



Saison 2014 - magazine gratuit - 2014 season free magazine

DÉGUSTEZ SAINT-TROPEZ

Saveurs, produits et chefs

TASTE SAINT-TROPEZ

Flavours, products and chefs

**GOUR
METS
METS
DE FRANCE
CULIN SAINT-TROPEZ**

GENS D'ICI

Rencontres & portraits

LOCAL PEOPLE

Encounters & portraits

LE ROSÉ,

Prestige de Provence

ROSÉ,

the prestige of Provence



RÉVEILLENZ VOTRE ÉPARGNE FINANCIÈRE AVEC ALLIAGE GESTION



VOUS DISPOSEZ D'UNE ÉPARGNE FINANCIÈRE MAIS VOUS N'AVEZ NI LE TEMPS NI L'ENVIE DE LA GÉRER AU QUOTIDIEN ?

**Confiez-la aux experts d'Alliage Gestion,
un service de gestion en SICAV et FCP.**

Nos conseillers spécialisés sont à votre disposition dans les
agences Société Générale du Golfe de St-Tropez.

> Saint-Tropez

30 boulevard Vasserot
TÉL : 04 94 55 96 80

> Sainte-Maxime

14 place Louis Blanc
TÉL : 04 94 55 06 50

> Port Grimaud

Place du Marché
TÉL : 04 94 56 25 10

> Retrouvez l'agence la plus proche de chez vous sur societegenerale.fr

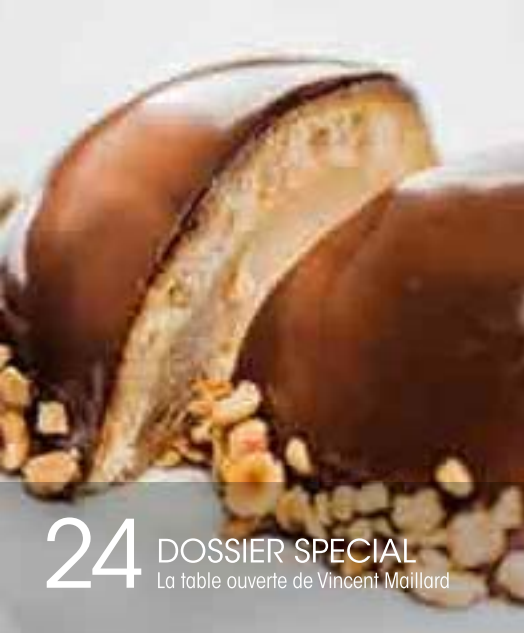
DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT
D'ÉQUIPE  SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE



Tarification : forfait fixe de 12,50 €/mois qui s'applique pour un encours à l'entrée en gestion compris entre 15 000 et 75 000 € sur compte titres / PEA et entre 30 000 et 100 000 € sur un contrat d'assurance vie ou de capitalisation. Au-delà de ces montants, la commission forfaitaire est de 41,50 € TTC par mois. Les frais de gestion habituels sont prélevés dans chaque SICAV et FCP utilisé dans le cadre d'Alliage Gestion. Rappel : les OPC et les Unités de Compte présentent un risque de perte en capital. Conditions en vigueur au 01/03/2014. Société Générale, BDDF/DCM/CCM – Tour Granite – 75886 Paris Cedex 18, S.A. au capital de 998 395 202,50 € – 552 120 222 RCS Paris, siège social 29, Bd Haussmann, 75009 Paris. – 03/14.

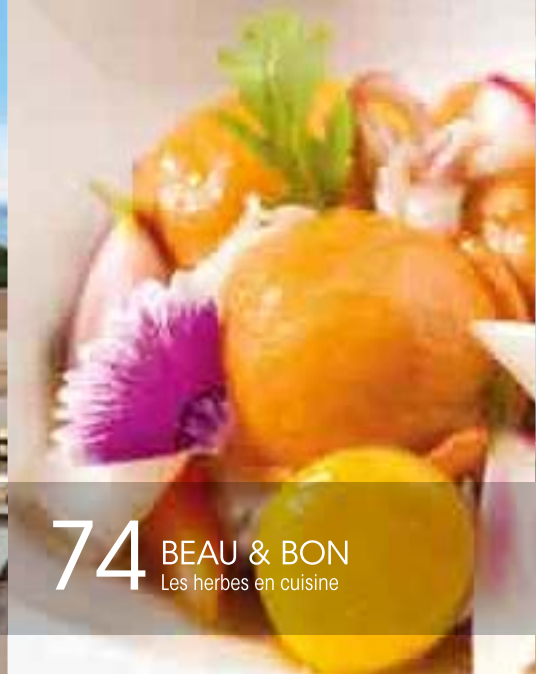




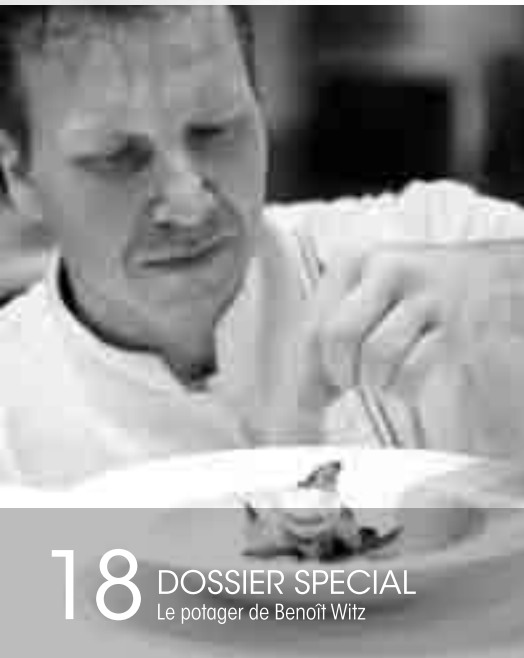
24 DOSSIER SPECIAL
La table ouverte de Vincent Maillard



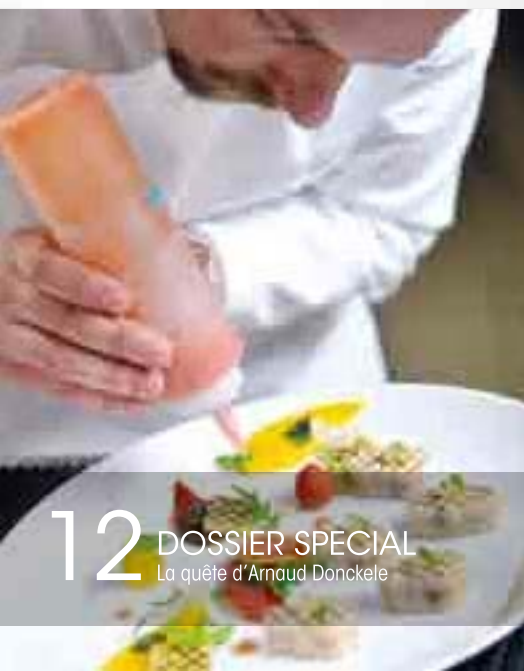
64 REPORTAGE
Le grand large à Ramatuelle



74 BEAU & BON
Les herbes en cuisine



18 DOSSIER SPECIAL
Le potager de Benoît Witz



12 DOSSIER SPECIAL
La quête d'Arnaud Donckele

Sommaire

SAVEURS

- 06 L'EDITO**
Mots des chefs
- 08 DE SAISON**
Bibliothèque de chef

DOSSIER SPECIAL « DES GOÛTS ET DES HOMMES »

- 12 LA QUÊTE**
D'Arnaud Donckele
- 18 LE POTAGER**
De Benoît Witz
- 24 LA TABLE OUVERTE**
De Vincent Maillard

ESCAPADES GOURMANDES

- 36 DOUCEURS**
Saint-Tropez sucré !

GENS D'ICI

- 42 RENCONTRE**
Gilbert Hugou, les vérités de la truffe
- 46 PORTRAIT**
Jacques Cadet, mémoire de goût

DEGUSTATION VINS

- 48 LE ROSÉ,**
Prestige de Provence

REPORTAGE

- 64 LE GRAND LARGE**
à Ramatuelle

TENDANCES

- 70 COCKTAILS CREATION**
Romain Tritsch imagine les cocktails de la Voile

BEAU ET BON

- 74 LES HERBES EN CUISINE**
Bouquet de finesse

ENTRETIEN

- 78 METIER**
Thierry Thiercelin, profession chef



GOUR METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

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

Gourmets de France - édition Gironde
81 Bd Pierre 1^{er} 33110 Le Bouscat
0 556 424 433 - www.gourmetsdefrance.fr



Retrouvez nous sur
www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseillers éditoriaux : Juliette Crémoux - Pauline Haussard
Responsable artistique : Pauline Haussard
Journaliste : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr
Web éditorial et publiportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Publicité : Michel Malafosse - 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas

Crédits photos
Jean-Marc Borghero, www.jmborgherophoto.com ; Franck Follet pour A.Donckele ; Pierre Monetta et David Bordes pour V.Maillard et B.Witz ; Audrey Marret, DR. Vins dégustation : CIVP/F.Millo. Escapade : F. Mantovani.

Chefs' editorial
edito
des chefs



Thierry Thiercelin



Benoît Witz

Le charisme

« La cuisine reste un service où les personnes ne comptent pas leurs heures. Il faut donner aux équipes une contrepartie au niveau humain. Le chef de cuisine doit être une locomotive, un leader. »

Thierry Thiercelin
La Villa Belrose

Charisma

«The kitchen is still a service where people don't count the hours. You have to give the teams something in exchange on a human level. The chef has to be a locomotive, a leader.»

Thierry Thiercelin
La Villa Belrose

L'honnêteté

« Je me sens, c'est vrai, un peu privilégié. Quand je n'ai pas de poisson, je dit simplement qu'il n'y en a pas. Si on est clair et honnête, le client comprend. Et se sent à son tour privilégié parce qu'on va lui proposer autre chose. »

Benoît Witz
L'Hostellerie de l'abbaye de la Celle

Honesty

«It's true, I feel fairly privileged. When I don't have any fish, I just say so. If you are clear and honest, the customers understand, and feel privileged themselves, because we suggest an alternative.»

Benoît Witz
L'Hostellerie de l'abbaye de la Celle



Vincent Maillard



Eric Santalucia



Eric Canino

L'esprit d'équipe

« On a su créer un groupe en cuisine. Si je part à la guerre avec mes sous-chefs, ils me suivront ! »

Vincent Maillard & Eric Santalucia

Le Rivea at Byblos

Team spirit

«We have created a strong group in the kitchen. If I go off to war with my sous-chefs, they will follow me!»

Vincent Maillard

Rivea at Byblos

La générosité

« Un repas se compose d'abord de convivialité. L'apéritif est ce moment où se détend l'atmosphère. J'y apporte une attention particulière. Même si on ne commande qu'un verre de vin, j'offre une assiette d'apéritifs. Pour créer ce côté convivial et chaleureux. »

Eric Canino

Les Voiles, à la Réserve de Ramatuelle

Generosity

«The most important ingredient in a meal is conviviality. The aperitif is the time when people start to relax. I give it particular attention. Even if a glass of wine is all that is ordered, I offer a plate of aperitifs. To create a friendly, welcoming atmosphere.»

Eric Canino

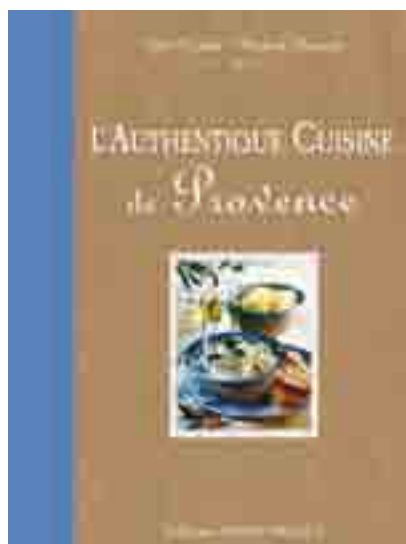
Les Voiles, at La Réserve de Ramatuelle

DANS LA BIBLIOTHÈQUE DES CHEFS

In the chefs' library

Quatre références à garder en cuisine : la sélection des chefs

Four standard references to keep in the kitchen: the chefs' selection



L'AUTHENTIQUE CUISINE DE PROVENCE de Gui Gedda

Parce que Gui Gedda, en plus d'être un personnage, reste « le pape » de la cuisine provençale plébiscité par ses pairs. Il remonte dans ce livre aux origines de cette cuisine qui « ne saurait exister sans trois éléments fondamentaux » : l'huile d'olive, les herbes aromatiques et l'ail.

Ed. Ouest-France, 228 pages

*L'AUTHENTIQUE CUISINE
DE PROVENCE
(authentic Provençal cuisine)
by Gui Gedda*

Because Gui Gedda, as well as being a real character, remains «the Pope» of Provençal cuisine, acclaimed by his peers. This book takes him back to the origins of Provençal cooking, which «could not exist without three basic elements»: olive oil, aromatic herbs and garlic.

Published by Ouest-France, 228 pages



MINCEUR ESSENTIELLE de Michel Guérard

Surtout pas une cuisine de privation mais une cuisine simple et intelligente, qui sait mettre en valeur les produits du jardin et fait école auprès des autres chefs. Le luxe, ici, est dans la limpidité géniale du savoir-faire du maître, Michel Guérard, triplement étoilé dans les Landes.

Ed. Albin Michel, 376 pages

*MINCEUR ESSENTIELLE
(essential slimming)
by Michel Guérard*

Nothing to do with deprivation, this is about simple, intelligent cuisine that emphasises garden products. Many chefs could learn from it. Here, the luxury is in the wonderful clarity and expertise of the master, Michel Guérard, who holds three stars at his Landes restaurant.

Published by Albin Michel, 376 pages



RECÈTO PÈR TÈMS E PÈR SESOUN des Amis de la cuisine provençale

Benoît Witz a préfacé le second livre de cette association de la Roquebrussanne, qui publie des recettes traditionnelles en français et en occitan. Une cuisine familiale « à la louche » et pleine d'inspirations, que le chef préfère aux photos des beaux livres tout de suite copiées et recopiées.

Ed. Prouvènço d'aro, 372 pages

*RECÈTO PÈR TÈMS E PÈR SESOUN
(recipes by theme and season)
by the Friends of Provençal Cuisine*

Benoît Witz has written the preface for the second book by this association from La Roquebrussanne, which publishes traditional recipes in French and Occitan. Unpretentious family cooking full of inspiration, which the chef prefers to the photos in coffee-table cookery books that are immediately copied and recopied.

Published by Prouvènço d'aro, 372 pages



LA BONNE CUISINE DU COMTÉ DE NICE
de Jacques Médecin

S'il n'en fallait qu'un ce serait peut-être ce livre-là, à chaque fois cité en référence par les chefs. Des recettes, des conseils et des commentaires qui racontent une cuisine bien vivante : là au moins l'ancien maire de Nice fait l'unanimité.
Ed. Solar, 288 pages

LA BONNE CUISINE DU COMTÉ DE NICE
(good cuisine from the county of Nice)
by Jacques Médecin

*If we could only have one book, it might well be this one, which is always quoted by the chefs. Recipes, advice and comments that narrate a thriving style of cookery: here at least the former mayor of Nice can be sure of unanimous approval.
Published by Solar, 288 pages*





LES DUCASSE

DES GOÛTS ET DES HOMMES

FLAVOURS AND PEOPLE



Paroles de trois chefs passés par l'école Ducasse.

LA QUÊTE D'ARNAUD DONCKELE

A la Vague d'Or, la quête de perfection du Normand, trois étoiles en 2013, commence par la recherche de produits d'exception.

LE POTAGER DE BENOÎT WITZ

Fidèle collaborateur d'Alain Ducasse, le chef alsacien cultive bien plus que des légumes dans le jardin de l'Hostellerie de l'abbaye de la Celle.

LA TABLE OUVERTE DE VINCENT MAILLARD

Au Rivea at Byblos, une réflexion sur la convivialité qui rappelle que la justesse des produits trouve son aboutissement dans leur partage à table.

Interviews with three chefs from the Ducasse school.

THE QUEST OF ARNAUD DONCKELE

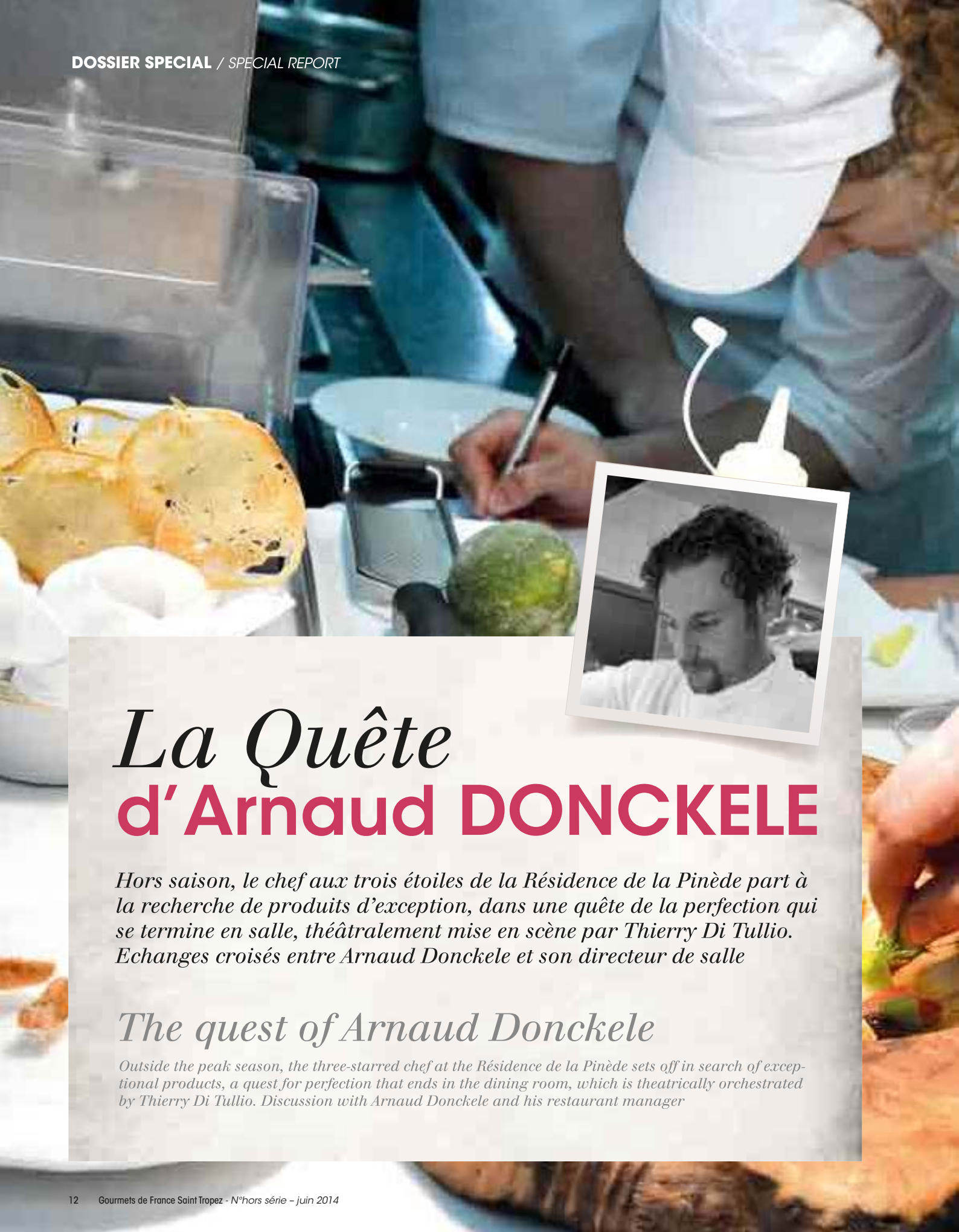
At La Vague d'Or, the quest for perfection of this Normandy chef, who won his third star in 2013, begins with the search for exceptional products.

THE GARDEN OF BENOÎT WITZ

A faithful colleague of Alain Ducasse, this Alsace chef grows more than just vegetables in the garden at the Hostellerie de l'Abbaye de la Celle.

THE OPEN TABLE OF VINCENT MAILLARD

At the Rivea at Byblos, thoughts on conviviality which remind us that the rightness of the products comes to fruition when they are shared at the table.



La Quête **d'Arnaud DONCKELE**

Hors saison, le chef aux trois étoiles de la Résidence de la Pinède part à la recherche de produits d'exception, dans une quête de la perfection qui se termine en salle, théâtralement mise en scène par Thierry Di Tullio. Echanges croisés entre Arnaud Donckele et son directeur de salle

The quest of Arnaud Donckele

Outside the peak season, the three-starred chef at the Résidence de la Pinède sets off in search of exceptional products, a quest for perfection that ends in the dining room, which is theatrically orchestrated by Thierry Di Tullio. Discussion with Arnaud Donckele and his restaurant manager

ARNAUD DONCKELE :

« J'ai toujours été un cuisinier qui dessine. Je dois avoir des cahiers entiers avec des dessins de plats, de recettes écrites, trouvées dans de vieux livres de Provence ou expliquées lors de rencontres avec des gens de la région. Ces rencontres vous nourrissent, vous enrichissent. A la Vague d'Or, j'essaie vraiment de travailler sur des plats qui racontent quelque chose. »

ARNAUD DONCKELE

«I have always been a chef who draws. I must have whole notebooks full of drawings of dishes and recipes found in old books about Provence or picked up in conversations with the region's people. These conversations nourish you and enrich you. At the Vague d'Or, I really try to work on dishes that have something to say.»



THIERRY DI TULLIO :

« Un jour, Arnaud m'a dit qu'il aimerait bien faire un plat historique : la borgne. Ma grand-mère m'en faisait. Mon grand-père et mon père allaient à la pêche et le lendemain, elle faisait cette soupe du pêcheur. Quand tout le monde était à table, elle cassait les œufs dans la soupe et les faisait cuire. Chacun mettait alors du pain dur dans son assiette. Quand je raconte aux clients l'histoire de la borgne, pourquoi on la mangeait comme ça, la borgne écrite sur carte devient un plat qui a un sens. Les clients entrent dans un autre monde. Les barrières commencent à tomber. »

ARNAUD DONCKELE :

« Je ne suis pas un chef qui fait le marché. Mes journées commencent à 9 heures, et ne se finissent pas avant 2 heures du matin. En période de fermeture, je me mets donc en quête de fournisseurs. Il faut rencontrer, échanger, parfois convaincre... Je peux citer Ellen, du Val d'Astier, à Cogolin. Son mari fait du vin et elle, des herbes extraordinaires. Stéphane Gerbino et ses courgettes fleurs cultivées à Saint-Tropez même ; Nadia [le Safran du Golfe, à la Môle], au safran exceptionnel... La magie, ce sont les producteurs qui la font. Et il faut s'impliquer avec eux pour leur demander d'aller encore plus haut. Avec les Bertin, éleveurs à Taradeau [la Ferme de Belveset], nous avons recréé une tomme de vache qui ne se faisait plus en Provence. C'est ce caractère unique que je recherche. »

THIERRY DI TULLIO :

« Arnaud, comme moi, veut créer une expérience. L'écriture, la prose de la carte est compliquée. Et quand vous n'avez pas tout compris, vous allez sur ce que vous connaissez déjà. En salle, mon travail est de demander : qu'est-ce qui vous ferait plaisir au dîner, êtes-vous sur la terre, la mer, des plats épurés ou complexes ? Bref : comment imaginez-vous votre soirée ? Ce qui est important, c'est ce que vous allez ressentir. »

THIERRY DI TULLIO :

«One day, Arnaud told me he would love to make a historic dish called borgne. My grandmother used to make it for me. My grandfather and my father would go out fishing, and the next day she would make this fisherman's soup. When everyone was round the table, she broke eggs into the soup and cooked them. Everyone put stale bread into their soup bowls. When I tell customers about the history of borgne, and why we ate it like that, the borgne on the menu becomes a dish with a meaning. The customers enter a different world. The barriers start to fall.»

ARNAUD DONCKELE :

«I'm not a chef who goes to market. My days start at nine in the morning, and don't end until two the next morning. So when the restaurant is closed I go off in search of suppliers. You have to meet them, talk to them, sometimes convince them... One example is Ellen, from Val d'Astier in Cogolin. Her husband makes wine, and she grows extraordinary herbs. Stéphane Gerbino and his courgette flowers grown in Saint-Tropez itself; Nadia [le Safran du Golfe in La Môle], with her exceptional saffron... The magic comes from the producers. You have to get involved with them to encourage them to aim still higher. With the Bertin family, dairy farmers in Taradeau [La Ferme de Belveset], we have recreated a cow's milk cheese that was no longer being made in Provence. It's this unique character I'm looking for.»

*«Comment imaginez-vous votre soirée ?
Ce qui est important,
c'est ce que vous allez
ressentir.»*

«How do you imagine you evening? What's important is what you feel»

THIERRY DI TULLIO :

«Like me, Arnaud wants to create an experience. Writing the prose of the menu is complicated. And if you don't understand, you go for something you already know. In the dining room, my job is to ask: what would you enjoy eating, do you prefer land or sea, simple or complex dishes? In short, how do you imagine you evening? What's important is what you feel.»



“

*Mon graal n'est pas
dans les trois étoiles*

My holy grail is not my three stars

”



Thierry Di Tullio et Arnaud Donckele : «Arnaud, comme moi, veut créer une expérience».
Thierry Di Tullio and Arnaud Donckele : «Like me, Arnaud wants to create an experience.»



ARNAUD DONCKELE :

« En cuisine, je travaille dans le silence et la concentration. Je demande à la brigade de tout donner. Comme si on courait un semi-marathon à fond. Il faut que les gars sortent claqués du service. Moi je sors claqué du service, tous les soirs. Je veux travailler sur le fil du rasoir, à la limite de la possibilité. Parce que mon graal n'est pas dans les trois étoiles. Il serait plutôt dans le bonheur absolu du client. Avoir un maximum de gens qui partent de ma table extrêmement marqués. »

ARNAUD DONCKELE :

«In the kitchen, I work in silence and concentration. I ask my brigade to give everything they have. As if we were running a half-marathon at full speed. The guys have to be exhausted at the end. I'm exhausted every night. I want to work on the razor's edge, at the limits of possibility. My holy grail is not my three stars. It is the absolute pleasure of the customer. Having as many people as possible leave my table marked by the experience.»



Questions *express*

Express questions

UNE PASSION ?

La peinture. Au couteau et du collage.

A PASSION?

Painting. With a knife, using collage.

UNE ACTIVITÉ ?

Le canoë kayak de vitesse. J'en ai fait très longtemps quand j'étais jeune.

AN ACTIVITY?

Speed canoeing. I did it for years when I was young.

UNE QUALITÉ ?

Je botte en touche.

A VIRTUE?

I'll take the fifth.

UN DÉFAUT ?

Peut-être ne pas savoir assez déléguer.

A VICE?

Maybe not delegating enough.

UN CHEF ?

Je suis l'émulsion de trois chefs : Michel Guérard, Alain Ducasse et Jean-Louis Nomicos. Plus mon chef d'apprentissage.

A CHIEF?

I am an emulsion of three chefs: Michel Guérard, Alain Ducasse and Jean-Louis Nomicos. Plus my teacher.



Le potager de Benoît Witz

« Il faut cultiver notre jardin », disait Voltaire. C'est-à-dire s'appliquer à changer de nos mains ce qui peut être amélioré. Comme au potager de l'abbaye de la Celle, dont la démarche dépasse le simple besoin d'approvisionnement



The garden of Benoît Witz

«Let us cultivate our garden,» said Voltaire. That is, let us apply ourselves to changing with our own hands what can be improved. Like the kitchen garden at the Abbaye de la Celle, whose cultivation goes beyond the simple need for supplies



BENOÎT WITZ :

« A la Bastide de Moustier, déjà, Alain Ducasse souhaitait avoir un potager. On cultivait là-bas des herbes fraîches et quelques légumes racines. C'était au début une petite surface, mais ces légumes faisaient le bonheur de nos convives. Quand je suis arrivé à l'Hostellerie de l'abbaye de la Celle, en 1999, nous avons tout de suite eu un potager. On y plante une vingtaine de variétés de tomates, des courges longues de Nice, des courges muscade, butternut, différents tapis de salades, des poivrons, des aubergines... Avec l'aide de paysans comme Jean-Luc Danneyrolles, à Saignon, qui cultive des plants d'origine et des graines anciennes.

«Even at the Bastide de Moustier, Alain Ducasse already wanted a kitchen garden. There we grew fresh herbs and a few root vegetables. To begin with it was a small area, but our guests were delighted with the vegetables. When I arrived at the Hostellerie de l'Abbaye de la Celle in 1999, we had a garden straight away. We planted about twenty varieties of tomatoes, long Nice marrows, winter squash, butternut squash, various salad leaves, peppers, aubergines... With the help of farmers like Jean-Luc Danneyrolles, in Saignon, who cultivate original plants and heirloom seeds.



C'est bien d'avoir un potager et d'expliquer aux cuisiniers comment pousse un légume, comment il se ramasse. Lorsque vous balancez des courgettes dans un panier, elles prennent des hématomes et sont plus difficiles à traiter en cuisine. Il faut bien les bichonner, dès le départ.

Le potager de l'Hostellerie touche volontairement le parking : c'est passage quasi obligé pour les visiteurs. En salle, on met un point d'honneur à montrer sur un plateau les tomates du jour. Le client peut composer sa salade en choisissant parmi les différentes couleurs et variétés cultivées. Jamais passées au frais, ces tomates ont un goût fantastique !

Honnêtement, ce n'est pas compliqué de travailler avec des produits de saison. Mais c'est vrai que je me sens un peu privilégié : je

peux, au jour le jour, changer les plats comme je veux, quand un copain m'apporte un fromage frais, des pousses d'herbes sauvages... On prévient parfois nos habitués lors d'arrivages exceptionnels, de loups entiers, de dorades ou de lan-

goustes. Et si je n'ai pas de poisson, je le dis clairement. Nos clients comprennent ; ils en sont même ravis, car on propose aussitôt autre chose, spécialement pour eux. Ils se sentent à leur tour privilégiés, et c'est le cas.

Je viens d'une ferme, en Alsace, où on travaillait instinctivement

suivant les saisons. Et c'est tout l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse d'honorer les produits locaux lorsqu'il sont à leur apogée. Les gens recherchent aujourd'hui leur origine, leur histoire. Et nous sommes là pour ça. »

“ *L'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse est d'honorer les produits locaux lorsqu'il sont à leur apogée* ”

It's good to have a garden and explain to the kitchen staff how a vegetable grows and how it is harvested. When you toss courgettes in a basket, they get bruised and are more difficult to handle in the kitchen. You have to treat them gently from the start.

The Hostellerie garden is deliberately placed next to the car park - visitors have to pass it. In the restaurant, we make it a point of honour to show the day's tomatoes on a tray. Customers can

make up their own salad by choosing from the different colours and varieties we cultivate. Never refrigerated, these tomatoes have a fantastic taste! Honestly, it's not hard to work with seasonal produce. But it's true, I feel fairly privileged. I can change the dishes from day to day as I like, if a friend

“ *the whole spirit of Alain Ducasse's cuisine, to honour local products when they are at their best* ”

brings me a fresh cheese or some wild herbs... Sometimes we tell our regulars if we get an unusual delivery, such as whole sea bass, sea bream or rock lobster. And when I don't have any fish, I just say so clearly. Our customers understand; they are even pleased,

because we immediately suggest an alternative especially for them. They feel privileged in turn, and they are.

I come from a farm in Alsace where we instinctively worked ac-

cording to the seasons. And that's the whole spirit of Alain Ducasse's cuisine, to honour local products when they are at their best. Nowadays people want to know their origin and history of their food. And that's what we're here for.»



“

*Ce n'est pas compliqué
de travailler avec
des produits de saison.*

it's not hard to work with seasonal produce ”

Questions *express*

Express questions

UNE QUALITÉ ?

La loyauté.

A VIRTUE?

Loyalty.

UN DÉFAUT ?

Je n'ai pas de téléphone. Et je ne donne jamais signe de vie... Mais tous les copains le savent.

A VICE?

I don't have a phone. And I never get in touch... But all my friends know that.

L'AMBIANCE EN CUISINE ?

Très décontractée. J'ai démarré dans des ambiances très tendues où on avait peur de se faire insulter. J'ai voulu reproduire exactement l'inverse.

ATMOSPHERE IN THE KITCHEN?

Very relaxed. I started out in very tense atmospheres, where you were afraid of being insulted. I wanted the exact opposite.

UN STYLE DE MUSIQUE ?

Les années 80, c'est mon truc.

A STYLE OF MUSIC?

My taste is the 1980s.

UN COUP DE GUEULE ?

N'importe qui peut ouvrir un restaurant sans formation ou diplôme. Il y a de tout dans les cuisines sauf des cuisiniers ! Je trouve ça malhonnête et dangereux.

A PET HATE?

Anyone can open a restaurant, with no training or qualifications. You can find anything in kitchens except cooks! I find that dishonest and dangerous.



Les poires au vin de Benoît Witz

Les ingrédients : Pour 4 personnes

Une bouteille de vin rouge • 4 poires williams ou passe-crassane mûres • Un demi-citron • Une orange non traitée • 4 cm de gingembre • 125 g de sucre semoule • Une gousse de vanille • Poivre blanc

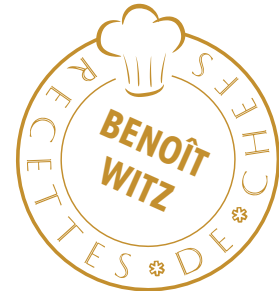
1/ Versez une bouteille de vin rouge dans une casserole, faites-le bouillir et flambez-le. **2/** Lavez les poires, pelez-les en conservant leur queue, coupez-les en deux, retirez le cœur et citronnez-les. Mettez les épluchures dans le vin rouge flambé. **3/** Prélevez les zestes sur l'orange, puis pelez-la à vif et coupez-la en tranches. **4/** Pelez et émincez le gingembre. **5/** Dans le vin rouge, versez le sucre. Ajoutez la gousse de vanille ouverte et grattée, les zestes d'orange, le gingembre et un bon tour de poivre blanc du moulin. **6/** Faites bouillir puis baissez le feu et plongez les demi-poires dans ce vin. **7/** Cuisez doucement, à frémissements, pendant 25 min environ. **8/** Retirez la casserole du feu et laissez les fruits reposer dans leur jus de cuisson. **9/** Retirez les fruits et filtrez le vin dans un chinois. Versez-le sur les poires. **10/** Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pears in wine by Benoît Witz

Ingredients : For 4 people

**A bottle of red wine • 4 ripe Williams or Passe-Crassane pears
Half a lemon • An unwaxed orange • 4 cm ginger • 125 g caster
sugar • 1 vanilla pod • White pepper**

1/ Pour a bottle of red wine into a pan, bring to the boil and set alight. **2/** Wash the pears, peel them, retaining the stalk, cut them in two, remove the cores and rub with lemon. Place the peelings in the flambéed red wine. **3/** Zest the orange, remove all the peel and slice the orange. **4/** Peel and finely chop the ginger. **5/** Pour the sugar into the red wine. Open the vanilla pod and scrape the seeds into the wine, together with the orange zest, ginger and a generous twist of ground white pepper. **6/** Boil, then turn down the heat and place the pear halves in the wine. **7/** Cook gently at a simmer for about 25 minutes. **8/** Remove the pan from the heat and let the fruit rest in its cooking juices. **9/** Remove the fruit and strain the wine through a sieve. Pour it over the pears. **10/** Reserve in the fridge until ready to serve.







La table ouverte **de Vincent Maillard**

L'esprit du Rivea at Byblos est clairement entre Marseille et Gênes, à mi-chemin entre la France et l'Italie. Une cuisine visible depuis la salle, des plats à partager : la justesse des produits trouve ici son aboutissement dans la convivialité

The open table of Vincent Maillard

The spirit of Rivea at Byblos clearly lies between Marseille and Genoa, half-way between France and Italy. A kitchen that can be seen from the dining room, dishes for sharing: here the «right» products come to fruition in convivial dining

Questions *express*

Express questions

UNE QUALITÉ ?

La persévérance.

A VIRTUE?

Perseverance.

UN DÉFAUT ?

La gourmandise, si on peut encore considérer ça comme un défaut.

A VICE?

Too much of a love of good things, if that can be considered a vice.

L'AMBIANCE EN CUISINE ?

On a su créer un groupe. Si je part à la guerre avec mes sous-chefs, ils me suivront !

ATMOSPHERE IN THE KITCHEN?

We have created a strong group. If I go off to war with my sous-chefs, they will follow me!

UN COUP DE GUEULE ?

La mauvaise foi. C'est toujours compliqué à accepter.

A PET HATE?

A bad attitude. That's always hard to accept.

UN PRODUIT FÉTICHE ?

Pas particulièrement. Mais j'adore tourner les artichauts : je suis concentré sur mon artichaut et en même temps j'ai la tête ailleurs.

A FAVOURITE PRODUCT?

Not particularly. But I love inspecting artichokes: I concentrate on my artichoke but my head is elsewhere.



VINCENT MAILLARD :

« Ouvrir la cuisine était presque une évidence. Quand on a commencé à faire les premiers dessins [le Spoon est devenu le Rivea en 2013], on s'est rendu compte que travailler dans une cuisine ouverte sur la salle faisait partie de cette convivialité que l'on voulait créer. Au début, il y a toujours un peu d'appréhension : les gens nous regardent, on regarde les gens. Puis, on est fier de montrer notre cuisine. C'est cela aussi l'échange. Parfois, on ouvre le passe-plat pour discuter avec les clients. On les invite à passer les portes, en plein service. Quand on peut le faire, on le fait avec plaisir. On n'a rien à cacher, au contraire.

Au niveau de la carte, on réfléchit toujours à ce que l'on peut offrir à nos clients. Quels sont leurs souhaits, quel esprit de Saint-Tropez nous voulons faire passer. La majorité de nos clients sont en vacances, entre amis, ils reviennent de la plage. Dans notre réflexion, il y avait une vraie convivialité à apporter en réhabilitant les hors-d'œuvre. L'esprit du Rivea est clairement entre Marseille et Gênes, avec quelques entorses sur certains produits : des huiles d'olive de Toscane, des charcuteries de la région de Pise, de Parme... Disons qu'on est à mi-chemin entre la France et l'Italie, aux carrefours de la Provence, du comté niçois.





Ouvrir la cuisine était presque une évidence

Opening up the kitchen was almost an obvious choice



«Opening up the kitchen was almost an obvious choice. When we started the first drawings [Spoon became the Rivea in 2013], we realised that working in a kitchen that opened up to the dining room was part of the conviviality we were trying to create. At first, there is always a bit of anxiety – the diners watch us, we watch the diners. But we are proud to show off our kitchen. That is also part of the exchange. Sometimes we open the hatch to talk to the customers. We invite them through the doors in the middle of service. When we can, we are pleased to do it. We have nothing to hide – quite the opposite, in fact. For the menu, we always think about what we can offer our customers. What they are looking for, what impression of Saint-Tropez we want to convey. Most of our customers are on

holiday, with friends, on the way back from the beach. We decided we could encourage real conviviality by rehabilitating the hors-d'oeuvre. The spirit of the Rivea is clearly somewhere between Marseille and Genoa, with exceptions for a few products: olive oils from Tuscany, cold meats from Pisa and Parma etc. Let's say that we're half-way between France and Italy, at the cross-roads of Provence in the county of Nice.

• • •



LES TABLES DU CHEF À RÉSERVER

Deuxième saison pour le Rivea at Byblos, ouvert en 2013, et déjà deux nouveautés. Si le chef Vincent Maillard ouvre volontiers ses cuisines, il est désormais possible de réserver les quatre « tables du chef », installées devant la grande baie vitrée donnant sur les cuisines. Pour observer, déguster et échanger directement avec Vincent Maillard. Le Rivea propose également des cours de cuisine, chaque jour de marché sur Saint-Tropez, mardi et samedi midi.

BOOK THE CHEF'S TABLES

Second season for the Rivea at Byblos, opened in 2013, and there are already two new features. Not only does Vincent Maillard willing to open up his kitchen, you can now book the four «chef's tables» in front of the large window on to the kitchen. Here you can watch, sample the food and speak directly with Vincent Maillard. The Rivea also offers cooking courses on Saint-Tropez market days, Tuesday and Saturday lunchtimes.

Avec Spoon, nous avons voyagé pendant des années. Alain Ducasse avait lancé il y a plus de douze ans ce concept de restaurant dans lequel se retrouveraient des plats d'inspiration asiatique, du Maghreb, d'Amérique du sud... Un vrai melting pot mondial à la carte. Au fil des années, nous avons resserré notre cuisine sur la Méditerranée. Parce que peu importe d'où ils arrivent : nos clients viennent ici à Saint-Tropez, pour goûter un peu au terroir de la Provence.

Dans la mise en forme des plats, des entrées, l'idée est donc d'avoir plein de petites choses à grignoter. Trois ou cinq petits plats en commun, au milieu de la table, dans lesquels chacun va piocher. Cela peut être une planche de charcuteries, une salade de poulpe, un artichaut bari-goule, une porchetta de lapin... On propose aussi des «pizzetti», des petites pizzas selon les ingrédients de saison.

Et, toujours, la pêche du jour pour deux. Quand je passe commande le soir, je demande au pêcheur des poissons d'environ 1,2 kg. Les plus beaux, sans d'autres précisions. Sur la carte, il n'est pas indiqué loup, dorade ou saint-pierre. Juste «retour de pêche». Je préfère avoir une superbe dorade rose qu'un loup moins beau. L'idée est d'avoir le meilleur produit, et de le partager. » ♦

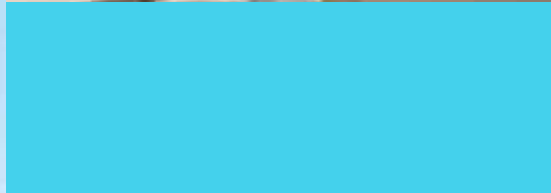




We travelled for years with Spoon. It was over 12 years ago that Alain Ducasse launched the concept of a restaurant that would bring together dishes inspired by Asia, North Africa, South America... A real global melting pot on the menu. As the years went on, we focused our cooking more and more on the Mediterranean. Because it doesn't matter where they come from, our customers come here to Saint-Tropez to taste a little of the terroir of Provence. In the form we give to our dishes and starters, the idea is to have lots of little things to nibble on. Three or five little shared dishes in the middle of the table, with everyone dipping in. There might be a plate of cooked meats, an octopus salad, a stuffed artichoke, a rabbit porchetta... We also offer «pizzetti», little pizzas with seasonal ingredients.

And always the catch of the day for two. When I place my order in the evening, I ask the fisherman for fish of about 1.2 kg. The best, with no other specifications. The menu doesn't say sea bass, bream or John Dory. Just «catch of the day». I prefer a superb pink sea bream to a mediocre sea bass. The idea is to have the best product and to share it.» ◇





LES SPOTS

IMMANQUABLES

de Saint-Tropez



MOOREA PLAGE

Un coin de paradis

Moorea plage une institution sur Pampelonne, créée en 1952 c'est un havre de paix qui réunit toutes les générations. De nombreux travaux d'embellissement sont réalisés chaque année et 2014 n'y échappe pas ! Le turquoise et le taupe sont au rendez-vous côté bar, au restaurant trois nouveaux farés balinais viennent donner un côté exotique remarquable. En cuisine, le chef **Jérôme Larmat** et sa brigade ont mis cette année l'accent

culinaire sur le côté méditerranéen et ce avec succès. De nombreux plats tels que les poivrons à l'anchoïade, la véritable poutargue façon « Yves Rouet », ancien patron du Girelier sur le port, la pissaladière sans oublier les poissons et gambas grillées toujours autant demandés... Dans le souci du plaisir du client, **Christophe et son équipe** s'efforce de vous faire passer une journée inoubliable.



Moorea plage is an institution, a must see kind of place on Pampelonne, created in 1952 this haven of peace gather all generations. Each year numerous work of embellishment are realized and 2014 does not escape ! Turquoise and taupe take over as main colors of the bar, on the restaurant side 3 new farés from Bali give an new exotic side worth seeing. This year our **Chef Jérôme Larmat** and his staff have put the empha-

sis on a mediterranean culinary style with great succes. So many new dishes such as bell peppers « à l'anchoïade », the real poutargue made by « Yves Rouet », former chef of the Girelier on the port, the pissaladière as well as our fresh fish and shrimps are always on demand. Worrying about the happiness of his client, **Christophe and his team** will make sure that you pass an unforgattable day at Moorea.



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

WWW.MOOREAPLAGE.FR

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET SUR TWITTER : www.facebook.com/mooreaplage - www.twitter.com/mooreaPlage





Le chef Nicolas Cantrel

BAGATELLE

Plage / Restaurant

Fort de son succès en 2013, cette plage de Pampelonne est en train de devenir une référence dans le paysage tropézien. Offrant une carte variée et une ambiance décontractée, c'est dans un climat convivial qu'Aymeric Clemente et Rémi Laba vous recevront en toute hospitalité, les pieds dans l'eau.

Aux fourneaux, vous trouverez le **Chef Nicolas Cantrel**. Élève d'Alain Ducasse et chef original du restaurant Bagatelle à New York, il a régalié ses convives et fait rêver les téléspectateurs en gagnant la très prisée compé-

tition «Iron Chef America». Il vous propose une carte méditerranéenne de qualité et variée, où tout le monde trouvera son bonheur. Quelques nouveautés sont proposées comme le coin de l'écailler, où vous vous attend un large choix de crustacés et de poissons des côtes méditerranéennes. Bagatelle, dans la grande tradition tropézienne, est un endroit pour tous, un déjeuner en famille ou entre amis saura s'achever dans une atmosphère de fête, avec le **DJ Kris Corleone** aux platines. Pour les amateurs de plage, Bagatelle Beach vous offre plus de 200 matelas au bord de la Méditer-

ranée avec des plagistes à vos petits soins. Pour celles et ceux qui souhaitent une certaine intimité, un confort unique et déjeuner les pieds dans le sable, Bagatelle Beach propose cette année un espace privé, équipe de double beds, de ses propres toilettes et cabine et d'une très belle table dans le sable, de quoi passer une journée inoubliable.

Bagatelle Beach est le nouveau must de votre été tropézien, où de merveilleux souvenirs se créeront et d'où vous repartirez avec un sourire garanti et surtout l'envie folle d'y revenir très vite.

OUVERT DE 10H A 19H.

PLANNING DES ÉVÉNEMENTS :

- Independence day, le 4 juillet 2014
- Bastille day, le 14 juillet 2014
- La fete des Belges, le 21 juillet 2014
- Summer Halloween, le 31 juillet
- Roman Party, le 6 août 2014
- La new jungle, le 9 août 2014
- Disco Bagatelle, le 15 août 2014
- Love Boat, le 28 août 2014



With its success in 2013, this beach restaurant, located on Pampelonne is now a reference in the St Tropez landscape. Showcasing a diverse menu in a friendly atmosphere, Aymeric Clemente and Remi Laba will welcome you for an unforgettable meal, you feet in the water, under the Riviera sun.

In the kitchen, **Chef Nicolas Cantrel** is I'm charge. Student of Alain Ducasse and original Chef of Bagatelle restaurant in New York, he delighted guests with his cuisine and was seen winning the popular « Iron Chef America » competition in a memorable showdown. At Bagatelle Beach, Cantrel has designed a menu with a Mediterranean flair that will please everyone. This year, he will introduce a raw bar with a wide daily selection of shell fish and wild caught fish from our neighboring Mediterranean Sea for ultimate freshness. Bagatelle beach is your perfect lunch destination for your summer gatherings with

friends or family where your afternoon can slowly evolve in a festive atmosphere at the sound of DJ Kris Korleone's music.

For beach lovers, Bagatelle offers over 200 day beds on the sand, feet away from the sea where our staff can pamper you while you sunbathe.

If in need of more privacy, comfort and unique lunch setting in the sand, Bagatelle Beach has the perfect private beach for you where you will find double beds, your own bathroom and separate private changing room as well as a very nice table in the sand for an unforgettable day .

Without a doubt, Bagatelle Beach is the new place to be, a «must» in your summer plans where wonderful memories will be built and smiles are guaranteed. You will leave with a pressing desire to return soon .

FROM 10AM TO 19H DAILY

SCHEDULE OF EVENTS :

- Independence Day ,July 4th
- Bastille Day on July 14
- The feast of Belgian on July 21
- Halloween Summer on July 31
- Roman Party on August 6
- The New Jungle 9 August
- Disco Trifle on August 15
- Love boat on August 28



Bagatelle Beach - Route de l'Epi
83350 Ramatuelle
Tél.: 04 94 79 83 25
WWW.BISTROBAGATELLE.COM



Le chef Eric Santalucia

TROPICANA PLAGE

La Provence les pieds dans l'eau

Amouroux de la gastronomie française et surtout de la cuisine provençale, venez vous prélasser en famille ou entre amis à Tropicana, la plage de **La Tarte Tropézienne**.

Éric Santalucia, Toulousain d'origine, a été durant quatre ans le chef de l'auberge d'Alain Ducasse, La Bastide de Moustiers (une étoile au Michelin), où il a succédé à Benoît Witz et Vincent Maillard, deux véritables mentors qu'il apprécie beau-

coup. « Cuisiner c'est un plaisir », affirme Éric Santalucia. Avec sa jeune équipe, il partage les mêmes valeurs et passion du métier, comme le respect des produits, et vous propose à la carte du Tropicana, une cuisine méditerranéenne juste, sobre et qualitative.

Un nougat de chèvre et fruits secs en entrée, de petits farcis niçois, une assiette de légumes grillés du maraîcher de Cogolin, ou encore un poisson sauvage de la pêche du jour à choisir au banc de l'écaill-

ler, font partie des spécialités que vous pourrez déguster, dans cet endroit aussi calme qu'élégant. Sans oublier en dessert ou pour une pause gourmande, les Baby Trop' : les petites bouchées tropéziennes à partager ou à déguster seul(e) lorsque l'envie pointe son nez.

Les pieds dans l'eau, à l'ombre du phare de Cap Camarat, la plage Tropicana est un lieu unique de simplicité et d'authenticité, loin de l'effervescence, idéal pour s'octroyer une pause «farniente».



Tropicana

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

WWW.PLAGETROPICANA.COM

CREDIT PHOTO - © Romain Foucque via edition - © Gourmets de France

Provence with feet in the water

Lovers of the French Gastronomie and especially the French Riviera cooking, come to enjoy yourself in Tropicana, The Beach of *La Tarte Tropézienne*.

Eric Santalucia, is from Toulouse, he had been the chef of La Bastide de Moustiers, an Alain Ducasse restaurant (one Michelin Star). He built his reputation in L'Auberge during four years where he succeeded to Benoît Witz and Vincent Maillard, two true mentors from whom he has much appreciation.

« Cooking is a pleasure », stated Eric Santalucia. With his young team, he is sharing the same values and passion of cooking, such as the respect of the products which are proposed on Tropicana menu's ; the right Mediterranean cuisine, simple and qualitative.

A goat cheese nougat and dried fruits, stuffed vegetables « Nicoise » style and grilled vegetables from Cogolin market gardener as the starter or the wild caught fish of the day as a main course are part of the specialties you can taste in this special place, quiet and elegant.

The desserts or mignardises introduce the Baby Trop' : small Tarte Tropezienne bites to share or enjoy alone when the temptation arises.

Feet in the water, close to Camarat lighthouse, Tropicana Beach is an unique place between simplicity and tranquility, set as a refuge, ideal for a « farniente » break.





Saint-Tropez **sucré !**

*Tarte tropézienne
ou autres
tentations :
les délices
incontournables
du golfe*

Sweet Saint-Tropez!

*Tarte tropézienne and
other temptations: the
gulf's essential treats*





Se faire prendre les doigts dans la confiture

Deux adresses pour cela : la Confiturie des Gambades à la Garde-Freinet **(2, 3)** et la Maison des confitures à Gassin **(1, 4)**. La première fait des mélanges sur demande (banane-rhubarbe, mandarines-mûres), la seconde propose pas moins de 500 variétés dont des confitures de fenouil-anis ou d'ail-ciboulette. Les deux sont artisanales, irrésistibles et livrent heureusement via Internet.



Caught with your fingers in the jam

The two best addresses for jam are La Confiturie des Gambades in La Garde-Freinet **(1, 2)** and La Maison des Confitures in Gassin **(4, 5)**. The former produces blends on demand (banana-rhubarb, mandarin-blackberry), while the latter offers no fewer than 500 varieties, including fennel-aniseed and garlic-spring onion jams. Both produce their irresistible jams by hand and, fortunately, take online orders.





Redécouvrir le croissant chez Marcel et Cavazza

Après huit ans chez Lenôte, le pâtissier Laurent Cavazza (5) a repris l'enseigne familiale à la suite de son grand-père, Marcel. Parmi ses spécialités : des chocolats maison et des croissants aux pignons (6) qui partent comme des petits pains. Et les fournées fraîches de tartes tropéziennes (7) valent le coup d'attendre un peu.



Rediscover the croissant with Marcel and Cavazza

After eight years working with Lenôte, pastry-chef Laurent Cavazza (5) took over the family business from his grandfather, Marcel. His specialties include hand-made chocolates and pine-nut croissants (6), which sell like hot cakes. And his fresh batches of tarts tropéziennes (7) are well worth the wait.





1

Comparer la Tarte Tropézienne

C'est l'adresse historique (celle qui a le droit aux majuscules) de la Tarte Tropézienne **(1, 2)**, recette créée et marquée déposée par Alexandre Micka. Depuis, toute une chaîne d'enseignes s'est développée. Mais place des Lices, l'adresse fait aussi traiteur et salon de thé avec des spécialités 100 % tropéziennes : millefeuilles **(3)** et éclairs tropéziens **(4)** ou Paris-Saint-Tropez.

Compare the Tarte Tropézienne

This is the historic home (entitled to its initial capitals) of the Tarte Tropézienne, the recipe created and trademarked by Alexandre Micka. Since then, a chain of shops has developed. But the address in the Place des Lices is also a delicatessen and tearoom offering 100% Saint-Tropez specialities: local millefeuilles and éclairs and the Paris-Saint-Tropez.



2



4





LA TARTE TROPÉZIENNE®

1955. SAINT-TROPEZ

Incontournable et toujours unique

Symbole de l'art de vivre à la tropéziennaise, la dégustation de **La Tarte Tropicaine** est un rituel obligé pour tout amoureux de Saint-Tropez qui se respecte. Rencontre avec **Sacha Dufrene**, responsable du marketing.

En 1955 naissait cette pâtisserie emblématique de Saint-Tropez, aujourd'hui inscrite au patrimoine culinaire français. Pouvez-vous nous raconter son histoire ?

Tout commence avec **Alexandre Micka**, qui dans sa pâtisserie située place de la Mairie, propose une brioche à la crème inspirée d'une recette de sa grand-mère, et dont il garde jalousement le secret. A quelques mètres de là cette même année, se tient le tournage du film mythique « Et Dieu créa la femme ». Toute l'équipe du film découvre la boutique d'**Alexandre**, dont **Brigitte Bardot**. Selon La légende, c'est **Brigitte Bardot** elle-

même qui aurait suggéré au pâtissier de donner un nom à cette pâtisserie. La Tarte Tropicaine était née !

Souvent imitée, jamais égalée... est-ce une légende ou la réalité ?

Souvent imitée, mais non, jamais égalée. La recette de **La Tarte Tropicaine** n'a jamais été changée depuis **Alexandre Micka**, et elle est bien protégée à ce jour dans un coffre-fort à l'abri des regards ! Les Tartes Tropicaines sont élaborées dans le plus grand des secrets à **Cogolin** et sont livrées quotidiennement dans chaque boutique de la région.

La Tarte Tropicaine est votre marque, l'identité de l'entreprise, vous travaillez aussi sur de nouvelles recettes avec cette crème unique de la Tarte Tropicaine.

Oui, La Tarte Tropicaine c'est aussi un savoir-faire pâtissier traditionnel qui offre à tous

les gourmands d'irrésistibles pâtisseries, inédites et toujours uniques. En témoignent une déclinaison de la Tarte Tropicaine garnie de framboises ou de fraises, le Saint Honoré, les Eclairs vanille, chocolat et café ou le Mille feuille Tropicain, où on retrouve toujours cette crème si onctueuse; sans oublier les Baby Trop' : le format miniature de La Tarte Tropicaine, de la taille d'un macaron, aux nouvelles saveurs praliné, chocolat, café et pistache.

Partenaire de vos événements

La Tarte Tropicaine c'est aussi un service traiteur haut de gamme à votre service. Pour l'organisation de vos soirées privées, cocktails dînatoires, séminaires ou mariages... Que votre demande soit d'ordre professionnel ou pour le plaisir (français ou étrangers), La Tarte Tropicaine Traiteur vous offrira un service personnalisé clé en mains et de qualité.

La Tarte Tropicaine Traiteur.

Tél. 04 94 43 41 20



Où trouver la Tarte Tropicaine à Saint-Tropez ? ■ Boutique La Tarte Tropicaine : 9 boulevard Louis Blanc - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 19 77 - Ouvert tous les jours de 7h à 20h ■ Boutique La Tarte Tropicaine : Place des Lices - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 04 69 - Ouverte tous les jours de 6h30 à 20h ■ Boutique La Tarte Tropicaine : 36 rue Georges Clémenceau - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 71 42 - Ouvert tous les jours de 6h30 à 20h ■ Boutique La Tarte Tropicaine : 13 avenue du Général Leclerc - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 46 99 - Ouvert de 7h à 13h - **Et ailleurs :** ■ Boutique La Tarte Tropicaine : 3 rue de Montfaucon - 75006 PARIS - Tel. 01 43 29 09 81 - Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h30 et le dimanche de 10h30 à 18h30. ■ Boutique Aéroport International : Nice Côte d'Azur - zone d'embarquement du terminal 2

www.latartetropicaine.fr

Les vérités de la truffe

Qu'il fournisse en truffes les grandes tables étoilées ou les bistrotts comme Un Jour à Peyrassol, Gilbert Hugou plaide depuis 25 ans pour la clarté, dans un marché encore réservé aux initiés



Thierry Ponsaty

The truth about truffles

Whether supplying truffles to great Michelin-starred restaurants or bistros like Un Jour à Peyrassol, Gilbert Hugou has been arguing for clarity for 25 years in a market still reserved for initiates

Il y a une enseigne à Paris, une à Bruxelles et une à Saint-Tropez, connue dans le golfe pour l'accueil et l'accent de Thierry Ponsaty, dit Pompon. A la fois épicerie fine et restaurant, Un Jour à Peyrassol est réputée pour ses spécialités et recettes à la truffe. On y trouve l'huile d'olive et les vins du domaine de Peyrassol. On y mange (pour un prix raisonnable) en toute décontraction plat du jour ou spaghetti à la truffe en terrasse. L'adresse est chaleureuse. De bonne humeur, Pompon plaisante et parle volontiers : la Maison Hugou compte parmi ses fournisseurs réguliers. Une référence quand on sait que Monsieur Hugou propose ses truffes à plus de 400 chefs sur toute la France, dont une bonne cinquantaine sur la région de Saint-Tropez. Et tous les hivers, depuis 25 ans, Gilbert Hugou monte chaque lundi à Paris. En pleine saison de la Tuber melanosporum, il rencontre les cadors des cuisines (pendant un quart d'heure, à heure fixe, précise-t-il) pour leur dire les vérités du diamant noir. Les yeux dans les yeux : « question d'honnêteté ».

Une chaîne bien établie, où la confiance est clé. Au final, chefs et bistrotts comme celui de Pompon exigent quantité et régularité. Il n'a de cesse de rappeler que la truffe est ce qu'elle est : un champignon capricieux à la récolte aléatoire. Dire les vérités de la truffe, c'est dire que certaines saisons, quand la terre a gelé, il n'y en a pas ; que les importations sont courantes depuis l'Espagne et l'Italie ; que c'est là qu'il faut parfois aller chercher la truffe d'été (Tuber aestivum), finie en France passé juillet ; et que la truffe noire (la fameuse Tuber melanosporum), hors hiver, c'est impossible, sauf surgelée ou en conserve (sa saison va de novembre à mars). Les chefs le savent, mais le grand public beaucoup moins. La truffe reste pour lui un mythe attaché au terroir. Il y a la « vraie », la « bonne » contre la « mauvaise » et la « fausse ». ◇

There is a name found in Paris, Brussels and Saint-Tropez, known in the gulf for the welcome and the accent of Thierry Ponsaty, nicknamed Pompon. Both a fine delicatessen and a restaurant, Un Jour à Peyrassol is famous for its truffle specialities and recipes. It offers olive oil and wines from the Peyrassol estate. It serves (for a very reasonable price) a very relaxed dish of the day or spaghetti with truffles on the terrace. The welcome is warm. Always good-humoured, Pompon jokes and talks freely: the House of Hugou is one of his regular suppliers. And that means something when you know that Mr Hugou supplies his truffles to over 400 chefs throughout France, a good fifty of them in the Saint-Tropez area. Every winter for the last 25 years, Gilbert Hugou has travelled to Paris every Monday. At the height of the Tuber melanosporum season, he meets the heavyweights of the cookery world (for a quarter of an hour, at a fixed time, he clarifies) to talk frankly about the black diamond. Eyeball to eyeball: «it's a question of honesty.»

A well-established chain in which trust is key. Ultimately, chefs and bistros like Pompon's demand reliable quantities and regularity. He has constantly to remind people that the truffle is what it is: a temperamental fungus of uncertain harvest. Telling the truth about the truffle means saying that in some seasons, when the ground has frozen, there are none; that imports are frequent from Spain and Italy; that sometimes that's where you have to look for summer truffles (Tuber aestivum), whose season is over in France after July; and that the black truffle (the famous Tuber melanosporum) can only be found in winter, except frozen or preserved (its season extends from November to March). Chefs know all this, but the public often does not. For them, the truffle remains a myth associated with the terroir, in which «true», «good» truffles stand against «bad» or «false» truffles. ◇



Les saisons des truffes

The truffle seasons

NOVEMBRE À MARS : la truffe noire (*Tuber melanosporum* -1-). La plus réputée, à la chair (*gleba*) noire et parfumée. La brumale (*Tuber brumale* -2-) : beaucoup moins parfumée.

NOVEMBER TO MARCH: the black truffle (*Tuber melanosporum* -1-). The most famous, with its black, fragrant flesh (*gleba*). The musky truffle (*Tuber brumale* -2-): much less fragrant.

FÉVRIER À AVRIL : la truffe borchii (*Tuber borchii* -3-). Ou Bianchetto. Une truffe italienne à l'odeur intense et au peridium (*l'enveloppe*) lisse, rose ou brun.

FEBRUARY TO APRIL: the whitish truffle (*Tuber borchii* -3-) or Bianchetto. An Italian truffle with an intense odour and a smooth pink or brown peridium (*envelope*).

MAI À SEPTEMBRE : la truffe d'été (*Tuber aestivum* -4-). Ou truffe de la Saint-Jean. Beige, croquante, tirant sur une légère odeur de malt.

MAY TO SEPTEMBER: the summer truffle (*Tuber aestivum* -4-). Beige, crunchy, with a slightly malty odour.

SEPTEMBRE À JANVIER : la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum* Chatin -5-). Marron, à la saveur légèrement noisettée.

SEPTEMBER TO JANUARY: the Burgundy truffle (*Tuber uncinatum* Chatin -5-). Brown, with a slight flavour of hazelnut.

OCTOBRE À JANVIER : la truffe blanche (*Tuber magnatum Pico* -6-). Dite truffe d'Alba ou du Piémont. Une italienne rarissime, à la saveur exceptionnelle et puissante.

OCTOBER TO JANUARY: the white truffle (*Tuber magnatum Pico* -6-). Also known as the Alba or Piedmont truffle. A very rare Italian truffle with an exceptional, powerful flavour.



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

BENOIT GOURMET & Co SAINT-TROPEZ

Foies gras et terrines



Jabugo de Bellota
Caviar

Huiles d'olive Estoublon

Épices Terre Exotique

Spécialités à la truffe

Vins de Provence

Grands crus de Bordeaux

Champagnes Ruinart et Joseph Perrier

Idées cadeaux

Livraisons assurées

Ouvert tous les jours en saison

Delicatessen

Cold wine cellar

Home and boat deliveries

6 rue des Charrons
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 97 73 78
Port. 06 87 18 40 27





1 apéri'fin pitchouns
OFFERT*
 POUR 50€ D'ACHAT
 AVEC LE CODE GOURMETS DE FRANCE

*valable en boutique et sur www.au-bec-fin.com



Un concentré naturel de Provence

La Boutique de Marie

Direction Cogolin. L'occasion d'un détour par La Boutique de Marie qui vous invite à une véritable incursion dans l'univers de la gastronomie provençale. Elle vous propose dans un cadre particulièrement agréable toute la gamme des célèbres recettes de la Conserverie Au Bec Fin, réalisées à base de produits cultivés en Provence ou de poissons de Méditerranée. A découvrir, une palette de saveurs, de la terre à la mer, qui vous fera

vivre une expérience gustative unique. Et de la gastronomie à l'art de vivre, il n'y a qu'un pas... La Boutique de Marie le sait bien, et c'est pour cela qu'elle saura également vous proposer une large sélection de produits d'épicerie fine, cave à vins et champagne, art de la table, bien-être, idées cadeaux... Laissez-vous tenter, et prolongez le voyage!

Marie's Boutique

Let's go to Cogolin. The opportunity of a bend by Marie's Boutique who invites you in real raid in the universe of the Provençal

Gastronomy. In a particular pleasant environment, you will be offered the presentation of the whole range of the famous recipes of Conserverie Au Bec Fin. Recipes are made with products cultivated in Provence and fishes from the Mediterranean Sea. You will discover a range of flavors, from earth to sea, and a unique gustative experiment. From gastronomy to lifestyle, only one step... Marie's Boutique knows it and that why you'll be also suggested a wide range of delicatessen products, wine cellar and champagne, quality dishes, well-being, gift ideas... Let you tempt and extend the journey!

La Boutique de Marie - Conserverie Au Bec Fin - 50 Avenue de Valensole - RD 98 - 83310 COGOLIN - Tél. 04 94 55 74 43

www.au-bec-fin.com

Mémoire de goût

Qu'est-ce que la cuisine de Saint-Tropez ? Une simple cuisine de village de pêcheurs, racontée en recettes par Jaques Cadel

Taste memory

What is the cuisine of Saint-Tropez like? The simple cuisine of a fishing village, narrated in recipes by Jacques Cadel

Dans le quartier de la Ponche, Jacques Cadel pourrait être la mémoire de la cuisine de Saint-Tropez. Son restaurant la Pesquière, une des rares adresses à résister aux faiseurs de concepts, a été repris par sa fille ; mais M. Cadel veille toujours au grain et garde, depuis son haut tabouret, un œil sur la terrasse où les premiers attablés savourent la vue pour commencer. On mange ici sardines farcies, calamars à la provençale ou moules « Pesquière ». Des recettes sans prétention dont Jacques Cadel a fait un livre (éd. Jean-Paul Gisserot). Dans le quartier, raconte-t-il, « tout le monde savait qui faisait les meilleurs farcis ou beignets ». Voisines et amies ont donc confié leurs recettes. Et surtout le grand Fernand Capello, qui ouvrit l'Auberge des Maures dans les années 30.

Saint-Tropez, petit village de pêcheurs, mange alors simple : des légumes, du poisson, peu de viande. « Les gens ne dépensaient pas beaucoup. Mais ils cuisinaient bien ». Et longuement : 3 heures pour la daube de bœuf. Avec ça, une réutilisation économe des restes en soupe, omelette ou farce. Et M. Cadel peste contre cette époque ultra-hygiéniste, où il n'y a plus moyen d'apporter quoique ce soit aux Platanes (la maison de retraite) ou à l'école. Bien sûr, cette cuisine provençale vit à sa façon dans les familles : le vendredi reste jour d'aioli. Côté restauration, la tradition est un bon filon dans une époque qui a faim d'authenticité. Jacques Cadel observe la tendance avec philosophie : depuis 1962, la carte de la Pesquière a à peine été retouchée. ♦





In the Ponche district, Jacques Cadel could be the memory of Saint-Tropez cuisine. His restaurant La Pesquière, one of the few addresses to resist the encroachment of the high-concept restaurant, has been taken over by his daughter, but Mr Cadel still keeps a watchful eye on the place from his high stool, looking out over the terrace where the first diners start by savouring the view. The menu offers stuffed sardines, Provençal squid and mussels «Pesquière». Unpretentious recipes which Jacques Cadel has collected into a book published by Jean-Paul Gisserot. In the neighbourhood, he says, «everyone knew who made the best stuffed fish or fritters». Neighbours and friends passed on their recipes. Especially the great Fernand Capello, who opened the Auberge des Maures in the 1930s. In those days, the little fishing village of Saint-Tropez ate simply: vegetables, fish, not much meat. «People didn't spend much. But they cooked well.» And for a long time: three hours for a beef stew. Served with leftovers economically reused as a soup, omelette or stuffing. And Mr Cadel fumes against these ultra-hygienic times, when he can no longer take food to the Platanes (the retirement home) or the school. Of course this Provençal cuisine lives on in a way in family homes: Friday is still aioli day. And in restaurants, tradition is a lucrative angle in a period that is hungry for authenticity. Jacques Cadel watches the trend philosophically: the menu at La Pesquière has scarcely changed since 1962. ♦



Le rosé, prestige de Provence

On les connaît frais et décomplexés. Les rosés de Provence visent désormais le haut de gamme. Dégustation avec nos chefs d'une étonnante sélection en côtes de Provence

Rosé, the prestige of Provence

They are known for being fresh and relaxed. But the rosés of Provence are now aiming further upmarket. Our chefs sample a stunning selection from the Côtes de Provence

Pour commencer, Nathalie Pouzalgues attaque fort. Avec un vin de coopérative, la cuvée Hédonique des Maîtres Vignerons de Gonfaron. Un assemblage de grenache, syrah et cinsault au profil typique (fruits exotiques, rose et litchi). Leçon numéro un de cette dégustation, organisée au Rivea at Byblos pour les chefs Vincent Maillard et son second Eric Santalucia, Benoît Witz (l'Hostellerie de l'abbaye de la Celle), Eric Canino (la Réserve de Ramatuelle) et Thierry Thiercelin (la Villa Belrose) : la Provence n'a définitivement plus à rougir de ses rosés, vins décomplexés qui tolèrent (peut-être à tort) les glaçons, mais dont les producteurs ont pris le virage de la qualité depuis plus de 20 ans.

Il faut dire, explique Nathalie Pouzalgues, œnologue au Centre de recherche et d'expérimentation du vin rosé, à Vidauban, que le rosé a plus que jamais la cote. La Provence, première région productrice de France et du monde, a bien senti l'engouement. Une tendance qui, du coup, réveille et secoue le profil « type » du fameux rosé de Provence : un vin à robe quasiment cristalline, rond mais vif puisque très peu sucré (c'est le fruité qui suggère sa sucrosité). Nathalie Pouzalgues a limité la dégustation à l'appellation côtes de Provence : c'est déjà une vaste ambition, tant la plus importante des huit AOC de Provence offre une diversité de rosés.

Nathalie Pouzalgues starts with a bang. A co-op wine, the Cuvée Hédonique from the Maîtres Vignerons de Gonfaron. A blend of grenache, syrah and cinsault with a typical profile (exotic fruits, rose and lychee). The first lesson of this tasting session, organised at the Rivea at Byblos for chefs Vincent Maillard and his number two Eric Santalucia, Benoît Witz (L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle), Eric Canino (La Réserve de Ramatuelle) and Thierry Thiercelin (La Villa Belrose): Provence certainly has no reason to blush about its rosés, confident wines that tolerate (perhaps wrongly) ice cubes, but whose producers have made a swing upmarket in the last twenty years.

Nathalie Pouzalgues, oenologist at the Rosé Wine Research and Experimentation Centre in Vidauban, explains that rosé wine is more popular than ever. Provence, the leading region of production in France and worldwide, has certainly felt this growing enthusiasm. A trend which is shaking up the typical profile of the famous Provence rosé: a wine with an almost crystalline appearance and a mild yet lively flavour due to its low sugar content (the fruitiness is what suggests its sweetness). Nathalie Pouzalgues has limited the tasting to the Côtes de Provence appellation, which is ambitious in itself, given the diversity of rosés in the biggest of Provence's eight AOCs.





Des rosés de garde ?

A La Londe, par exemple, la cuvée Confidentielle du domaine Saint-André de Figuière révèle un autre travail du grenache. Les vins de la Londe ont la réputation d'avoir un équilibre très fin, ciselé dit-on. On monte ici, explique l'œnologue, en élégance en allant chercher des arômes de fruits à chair blanche. Verdict des chefs : des vins tout-à-fait « féminins » pour leur délicatesse. On passe sur le débat sur la féminité qui a suivi. Plus près de Saint-Tropez, le terroir de la vallée de la Môle (cuvée Rose et Or du château Minuty), au microclimat connu pour son amplitude thermique entre jours et nuits, apporte finesse et minéralité. Comme pour la cuvée Marcel Galfard du domaine Siouvette,

aux arômes fruités, ici pomelos et rose. Mais attention, nuance l'œnologue : « je préfère parler d'équilibre en bouche. Car question arômes, le rosé peut être très vite influencé selon la technique d'élaboration utilisée. »

Car si le côté vin facile du rosé fait sa force, il fait également sa faiblesse. Certains producteurs tentent donc de lui donner plus de prestige, en développant la garde avec un travail sur le bois. Des rosés qui vieilliraient (et iraient sur des notes de figues ou de fruits secs), pourquoi pas. Mais faut-il sacrifier ce côté friand et fruité, cette spontanéité qui justement tranche avec les vins rouges et blancs ? Le débat est ouvert.

• • •

Rosés suitable for ageing?

At La Londe, for example, the Cuvée Confidentielle from the Saint-André de Figuière estate reveals a different way of working with grenache. La Londe wines have a reputation for a very fine, crisp balance. The oenologist explains that the elegance of the wines is increased by seeking aromas of fruits with white flesh. The chefs' verdict: wines that are very «feminine» in their delicacy. We shall skip the discussion of femininity that followed.

Nearer Saint-Tropez, the terroir of the Môle valley (the cuvée Rose et Or from Château Minuty), with a microclimate known for the temperature contrast between days and nights, provides finesse and minerality. As does the cuvée Marcel Galfard from the Siouvette estate, with its fruity aromas of pomelo and rose. But the oenologist sounds a note of caution: «I prefer to talk about balance on the palate. When it comes to aromas, rosé can be influenced very quickly depending on the production technique used.»

While the ease of rosé is its strength, it is also its weakness. Some producers

thus try to give it greater prestige by developing ageing and working on different woods. Rosés that are aged, introducing notes of figs or dried fruits – why not? But do we have to sacrifice their sweet, fruity appeal, the spontaneity that marks them out from red and white wines? An open question.

• • •





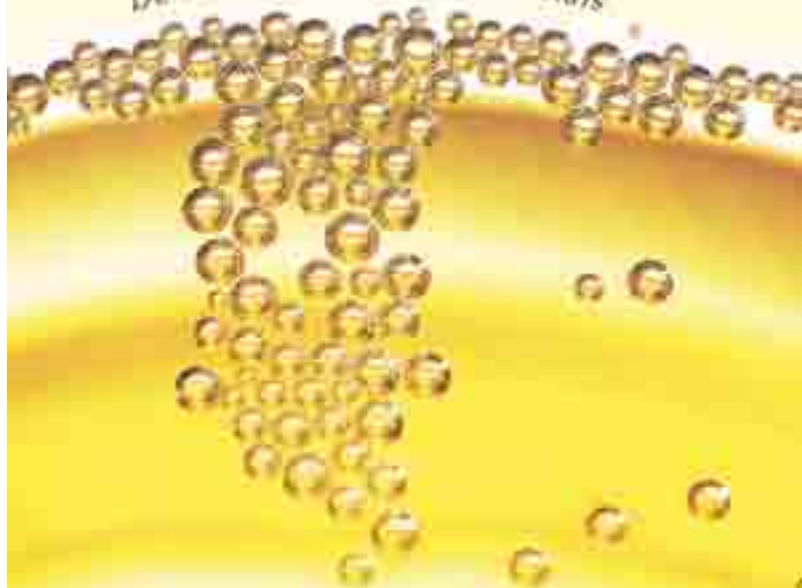
Les Vignobles MICHEL GONET



2013
Wine Spectator
86-90/100

87/100pts
Decanter
Primeurs 2013

De la Champagne au Bordelais



SCEV MICHEL GONET ET FILS
Château Lesparre - 33750 Beychac et Caillau
Tél : 05 57 24 51 23 - www.gonet.fr - info@gonet.fr

Nathalie POUZALGUES, oenologue au Centre de Recherche
et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, à Vidouban

<http://facebook.com/michelgonet.9> - <https://twitter.com/VignoblesGonet>

UN BRUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Provocation assumée

Des domaines comme le château d'Esclans, avec sa fameuse cuvée Garrus, le rosé le plus cher (à partir de 80 euros environ), illustrent tout-à-fait ce travail de communication qui vise le haut de gamme. La dégustation, elle, se poursuit notamment avec la cuvée prestige Caroline du Clos Cibonne, élevée en barrique, dont la bouteille imite en tout point celle d'un bourgogne, au

grand dam du chef Vincent Maillard, né à Beaune. Question provocation assumée, le vin du Clos Cibonne est un atypique : l'oxydation du cépage tibouren a été poussée à l'extrême pour donner du confit à cette cuvée couleur mangue, dont le nez est presque madérisé. Benoît Witz s'en étonne, lui qui, rétif à tout effet marketing, privilégie à la Celle les vins des coteaux

varois environnants. Le voyage en côtes de Provence se conclut sur un effervescent, la cuvée Atmosphère du domaine Saint-André de Figuière. En plus des vins rosés, la Provence a tout un savoir-faire en vins blancs et rouges, qu'elle aurait tort de délaissier. Mais ceci est une autre dégustation.

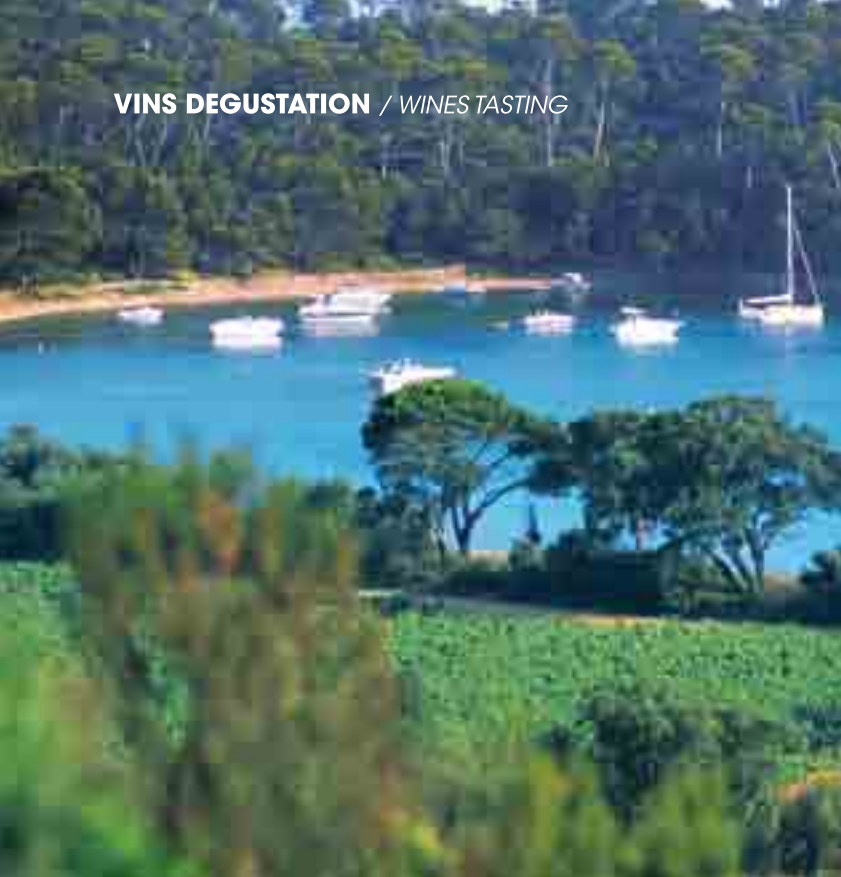


Proud provocation

Estates like the Château d'Esclans, with its famous Garrus cuvée, the most expensive rosé (from about 80 euros), perfectly illustrate this marketing effort targeting the top of the range. The tasting continues with the prestigious barrel-aged Caroline du Clos Cibonne, whose bottle faithfully imitates that of a Burgundy, much to the chagrin of chef Vincent Maillard, born in Beaune. Proud of its

provocation, the Clos Cibonne wine is unusual: the oxidation of the tibouren grapes has been pushed to the limit to give a «stewed» character to this mango-coloured wine, with its almost Madeira-like nose. Benoît Witz is surprised, but, resistant to the effects of marketing, prefers the wines of the surrounding Coteaux Varois. The journey through the Côtes de Provence ends with a sparkling wine,

the Atmosphère from the Saint-André de Figuière estate. As well as rosé wines, Provence has great expertise in white and red wines, which it would be wrong to leave behind. But that is another tasting session.



LE VIGNOBLE DE PROVENCE

La France élabore plus qu'un quart de la production mondiale de rosés, talonnée par l'Italie, les Etats-Unis et l'Espagne. Et la Provence pèse 40 % de la production nationale, avec huit appellations d'origine contrôlée (AOC). Les appellations côtes de Provence, coteaux d'Aix-en-Provence et coteaux varois en Provence produisent la très grande majorité des rosés de Provence. Les cinq autres appellations, Palette, Bandol, Cassis, Baux de Provence et Bellet, ne représentent donc qu'un infime volume, mais se rattrapent sur les prix !

THE VINEYARDS OF PROVENCE

France produces over a quarter of global rosé production, closely followed by Italy, the USA and Spain. Provence accounts for 50% of the country's production, with eight Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) or controlled designations of origin. The Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence and Coteaux Varois areas produce the vast majority of Provence's rosés. The five other appellations, Palette, Bandol, Cassis, Baux de Provence and Bellet, represent an infinitesimal volume, but make up for it in the prices!

Les rosés dégustés en AOC côtes de Provence

The AOC Côtes de Provence rosés tasted



1 **Domaine Saint-André de Figuière**
Cuvée Confidentielle (2012) : **24,70 €**

2 **Château Gassier**
cuvée 946 (2012) : **11,60 €**

3 **Château Paquette,**
cuvée Angélico (2012) : **9,60 €**

4 **Château Minuty**
Cuvée Rose et Or (2012) : **21,50 €**

5 **Domaine de Mouresse**
Grande Cuvée (2012) : **11 €**

6 **Domaine des Peirecèdes**
Cuvée Règue des Botes (2012) : **9 €**

7 **Château Barbeiranne**
Cuvée Camille (2011) : **12,40 €**

8 **Clos Cibonne**
Cuvée Prestige Caroline (2011) : **18 €**

9 **Château d'Esclans**
Cuvée Whispering Angel (2012) : **16 €**

10 **Domaine Siouvette**
Cuvée Marcel Galfard (2012) : **9,5 €**

11 **Les Maîtres Vignerons de Gonfaron**
Cuvée Hédonique (2012) : **5,50 €**

12 **Domaine Saint-André de Figuière**
Cuvée Atmosphère (2011, eff.) : **17,50 €**



CHATEAU PEYRASSOL

HUIT SIÈCLES D'HÉRITAGE
TOURNÉS VERS L'EXCELLENCE

"Peyrassol" commanderie templière
83340 FLASSANS/ISSOLE (04 94 69 71 02)
Dégustation, table d'hôtes, visite des caves
et du parc de sculptures (7/7 jours).

www.peyrassol.com

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

vins de
provence
Côtes de Provence
Climats d'Arcs-sur-Argens
Coteaux Varois en Provence



Partez sur la Route des Vins de Provence

Le vin n'est pas un produit comme les autres. Découvrir un vin, c'est d'abord comprendre d'où il vient, s'imprégner du terroir dont il tire tout son caractère, c'est aussi aller à la rencontre de ceux qui l'on conçu. A la fois humbles et chaleureux, les vigneronnes de Provence réservent aux visiteurs le meilleur des accueils. **Des portes de Nice jusqu'à celles de la Camargue, la Route des Vins de Provence rassemble près de 430 vigneronnes et caves coopératives** qui ouvrent leurs portes aux visiteurs engagés dans une démarche de qualité, afin de leur proposer une dégustation personnalisée et commentée de leurs vins. Dans

les replis des collines de Provence, mille et un chemins mènent à des domaines cachés, à des caves accueillantes où des hommes et des femmes passionnés nous présentent des vins blancs élégants et savoureux, des rouges chaleureux et puissants et des rosés limpides, fruités et généreux typiques de la région. Pour bien préparer son séjour, le site Internet de la Route des Vins de Provence propose des conseils, des idées et des outils pratiques pour un voyage en toute liberté. Véritable guide pratique en ligne, il permet de s'informer sur les actualités de la région, de rechercher et découvrir des domaines ou circuits et construire soi-même son itinéraire. Chaque domaine et cave est présenté individuellement, des idées de circuits thématiques sont proposées : route bio ou des vigneronnes, sites exceptionnels ou insolites... La grande originalité du site offre à chacun la possibilité de créer son propre itinéraire de découverte grâce à un moteur de recherche tenant compte des secteurs géographiques, des appellations, des activités, des prestations proposées, de l'accessibilité des caves...

*Wine is no ordinary product. Discovering wine, it's first and foremost knowing where it comes from, getting a feel for the "terroir" that gives it its unique character, and also taking the time to get to know the people who make it. A warm and down-to-earth welcome awaits wine lovers who wish to meet Provence's world class wine makers. **Featuring almost 430 wine growers and cooperative cellars, located between Nice and Camargue, the Provence Wine Route offers tailored tasting sessions hosted by wine specialists.** This sunny and charming itinerary crosses various breathtaking sites. Its thousand and one roads lead you to hidden vineyards and welcoming wine cellars producing the various appellations of Provence. To get ready for your stay, we strongly recommend visiting the Route des Vins de Provence website at www.routedesvinsdeprovence.com where you will find a host of advices, suggestions and practical tools to use at will. This richly-informative and functional website contains extensive articles on each vineyard or cellar, plus simple tips and tools to help you plan your stay. What's more, it also allows creating your own itinerary, share your experiences.*

www.routedesvinsdeprovence.com

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Maison des Vins - RN7 - CS 50002 - 83460 Les Arcs-sur-Argens - Tél. : 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DES VINS DE PROVENCE SUR FACEBOOK ET SUR YOUTUBE

Crédit photos : F.MILLO/CIVP, C.SKRZYPCZAK/CIVP, SHUTTERSTOCK



ROSÉ

l'esprit Provence

(13h00, déjeuner...)



© Grapino © 2014 - PHOTO P. MOUJAL

côtes de
provence
www.vinsdeprovence.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

LES VIGNERONS *de Saint-Tropez*

Une balade vigneronne dans le golfe de Saint-Tropez, une découverte œnotouristique dans l'un de ces sites d'exception, une dégustation de rosés à l'ombre des oliviers... partez à la rencontre des vignerons de la Provence et profitez de cette douceur de vivre au pays des cigales.





CHÂTEAU DE BARBEYROLLES

Barbeyrolles fut acquis en 1977 par Régine Sumeire. Ce vignoble de 12 hectares, au pied de Gassin, est un lieu préservé dans la presqu'île de Saint-Tropez, d'une beauté magique. Résultat d'une longue tradition familiale de qualité et savoir-faire viticole respectueux de la nature et de la santé, les vignobles adhèrent aux règles de l'agriculture biologique.

Horaires d'ouverture : **Novembre > mars :** de 9h à 17h non-stop du lundi au vendredi. **Avril > octobre :** de 9h à 18h non-stop du lundi au samedi ; **Juillet > août :** de 9h à 19h non-stop du lundi au samedi. Dégustations et ventes sur place. Visites de caves sur rendez-vous.

*Barbeyrolles was acquired in 1977 by Régine Sumeire. This twelve hectare vineyard located at the foot of the village in Gassin, is a preserved spot of magical beauty in the gulf of Saint-Tropez. As a result of a long family quality tradition and a respectful wine know-how of the nature and the health, our vineyards adhere to the rules of the organic agriculture. - **Cellar's opening hours :** **November > march :** from 9h to 17h from monday to friday. **April > october :** from 9h to 18h from Monday to Saturday ; **July > august :** from 9h to 19h from monday to saturday. Tastings and sales at the chateau. Winery tours by appointment*



Tél. 04 94 56 33 58 - Fax. 04 94 56 33 49

Email : regine@barbeyrolles.com

WWW.BARBEYROLLES.COM

Coordonnées GPS :

Latitude : 43.2381701

Longitude : 6.595126599999958





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

DOMAINE BERTAUD BELIEU

PUBLI-GOURMETS



Domaine Bertaud Belieu

Route Ramatuelle, 83580 Gassin - 04 94 56 16 83

WWW.BERTAUD-BELIEU.COM



VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ

Une cave, un village, des domaines, un terroir

Situé au cœur du village, la cave Vignobles de Saint-Tropez créée en 1908, regroupe 133 propriétaires récoltants. La cave produit, vinifie, élève de façon exclusive des vins AOP Côtes de Provence à Saint-Tropez, sur 180 hectares de vignes, dans les 3 couleurs, rosés, blancs et rouges. Le terroir unique de gneiss et de granite, avec l'influence climatique du littoral, est le support de l'identité et de la personnalité des vins recherchés. Vendangés majoritairement à la main à près de 80% en pleine maturité, dont une partie en caissette, les vins rosés et blancs sont élevés sur leurs lies pour qu'ils se nourrissent et atteignent un équilibre harmonieux en bouche. En rouge, les raisins sont récoltés

deuxième quinzaine de septembre sur les parcelles du terroir à raisins noirs. L'identité des vins de la Cave de Saint-Tropez se décline à travers les cuvées Château La Moutte, Domaine Cézanne, Domaine Saint Jaume, Cuvée Paul Signac - Granite, et Les Salins Grande Réserve.

Dégustation & vente au caveau

Avenue Paul Roussel 83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 97 01 60

Vente au kiosque, face à l'ancienne gendarmerie
Ouvert 7 jours sur 7

Located in the heart of the village, the cellar "Vignobles de Saint-Tropez" created in 1908, gather 133 wine growers. The cellar produce, vinify and age exclusively Origin

Controlled Wine Côtes de Provence at Saint-Tropez with 430 acres of vines, in the three colors, rose, white and red.

The "terroir", gneiss and granite, with a mediterranean climate, express singular wines with character and personality.

You may discover all those expressions by tasting the medal winners "cuvées" Château La Moutte, Domaine Cézanne, Domaine Saint Jaume, Cuvée Paul Signac - Granite, and Les Salins Grande Réserve.

Tasting and sales at the cellar

Avenue Paul Roussel 83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 97 01 60

Retail kiosk opposite the old gendarmerie
Open 7 days 7

Vignobles de
SAINT-TROPEZ

3

Vignobles de Saint-Tropez - Avenue Paul Roussel - 83990 SAINT TROPEZ
Tél: 04 9497 01 60 - Email : contact@vignobles-saint-tropez.com

WWW.VIGNOBLES-SAINT-TROPEZ.FR





MILLÉSIMA

LA CAVE
SAINT-TROPEZ

Le spécialiste des vins de prestige GRANDS CRUS, CHAMPAGNES & ROSÉS FRAIS

La cave Millésima est l'adresse incontournable des meilleurs crus et des meilleurs millésimes du golfe de Saint-Tropez. Rencontre avec **Stéphane Patry**, chef sommelier de renom depuis plus de 20 ans et responsable de la cave tropezienne.

The Millesima Cellar is the imperative address for the best wines and the best vintages in the Gulf of Saint-Tropez. Interview with Stéphane Patry, famous head sommelier for over 20 years and in charge of this Saint-Tropez Cellar.

Pouvez-vous nous présenter en quelques mots Millésima La Cave de Saint-Tropez et nous parler de la spécificité Millésima ?

La cave propose une sélection de plus de 800 grands vins de Provence, de Bordeaux, de Bourgogne, Champagne, sans

oublier les plus grands spiritueux, à la disposition immédiate de la clientèle - et toujours conservés à température idéale de service - comme si vous étiez à la maison ou au restaurant. Ce sont plus de 50 000 bouteilles accessibles sur la presqu'île. Grâce à l'expertise et la logistique de Millésima, ce sont au total 9 000 références et 2,5 millions bouteilles stockées dans nos chais bordelais.

Notre métier de caviste et de sommelier-conseil consiste en partie à savoir prendre soin de ces crus jusqu'à leur dégustation, et faire en sorte que le client ait le moins de contraintes possibles en situation à table. Le vin est avant tout du plaisir. Ici, à la Cave Millésima de Saint-Tropez, nous vous proposons beaucoup plus qu'un simple conseil : nous vous offrons confort

et délectation.

The cellar offers a selection of over 800 wines from the Provence, Bordeaux, Burgundy, Champagne, not to mention the greatest spirits at the immediate disposal of the customer - and always stored at ideal serving temperature - as if you were at home or at the restaurant. There are more than 50,000 bottles available on the Saint-Tropez peninsula. Thanks to Millésima's expertise and logistics, we count up to 9,000 references and 2.5 million bottles stored in our cellars in Bordeaux.

Our job as a cellar and sommelier advisor is partly to look after these wines until they are tasted, and to ensure that the customer encounters as few constraints as possible once at table. Primarily the wine is enjoyment. Here at the Cave Millésima de Saint-Tropez, we offer much more than simple advice: we offer comfort and delight.

Une réserve des meilleurs crus de cette importance nécessite une grande attention et doit savoir répondre aux attentes des clients amateurs comme des connaisseurs. Quels types de demande

Millésima La Cave

Quartier La Bouillabaisse - La Pinède - RD 98 - 83390 Saint-Tropez - Tél. : 04 94 49 18 30 – 06 21 67 88 94

Ouverture tous les jours pendant la saison estivale - Parking réservée à la clientèle - Livraison offerte dans le golfe de Saint-Tropez

pouvez-vous recevoir ? Quels services offrez-vous ?

Nous savons répondre à toutes les envies de notre clientèle grâce à un choix exceptionnel dans les grands formats. De la bouteille aux magnums, double-magnums, jéroboams, en passant par les impériales, mathusalems et jusqu'aux nabuchodonosors (15L), la Cave Millésima renferme en ses murs une sélection rarissime. Exemple concret avec la perfection ultime du vin de Champagne : un Mathusalem de Dom Pérignon Rosé 2000. Chez Millésima, la livraison immédiate est assurée sur l'ensemble du golfe de Saint-Tropez. Chaque commande étant exclusive, l'équipe de la Cave de Millésima peut répondre en 48h à toute demande, grâce à un service clé en main. Nous vous garantissons la qualité de conservation de tous nos vins ; ces derniers ne connaissent que deux chais : celui des propriétés où les vins ont été achetés en direct et ceux de Millésima en plein cœur de Bordeaux.

La force de Millésima réside aussi dans les relations qu'elle nourrit et entretient à la fois avec ses clients et ses fournisseurs. De nombreuses maisons nous ouvrent cha-

leureusement leur vinothèque et peuvent nous proposer leur vin à l'achat. C'est le résultat d'une relation durable et sincère, gage d'une confiance mutuelle.

We know how to meet all the desires of our clients through an exceptional choice of large formats. From bottles to magnums, double magnums, jeroboams, imperiales, mathusalems, and even Nebuchadnezzars (15L), the Millésima Cellar shelters within its walls a rare selection. For instance, the ultimate perfection of champagne wine: a Methuselah of Dom Pérignon Rosé 2000. Here at Millésima, an immediate delivery is ensured across the Gulf of Saint-Tropez. As each order is exclusive, the staff here at the Cave de Millésima can respond to any request within 48 hours, thanks to a turnkey service. We guarantee the quality of storage of all our wines; they have only known two wineries: the estates' where the wines were directly purchased and those of Millésima in the heart of Bordeaux.

Millésima's strength also lies in the relationship it cherishes and sustains both with its customers and suppliers. Many Houses warmly open their "vinothèque" to us and can offer us their wine for purchase. This is the result of a sustained and sincere relationship, a guarantee of mutual trust.

Vous organisez également des soirées dégustation autour de millésimes inédits ou rares. Quel est le programme proposé par Millésima La Cave pour cette saison ?

La cave Millésima de Saint-Tropez organise, au mois de juillet, 4 soirées dégusta-

tion de prestige, sur invitation, en partenariat avec le restaurant de plage le Bard'Ô à Saint-Tropez et plusieurs chefs de différentes origines.

1^{ère} soirée : Château Cheval Blanc et Cognac Hennessy.

2^{ème} soirée : Les vins italiens de Sassicaia.

3^{ème} soirée : Château Mouton Rothschild et eau-de-vie de Prune de Mouton Rothschild.

4^{ème} soirée : En présence de quelques vignerons de Bourgogne de renom comme les domaines Denis Mortet ou Paul Pillot, suivie d'une dégustation de cognacs d'exception de la Maison Tesseron.

During the month of July the Millésima Cellar of Saint-Tropez organizes 4 prestige tasting evenings, by invitation, in partnership with the beach restaurant "le Bard'ô" in Saint-Tropez and several Chefs of different origins.

1st evening: Château Cheval Blanc and Hennessy Cognac.

2nd evening: Italian wines of Sassicaia.

3rd evening: Château Mouton Rothschild and Mouton Rothschild's Plum brandy.

4th evening: In the presence of some renowned Burgundy wineries such as the Denis Mortet or Paul Pillot estates, followed by a tasting of exceptional cognacs of the Maison Tesseron.



Les 5 coups de cœur de Stéphane Patry

Rosés de Provence : **1 / Côtes de Provence La Londe**, Château Hermitage Saint Martin - Ikon 2013 - **2 / Côtes de Provence AOC**, Domaine des Campaux - Cuvée Les Canissons 2013 - **En Bordeaux :** **3 / Domaine de Chevalier rouge 2009** - Pessac-Léognan - **En Bourgogne blanc :** **4 / Chassagne** - Montrachet, Les Blanchots Dessous 2012, par le Domaine Coffinet-Duvernay - **En Champagne :** **5 / Paul Étienne Saint-Germain**, Cuvée Tradition Grand Cru Blanc de Blanc - Exclusivité Cave Millésima à Saint-Tropez

Le grand large à Ramatuelle

Ouverture d'appétit et d'esprit aux Voiles, la table de la Réserve de Ramatuelle, où Eric Canino travaille la pureté d'une cuisine raffinée

The open sea in Ramatuelle

Open your appetite and your mind at Les Voiles, the restaurant at La Réserve de Ramatuelle, where Eric Canino perfects his pure, refined cuisine

VUE INFINIE DEPUIS UNE SUITE DE LA RÉSERVE.

Cervelle de burrata, croque-truffe, thon rouge frotté aux épices, maki de légumes, barbajuan (beignets ricotta-épinards) et cocktail mojito.

VIEW TO INFINITY FROM A SUITE AT LA RÉSERVE.

Burrata cheese, truffle sandwich, red tuna with spices, vegetable maki, barbajuan (ricotta and spinach fritters) and mojito cocktail.



Questions *express*

Express questions

UNE QUALITÉ ?

Le respect.

A VIRTUE?

Respect.

UN DÉFAUT ?

La franchise. Parfois, c'est un vrai défaut.

A VICE?

Frankness. Sometimes, it's a real weak point.

UNE PASSION ?

Plus tard, j'aimerais bien essayer la sculpture.

A PASSION?

Later I would like to try my hand at sculpture.

L'AMBIANCE EN CUISINE ?

On travaille en silence. Ou alors avec une musique très basse.

ATMOSPHERE IN THE KITCHEN?

We work in silence. Or with very quiet music.

UN COUP DE GUEULE ?

Quand ça part dans tous les sens. En cuisine ou en salle.

A PET HATE?

When it all starts getting out of control. In the kitchen or the dining room.

UN RESTO ?

Le Rivéa ! Sincèrement : c'est un esprit qui me correspond. Les produits sont simples, mais exceptionnels.

A RESTAURANT?

Le Rivéa! Sincerely, the spirit of the place suits me. The products are simple but exceptional.



FLAMMES D'ÉTÉ EN TERRASSE.

Nems poulet menthe, saumon gravlax et blinis, jambon Patanegra et tartines frottées à l'ail.

SUMMER FLAMES ON THE TERRACE.

Chicken and mint spring rolls, salmon gravlax and blinis, pata negra ham and garlic bread.

Amuse-gueule, en-cas, snacking, finger food, tapas, mezza, antipasti... Autant de façons de manger en dehors des repas. Autant de façons de s'affranchir des règles : avec les doigts, debout, assis, allongé, en banquette, fauteuil ou transat. On aurait tort de réduire cette restauration, tout en souplesse et pourtant complète (jusqu'au dessert), au seul apéritif. Pourtant, le mot est juste ; l'apéritif (du verbe latin aperire : ouvrir) est un moment de détente et d'ouverture : ouverture d'appétit et d'esprit, ouverture aux autres. Comme un prélude,

explique Eric Canino, à quelque chose de plus grand. Une mise en bouche, qui mérite d'être travaillée. Aux Voiles, le restaurant de la Réserve, sur les hauteurs de Ramatuelle, le chef réussit le tour de force de proposer une restauration aussi décontractée qu'excellamment exécutée, du croquette truffe au maki de thon rouge aux dix épices, collant parfaitement à l'atmosphère du complexe hôtelier : lignes claires et perspectives infinies sur le bleu du ciel et de la mer.





Appetisers, snacks, finger food, tapas, mezze, antipasti... All ways of eating between meals. All ways of leaving the rules behind: eating with your fingers, standing, sitting, lying down, in couches, armchairs or deckchairs. It would be a mistake to reduce this kind of ultra-flexible yet complete eating (right up to the dessert) to the aperitif alone. And yet the word is appropriate: the aperitif (from the Latin verb *aperire*, to open) is a time for relaxing and opening up - opening the appetite and opening the mind, opening up to others. Like a prelude

to something bigger, explains Eric Canino. An atmosphere as much as an appetiser, and one that deserves careful attention. At Les Voiles, the restaurant of La Réserve, a hotel in the hills of Ramatuelle, the chef succeeds in the impossible balancing act of offering food that is as relaxed as it is masterfully executed, from the toasted truffle sandwich to the red tuna maki with ten spices, perfectly in line with the atmosphere of the hotel chain: clean lines and unbroken views over the blue of the sky and the sea.



Benjamin Brau-Nogué & Eric Canino



Une cuisine simple mais raffinée qui respecte la naturalité des produits. « Une cuisine du Sud, élégante sans être ostentatoire, en harmonie avec son paysage », dit le grand Gérard Passédat (trois étoiles Michelin au Petit Nice, à Marseille), à l'occasion d'un séjour à la Réserve.

Le malentendu initial est oublié : à l'arrivée du chef, la direction suisse avait communiqué sur le spa et la cuisine minceur. Bien sûr, Eric Canino est un ancien de chez Michel Guérard, père de la cuisine bien-être. Mais quelle erreur d'y associer un régime sec, quand on connaît le personnage, vrai généreux qui rajoute toujours une assiette en plus à partager ! « Le plus dur, dit-il, est de faire simple. » Par exemple avec les légumes. Donner de la valeur aux légumes sans dévoyer leur goût : « là, il y a du challenge, du travail, du savoir-faire ». Petit-à-petit, le chef a insufflé sa vision du partage : l'ouverture du restaurant au public extérieur, les assiettes à partager là où l'envie vous prend, et cet été, une table dressée sous une toile, dans le jardin. Une dizaine de convives y savoureraient une cuisine de l'immédiat, avec les légumes du moment, réalisée sur l'instant au barbecue. C'est tout l'art de manger, et donc de vivre, selon Eric Canino. ♦

Simple but refined cooking that respects its natural ingredients. «Cuisine from the South, elegant but without ostentation, in harmony with its landscape,» says the great Gérard Passédat (three Michelin stars at the Petit Nice in Marseille) about his stay at La Réserve.

The initial misunderstanding is long forgotten – when the chef arrived, the Swiss management was advertising the spa and its slimming cuisine. Of course Eric Canino is a former pupil of Michel Guérard, the father of healthy cooking. But it would be a mistake to associate this with a meagre, unappealing diet when you know the man himself, a generous soul who always adds an extra dish for sharing! «The hardest thing is keeping it simple,» he says. Take the vegetables, for example. Giving vegetables their true value without distorting their flavour: «that's a challenge that takes work and skill.» Little by little, the chef has established his own vision of sharing: opening the restaurant to guests from outside the hotel, dishes for diners to share wherever the fancy takes them, and this summer a table under canvas in the garden. Here about a dozen guests can savour the freshest possible cuisine with seasonal vegetables prepared to order on the barbecue. This is the real art of eating, and thus of living, according to Eric Canino. ♦





La Voile, à la Réserve de Ramatuelle

Cocktails création

A 28 ans, le jeune Romain Tritsch imagine les cocktails de la Voile, à la Réserve de Ramatuelle. Des long drinks de fruits et d'épices

Cocktails création

A 28 ans, le jeune Romain Tritsch imagine les cocktails de la Voile, à la Réserve de Ramatuelle. Des long drinks de fruits et d'épices

Il ne lui manque plus que l'Amérique et l'Asie. Sinon, Romain Tritsch aura déjà pratiquement fait, à 28 ans, son tour du monde. Il devrait d'ailleurs partir en Thaïlande l'année prochaine. En attendant, le jeune barman a entamé sa seconde saison au bar de la Voile, à la Réserve de Ramatuelle. Après un parcours qui l'a mené de palaces en belles maisons : au Luxembourg, en Suisse, en Grande-Bretagne, en Austra-

lie, en Norvège... Tout cela à la suite d'un apprentissage en Alsace, « commencé sur le tard » dit-il, mais avec l'envie dévorante d'explorer de nouveaux horizons, y compris (et surtout) dans ses créations. La mixologie, l'art du mélange des boissons, est aussi « un vrai mélange entre le service et la pâtisserie » ; entre le contact avec les clients et la création de recettes inédites.



Il ne lui manque plus que l'Amérique et l'Asie. Sinon, Romain Tritsch aura déjà pratiquement fait, à 28 ans, son tour du monde. Il devrait d'ailleurs partir en Thaïlande l'année prochaine. En attendant, le jeune barman a entamé sa seconde saison au bar de la Voile, à la Réserve de Ramatuelle. Après un parcours qui l'a mené de palaces en belles maisons : au Luxembourg, en Suisse, en Grande-Bretagne, en

Australie, en Norvège... Tout cela à la suite d'un apprentissage en Alsace, « commencé sur le tard » dit-il, mais avec l'envie dévorante d'explorer de nouveaux horizons, y compris (et surtout) dans ses créations. La mixologie, l'art du mélange des boissons, est aussi « un vrai mélange entre le service et la pâtisserie » ; entre le contact avec les clients et la création de recettes inédites.





THAI MARTINI

Les ingrédients :

- 4 tiges de coriandre • 8 g de gingembre
- 2 cl jus de lime • 4 cl Bombay Sapphire
- 4 cl jus d'ananas • 2 cl jus de cranberry
- 3 cl de purée de framboise

Le matériel :

Verre à cocktail • Shaker

1/ Pilez la coriandre et le gingembre avec la cassonade **2/** Ajoutez les jus, la purée de framboise et le gin **3/** Shakez et passer à la double passoire **4/** Décorez avec une feuille de coriandre



KYOTO SPRING

Les ingrédients :

- 2 cl de saké Nigori Ankunshu • 3 cl de vodka
- 5 cl de jus d'ananas • 2 cl de purée de fruit de la passion
- 1 cl de jus de citron vert frais

Le matériel :

Verre Longdrink • Shaker

1/ Versez tous les ingrédients **2/** Shakez et passez **3/** Décorez avec des fruits de saison



BASIL DREAM

Les ingrédients :

- 6 feuilles de basilic • 0,25 cl de vinaigre balsamique
- 4 cl de vodka Beluga Noble
- 1,5 cl de jus de citron jaune • 3 cl de purée de fraise
- 3 cl de jus de fraise

Le matériel :

Verre à cocktail • Shaker

1/ Pilez le basilic avec un peu de sucre cassonade **2/** Ajoutez les jus de fruit, la purée de fraise et la vodka **3/** Secouez au shaker et filtrez avec une double passoire **4/** Servez décoré avec une feuille de basilic et un point de purée de fraise.





Les herbes en cuisine, *bouquet de finesse*

Pour David Millet, jeune chef du Château de la Messardière, chaque herbe a une place longuement pensée

Herbs in the kitchen,
a bouquet of finesse

For David Millet, the young chef at the Château de la Messardière, each herb has its own long-considered place







As a boy, David Millet wanted to be a florist. Like his uncle, a world champion flower arranger. Arriving at the Trois Saisons, the restaurant at the Château de la Messardière, in 2012, the chef from Annecy has retained a fondness for herbs in the kitchen. Like the mini-shoots of market gardener Jean-Luc Raillon (a «madman»!) in Saint-Vincent la Commanderie, amaranth with its red veins, crunchy purslane and the beauties of the seashore: sea purslane, samphire and salicornia... Basil, tarragon and Provençal herbs do not reduce the luxury hotel's menu to solely Mediterranean cuisine. With an international clientèle, the kitchen has to be able to produce a cheeseburger as easily as a sautéed saddle of Quercy lamb. The guiding thread is the chef's green fingers. He structures his dishes like a gardener structures his formal French garden. He disciplines himself to an academic construction with four target flavours: salty, sweet, bitter and sour. David Millet is a devotee of bitterness, having acquired the taste during his seasons at Pierre Gagnaire's Les Airelles in Courchevel. There's nothing like wood sorrel to liven up a sweet reduction of hippocras served with an escalope of foie gras. Or melissa in a jus to accentuate the long finish of a wild mallard. The herb should enfold, reinforce and blend into the harmony of a dish or enhance its tone. In the little château garden and in the kitchen, it is never just an ornament. ◇

Petit, David Millet voulait être fleuriste. Comme son oncle, champion du monde de composition florale. Arrivé en 2012 aux Trois Saisons, le restaurant du Château de la Messardière, le chef originaire d'Annecy a gardé en cuisine un penchant pour les herbes. Comme les mini-pousses du maraîcher Jean-Luc Raillon (un « furieux » !) à Saint-Vincent la Commanderie, l'amarante aux veinures rouges, le pourpier croquant, et les belles de bord de mer : obione, fenouil de mer ou salicorne... Basilic, estragon et brins de Provence ne réduisent pas pour autant la carte du palace à une cuisine méditerranéenne. Clientèle internationale oblige, il faut être capable de sortir un cheeseburger comme une selle d'agneau du Quercy au sautoir. En fil rouge, la main verte du cuisinier.

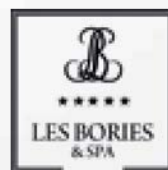
Comme on dessine un jardin à la française, le chef structure ses assiettes. Et s'astreint à une construction académique avec quatre goûts recherchés : le salé, le sucré, l'amertume et l'acidité. L'amertume, David Millet y tient : un goût pris lors des saisons passées aux Airelles de Pierre Gagnaire, à Courchevel. Rien de tel que l'oxalide pour relever une réduction sucrée d'hipocras servie avec une escalope de foie gras. Ou que la mélisse dans un jus pour accentuer la longueur en bouche d'un canard sauvage colvert. L'herbe doit enrober, renforcer, se fondre dans l'harmonie d'un plat ou en relever la tonalité. Dans le petit jardin du château comme en cuisine, elle ne reste jamais bêtement plantée là. ◇

Calme et bien-être au cœur de la Provence

Hôtels Prestige Provence est composé d'établissements classés 4 et 5 étoiles qui allient charme, gastronomie et bien-être. Situés dans les plus beaux villages de Provence, nos hôtels vous permettront de partir à la découverte des Alpilles, du Luberon et de la magnifique région d'Avignon.

Calm and well-being in the heart of Provence

Hotels Prestige Provence is a group composed of four and five star hotels that ally charms, gastronomy and well-being. Situated in the most beautiful villages of Provence, our hotels will allow you to discover the Alpilles, the Luberon and the magnificent region of Avignon.



Saint Rémy de Provence
Tél. +33 (0)4 90 92 04 40
www.vallondevalrugues.com



Avignon - Le Pontet
Tél. +33 (0)4 90 31 04 18
www.aubergedecassagne.com



Gordes - Le Luberon
Tél. +33 (0)4 90 72 00 51
www.hotellesbories.com



Saint Rémy de Provence
Tél. +33 (0)4 90 92 51 50
www.hoteldelimage.com

«Un chef a besoin de s'exprimer»

*Etre chef, c'est exercer plusieurs métiers en un, notamment hors de la cuisine !
Entretien avec Thierry Thiercelin, chef de la Villa Belrose*

Chef outside the kitchen

Being a chef means performing several roles, even outside the kitchen! Interview with Thierry Thiercelin, chef at La Villa Belrose

QUAND AVEZ-VOUS PRIS CONSCIENCE QUE LE MÉTIER DE CHEF SE FAISAIT AUSSI HORS DES CUISINES ?

« Je suis arrivé en 1998 à la Villa Belrose, à Gassin. J'étais auparavant à la Ferme de Mougins et c'est là que j'ai appris que la gestion, les relations avec le monde extérieur et la presse comptaient autant. Bien sûr, ce n'était pas une découverte mais c'est à la Ferme de Mougins que cet aspect du métier a vraiment pris de l'ampleur pour moi. »

WHEN DID YOU REALISE THAT THE PROFESSION OF CHEF EXTENDS OUTSIDE THE KITCHEN?

« I arrived at La Villa Belrose in Gassin in 1998. Before that I was at La Ferme de Mougins, and that was where I learned that management and relations with the outside world and the press were just as important. Of course this wasn't really a discovery, but it was at La Ferme de Mougins that this aspect of the job became much clearer to me. »

ÊTES-VOUS UN CHEF COMMUNIQUANT ?

« J'ai toujours été, facilement, communicant. Mais cela finit par prendre trop de place. Sortir en salle pour aller voir les clients peut prendre 15 minutes comme 1h30... J'ai la chance d'être dans un hôtel : j'essaie plutôt de rencontrer les clients le matin. Mais les premières années, il fallait être là, pousser la maison. Dès qu'il y avait un événement avec des élus, des institutionnels, j'y assistais ! C'est primordial d'avoir un capital relationnel. »

ARE YOU A CHEF WHO COMMUNICATES?

« I have always communicated easily. But it can end up taking up too much space. Going out into the dining room to see the customers can take 15 minutes, or an hour and a half... I'm lucky to be in a hotel, so I try to meet the customers in the morning. But in my first years, it was important to be there, pushing the restaurant. Whenever there was an event with politicians or representatives of institutions, I would be there! It's essential to have a stock of relationships. »

QUELLES AUTRES COMPÉTENCES SONT NÉCESSAIRES ?

« En plus des compétences techniques sur les normes et règles d'hygiène et de sécurité, il y a la gestion des produits, du ratio... Mais surtout celle des hommes. La cuisine reste un service où les personnes ne comptent pas leurs heures. Il faut donner aux équipes une contrepartie au niveau humain. Le chef de cuisine doit être une locomotive, un leader. »

WHAT OTHER SKILLS ARE NEEDED?

« As well as technical knowledge about standards and health and safety rules, there is product management, controlling margins... But above all managing people. The kitchen is still a service where people don't count the hours. You have to give the teams something in exchange on a human level. The chef has to be a locomotive, a leader. »

• • •





VOUS ORGANISEZ, DEPUIS 2001, DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES. EST-CE UN BESOIN D'ÉLARGIR VOTRE MÉTIER ?

« Pour moi oui. J'étoufferai, uniquement en cuisine. Au point où j'en suis de ma carrière, je ressens moins le besoin charnel de toucher la cuisine. Ma passion reste toujours aussi intense. Mais le métier change : on est cuisinier d'une autre façon. Je n'ai pas besoin, par exemple, de faire la mise en place dès 9 heures du matin, mais j'ai aujourd'hui de meilleures techniques, de meilleures idées. Et lorsque je les montre à mes gars, j'ai intérêt à être plus performant qu'eux, sinon je ne suis plus crédible. Ça, aussi, ça nous tient. »

YOU HAVE BEEN ORGANISING PROFESSIONAL TRAINING COURSES SINCE 2001. DO YOU FEEL THE NEED TO WIDEN YOUR WORK?

« I do, yes. I would suffocate if I was in the kitchen all the time. At this point in my career, I don't feel the physical need to cook so much. My passion is still just as intense. But the job changes: I am a cook in a different way. I don't need to set up at nine in the morning, for example; today I have better techniques, better ideas. And when I show them to my guys, I need to perform better than them, or I lose credibility. That keeps us going too. »

FINALEMENT, CHAQUE CHEF TAILLE SON POSTE À LA MESURE DE CE QU'IL VEUT FAIRE ?

« Je le pense, oui. Je crois qu'un chef a besoin de s'exprimer au-delà de sa cuisine. Parfois, en ouvrant, par exemple, un deuxième ou un troisième restaurant. Il ne faut pas croire qu'il s'agit là d'une surenchère financière. »

FINALLY, DOES EACH CHEF SHAPE HIS ROLE ACCORDING TO WHAT HE WANTS TO DO?

« I think so, yes. I think a chef needs to express himself beyond his kitchen. Sometimes by opening a second or third restaurant, for example. This isn't just a way of upping the stakes financially. »

QUAND MÊME UN PEU ?

« Non, elle n'est pas là l'histoire. Il y a un besoin d'exister à travers cela. Bien sûr, il y a la question du gain d'argent, mais pas autant qu'on peut l'imaginer... »

MAYBE A LITTLE?

« No, that's not what it's about. There is a need to exist through each new initiative. Of course increasing your income is an issue, but not as much as you might think... »



QUEL CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À DES JEUNES QUI DÉBUTENT ?

« Apprenez à parler. Après la cuisine, le plus gros outil dont vous aurez besoin, c'est le dialogue. Apprenez à communiquer, à échanger. »

WHAT ADVICE WOULD YOU GIVE TO YOUNG PEOPLE STARTING OUT?

«Learn to speak. After cooking, the most important tool you need is dialogue. Learn to communicate and discuss.»





CARNET D'ADRESSES

DES GOÛTS ET DES HOMMES

Arnaud Donckele LA VAGUE D'OR

Résidence de la Pinède
Plage de la Bouillabaisse
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 55 91 00

www.residencepinede.fr

📍 GPS 43°16'12.234»N - 6°38'22.48»E

Vincent Maillard LE RIVEA

Au Byblos
20 avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 56 68 00

www.byblos.com

📍 GPS 43°16'12.727»N - 6°38'41.104»E

Benoît Witz L'HOTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

10 Place Général de Gaulle
83170 La Celle
☎ 04 98 05 14 14

www.abbaye-celle.com

📍 GPS 47°12'17.997»N - 3°13'8.981»E

ESCAPADES GOURMANDES

CHEZ FLORENCE

Confiserie des Gambades
5 rue Saint-Jacques
83680 La Garde-Freinet
☎ 04 94 43 62 79

fermedesgambades.surinternet.com

LA MAISON DES CONFITURES

Route du Bourrian
83580 Gassin
☎ 04 94 43 41 58

www.maisondesconfitures.com

MARCEL ET CAVAZZA

21 rue Georges Clémenceau
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 97 83 53

SÉNÉQUIER

Quai Jean Jaurès
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 97 20 20

www.senequier.com

LA TARTE TROPÉZIENNE

Place des Lices
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 97 04 69

www.tarte-tropezienne.com

GENS D'ICI

JACQUES CADEL

La Pesquière
1 rue des Remparts
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 97 05 92

pesquiere.mazagran.free.fr

MAISON HUGOU-DUMAS

Le Moulin
83170 Rougiers
☎ 04 94 37 32 32

www.hugoudumas.fr

UN JOUR À PEYRASSOL

17 avenue du Général Leclerc
83990 Saint-Tropez
☎ 04 94 97 02 55

www.unjourapeyrassol.com

GRAND ANGLE ROSÉS

CIVP - MAISON DES VINS

RN 7 - 83460 Les Arcs sur Argens
☎ 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com

www.centredurose.fr



B BORGHERO

PHOTOGRAPHIE



REPORTAGE

Eric Canino

LES VOILES

La Réserve de Ramatuelle

Chemin de la Quessine

83350 Ramatuelle

☎ 04 94 44 94 44

www.lareserve.ch

📍 GPS 43°12'54.144"N - 6°36'45.835"E

BEAU ET BON

CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

Route de Tahiti

83990 Saint-Tropez

☎ 04 94 56 76 00

www.messardiere.com

📍 GPS 43°15'12"N - 06°39'28"E

ENTRETIEN

Thierry Thiercelin

VILLA BELROSE

Boulevard des Crêtes

83580 Gassin


☎ 04 94 55 97 97

www.villa-belrose.com

📍 GPS 43°15'36.853»N - 6°36'36.565»E

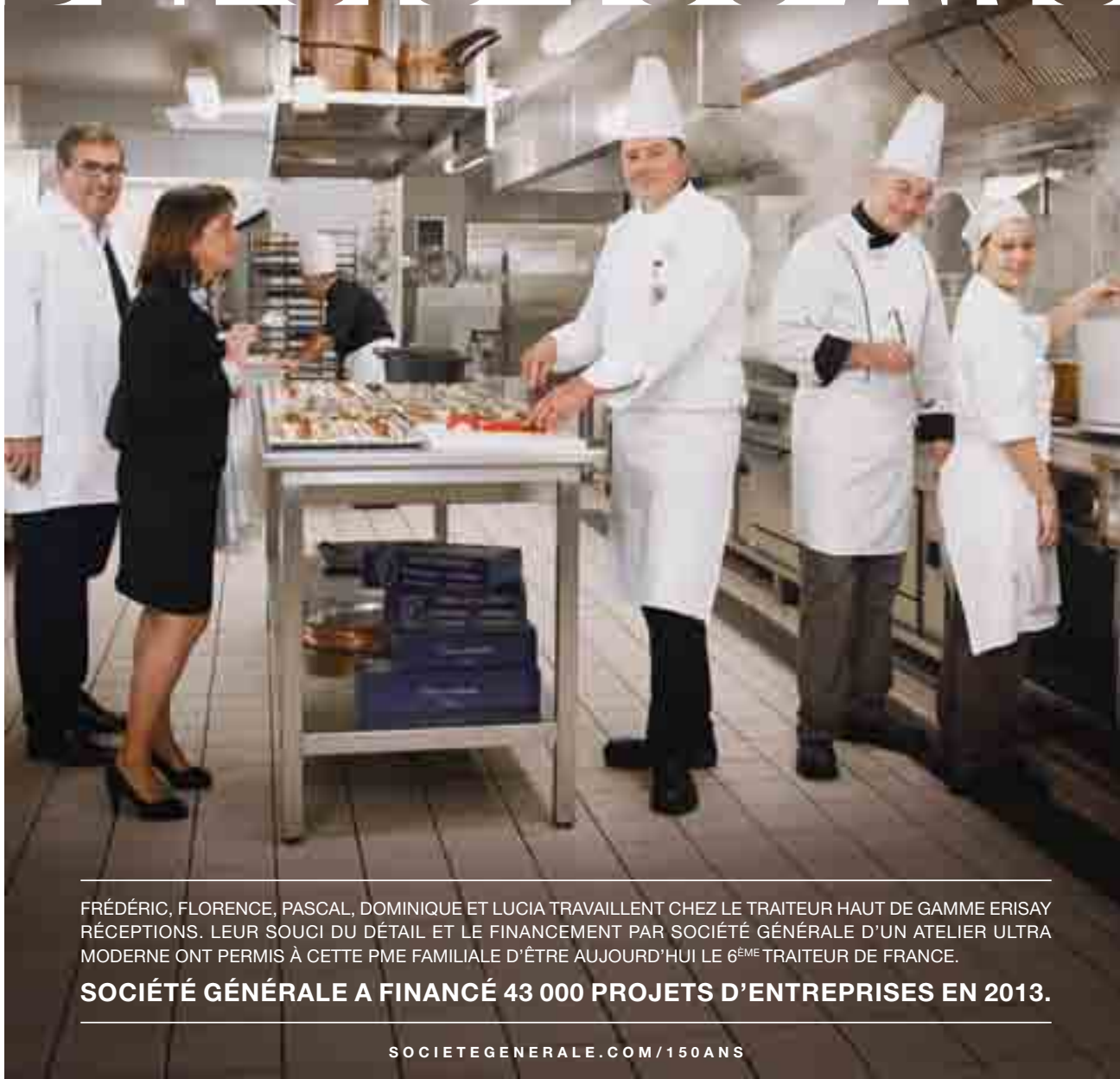
Tel:06-20-71-11-15

www.borgherophotographie.com

 borgherophotographie

5 Avenue Edouard Le bellegou Toulon

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE AUX CÔTÉS DES ENTREPRENEURS DEPUIS 150 ANS



FRÉDÉRIC, FLORENCE, PASCAL, DOMINIQUE ET LUCIA TRAVAILLENT CHEZ LE TRAITEUR HAUT DE GAMME ERISAY RÉCEPTIONS. LEUR SOUCI DU DÉTAIL ET LE FINANCEMENT PAR SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'UN ATELIER ULTRA MODERNE ONT PERMIS À CETTE PME FAMILIALE D'ÊTRE AUJOURD'HUI LE 6^{ÈME} TRAITEUR DE FRANCE.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE A FINANCÉ 43 000 PROJETS D'ENTREPRISES EN 2013.

SOCIETEGENERALE.COM/150ANS

DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT D'ÉQUIPE  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

