic. There is also a cultural soul and a profound beauty that could only come from the dreamlike universe of Tita Mercurio, a universe that has seduced an international clientele for the past ten years. A charismatic and generous artist who shatters stereotypes and defies conventions, Tita creates limited-edition series of her jewelry in her Saint-Tropez workshop. The work is done entirely by hand and incorporates carefully selected precious elements. The results are sumptuous, brilliant, rich in symbolism, and rendered sublime by her unique savoir-faire.

"Mâlás are wooden rosaries that have been used for thousands of years by Buddhists to recite mantras. I discovered them during a stay in Kathmandu, and I fell in love with them. Since then, they have inspired me every day. I create jewelry according to my feelings, my emotions, my inspirations, and according to my beliefs too. I use many symbols with multiple meanings: the cross, skulls... To create, I let myself be transported by the stones, the beads, the shapes, the colors, the materials. The collections vary according to the seasons. Each piece of my jewelry tells a story. I was trained by an artist who taught me how to make special knots between the beads and make Tibetan clasps imbue bracelets with such an incredible charm. I love the idea that my jewelry can be passed on from mother to daughter, father to son. They are made to last. I only use materials that stand the test of time. The Titamàla style is an interweaving of different types of jewelry to create something with a powerful and original character. Atop clothing or against bare skin, on a man or a woman, Titamàla jewelry exudes an incomparable charm and sensuality."

— Isabelle

• THAT'S ALL
FOLKS !
See you next year :-)

BIG

BEAUTIFUL INSIDER'S GUIDE

TRINITY SAINT-TROPEZ THAT LITTLE SOMETHING THAT OTHERS DON'T HAVE

P. 221

Isabelle and Jean-Pascal met when she was about to leave the Gulf of Saint-Tropez for a new life. It was love at first sight, and 17 years later their love and passion are still strong. And there is little Victor (12 years old soon) and the Trinity boutiques to remind the couple how much their lives have evolved. Founded by Jean-Pascal, Trinity recently added a new member to their family, another store located within the restaurant Le Salama. The three boutiques—one dedicated to jewelry and the other two focused on prêt-à-porter fashion—are all a reflection of this touching and passionate couple: unique, surprising, welcoming, and friendly. We find a subtle choice of items from prestigious brands to small designers, and this combines to create a charming mix of elegance. It is this unique selection that makes Trinity incomparable.

"I've been in Saint-Tropez for over 30 years, it's my little piece of paradise! I started by selling wooden jewelry by designers who I first met during a stay in Australia. I used to sell at the markets, and as soon as I had some money saved up, I went traveling. Little by little, I wanted to create a place of my own, to put my identity and my soul into it. That's how Trinity Bijoux was born. Then I met Isa, and together we developed the two prêt-à-porter boutiques. The idea was to have our unique style, to offer something different. Isabelle has a sublime eye for fashion, she knows how to mix collections with subtlety and brings a unique personality to our stores."

— Jean-Pascal

"Jean-Pascal is a self-made man, and if he managed to get where he wanted to go, it's because of his strong values. He has an incredible connection to people, and he never rests, he always pushes himself harder, and he consistently wants to do better. He works on the layout of the stores with an architect friend, David Grana, who designed the beautiful Zellige-tile walls of the stores. The atmosphere is essential, we want visitors to feel good when they enter. The way we welcome people—the smile, the service—is also paramount. These are the pillars of Trinity."

— Isabelle

VICTOIRE UNCOMPROMISING FASHION, UNIQUE STYLE

P. 223

In the past, there was an elegant boutique on the Place des Victoires in Paris that Antoine Riboud often walked past, and he came to love it so much that he ended up buying it... It was his son Gilles who became the manager, and it was renamed Victoire. The boutique in Paris was joined by shops in Saint-Tropez, and they became renowned for their elegance and style. This tradition of excellence was continued in 2018 when Camille joined her father Gilles and mother-in-law Florence in the family adventure. Since then, Camille has been working hard to find new designers and give clients the opportunity to discover their worlds, materials, and colors. Each boutique carries its own distinct collections, and clients find so much to love: the joyful, fresh, colorful side of Victoire and, above all, the story behind each garment, each accessory, each designer—like the brand that makes its handbags from pieces knitted by grandmothers in Tuscany...

"Victoire was one of the first multi-brand boutiques in France. We have always dedicated our space to small designers, and we only carry limited series. When I choose the collections, I always look for that little thrill of excitement, and I know exactly which item will go in which shop. We also have our own brand, designed in our atelier in Paris. We are lucky to have a very loyal clientele to whom we provide custom services. I would move mountains for them!"

— Camille Riboud, artistic director, Victoire

"I have a very strong connection to Victoire. When I was a student in Paris, I was already working there to earn pocket money! Then I left to pursue other professional opportunities; I was a handbag designer for a while, but then I returned to Victoire... It's an enduring love story! I never tire of the work because our collections are harmonious and beautiful, they tell a story and reflect a savoir-faire that makes them absolutely unique."

— Aurélie,
director of the three boutiques in Saint-Tropez

Retrouvez les meilleures adresses sur

bigisaguide.com

Accédez facilement à toutes les informations utiles en utilisant les QR codes.



Si vous possédez un téléphone récent, scannez directement le code en utilisant l'appareil photo de votre téléphone.



Géolocaliser



Contacter en 1 clic



Suivre sur les réseaux sociaux



Partager une adresse



@bigisaguide



Transformez notre site en application !
Dans le menu "partager" du navigateur sélectionnez l'option "Ajouter sur l'écran d'accueil"

