

Saison 2015 - magazine gratuit - 2015 season-free magazine

GOUR METS METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

SAINT-TROPEZ SOUS LES ÉTOILES

AMBIANCES, SAVEURS ET CHEFS

SAINT-TROPEZ UNDER THE STARS
Moods, foods and chefs

TARTE TROPÉZIENNE

Le mythe éternel

TARTE TROPÉZIENNE
The timeless legend

NUITS DE VENDANGE

en Provence

NIGHT HARVESTS
in Provence



UN JOUR À
PEYRASSOL

RESTAURANT - BAR À VINS - ÉPICERIE



OUVERT
TOUS LES JOURS

VIVEZ L'EXPÉRIENCE

Vente à emporter (Vin du domaine et produits de l'épicerie) - Lunch tous les midis - Epicerie fine



RESTAURANT

UN JOUR À PEYRASSOL ST TROPEZ

17 avenue du Général Leclerc - 83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 97 02 55

HYSTERIA

—SAINT-TROPEZ—

EPICERIE FINE



RESTAURANT



TRATTORIA

CAFE CHIC 1989

Vino, amore e pizza

Ces trois mots pourraient résumer l'état d'esprit d'Hysteria. Ouverts de 8h à 3h du matin, ici nous avons toujours eu la volonté de travailler avec des **produits simples et frais**. Un menu où tout est préparé sur place, où l'on y trouve des planches de **charcuterie** et de **fromages italiens**, une variété de **légumes** de saisons et de mozzarella, des **viandes cuites «alla plancha»** mais également des **poissons** de ligne sélectionnés chaque jour. Les pizzas sont précieusement cuites au feu de bois dans un

four typique napolitain et les **pâtes** sont préparées comme «la mamma», notre culture depuis 1989.

L'Hysteria vous offre également le **service «Trattoria»** où vous retrouverez tous nos meilleurs produits, que vous pourrez choisir au grammage pour emporter. Pour les plus festifs, notez qu'à partir de 22h le restaurant devient le lieu incontournable des before de Saint-Tropez, avec un **DJ chaque soir** mais également un **show bar** et une **équipe plus fun** que jamais.

These three words could summarize our state of mind. Open from 8am to 3am, here we have always had the desire to work with simple and fresh products. A menu where everything is prepared on site, where you can find deli boards and Italian cheeses, a variety of vegetables and mozzarella seasons, terracotta meat «alla plancha» but also line fish selected daily. The pizzas are carefully cooked over a wood fire in a typical Neapolitan oven, pastas are prepared as «mamma», our culture since 1989. L'Hysteria also offers the «Trattoria» service where you will find all of our best products you can select the weight to carry. For more festive, it should be noted that from 22h the restaurant becomes the ideal place for Tropéziens before, with a DJ every night but also a show bar and more fun than ever team.



où nous
TROUVER ?

HYSTERIA CAFÉ CHIC

1 Quai de l'Épi - 83990 Saint-Tropez

Tél.: 04 94 96 27 68

www.hysteriacafechic.com



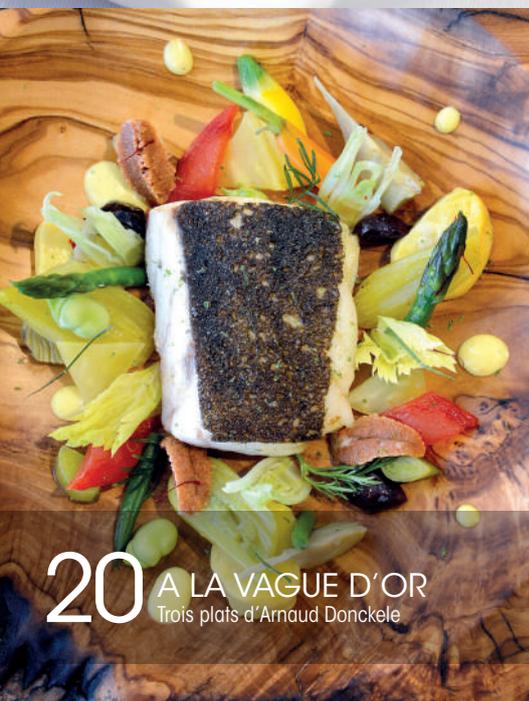
26 MINUIT AU RIVEA
de Vincent Maillard



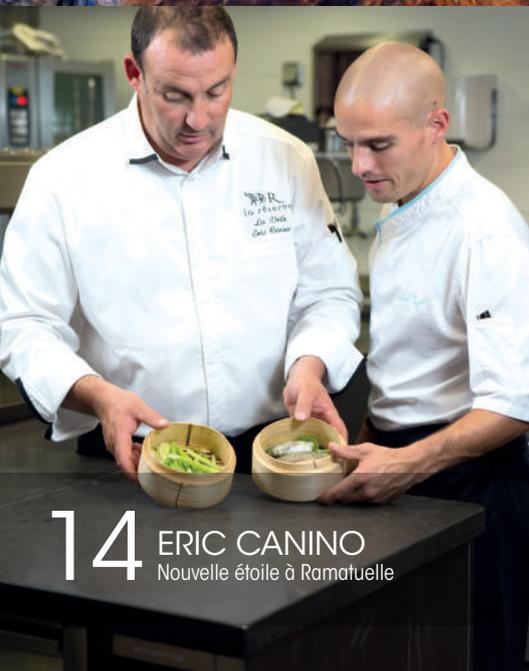
34 RETOUR A MARSEILLE
avec Michel Portos



46 LES DESSERTS
de Sarah Tatouille



20 A LA VAGUE D'OR
Trois plats d'Arnaud Donckele



14 ERIC CANINO
Nouvelle étoile à Ramatuelle

Sommaire

SAVEURS

- 07 L'EDITO
- 08 DE SAISON
Dans la bibliothèque des chefs

SAINT-TROPEZ SOUS LES ÉTOILES

- 14 ERIC CANINO
La nouvelle étoile de la Réserve Ramatuelle
- 20 ARNAUD DONCKELE
& THIERRY DI TULLIO
Sur la carte de la Vague d'Or
- 26 VINCENT MAILLARD
Minuit au Rivea
- 34 MICHEL PORTOS
Marseille, mon amour !

DOUCEURS

- 46 LES DESSERTS
de Sarah Tatouille
- 56 TARTE TROPÉZIENNE
Le mythe éternel

VINS

- 60 DÉGUSTATION
Fromages et vins : la guerre ou l'amour ?
- 68 NUITS DE VENDANGE
En Provence

DÉCOUVERTES

- 74 L'ESPRIT VILLAGE
au Grain de Sel
- 78 LA CUISINE À L'OLIVE
de Thierry Barot

PRATIQUE

- 82 CARNET D'ADRESSES



56 TARTE TROPÉZIENNE
Le mythe éternel

GOURMETS METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

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

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
Responsable artistique : Sarah Borderie
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

© - Une : Photo-montage Comevents. **Eric Canino :** Jean-Marc Borghero. **Arnaud Donckele :** Franck Follet, Jean-Marc Borghero. **Vincent Maillard :** Pierre Monetta / groupe Floirat, Jean-Marc Borghero. **Michel Portos :** Hervé Lefebvre - Twin, Jean-Marc Borghero. Vins (dégustation & vendanges de nuit) : Jean-Marc Borghero. **Pâtisserie :** Sarah Quaranta / sarahatatouille.canalblog.com. Tarte Tropicienne : La Tarte Tropicienne, Carrie Solomon pour « La Tarte Tropicienne », éd. de la Martinière. **Découvertes :** Audrey Marret (Le Grain de sel et la Grange des Agapes).



GOURMETS DE FRANCE

— AVEC —

LES CHEFS



GOURMETS DE FRANCE

L'ÉDITO

C'est devenu une tradition. A chaque numéro, Gourmets de France donne rendez-vous aux chefs de la région de Saint-Tropez pour réaliser, avec eux, un nouveau numéro annuel. Pour cette saison 2015 qui commence, Gourmets de France a choisi de rassembler les chefs étoilés ou travaillant sous la direction de chefs étoilés. Ces fameuses étoiles constituent le système de notation du Guide Michelin, une référence (quasiment historique !) pour les tables françaises. Il y a, bien sûr, le duo **Arnaud Donckele et Thierry Di Tullio**, directeur de salle, à la Vague d'Or (la Résidence de la Pinède) : trois étoiles Michelin ! La distinction suprême pour un restaurant : la France ne compte que vingt-six établissements triplement étoilés. Il y a également **Eric Canino**, à la Voile (la Réserve Ramatuelle), qui décroche cette année une première étoile... Evidemment, les distinctions du Guide Michelin ne sont pas un critère absolu. Certains chefs s'en détournent, comme **Michel Portos**, qui a laissé ses deux étoiles derrière lui à Bordeaux, pour venir ouvrir une brasserie à Marseille. D'autres chefs savent le carcan qu'elles représentent, comme Vincent Maillard qui travaille pour **Alain Ducasse** au

Rivea (le Byblos).

Dans ce numéro 2015, Gourmets de France suit le fil de ces étoiles. Tout en sachant que Saint-Tropez recèle bien d'autres trésors. Nous les gardons pour un prochain numéro !

Gourmets de France and the Michelin-starred chefs

It's become a tradition. In each issue, Gourmets de France invites chefs from the Saint-Tropez region to join forces and create a new annual issue. For the coming 2015 season, Gourmets de France has chosen to feature Michelin-starred chefs and chefs working for Michelin-starred chefs. These famous stars are the grading system used by the Guide Michelin, a (practically historic!) guide to French dining. Of course, this includes the duo of Arnaud Donckele and Thierry Di Tullio, restaurant manager, at the Vague d'Or (Résidence de la Pinède) with three Michelin stars! This is the ultimate accolade for a restaurant, and France only has twenty-six three-star establishments. We also have Eric Canino from La Voile (La Réserve Ramatuelle), who was awarded his first star this year. Obviously, Michelin stars are not an absolute necessity. Some chefs turn their back on them, like Michel Portos, who left his two stars behind in Bordeaux to come and open a brasserie in Marseille. Other chefs understand the restrictions that come with them, like Vincent Maillard, who works for Alain Ducasse at Rivea (Byblos).

In the 2015 issue, Gourmets de France follows the stars to see where they lead... secure in the knowledge that Saint-Tropez holds plenty of other treasures. But we'll save them for another issue!

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

CHEFS

DES

Inside a chef's library



SOUPER MORTEL AUX ÉTUVES

de Michèle Barrière
Le Livre de Poche



MÉMOIRES DE CHEFS

Sous la dir. de Nicolas Chatenier
Ed. Textuel



LA NATURE DANS L'ASSIETTE

Georges Blanc
Ed. Robert Laffont



Le choix d'Arnaud Donckele. Historienne, Michèle Barrière mêle intrigues et vraies recettes du Moyen Âge dans ses romans noirs. « On faisait déjà à l'époque des huîtres coriandre, gingembre et citron confit. Des associations assez dingues : aujourd'hui on dirait que c'est osé, moderne ! »

By Michèle Barrière
Le Livre de Poche

Chosen by Arnaud Donckele. Historian Michèle Barrière combines intrigue with real recipes from the Middle Ages in her noir fiction. « Even back then they were making oysters with coriander, ginger and preserved lemon. Crazy combinations that nowadays would be called bold and contemporary! »

Le choix de Vincent Maillard. « L'auteur est allé voir tous les chefs emblématiques des années 60 : Troisgros, Bocuse, Vergé, Lenôtre... Il les a interviewés, eux ou leur femme, leurs enfants, leur second. C'est passionnant, plein d'anecdotes et de photos. »

Edited by Nicolas Chatenier
Éditions Textuel

Chosen by Vincent Maillard. « The author went to see all the iconic chefs of the 1960s: Troisgros, Bocuse, Vergé, Lenôtre, etc. He interviewed them or their wives, children or second-in-command. It's fascinating, and full of anecdotes and photos. »

Le choix de Michel Portos. « Parce qu'il y a eu un avant et un après. Un peu comme la "Guerre des étoiles" au cinéma. Le livre a vieilli mais, depuis, tout n'est que copie de Georges Blanc. C'est lui qui a fait que les livres de cuisine sont ce qu'ils sont aujourd'hui. »

Georges Blanc
Éditions Robert Laffont

Chosen by Michel Portos. « Because there is a before and an after. A bit like the «Star Wars» films. This book has aged, but since Georges Blanc, everything else has been an imitation. He made recipe books what they are today. »



LES ROMANS ET RÉFÉRENCES QUI ONT NOURRI LES CHEFS, LIVRES DE CHEVET OU DE CUISINE

Featuring both bedside and kitchen reading, here are some of the novels and reference books that are feeding our chefs

LES PETITS SECRETS DE MA GRANDE CUISINE

De Raymond Oliver
Ed. de Vecchi



CUISINEZ CHOCOLAT !

de Thierry Barot
éd. de l'If



CUISINEZ OLIVE !

De Thierry Barot et Christian Forais
Ed. Verlhac



Le choix d'Eric Canino. « Mon père était menuisier et un de ses clients, qui savait que je rentrais à l'école hôtelière, lui a fait cadeau d'un livre de Raymond Oliver. Je l'ai encore en cuisine. On pense avoir tout inventé, mais la vérité est dans ces vieux livres, tout simplement. »

By Raymond Oliver
Éditions de Vecchi

Chosen by Eric Canino. «My father was a carpenter and one of his customers, who knew I was going to cookery school, gave him a book by Raymond Oliver as a gift. I still have it in the kitchen. We think we invented everything but the truth is actually in these old books.»

Le choix de Gourmets de France. Dans ce livre édité en 2006, Thierry Barot, ancien chef de l'Hôtel Normandy, à Paris, associe chocolat et poissons, viandes, légumes ou herbes fraîches. Des idées et des conseils 100 % cacao.

By Thierry Barot
Éditions de l'If

Chosen by Gourmets de France. In this book published in 2006, Thierry Barot – former chef at the Hôtel Normandy in Paris – combines chocolate with fish, meat, vegetables and fresh herbs. Ideas and advice with a 100% cocoa flavour!

Le choix de Gourmets de France. Après son livre consacré à la cuisine au chocolat, Thierry Barot, installé à la Grange des Agapes, à Cogolin, s'attaque à l'huile d'olive. Plus de 150 recettes : entrées, desserts et sorbets compris.

By Thierry Barot and Christian Forais
Verlhac Éditions

Chosen by Gourmets de France. Following on from his book about cooking with chocolate, Thierry Barot – who runs La Grange des Agapes in Cogolin – turns his hand to olive oil. It contains over 150 recipes, including starters, desserts and sorbets.



SAINT- TROPEZ SOUS LES ETOILES

*SAINT-TROPEZ
UNDER THE STARS*

Eric Canino

*La nouvelle étoile de la Réserve Ramatuelle
The new star of La Réserve Ramatuelle*

Arnaud Donckele & Thierry Di Tullio

*Sur la carte de la Vague d'Or
On the menu at La Vague d'Or*

Vincent Maillard

*Minuit au Rivea
Midnight at the Rivea*

Michel Porto

*Marseille, mon amour !
Marseille, my love!*



LES CHEFS

CRÉENT L'AMBIANCE !



LES CHEFS CRÉENT L'AMBIANCE !

Chefs creating an atmosphere!

«Inoubliable»

« L'idée est de passer un bon moment, une bonne soirée. Et c'est notre travail de faire en sorte que les clients soient détendus, dans un endroit cosy, et repartent avec un bon souvenir. On vend à manger, des lits, mais on vend aussi des moments de vie qui doivent rester gravés. »

«Unforgettable»

«The whole idea is to have a good time - an enjoyable evening. And it's our job to make sure that our customers can relax in an intimate atmosphere and leave with happy memories. We sell food and accommodation, but we also sell an experience that should linger in the soul.»

Vincent Maillard

Le Rivea @ Byblos

«Décontracté»

« Le propriétaire a voulu faire une maison exceptionnelle, dans un cadre exceptionnel. C'est pour cela que l'on a créé cette ambiance de plusieurs restaurations. On veut que les gens soient bien, même au petit-déjeuner, face à la mer. C'est du luxe décontracté. »

«Relaxed»

«The owner wanted to create an exceptional establishment in an exceptional setting. That's why we offer this atmosphere whatever the time of day. We want people to feel good even at breakfast, overlooking the sea. It's relaxed luxury at its best.»

Eric canino

Les Voiles, à la Réserve Ramatuelle

«Le caractère»

« La véritable ambiance, c'est celle que le chef transmet à ses troupes ; elle est là l'histoire. Ou on est un chef psychorigide avec une équipe psychorigide : globalement, le client s'emmerde. Ou alors on essaie de trouver le compromis, pour faire en sorte qu'il y ait une ambiance sereine. »

«Personality»

«The real atmosphere is the one that the chef relays to his troops. That's the key. You could be a perfectionist chef with an equally perfectionist team. This would more than likely get on customers' nerves. So you try to strike a balance, to create a relaxed atmosphere.»

Michel Portos

Le Malthazar, Marseille

«L'attention»

« Après, il y a des codes liés aux arts de la table : les couverts d'un côté, le service d'un côté également... Mais ces codes-là, je pense qu'on s'en fout. Est-ce que ça n'est pas plus important que la jeune fille au service ou le maître d'hôtel soient souriants, attentionnés, discrets ? »

«Attentive»

«I know there are certain conventions surrounding the art of dining, for example cutlery etiquette, service procedures, and so on. But I don't think people really care about these conventions. Is it not more important that the young waitress or the maître d' is smiling, attentive and discreet?»

Arnaud Donckele

La Vague d'Or, à la Résidence de la Pinède

ÉRIC CANINO

Une nouvelle étoile en cuisine

A new star in the kitchen

La Voile, le restaurant de la Réserve Ramatuelle, a obtenu une étoile Michelin cette année. Une reconnaissance méritée pour la cuisine d'Eric Canino

La Voile, the restaurant at La Réserve Ramatuelle, was awarded a Michelin star this year. It's a well-deserved accolade for Eric Canino's cooking.

« Eric Canino, écrit le Guide Michelin, est un orfèvre ». Le compliment accompagne l'étoile, la première, décernée cette année par le célèbre guide rouge au chef du restaurant de la Réserve Ramatuelle. A une demi-heure de Saint-Tropez, le palace, paradis discret dans les hauteurs des collines provençales, offre une vue à couper le souffle sur la Méditerranée. Le domaine est un des établissements de l'homme d'affaires lyonnais Michel Reybier, ex-patron du groupe Aoste : il cache douze villas dans ses jardins et brille par une luxueuse absence d'ostentation. Les lignes épurées de l'architecte Jean-Michel Wilmotte sont lumineuses, les perspectives ouvertes sur le ciel et la mer, l'ensemble se dérobe derrière un imposant portail gardé. Le restaurant la Voile est pourtant ouvert au

public. Et avec ce macaron Michelin, le talent d'Eric Canino, à la tête des cuisines depuis six ans, obtient enfin une reconnaissance méritée.

La table s'est longtemps battue contre l'étiquette pleine de préjugés de cuisine légère. C'était mal connaître l'héritage d'Eric Canino, passé chez Guy Martin (le Grand Vêfour, deux macarons Michelin à Paris), et surtout au Mas de la Crémailère, un des restaurants de la Chaîne Thermale du Soleil, à Gréoux-les-Bains (Alpes-de-Haute-Provence), le groupe de Michel Guérard. Le grand Michel Guérard, légende vivante de la gastronomie française et créateur de la cuisine santé. Une cuisine non pas de régime mais plus intelligence dans la recherche des saveurs.

Comme une maison privée

Eric Canino a ainsi fait sienne la philosophie naturaliste du maître, et gardé l'amour du travail des légumes, des aromates du jardin, des fraîcheurs subtiles, utilisés comme condiment ou accompagnement : sorbet aux herbes, parfum de tomate, émulsion d'agrumes ou niçoise acidulée. Surtout, le chef a su donner vie à plusieurs « ambiances de restauration » : la Réserve Ramatuelle a beau être un palace à la clientèle internationale, on n'y mangera ni foie gras, ni club sandwich. « [Michel Reybier] a voulu faire une maison exceptionnelle dans un cadre exceptionnel, reprend Eric Canino. Même quand nos clients prennent le petit-déjeuner,





Un travail de précision et de légèreté : le thon rouge frotté aux épices avec sa niçoise acidulée ou le calamar cuit au parfum de tomate sont servis à tout moment.



En cuisine, dit le chef, « on travaille en silence. Ou alors avec une musique très basse. Lors des services, il n'y a que moi qui dois parler. »



on veut que ce soit exceptionnel. » Autour de la piscine, en terrasse ou sur le toit panoramique, le service est assuré à toute heure. Eric Canino, qui s'était « éclaté » à figoler des banquets avant de rejoindre Guy Martin à Paris réalise désormais leur version mini : mignardises salées, tapas et assiettes à partager, servis à tout moment de la journée. Thon rouge frotté aux épices ou croque-truffe à manger du bout des doigts en regardant la mer. « C'est du luxe décontracté ». Dès la nouvelle de sa distinction tombée, le chef a reçu des dizaines de lettres : d'Alain Ducasse, d'Anne-Sophie Pic... Gérald Passédat, son autre père spirituel (le Petit Nice, trois macarons Michelin), l'a appelé pour le féliciter. Voilà Eric Canino officiellement adoué par les grands. Enfin. Cette première étoile tant attendue « est une belle récompense pour toute l'équipe, dit-il. Mais on garde la fête froide. » Pour viser déjà la seconde.

Eric Canino, » explains the Guide Michelin, «Is a master of his craft.» The compliment is the perfect accompaniment to this first star, awarded this year to the chef at La Réserve Ramatuelle's restaurant by the famous red guide. Half an hour away from Saint-Tropez, this

...

Eric Canino a gardé l'amour du travail des légumes, des aromates du jardin, des fraîcheurs subtiles, utilisés comme condiment ou accompagnement.



discreet luxury hotel high in the Provençal hills offers a breathtaking view of the Mediterranean. The estate is one of the establishments owned by Michel Reybier, a businessman from Lyon and former head of the Aoste Group. There are a dozen villas hidden around the gardens and it is refreshing in its lack of ostentation. The clean lines of the architect Jean-Michel Wilmotte are dazzling in their simplicity and offer spectacular open views of the sky and the sea, all tucked away behind an imposing security gate. La Voile restaurant, however, is open to the public. And the Michelin star means that the talented Eric Canino, head of the kitchen for the last six years, is finally getting the recognition he deserves.

The restaurant has long fought against the prejudiced view of light cuisine. Which is misjudged, when you look at the legacy of Eric Canino, or at Guy Martin (Le Grand Véfour in Paris with two Michelin stars), or at the Mas de la Crémalière in particular, one of the restaurants in the Thermale du Soleil chain in Gréoux-les-Bains (Alpes-de-Haute-Provence), Michel Guérard's group. Yes, the great Michel Guérard – living legend of French gastronomy and the inventor of healthy cuisine. And we are not talking diet food here, but a more intelligent search for flavours.

Like a private home

Eric Canino has made his teacher's natural philosophy his own, and retained a love of working with vegetables, herbs from the garden and fresh, subtle flavours to season or accompany dishes, e.g. herb sorbet, fragrant tomato sauce, citrus emulsion and tangy niçoise. Above all, the chef has been able to create a number of different «dining atmospheres». Although La Réserve Ramatuelle may be a luxury hotel with an international clientèle, you won't find foie gras or club sandwiches served there. «[Michel Reybier] wanted to create an exceptional establishment in an exceptional setting,» explains Eric Canino. «Even when our customers are having breakfast, we want it to be exceptional.» Around the pool, on the terrace or on the panoramic roof terrace, service is guaranteed, whatever the time of day. Eric Canino, who «had a blast» creating masterful banquets before joining Guy Martin in Paris, is now producing a mini-version with his savoury bites, tapas and sharing platters, served at any time of the day. You can enjoy bluefin tuna rubbed in spices or fine finger food like a croque-truffle while gazing out to sea. «It's relaxed luxury at its best.»

As soon as the award was made public, the chef received dozens of letters from the likes of Alain Ducasse and Anne-Sophie Pic. Gérald Passédat, his other spiritual father (Le Petit Nice: 3 Michelin stars) called to congratulate him. Eric Canino has been officially endorsed by the big names. At last. This much-anticipated first star «is a great reward for the whole team,» he says. «But we need to keep a cool head.» So they can set their sights on the second.



Eric Canino has made his teacher's natural philosophy his own, and retained a love of working with vegetables, herbs from the garden and fresh, subtle flavours to season or accompany dishes.



la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

RAMATUELLE



un palace hors du commun



MICHEL REYBIER HOSPITALITY



LA RÉSERVE RAMATUELLE HOTEL, SPA AND VILLAS · Chemin de la Quessine · 83350 Ramatuelle · T 04 94 44 94 44 · www.lareserve-ramatuelle.com

ARNAUD DONCKELE & THIERRY DI TULLIO

Sur la carte de la Vague d'Or

On the menu at La Vague d'Or

Trois plats emblématiques du restaurant triplement étoilé de Saint-Tropez : des univers à savourer

Three iconic dishes from this thrice-starred Saint-Tropez restaurant to tantalise the taste buds

« La cuisine d'Arnaud mérite qu'on la disserte un minimum. » En lisant la carte de la Vague d'Or, on ne peut que se ranger à l'avis de Thierry Di Tullio. Comment saisir l'extrême sensibilité d'Arnaud Donckele à travers l'écriture de ses plats ? Mieux vaut les entendre racontés, pour comprendre leur univers. Le restaurant aux trois étoiles Michelin de la Résidence de la Pinède fonctionne autour d'un duo parfaitement rôdé : en cuisine, Arnaud Donckele, tout en

émotions ; en salle, Thierry Di Tullio, son habile interprète. Le chef et le directeur de salle racontent ici l'histoire de trois plats emblématiques de la carte de la Vague d'Or, de leur création en cuisine à leur présentation en salle.

A LA CARTE :

Ma borgne, « une recette ancienne réactualisée », incluse dans la bouille.

Pain à la peau d'orange toasté, tomme de vache de Taradeau et aromates de cuisson, crustacés et bécasse des mers.

CÔTÉ CUISINE : *Arnaud Donckele*

« C'est la soupe d'œufs et de poissons, avec des petits rougets, que l'on faisait à l'époque. J'ai voulu reprendre un classique, avec toute la simplicité de la soupe. Et j'ai voulu que cette soupe soit un acte d'émotion. Qu'elle soit vraiment exceptionnelle. Elle est donc faite à l'ancienne, passée à



la moulinette, élaborée avec des infusions de fenouil, de la badiane, de l'absinthe. J'y remplace l'œuf de poule par des œufs de caille, plus petits et plus agréables à manger. C'est ainsi que j'ai pensé ce plat, en allant sur le marché du classicisme tout en le rendant contemporain, élégant à manger, fin et délicat. »

EN SALLE : *Thierry Di Tullio*

« La borgne est une soupe tellement classique que nos clients, spontanément, ne la choisissent pas. C'est un plat qui nécessite une histoire. Il faut replonger dans le passé, dans le temps. J'explique alors que la borgne est un plat de mon enfance. Et je raconte "ma borgne". Je demande aux gens s'ils savent ce qu'est une bouillabaisse. S'ils ont déjà vécu ce plat. Parce que pour apprécier une bouillabaisse, il faut l'avoir vécu de l'intérieur. On y pense avant l'été, pour un jour déterminé. On invite le voisin, on dit à la famille de venir. La veille, on est allé chercher le poisson. Le jour même, quand tout le monde est arrivé, on met les grosses casseroles sur le feu. La bouillabaisse, c'est ça : on part de rien, on construit quelque chose ensemble. Le lendemain, ça se passe en petit comité. Avec ma grand-mère, on savait que Papa et les autres allaient rentrer des champs vers midi. On faisait alors la borgne. Ma grand-mère passait à la moulinette les poissons qui restaient de la veille. On allait chercher des petits légumes, des pommes de terre. On récupérait du pain rassi pour en faire des croûtons. Et puis, à la campagne, on avait tous un poulailler. On allait chercher un œuf par personne. Et quand chacun arrivait, chacun prenait son œuf et le cassait dans l'assiette. La borgne, c'est ça. Arnaud l'a réactualisé, mais il a gardé l'essence même de ce plat. »

A LA CARTE :

La pâte Zitone, « une pensée affective à un cuisinier qui m'a tant apporté » Accompagnée d'un suprême soyeux de volaille jaune

CÔTÉ CUISINE : *Arnaud Donckele*

« La Zitone est un hommage à Jean-Louis Nomicos [chef du restaurant Lasserre, à Paris, où Arnaud Donckele travailla de 2001 à 2004, NDLR], avec cette volaille cuite en vessie, un classique français. La volaille est cuite dans une vessie de porc : c'est en fait la cuisson sous vide de l'époque ! Et dans le ballon en immersion : un jus de truffe et consommé de basilic. La volaille est découpée devant le client et posée dans l'assiette avec la fameuse Zitone, les pâtes au foie gras et à la truffe, avec artichaut, basilic, tomates et parmesan. On ne sert que le meilleur de la volaille, avec un deuxième service pour les caillettes des cuisses. »

EN SALLE : *Thierry Di Tullio*

« Je dis aux gens que c'est à un plat de filiation qu'ils vont goûter. Le suprême de volaille en vessie n'est venu que par la Zitone de Jean-Louis Nomicos. C'est un plat de filiation qu'Arnaud a reçu en héritage. La Zitone a été modifiée : on ne peut pas la proposer ici de la même manière qu'à Paris. On est plutôt sur l'artichaut et le basilic, pour avoir quelque chose de très rafraîchissant. Là où il y a une difficulté, c'est que vous pouvez aimer la volaille, mais vous pouvez ne pas aimer le mode de préparation. Certaines personnes aiment la volaille rôtie. Cuite sous vide, la volaille a un côté très soyeux en bouche, une autre texture. »

A LA CARTE :

La liche grillée à l'âtre façon « Victor Petit ». Flanquée de riquette, anchois fumés, tomate plein champ et avocat corse, un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage

CÔTÉ CUISINE : *Arnaud Donckele*

« On reçoit vers 10 ou 11 heures des tomates cultivées en plein champ, et on les met à mi-confire, pour leur donner de la concentration, comme si on avait cueilli ces tomates en plein cagnard. L'idée est de reprendre ce plat qui est, à la base, fait avec des moruettes, des tomates, des pommes de terre et de la riquette, comme une grande salade qu'adorait faire Victor Petit. La liche est un poisson rare que peu de monde connaît, et qui se cuit comme un thon. Il y a après un fabuleux velours de bonite qui fait tout l'assemblage du plat. »

EN SALLE : *Thierry Di Tullio*

« Victor Petit était un journaliste d'avant-guerre [au « Petit Var », à Toulon, NDLR]. Son plat est maintenant un classique, où on associait moruettes, pommes de terre, tomates, fenouil, céleri. Arnaud a remplacé la moruette par de la liche, à peine grillée, agrémentée de diverses tomates. Des tomates cœur de bœuf, des tomates ananas, des tomates vertes... On a un paysan, à Cogolin, qui ne travaille que pour nous. Le velours de bonite qui reprend l'ensemble de la préparation est relevé de vinaigre de myrte. Et les feuilles de riquette et de fenouillette ne font qu'accentuer cet effet minéral. C'est une entrée très rafraîchissante, pour les journées chaudes, et une entrée qui peut vous propulser ensuite sur n'importe quel type de plat : un plat de la mer ou de la terre. C'est une ouverture totale. »





Arnaud's cooking merits an essay at the very least.» Reading La Vague d'Or's menu, you can't help but agree with Thierry Di Tullio. How can the written word capture the great sensitivity of Arnaud Donckele's dishes? Better to hear about them to fully understand them. The three-Michelin-starred restaurant at the Résidence de la Pinède revolves around a masterful duo: Arnaud Donckele in the kitchen, full of emotion, and Thierry Di Tullio front of house, his able interpreter. Here the chef and restaurant manager tell the story of their three iconic dishes from La Vague d'Or's menu, from how they are created in the kitchen to how they are presented front of house.

ON THE MENU:

Ma Borgne - «an old recipe with a contemporary twist» - in its own jus

Toasted orange peel bread, Taradeau cow's-milk Tomme and aromatic herbs with shellfish and red mullet.

In the kitchen: Arnaud Donckele

«This is an egg and fish soup made with red snapper back in the day. I wanted to rework

a classic, with all of the soup's simplicity. And I wanted this soup to be an emotional affair. Something truly exceptional. So, it's made the traditional way with a food mill and cooked with infusions of fennel, star anise and absinthe. I replace the hen's egg with a quail's egg, as they are smaller and nicer to eat. This is how I came up with this dish - I took something classic and made it contemporary, elegant to eat, fine and delicate.»

Front of house : Thierry Di Tullio

«La Borgne is such a traditional soup that our customers instinctively don't choose it. It's a dish that needs a story. You have to go back in time, conjure up the past. So I explain that La Borgne is a dish from my childhood and I tell the story of «Ma Borgne». I ask people if they know what a bouillabaisse is - if they have already experienced this dish. Because to fully appreciate a bouillabaisse, you have to experience it from within. I remember a particular day just before summer. We'd invited a neighbour and all the family round. The day before we went to get the fish. On the day itself, when everyone had arrived, we put big saucepans on the stove. That's

what bouillabaisse is all about you start with nothing and create something together. The next day, there were just a few of us. Along with my grandmother, we knew that Dad and the others would be back from the fields at around midday. So we made La Borgne. My grandmother put the fish left over from the day before through the food mill. We went to get baby vegetables and potatoes. We made croutons out of the stale bread. And at that time, living in the country, everyone had a hen house. We collected an egg for each of us. And when each person arrived, they took their egg and cracked it into the dish. That's what La Borgne is all about. Arnaud has updated it but kept the essence of the dish. «

ON THE MENU:

Zitone pasta - «an affectionate nod to a chef who taught me so much» -

served with succulent breast of corn-fed chicken

In the kitchen: Arnaud Donckele

«The Zitone is a tribute to Jean-Louis Nomicos [chef at Lasserre restaurant in Paris, where

Arnaud Donckele worked from 2001 to 2004, Ed.] where the chicken is cooked in a bladder – a French classic. The chicken is cooked in a pig's bladder, which was the equivalent of sous vide at the time! And there is truffle juice and basil consommé inside the submerged bladder. The chicken is carved in front of the customer and placed on the plate along with the famous Zitone – the pasta with foie gras and truffle – and artichoke, basil, tomatoes and Parmesan. We only serve the best part of the chicken, with the chicken thigh meatballs being served separately.»

Front of house: Thierry Di Tullio

«I tell people they are going to taste a dish with lineage. The chicken breast cooked in the bladder has been channelled directly from Jean-Louis Nomicos' Zitone recipe. It's a dish with lineage that Arnaud inherited. The Zitone has been changed because we cannot offer it here the same way they do in Paris. We place the emphasis on the artichoke and the basil, which gives a really refreshing result. What can be difficult is that you may like chicken, but you may not like the way it is prepared. Some people prefer roast chicken. Cooked sous vide, the chicken feels silky-soft in the mouth. It has a completely different texture.»

ON THE MENU:

«Victor Petit»-style flame-grilled amberjack

Served with rocket, smoked anchovies, field-grown tomatoes and Corsican avocado, with a smooth, velvety bonito sauce made with wine vinegar and wild myrtle.

In the kitchen: Arnaud Donckele

«At about 10 or 11 o'clock our field-grown tomatoes arrive and we partially slow cook them to concentrate the flavours, as if they had been scorched. The idea is to put our own stamp on this dish, which is based on scrod, tomatoes, potatoes and rocket like the big salads Victor Petit loved to make. Amberjack is a rare fish that very few people are familiar with. It is cooked in the same way as tuna. There is also a fabulous, velvety bonito sauce that brings the whole dish together.»

Front of house: Thierry Di Tullio

«Victor Petit was a journalist just before the war [at «Le Petit Var» in Toulon, Ed.]. His dish is now a classic – a combination of scrod, potatoes, tomatoes, fennel and celery. Arnaud has replaced the scrod by lightly-grilled amberjack, complemented by several varieties of tomatoes, including beef tomatoes, pineapple tomatoes and green tomatoes. They come from a farmer in Cogolin who only works for us. The velvety bonito sauce that brings the dish together is lifted by the addition of myrtle vinegar. And the rocket and fennel leaves only serve to enhance this earthy effect. It's a very refreshing starter on warm days and the perfect introduction to any type of main course, whether it is seafood or meat. The choice is yours.»



VINCENT MAILLARD

Minuit au Rivea

Midnight at the Rivea

La table d'Alain Ducasse, dirigée par Vincent Maillard, retrouve l'esprit de fête de Saint-Tropez

Alain's Ducasse's restaurant – ably run by Vincent Maillard – is rediscovering the Saint-Tropez party spirit

Le Rivea n'est pas un restaurant gastronomique. C'est son chef, Vincent Maillard, qui le dit. Si l'adresse d'Alain Ducasse court après les étoiles, ce sont plutôt celles de la nuit. En juillet et août, le restaurant du célèbre palace de Saint-Tropez, le Byblos, assure le service jusqu'à minuit et demi l'été, avec une carte à l'esprit toujours aussi conviviale : on partage entrées et plats. Assiettes de hors d'œuvre, pizzas et planches de charcuterie couvrent la table. Aucun complexe à manger avec les doigts sur les banquettes de la terrasse. Côté salle, une table comptoir (réservation conseillée !) donne sur les cuisines ouvertes et le ballet de la brigade au travail. A travers les grandes vitres, on peut interroger Vincent Maillard, demander à entrer dans le cœur du restaurant, si celui-ci, en plein coup de feu, ne bat pas

trop fort...

Finalement, le client le plus exigeant et difficile à combler du Rivea reste Alain Ducasse, big boss de la restauration. « Il nous a dit, explique Vincent Maillard, faites-moi le restaurant que les gens attendent dans dix ans ». Côté hôtel, le Byblos a fait peu neuve en juin. Le Rivea avait déjà fait sa mue ces dernières années :

*« Au fil des heures
et du feeling du DJ, le Rivea
s'éveille »*

changement de nom, de décoration... Restait à retrouver l'esprit festif de Saint-Tropez : c'est fait avec l'arrivée d'un DJ chargé d'accompagner avec tact les soirées. La disposition du lieu -terrasse, banquette, salle ou table comptoir-, permet de choisir l'ambiance. Au fil des heures et du

feeling du DJ, le Rivea s'éveille dans la nuit. Génial Ducasse qui veut accueillir le vacancier serein en famille comme le clubber à la recherche d'une table pour un before. Les Caves du Roy sont juste à côté.

En cuisine, Vincent Maillard garde un œil attentif sur la salle. Cette deuxième saison depuis les travaux est celle d'« une finition des détails ».

L'ouverture de la cuisine a permis d'avoir un retour direct des convives attablés et de traquer les moindres failles du service. Comme les petits pots à jus, qui étaient présentés

trop chauds. « On se met complètement à la place des clients », analyse le chef. Le plus dur, dans la fraîcheur et la spontanéité des plats, reste la préparation en amont. « L'idée est de passer un bon moment, une bonne soirée. Et c'est notre travail de faire en sorte que les clients soient détendus,









dans un endroit cosy, et repartent avec un bon souvenir. On vend à manger, des lits, mais on vend aussi des moments de vie qui doivent rester gravés. »

The Rivea is not a gourmet restaurant. Its chef, Vincent Maillard, says so. The only stars Alain Ducasse's establishment is interested in are the ones in the night sky. In the summer months of July and August, the restaurant at Byblos – the famous luxury hotel in Saint-Tropez – stays open until half past midnight offering a convivial menu of starters and main courses to share. Plates of appetizers, pizzettas and cured meats cover the table. And there are no qualms about eating with fingers on the outdoor terrace. In the dining area, a dining counter (bookings recommended!) overlooks the open kitchen where the bustling team is hard at work. Through the large windows we ask Vincent Maillard if we can enter the heart of the restaurant, if it's not beating too hard in the full throes of service.

Ultimately, the most demanding and difficult customer that the Rivea has to satisfy is Alain Ducasse, the big boss of the restaurant industry. «He told us to make him a restaurant that people would expect to see in ten years' time,» Vincent Maillard explains. On the hotel side, Byblos underwent a complete makeover in June. The Rivea has already undergone a transformation in recent years, including changing its name and its décor. All that remained was to rediscover the party spirit of Saint-Tropez, which has been accomplished with the arrival of a DJ whose mission is to tactfully entertain. The layout of the venue – terrace, seating, dining area and counter – lets you set the atmosphere. As the evening progresses and the DJ warms up, the Rivea comes to life. The brilliant Ducasse has made the restaurant attractive to both holidaying families and clubbers looking for a bite to eat before their big night out. Les Caves du Roy nightclub is right next door.

In the kitchen, Vincent Maillard keeps a watchful eye on the dining area. This is the second season since the remodelling and it's time to add «the finishing touches». The open kitchen allows for direct feedback from the seated diners and the slightest problems with the service can easily be spotted. Like the little covered cups that were served too hot. «We put ourselves completely in the customer's shoes,» states the chef. The hardest part of serving fresh, spontaneous food is the advance preparation. «The whole idea is to have a good time – an enjoyable evening. And it's our job to make sure that our customers can relax in an intimate atmosphere and leave with happy memories. We sell food and accommodation, but we also sell an experience that should linger in the soul.»

LE CLOS PEYRASSOL

CUVÉE D'EXCEPTION



COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Côtes de Provence

www.peyrassol.com

83340 Flassans-sur-Issole

+33 (0)4 94 69 71 02

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



LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL

OU L'ART DE VIVRE EN PROVENCE

Sur les contreforts du Massif des Maures en Provence, le domaine de la Commanderie de Peyrassol s'étend sur plus de **950 hectares dont 90 sont dédiés à la culture de la vigne**. Il produit de superbes vins AOP Côtes de Provence. La propriété familiale, fondée au XIII^{ème} siècle par l'Ordre des Templiers, ouverte au public, propose toute l'année une **expérience unique** dans un **site d'exception**.

La dégustation

Les chais et le caveau de la Commanderie de Peyrassol sont ouverts toute l'année au public. Entre tradition et haute technologie, de nouveaux projets émergent régulièrement comme cette année avec **un nouveau cuvier dédié aux vins rouges**.

La convivialité

D'avril à octobre, **la table d'hôtes** du domaine permet de partager des repas ensoleillés et conviviaux **sur la place du village**. Sa carte, renouvelée tous les jours, propose des plats simples, inspirés, dont les **notes provençales** sont rehaussées par l'huile d'olive du domaine, les légumes du potager et les vins de la Commanderie. **Des chambres d'hôtes confortables** au charme certain invitent au **calme** et à la **sérénité**.

L'art

La Commanderie de Peyrassol est le fabuleux **écrin d'une collection d'œuvres d'art monumentales**. Au cœur des vignes, au détour d'une

allée, au milieu d'une prairie, les sculptures de **François-Xavier Lalanne, Bernar Venet, Jean Dubuffet, César, Arman, Alain Clément, Jean Tinguely, Jean-Pierre Raynaud, Keiji Uematsu, Patrick Fleury, Lee Ufan, Kendell Geers** et bien d'autres artistes viennent magnifier ce site où l'on cultive l'art du vin.

The art of living "made in Provence"

The estate of «La Commanderie de Peyrassol», nestled in the foothills of the «Massif des Maures» in Provence, extends over 950 hectares, including 90 hectares of vineyards. It develops great PDO Côtes de Provence wines. The family property, founded in the 13th century by the Order of the Knights Templar, is widely open to the public and offers a one-of-a-kind experience in this exceptional site.

Wine tasting

The wine warehouses and cellar of La Commanderie de Peyrassol are open to the public all year long. Mixing tradition and high technology, new projects often see the light in the estate, like the arrival this year of a new fermenting room dedicated to red wines.

A tradition of hospitality

From April to October, the table d'hôtes of La Commanderie de Peyrassol is an opportunity to share sunny and friendly meals on the village square. Its menu, updated every day, offers simple courses inspired by Provençal notes and enhanced by the olive oil of the estate, vegetables from the garden and wines of the Commanderie. Lovely and comfortable guesthouses inspire calm and serenity.

The art

La Commanderie de Peyrassol is the amazing setting of a collection of monumental works of art. In the heart of the vineyard, along an alley, in the middle of a meadow, sculptures of François-Xavier Lalanne, Bernar Venet, Jean Dubuffet, César, Arman, Alain Clément, Jean Tinguely, Jean-Pierre Raynaud, Keiji Uematsu, Patrick Fleury, Lee Ufan, Kendell Geers and many other major artists embellish this place where we cultivate the art of wine. Open visit every single day of the year.

PEYRASSOL
AUSSI À SAINT TROPEZ!

Vivez l'expérience
avec notre restaurant - bar à vins - épicerie
« Un Jour à Peyrassol »

RESTAURANT UN JOUR À PEYRASSOL
17 avenue du Général Leclerc
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 97 02 55

MICHEL PORTOS

Marseille, mon amour !

Marseille, my love!

Enfin, il est revenu au port : celui de Marseille, sa ville natale. Après le Malthazar, Michel Portos a ouvert son second restaurant, le Poulpe, sur le Vieux-Port

Back to port at last in Marseille, his home town. After Le Malthazar, Michel Portos opened his second restaurant, Le Poulpe, in the Old Port

Michel Portos n'a pas eu de révélation écologique : avant d'être une brasserie locavore, le Poulpe est une déclaration d'amour. A Marseille, sa ville natale, l'unique et la seule. Marseille qu'il avait quittée, sorti premier du lycée hôtelier, pour se lancer dans le métier. Marseille qu'il a retrouvée, des années plus tard, après avoir eu deux étoiles Michelin au Saint-James, à Bouliac. On l'avait connu là-bas, en Gironde. Avec Thierry Marx dans le Médoc, à Cordeillan-Bages, et Philippe Etchebest à Saint-Emilion, à l'Hostellerie de Plaisance, ils formaient le trio fort du Bordelais. Trop fort en gueule sans doute : les trois ont depuis claqué la porte de leurs

établissements respectifs. Pour Michel Portos, c'était en 2012, quelques mois après avoir été sacré chef de l'année par le guide Gault et Millau. Il revient alors à Marseille pour ouvrir le Malthazar, une brasserie au menu à 22 euros le midi. Pas de malentendu :

« L'esprit brasserie, version locavore »

la « grande gastronomie », c'est bel et bien fini. D'abord, Michel Portos en a marre de la clientèle coincée (et on reste poli en édulcorant les propos du chef). Ensuite, « Marseille est faite de ça » : une multitude d'adresses vivantes où bien manger. Réduire la ville à des clichés comme la bouil-

labaisse, l'OM (« et Dieu sait j'adore l'OM »), « les quartiers nord et leurs kalachnikovs » ou son faible nombre de restaurants étoilés (six pour plus de 850 000 habitants, dont quand même le Petit Nice de Gérard Passédat, trois étoiles), ça énerve Michel Portos. Il bondit quand il entend les clients du Malthazar se demander pourquoi il n'y a pas plus d'adresses « comme ça » en ville. « Eh, madame, il y a plein d'endroit comme ça où manger à Marseille ! Mais bien manger, ça ne veut pas dire forcément manger avec un serveur qui a un balais dans le cul et X étoiles sur la table ». Tiens, les meilleures pizzas de France, « elles sont à Marseille et pas ailleurs ».







Picorer à toute heure

Ouvert fin 2014 sur le Vieux-Port, le Poulpe reprend l'esprit brasserie du Malthazar version locavore, dans un décor signé par l'architecte d'intérieur François Champsaur, un autre Marseillais. La majorité des produits doit venir de moins de 250 km (excepté le champagne et l'eau minérale, faute de source) : « un vrai pari ». Petit-déjeuner dès 10 heures du matin, formule du jour à midi (deux entrées, deux plats, deux desserts au choix), et jusqu'au soir, des « bouchées méridionales » à picorer à toute heure en terrasse (le mot « tapas » énerve aussi le chef). En fonction des arrivages : rillettes de sardine, fleurs de courgette farcies, brousse du Rove travaillée, riz



de Camargue, porc du Mont Ventoux, agneau de Sisteron... Pas de wasabi ou de sauce soja. En cuisine, Michel Portos a délégué. Il est sur d'autres fronts, engagé avec les hôpitaux de la ville, la prison des Baumettes, les Restos du Cœur. Et, Marseillais dans l'âme, il défend sa ville, se bat pour elle. « Le problème, c'est que tout le monde est négatif, on passe son temps à noircir le tableau. Qu'un Parisien déblatère sur Marseille, c'est de bonne guerre. Mais le pire du pire, ce sont les Marseillais qui déblatèrent sur leur ville. Ça, ça me fout hors de moi. »

Michel Portos did not have an ecological epiphany. Before it was a locavore brasserie, Le Poulpe was a declaration of love. In Marseille, his home town the one and only. Marseille, which he left after graduating from hotel and catering school to launch his career. Marseille, which he rediscovered years later after being awarded two Michelin stars at Le Saint-James in Bouliac. We remember him from





there, in Gironde. With Thierry Marx at Cordeillan-Bages in Médoc and Philippe Etchebest at the Hostellerie de Plaisance in Saint-Emilion, they formed a formidable Bordelais trio. No doubt too outspoken, all three have since closed the door on their respective establishments. For Michel Portos it was in 2012, a few months after being crowned Chef of the Year by the Guide Gault et Millau. He returned to Marseille to open Le Malthazar, a brasserie with a €22 lunch menu. There was no misunderstanding. «Haute cuisine» was over and done with. First of all, Michel Portos has had enough of stuck-up customers (and we have toned down the chef's exact word to be polite). Then («that's what makes Marseille what it is») there are a whole host of lively restaurants and places to eat. Reducing the city to clichés like bouillabaisse, Marseille football club («and God knows I love Marseille football club»), the northern suburbs with their Kalashnikovs and the lack of Michelin-starred restaurants (six for more than 850,000 inhabitants, although one of them is Gérald Passédât's three-star Le Petit Nice), annoys Michel Portos. He pounces when he hears customers at Le Malthazar asking why there are not more restaurants «like that» in the city. «Well, madam, there are actually plenty of restaurants like that in Marseille! But eating well doesn't necessarily mean being served by a stuck-up waiter with X stars above the door». In fact, some of the best pizzas in France «come from Marseille and nowhere else».



Graze at any time

Opened at the end of 2014 in the Old Port, Le Poulpe captures the brasserie spirit of Le Malthazar in a locavore format, with décor by the interior designer François Champsaur, another Marseillais. Most of the produce come from less than 250 km away (except for the champagne and mineral water for want of a source), which is «a big gamble». Breakfast from 10 am, a set lunch at midday (two starters, two main courses and two desserts to choose from) and «southern bites» to nibble on the terrace at any time (the word «tapas» also annoys the chef). Depending on deliveries, these can include sardine rillettes, stuffed courgette flowers, prepared Brousse du Rove cheese, Camargue rice, Mont Ventoux pork and Sisteron lamb. No wasabi or soy sauce in sight. Michel Portos has delegated his kitchen duties. He is busy on other fronts, working with the city's hospitals, Baumettes prison and the Restos du Coeur charity. Marseillais through and through, he defends his city and is prepared to fight for it. «The problem is that everyone is negative. People spend their time making it sound worse than it is. If a Parisian criticises Marseille, that's fair enough. But the worst of the worst are Marseillais who criticise their own city. That makes me furious.»



St-Tropez

Golf de St-Tropez



Ramatuelle

Baie de Pampelone

LES SPOTS IMMANQUABLES

de Saint-Tropez



PUBLI-GOURMETS



1

Moorea

Ambiance paradisiaque

Jérôme Larmat



Un coin de paradis à Ramatuelle

Dans un cadre enchanteur, Christophe vous accueille tous les jours au Moorea et met tout en œuvre avec son équipe pour faire de votre déjeuner un vrai moment de bonheur. En cuisine, le chef Jérôme Larmat mise sur l'authenticité et la qualité des produits frais, aux saveurs méditerranéennes, travaillés sur place : daurade rôtie au fenouil, loup grillé, gambas à la provençale ou encore poutargue,

ce mets d'exception au goût typique, véritable péché mignon pour certains gourmets. Tous vos sens seront en éveil ! Un service attentionné, une cuisine de qualité, une ambiance chaleureuse, et vous installé les pieds dans le sable... Que demander de plus ? Le Moorea est l'adresse incontournable, pour une journée ou un repas sur la plage que vous soyez en amoureux, en famille ou entre amis.

Paradisic ambience in Ramatuelle

In a magnificent setting, every day Christophe welcomes you at Moorea, and works hard with his team to make your lunch a true moment of happiness. Chef Jérôme Larmat put on the authenticity and quality of fresh products, Mediterranean flavors, worked on site: roasted sea bream with fennel, grilled bass, gambas « à la provençale » or bottarga, a dish of exception

to the typical taste, a weakness for gourmets. All your senses will be awakened! Attentive service, high quality food, cosy atmosphere, sitting comfortably with your feet in the sand... What more? Come to enjoy yourself at Moorea, the perfect place for a day or a meal on the beach.



OÙ NOUS
TROUVER ?

Moorea Plage

chemin des Moulins - 83350 RAMATUELLE
Tél : 04.94.97.18.17 - Fax : 04.94.97.24.72
Email : info@moorea-plage.com
www.mooreaplage.fr

Retrouvez l'agenda de nos événements sur **Facebook** : www.facebook.com/mooreaplage





Bagatelle Beach



WHERE MEMORIES ARE BUILT
& LIFE IS SWEET



Route de l'Epi, Plage de Pampelonne | 83350 Ramatuelle, France
04.94.79.83.25 | st-tropez@bistrotbagatelle.com | www.bistrotbagatelle.com



Tropicana

La Provence les pieds dans l'eau

3

Eric Santalucia



A la plage de La Tarte Tropézienne, pour Eric Santalucia, gastronomie rime avec simplicité.

Venez savourer la cuisine méditerranéenne du chef Eric Santalucia sur la plage de Pampelonne : une cuisine d'identité, de vérité, de tradition.

Ancien élève de l'école du Chef Alain Ducasse, vous avez succédé à Benoît Witz et Vincent Maillard. Que vous ont apporté ces grands chefs ?

Ils m'ont apporté l'essentiel dans ce métier, à savoir la rigueur et le respect des personnes comme des produits. Pour être précis je vais citer M. Alain Ducasse « on ne fait que rendre très bon ce qui est déjà très

beau ». Ce n'est pas parce qu'une carotte est de travers qu'elle ne sera pas bonne ! Il faut restituer le goût dans sa vérité, c'est ce qu'on appelle la cuisine de la naturalité. Une cuisine sans artifice, affranchie c'est ce que j'aime.

Vous affirmez que « cuisiner c'est un plaisir ». Comment transmettez-vous votre passion du métier et des produits à votre brigade ?

J'essaie de les impliquer le plus possible tous les jours, et de prendre le recul nécessaire sur ce qu'ils font. On a le droit de se tromper même en cuisine. Il faut simplement

recommencer en se demandant toujours qu'est-ce qu'on peut faire pour s'améliorer.

Pouvez-vous en quelques mots nous parler de votre cuisine, de votre inspiration et nous dire quels plats aurons-nous la chance de déguster cette saison au Tropicana ?

En 20 ans de métier prochainement, j'ai toujours travaillé auprès de grands chefs, ils m'ont formaté par leur simplicité et le respect du produit. C'est ce qui caractérise aujourd'hui ma cuisine. J'essaie d'associer avec justesse, authenticité et créativité les saveurs d'ici, et de trouver l'alliance parfaite



avec le bon assaisonnement. Quant aux plats que vous pourrez déguster cet été, tout n'est que fraîcheur, spontanéité, en fonction de la pêche du jour et des produits du maraîcher. Venez donc faire un tour et vous saurez !

At Tropicana, gastronomy rhymes with simplicity for Eric Santalucia.

If you are looking for a friendly atmosphere and a quality table, take a break on Pampelonne Beach in the shade of Cap Camarat lighthouse. Come and enjoy the mediterranean food of the chef Eric Santalucia : a unique, traditional and true cooking.

Former pupil of the chef Alain Ducasse's school, you succeeded Benoît Witz and Vincent Maillard. What did these two top chefs teach you ?

They taught me the essential in this job, namely rigour and the respect for people as the products. To be precise, I'm going to quote M.Ducasse : « we're only making delicious what is already beautiful ». Indeed, if a carrot is crooked, it doesn't make it less tasteful. We have to restore the taste in his entirety, this is what we call the « cuisine de naturalité ». A simple and straightforward food, this is what I love.

You claim that « cooking is a pleasure ». How do you pass your passion of the job and the products to your unit ?

I'm trying to entail them as much as possible everyday, and to stand back on what they're doing. We are entitled to make mistakes, even in a kitchen.. We must simply reflect, analyze what we just made and start all over again, wondering what we can do to get better.

In a few words, could you tell us about your cooking, your inspiration, and which dish we will be lucky enough to savour this summer at Tropicana ?

Soon, I'll celebrate my 20 years of career, and I always worked with top chefs, who formed me with their simplicity and the respect for the products. This is what characterise my cooking, today. I'm trying to associate accuracy with authenticity and the flavours from here, I want to find the perfect combination with the good seasoning.

As for the dishes that you could savour this summer, an hour ago, I still didn't know what I was going to suggest for today's lunch. Everything is all about freshness, spontaneity, depending of the catch of the day and market garden produces. Come and you will see.



TROPICANA
LA PLAGE

où nous
TROUVER ?

TROPICANA

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

Un dessert ?

*Fancy a dessert?
Sarah will take care of it!*

Sarah s'en charge !

Mais comment résister aux recettes de Sarah Tatouille, la blogueuse de Ramatuelle ?

*Irresistible recipes by Sarah Tatouille,
the blogger from Ramatuelle.*

Qui se cache derrière le blog de Sarah Tatouille ? Sarah Quaranta, 35 ans, ex-clerc de notaire et jeune maman de 35 ans, son « métier à plein temps ». A Ramatuelle où elle vit en famille, Sarah a lancé son blog en 2010, enceinte de son premier fils. « Je postais des photos sur Facebook et toutes mes copines me demandaient mes recettes ». Son site regorge d'idées de gâteaux, de biscuits et d'irrésistibles « gourmandises du dimanche après-midi » (ah, les Twix maison...). Très à l'aise à la télévision (on l'a vue dans

l'émission « Dans la peau d'un chef » sur France 2), Sarah continue à poster des vidéos sur Youtube : des recettes ou des découvertes de chefs ou d'artisans de la région, en partenariat avec Golfe de Saint-Tropez tourisme, l'agence de promotion des communes du Golfe. Sarah Tatouille songe-t-elle à devenir un chef pro ? Pas vraiment. « Mon projet est de donner des cours de cuisine à domicile ou en atelier. C'est ce que j'aime faire : partager. Et j'ai envie de rester telle que je suis, pour parler de cuisine comme je parle tous les jours. »

Who is really hiding behind Sarah Tatouille's blog? The answer is Sarah Quaranta, a 35-year-old former notary's clerk and now a «full-time» mother. Living in Ramatuelle with her family, Sarah launched her blog in 2010 when she was pregnant with her first son. «I posted some photos on Facebook and all my friends asked for my recipes». Her website is bursting with ideas for cakes, biscuits and irresistible «Sunday afternoon treats» (ah yes, millionaire's shortbread...). Very relaxed in front of the camera (we saw her in the programme «In a Chef's Shoes» on France 2), Sarah continues to post videos on YouTube of recipes and chefs or artisans she's discovered in the area, in partnership with Golfe de Saint-Tropez Tourisme, the Gulf's promotion agency. But does Sarah Tatouille dream about becoming a professional chef? Not really. «My plan is to give cooking lessons at home or in a workshop. That's what I like doing best – sharing. And I want to stay as I am, so I can talk about cooking like I do every day.»



sarahtatouille.canalblog.com

TARTE AUX PÊCHES CRÈME D'AMANDE ET PISTACHE

6 belles pêches

POUR LA PÂTE SUCRÉE : •250 g de farine •2 g de sel •95 g de sucre glace •30 g de poudre d'amandes •150 g de beurre pommade •50 g d'œuf •5 g de vanille liquide

POUR LA CRÈME PISTACHE : •60 g de sucre •60 g de beurre mou •30 g de pâte de pistache •60 g de poudre d'amande •50 g d'œuf •6 g de rhum

1/ Préparez la pâte : mélangez du bout des doigts le beurre en petits morceaux avec la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. **2/** Ajoutez l'œuf battu, la vanille et formez une boule. **3/** Filmez-la pour la placer 2 h au réfrigérateur. **4/** Préparez la crème : fouettez le beurre avec le sucre. **5/** Ajoutez la pâte de pistache et la poudre d'amandes. **6/** Versez l'œuf et le rhum en battant. **7/** Filmez au contact et placez au frais. **8/** Étalez la pâte sortie du frigo (gardez 2,5 cm d'épaisseur). Disposez-la dans votre moule. **9/** Ajoutez la crème de pistache puis vos pêches pelées et coupées en quartiers. **10/** Enfourez pendant 40 min à 160°C à four chaud.

*Peach Tart with Almond
and Pistachio Cream*

6 nice peaches / FOR THE SWEET PASTRY : 250 g flour • 2 g salt • 95 g icing sugar • 30 g ground almonds • 150 g softened butter • 50 g eggs • 5 g liquid vanilla / FOR THE PISTACHIO CREAM : 60 g sugar • 60 g soft butter • 30 g pistachio paste • 60 g ground almonds • 50 g eggs • 6 g rum

1/ Make the pastry: cut the butter into small cubes and rub it into the flour, icing sugar, salt and ground almonds. **2/** Add the beaten egg and vanilla and shape into a ball. **3/** Cover with cling film and refrigerate for 2 hours. **4/** Make the cream: whisk together the butter and sugar. **5/** Add the pistachio paste and ground almonds. **6/** Beat in the egg and rum. **7/** Wrap in cling film and place in the fridge. **8/** Remove the dough from the fridge and roll out to a thickness of 2.5 cm. Place it in your mould. **9/** Add the pistachio cream and then your peeled and quartered peaches. **10/** Bake for 40 minutes at 160°C in a preheated oven.



CROQUANTS AUX AMANDES

POUR ENVIRON 150 CROQUANTS :

500 g de farine • 500 g de sucre • 120 g de poudre d'amande • 250 g d'amandes entières avec la peau • 5 blancs d'œuf • 1 sachet de levure chimique • 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

1/ Préchauffez votre four à 160°C. **2/** Tamisez la farine et la levure sur votre plan de travail. **3/** Ajoutez l'amande en poudre et le sucre, mélangez à la main. Formez une fontaine. **4/** Incorporez dans la fontaine les blancs d'œuf un à un. Mélangez chaque blanc à la préparation avant d'en rajouter un autre. **5/** Ajoutez les amandes entières et la fleur d'oranger. Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène. **6/** Prenez une boule de pâte et formez un boudin aussi long que votre plaque à pâtisserie. **7/** Posez vos boudins sur la plaque beurrée en laissant 1,5 cm entre chaque boudin. **8/** Dorez avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 35 min. **9/** Dès la sortie du four, coupez chaque boudin au couteau pour former vos croquants. Laissez refroidir.

Almond Biscotti

MAKES ABOUT 150 BISCOTTI : 500 g flour • 500 g sugar • 120 g ground almonds • 250 g skin-on whole almonds • 5 egg whites • 1 sachet baking powder • 3 tablespoons orange blossom water

1/ Preheat the oven to 160°C. **2/** Sift the flour and baking powder onto your work surface. **3/** Add the ground almonds and sugar, and mix by hand. Make a well. **4/** Place the egg whites in the well one at a time. Stir each egg white into the mixture before adding the next. **5/** Add the whole almonds and orange blossom water. Knead until the dough is even. **6/** Take a ball of dough and make a sausage the same length as your baking tray. **7/** Place your dough sausages onto the greased baking tray leaving 1.5 cm between each sausage. **8/** Brush with egg yolk. Bake in the oven for 35 min. **9/** Remove from the oven and immediately slice each sausage to make your biscotti. Leave to cool.



CHARLOTTE AUX FRAISES

A PRÉPARER LA VEILLE :

36 biscuits à la cuillère • 2 verres d'eau • 2 cuillères à soupe de kirsch • 750 g de fraises • 3 feuilles de gélatine • 38 cl de crème liquide entière • 30 g de sucre en poudre

1/ Lavez, équeutez les fraises. Mettez 250 g de fraises de côté puis mixez les 500 g restants. **2/** Passez le tout au chinois pour ne récupérer que le jus de fraise. **3/** Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. **4/** Faites chauffer un tiers du jus de fraise, éteignez le feu puis ajoutez les feuilles de gélatine essorées pour les dissoudre complètement. **5/** Ajoutez le reste de jus de fraise, laissez refroidir. **6/** Montez la crème liquide en chantilly, rajoutez le sucre sur la fin en continuant de battre. **7/** Une fois que la chantilly est bien ferme, ajoutez le jus de fraise. Mélangez à la spatule. **8/** Réservez pour la décoration deux cuillères à soupe de crème à la fraise et placez le reste au frais dans une poche à douille. **9/** Trempez vos biscuits rapidement dans le mélange d'eau et kirsch puis placez-les dans votre moule à charlotte, sur les bords et au fond. **10/** Coupez en petit morceaux quelques fraises. **11/** Ajoutez la moitié de la crème à la fraise puis placez une couche de fraises émincées. **12/** Rajoutez le reste de crème. Recou-

vrez de biscuits imbibés. **13/** Placez une assiette sur le dessus en pressant un peu et gardez au frais pendant minimum 12 h. **14/** Le lendemain, démoulez votre charlotte. Coupez en 4 le reste des fraises et décorez avec votre charlotte.

Strawberry Charlotte

MAKE THE DAY BEFORE : 36 sponge fingers • 2 glasses water • 2 tablespoons kirsch • 750 g strawberries • 3 gelatine leaves • 380 ml full-fat whipping cream • 30 g caster sugar

1/ Wash and hull the strawberries. Set aside 250 g strawberries, then blend the remaining 500 g. 2/ Press through a strainer so you are just left with the strawberry juice. 3/ Soften the gelatine leaves in a bowl of cold water. 4/ Heat up one third of the strawberry juice, remove from the heat and then add the wrung-out gelatine leaves so they completely dissolve. 5/ Add the rest of the strawberry juice and leave to cool. 6/ Whip the cream until stiff. Add the sugar towards the end, continuing to whip. 7/ When the cream is nice and stiff, add the strawberry juice. Stir with a spatula. 8/ Set aside two tablespoons of the strawberry cream for decoration and put the rest into a piping bag in the fridge. 9/ Briefly soak the sponge fingers in the water mixed with the kirsch, then place them around the sides and at the bottom of your charlotte mould. 10/ Chop a few strawberries into small pieces. 11/ Add half of the strawberry cream to the mould, then a layer of chopped strawberries. 12/ Add the rest of the cream. Cover with soaked biscuits. 13/ Gently press a plate on top then refrigerate for at least 12 hours. 14/ Remove your charlotte from the mould the next day. Cut the rest of the strawberries into quarters and use to decorate your charlotte.

SENEQUIER

CAFÉ



(C) Crea PR/Sénéquier

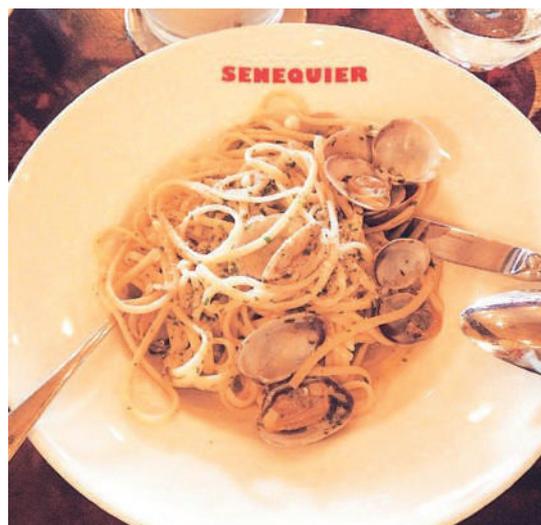
* LE RESTAURANT *

Si Saint-Tropez est devenu l'épicentre de la French Riviera, Sénéquier est son point cardinal !

Depuis sa métamorphose, terminée il y a 2 ans, Café Sénéquier, ouvert en 1930, a enrichi sa carte d'un volet bistrannique. A l'image de Saint-Tropez, la multiplicité est au rendez-vous. Ne soyez pas surpris du niveau de qualité, regardez qui est aux commandes ! Maurice Guilloët, chef d'orchestre des cuisines, formé chez Joël Robuchon, et son bras droit, Jérôme Devert, signent des plats simples, de qualité, « à partager » : burrata, cœur de saumon, tartare de poisson, cheeseburger, daurade à la plancha, club Sénéquier... le tout à savourer sur la célèbre terrasse rouge, point de vue imprenable sur le port et le tout Saint-Tropez !

If Saint-Tropez became the epicenter of French Riviera, Sénéquier is its cardinal point!

Since its metamorphosis, ended 2 years ago, Café Sénéquier, opened in 1930, enriched its menu with « bistrannique » dishes. Just like Saint-Tropez, the multiplicity is there. Don't be surprised with the quality level, look who is in charge! Maurice Guilloët, head chef, trained by Joël Robuchon, and his right arm, Jérôme Devert, sign simple and quality dishes « to share » : burrata, heart of salmon, Tartar of fish, cheeseburger, sea bream a la plancha, club sandwich Sénéquier... the whole to savor on the famous red pavement area, spectacular view of marina and all Saint-Tropez!



où nous trouver ?

CAFÉ SÉNEQUIER

Quai Jean Jaurès - 83990 Saint-Tropez - Tél. 04 94 97 2020

www.senequier.com





(C) Cred PR/Sénéquier



SENEQUIER CAFÉ



* LA PATISSERIE *

*Sur la place aux Herbes,
la boutique de pâtisseries, confiseries et chocolats
régale les gourmands depuis 1887.*

Sécialité best-seller de la maison Sénéquier, tendre et dur à la fois, le nougat blanc est fabriqué sur place dans l'atelier, selon une recette, jalousement gardée, qui mélange amandes d'Espagne, pistaches de Sicile et miel de Provence. Cuits lentement au bain-marie dans une bassine en cuivre, et vendus sous papier argenté, ces nougats sont de véritables trésors. Les produits soigneusement sélectionnés font l'excellente réputation d'une adresse incontournable. Depuis plus de 125 ans, Sénéquier est resté fidèle à sa tradition familiale et à ses valeurs méditerranéennes qui ne sont autres que l'authenticité, la qualité, le plaisir et la convivialité.

*On the place aux Herbes,
the cake shop, its candy and chocolates,
treats the gourmands since 1887.*

Sweet and hard at the same time, the white nougat, best-seller of the house Sénéquier, is made on-site in the workshop, according to a recipe, kept secret, which mixes almonds of Spain, pistachio nuts of Sicily and honey of Provence. Cooked slowly in a copper basin, in water-bath, and sold under silvery paper, this nougat is real treasures. Carefully selected, the products make the excellent reputation of this must! For over 125 years, Sénéquier remained faithful to its family tradition and to its Mediterranean values which are the authenticity, the quality, the pleasure and the friendliness.



(C) Cred PR/Sénéquier

OÙ NOUS
TROUVER ?

LE SENEQUIER PÂTISSERIE

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

www.senequier.com



BON ET BEAU / DELICIOUS AND BEAUTIFUL



Eternelle *tarte* *tropéziennne*

Timeless Tarte Tropéziennne

60 ans déjà ! Plus qu'une pâtisserie, la tarte tropéziennne a gagné son statut d'emblème intemporel. Normal, avec une marraine nommée BB

60 years old already! More than just a cake, the Tarte Tropéziennne has earned its reputation as a timeless icon. No surprise there, with BB as a godmother.

Cette pâtisserie est un mythe. Son histoire confine à la légende, son existence même est un délicieux non-sens : un étouffé chrétien (500 g de brioche et 1 kg de crème !) doublé d'une bombe calorique au royaume du soleil et du paraître. La tarte tropéziennne fête cette année ses 60 ans et garde tous ses mystères (même sa recette). Sous l'égide de sa maison mère éponyme, la brioche baptisée par BB, l'icône Bardot, est devenue l'ambassadrice incontestée de l'esprit Saint-Trop'. Célébrée cet été avec la sortie d'un livre anniversaire (*aux éditions de la Martinière*), la tarte tropéziennne se métamorphose sous l'inspiration des

chefs Arnaud Donckele, Yannick Alleno, Marc Veyrat... Mais on la reconnaîtrait entre mille. C'est ça, être une star du marketing.

Car derrière la crème se cache la success-story d'Albert Dufrêne, à la tête de 26 points de vente dans toute la France. Tout commence dans l'après-guerre. Alexandre Micka, boulanger-pâtissier d'origine polonaise, s'installe dans le village de Saint-Tropez avec une recette de gâteau brioché à la crème. En 1955, Roger Vadim tourne « Et Dieu... créa la femme ». Un scénario de roman de gare, mais un immense scandale à l'époque : Brigitte Bardot donne corps à la libération sexuelle en incarnant une

orpheline incandescente, dans une scène de mambo d'anthologie. Le mythe BB est né. Saint-Tropez est en vogue. Alexandre Micka est chargé du repas des équipes. Et sert son gâteau à BB. Voilà pour la légende de la tarte tropéziennne.

Une part de Saint-Tropez

En 1985, Albert Dufrêne, ancien coiffeur à Annecy, pilote la société baptisée la Tarte Tropéziennne (la marque est déposée en 1973). Il y a alors six employés et deux boutiques. La Tarte Tropéziennne compte désormais 250 salariés avec un chiffre d'affaires



Le clin d'œil du meilleur ouvrier de France Arnaud Larher



estimé à 20 millions d'euros. Le talent d'Albert Dufrêne est d'avoir su blinder l'identité de sa marque : c'est une part de Saint-Tropez qu'il vend avec ses brioches. Un subtil équilibre entre jet-set au soleil et recette originale (il le jure). Pour éviter les périodes creuses, hors saison, ce passionné d'automobiles lance un service traiteur et devient dès 1991 le traiteur officiel de l'écurie Renault Williams Benetton sur les grands prix de F1, avant d'être partenaire des circuits Paul Ricard dans les années 2000. Parallèlement, à Saint-Tropez, Albert Dufrêne s'ancre commercialement dans deux lieux emblématiques : la place des Lices et la plage de Pampelonne (avec la plage privée Tropicana). Et en même temps qu'il fait la chasse aux « contrefaçons », il investit en 2011 5 millions dans un nouveau laboratoire. Objectif : conquérir la France et l'international, avec un procédé de conservation de la fameuse tarte.

Dans les années 2010, la Tarte Tropézienne débarque à l'aéroport de Nice et à Saint-Germain-des-Près. Elle se décline en Baby Trop' (le format mini), change de parfum. En 2014, elle se paie le parrainage d'Inès de la Fressange et s'invite à la Folie Douce, haut lieu de la fête en altitude à Méribel. Dans cette logique de co-branding, la Tarte Tropézienne s'associe cette année avec Lacoste, Gas Bijoux et les sandales Rondini (encore des tropéziennes célèbres). Albert Dufrêne mentionne Dubaï et la Chine dans ses entretiens. Qui a dit que 60 ans sonnait l'heure de la retraite ?

This dessert is a legend. Not only is its story legendary, its very existence is a delicious non-sense: pure stodge (500 g of brioche and 1 kg of cream!) packed with calories from the land of sunshine and flamboyance. This year the Tarte Tropézienne celebrates its 60th birthday and it remains as enigmatic as ever (even its recipe is a secret).



La tarte tropezienne revisitée par Christophe Michalak



Albert et Sacha Dufrêne, la relève



Under the auspices of its eponymous parent company, the brioche baptised by BB – the iconic Bardot – has become the undisputed ambassador of the Saint-Tropez' spirit. With the launch of a book this summer to celebrate its anniversary (published by Éditions de la Martinière), the Tarte Tropézienne is transformed by talented chefs such as Arnaud Donckele, Yannick Alleno and Marc Veyrat. But we'd recognise it anywhere. That's what happens when you're a marketing superstar.

Behind the cream lies the success story of Albert Dufrene, head of 26 sales outlets throughout France. It all started after the war. Alexandre Micka, a baker and pastry chef from Poland, arrived in the village of Saint-Tropez with a recipe for a brioche cream cake. In 1955, Roger Vadim was filming «And God Created Woman». Although a work of popular fiction, it caused a huge scandal at the time. Brigitte Bardot freely expresses her natural sexuality as an incandescent orphan in a memorable mambo scene. The legend of BB was born. Saint-Tropez was the place to be. Alexandre Micka was in charge of the on-set catering. And he served his cake to BB. So, there you have it – the tale of the Tarte Tropézienne.

A Piece of Saint-Tropez

In 1985, Albert Dufrene, formerly a hairdresser in Annecy, was managing a company called La Tarte Tropézienne (the trademark was registered in 1973). There were six employees and two stores. Today, La Tarte Tropézienne has 250 employees and an estimated turnover of €20 million. Albert Dufrene's stroke of genius was protecting his brand identity. He sells a little piece of Saint-Tropez with his brioches. A clever combination of the sun-kissed jet set and the original recipe (he swears). To avoid a slowdown in trade out of season, this car enthusiast launched a catering service and in 1991 became the official caterer of the Renault Williams Benetton team at the F1 Grands Prix, before partnering with the Paul Ricard Circuit in the 2000s. At the same time in Saint-Tropez, Albert Dufrene was cementing his business in two iconic locations: the Place des Lices and Pampelonne Beach (with its private Tropicana club). And while he was waging war on «counterfeits» in 2011, he was also investing €5 million in a new laboratory. His aim: to conquer France and the rest of the world with a preservation process for the famous tart.

In the 2010s, the Tarte Tropézienne landed at Nice Airport and in Saint-Germain-des-Près. By then it was available in Baby Trop' (mini) format and in different flavours. In 2014, it was endorsed by Inès de la Fressange and invited to La Folie Douce, the high-altitude party venue in Méribel. As part of this co-branding approach, this year the Tarte Tropézienne joined forces with Lacoste, Gas Bijoux and Rondini sandals (more famous Tropezians). Albert Dufrene is talking about Dubai and China in his interviews. Who said that 60 was time to start thinking about retirement?

Recommended reading: «La Tarte Tropézienne», Éditions de la Martinière



Version crème glacée, par Ophélie Barès



Signé Marc Veyrat, la tropézienne se fait fleur



La Tarte Tropézienne revue par le chef Arnaud Donckele, de la Vague d'Or

RENDEZ-VOUS

LE 10 JUILLET A SAINT-TROPEZ!

LA TARTE TROPÉZIENNE®

1955. SAINT-TROPEZ



Souvent imitée, jamais égalée, et encore moins démodée ! Elle n'a pas pris une ride et elle fête cette année ses 60 ans, souhaitons-lui un bon anniversaire ! C'est l'événement ! La Tarte Tropézienne vous donne rendez-vous le 10 juillet à Saint-Tropez pour une journée riche en découvertes et dégustations. Dans les ruelles de Saint-Tropez, les rendez-vous ne manquent pas : pop-up stores, artistes, foodtrucks et autres véhicules vintage vous attendent pour une balade gourmande : une icône s'offre à vous ! La Place des (dé)Lices, réinventée aux couleurs de La Tarte Tropézienne, est le théâtre des festivités avec la remise des prix du concours #EatMeBaby, du plus beau

60 ANS DE GOURMANDISE !

selfie gourmand avec les Baby Trop'. Ces bébés se parent cette année de 10 nouvelles saveurs, en plus de la recette originale et incontournable : Chocolat Guanaja, Praliné Amande Noisette, Café expresso, Pistache, Abricot, Amande Griotte, Citron, Framboise, Myrtille et Romarin.

60 years of delicacies.

often copied, but never equalled, and least of all out-dated, it has not aged one bit and this year, the Tarte Tropézienne is celebrating its 60 years. Let's wish it a happy birthday. This is the event you have been waiting for. The Tarte Tropézienne will meet you on the 10th of July in St-Tropez for a day rich in discoveries and tastings. On that particular day, there will be no lack of highlights in the small alleys of St-Tropez: Pop-up stores, artists, food trucks and other vintage vehicles will be expected throughout the day, for a lovely gourmand stroll. An icon is born. Hoisted the Tarte Tropézienne flag for the day, the Place des Lices will be the scene of festivities, with the award ceremony for the contest #EatMeBaby, for the most beautiful gourmand selfie with a Baby trop'. Besides the original and indispensable recipe, 11 new flavours have been created to delight your taste buds: Chocolate Guanaja, Praline, Almond-hazelnut, coffee, pistachio, Apricot, Almond-morello cherry, lemon, raspberry, blueberry and Rosemarie.

DE GRAND NOMS DE LA GASTRONOMIE LUI RENDENT HOMMAGE DANS UN LIVRE DE CUISINE COLLECTOR DE 15 RECETTES INÉDITES

Some great names in gastronomy paid tribute to the famous Tarte in a collectors' cookbook, with 15 unpublished recipes



Arnaud Donckele (hôtel La Résidence de la Pinède), Marc Veyrat (La Maison des Bois), Yannick Alléno, Sadaharu Aoki, François Perret (La Bauhinia de l'hôtel Shangri-La), Arnaud Larher, Benoît Castel (Liberté), Christophe Michalak (hôtel Plaza Athénée), Ophélie Bares («Qui Sera le Prochain Grand Pâtissier ?»), Damien Piscioneri (Café Pouchkine), Vincent Guerlais et Sébastien Gaudard (La Pâtisserie des Martyrs).



À SAINT-TROPEZ : • 9 boulevard Louis Blanc - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 19 77. Ouvert tous les jours de 7h à 20h • 36 rue Georges Clémenceau - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 71 42. Ouvert tous les jours de 6h30 à 20h • 13 avenue du Général Leclerc - 83990 Saint-Tropez - Tel. 04 94 97 46 99. Ouvert de 7h à 13h

LES NOUVELLES OUVERTURES : 3 rue de Montfaucon - 75006 PARIS • Carrousel du Louvre • 15 rue Gaston de Saporta - 13100 Aix en Provence • Aéroport International Nice Côte d'Azur - zone d'enregistrement du Terminal 2 • Aéroport International Nice Côte d'Azur - zone d'arrivée du Terminal 1

LE CHEF PATISSIER EN 3 QUESTIONS

The pastry chef in 3 questions :



la baby trop au citron

Gourmets de France a tenté de percer le secret de LA TARTE TROPÉZIENNE®, en vain...! Mais a rencontré son chef pâtissier, Philippe Grouiller.

Gourmets de France tried to break through the secrecy of the Tarte Tropézienne's recipe. In vain... But, met his pastry chef, Philippe Grouiller.



Vous avez l'amour du travail bien fait et vous êtes un artisan, voir un partisan du bon goût. Pouvez-vous nous dire d'où vous vient cette passion et comment elle s'exprime au quotidien ?

Ma passion me vient depuis tout petit, de l'éducation que j'ai reçu. Mes parents étaient eux-mêmes artisans, ils m'ont appris à manger des produits sains et délicats, tout comme mes grands-parents, qui proches du terroir m'ont fait connaître ce que c'est qu'un bon produit. J'ai travaillé dans des établissements de renom [formé chez Alain

Ducasse et Alain Chapel] avec des produits de très haute qualité, c'est ainsi que j'ai acquis ces connaissances particulières, partie intégrante de mon métier, ma passion.

Mille-feuilles ou éclairs tropéziens, Paris-Saint-Tropez,... avez-vous en tête de futurs recettes pour réinventer d'autres grands classiques de la pâtisserie française version Tarte Tropézienne ?

Oui des idées en tête, j'en ai, mais tout comme la recette de la tarte, elles resteront secrètes ! Les prochaines créations sont

travaillées avec des produits locaux et des saveurs provençales. Par exemple en mai dernier, nous avons proposé un gâteau de la Fête des Mères, décliné en entremet, composé d'une base de brioche Tarte Tropézienne, d'une crème thym citron et d'un confit de fruits rouges.

Portrait chinois : si vous étiez un dessert, lequel seriez- vous ? Une Baby Trop' peut être à quel parfum ?

Sans hésitation LA TARTE TROPÉZIENNE®, dans sa version classique. Mais si je devais choisir une Baby ça serait la Baby Trop' au citron !

You've got a passion for a job well done and you are an artisan, even a partisan for tastefulness... Could you tell us, where this passion comes from? And how does it express itself on a daily basis?

My passion comes from my upbringing. My parents and grand-parents were themselves artisans and close to the region, they taught me how to eat healthy and delicate. Since I was a kid, I learnt to recognize what is a good product. I worked in prestigious establishments (trained by Alain Ducasse and Alain Chapel) with high qualities products. That's how I acquired this particular knowledges, which is an integral part of my job, ma passion.

Mille-Feuilles, Tropeziens éclairs or Paris-Si-Tropez... Do you have already in mind the next recipe for some others French pastry classics, Tarte Tropézienne's version?

Yes, off course, I've got some ideas in mind, but just like the Tarte Tropezienne's recipe, they will remain secrets ! The next creations will be made of local products and provençal flavours. For example, last May, we proposed a cake for mother's day, declined as cream dessert, made up of a tarte Tropézienne brioche bottom cake layer, a thyme and lemon cream and a red berries confit.

Chinese Portrait: If you were a dessert, which one would you be? Maybe a Baby Trop'? Which Flavours?

Without hesitation, the original Tarte Tropezienne. But, if I had to choose a Baby Trop', it would be the lemon one.



Fromages et vins :

la guerre ou l'amour ?

Wine and cheese: love or war?

A la complicité des chefs de Saint-Tropez, Gourmets de France a organisé une dégustation aux airs de défi : accorder vins de Provence et fromages d'Auvergne

With the help of chefs from Saint-Tropez, Gourmets de France organised a tasting with a challenging twist: to match wines from Provence with cheeses from Auvergne.

« La meilleure des associations entre un vin et un fromage, vous l'avez goûtée le jour où vous êtes tombés amoureux. » Réunis à la Vague d'Or, les chefs se palpent le cœur. Le contexte, l'état d'esprit, bref, l'ambiance, sont les premiers facteurs à influencer le goût, développe Marie de Metz-Noblat. En gros, pour monter au ciel lors d'une dégustation, mieux vaut qu'il y ait de l'amour dans l'air. Ça tombe bien, autour de la table, les cuisiniers de Saint-Tropez réunis pour cette dégustation sont plutôt du genre passionnés : Vincent Maillard (le Rivea @ Byblos), Eric Ca-

nino (la Réserve Ramatuelle), Michel Portos (le Malthazar, le Poulpe) venu de Marseille. Avec Arnaud Donckele et son directeur de salle Thierry Di Tullio, en maîtres des lieux dans le restaurant de la Résidence de la Pinède, trois étoiles au Guide Michelin.

Organisée par Gourmets de France, cette dégustation s'approche du challenge : y a-t-il un terrain d'entente entre les vins de Provence et les fromages d'Auvergne, la grande voisine productrice de fromages ? Au banc d'essai : onze vins de Provence, une sélection de fromages de vache et des confits artisanaux.

Avec, pour relever le défi : Marie de Metz-Noblat, analyste sensoriel et spécialiste des fromages ; Nathalie Pouzalgues, œnologue au Centre du rosé à Vidauban ; et Patrice Bonnant, artisan de la Maison des Confitures, à Gassin.

Match inégal

Mettons les choses au point : très chère à notre gastronomie, l'alliance vin plus fromage échappe à toute arithmétique. Le fromage possède près de 600 molécules aromatiques, le vin plus de 700. Et l'association des



Vincent Maillard, du Rivea



Les chefs Eric Canino, Michel Portos et Arnaud Donckele, concentrés

deux donne naissance à de nouvelles molécules aromatiques. « On parle de mariage, mais c'est plutôt une guerre », prévient Marie de Metz-Noblat. Le fromage, plus gras, prend toujours le dessus. « Pour chaque dégustation, commencez par goûter le vin, prenez un petit morceau de fromage et rebussez un peu de vin par-dessus. Si vous commencez par le fromage, le gras vous empêchera d'apprécier le vin. »

Pour la première vague de dégustations, Nathalie Poulzagues annonce la couleur : trois blancs de Côtes de Provence, tous élaborés à partir du cépage rolle (ou vermentino). L'exercice va être une véritable exploration. En face, des dignes représentants des cinq familles des fromages d'Auvergne : cantal, salers, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert et saint-nectaire. Bonne nouvelle : le fromage a besoin d'un milieu acide pour développer ses arômes (ce qui ne veut pas dire être plongé dans la vinaigrette !). Vin blanc et vin rouge ont le même pH, mais l'acidité du blanc, servi frais, ressort mieux.

Les chefs se lancent mais le match est inégal : la fraîcheur des vins ne résiste pas. Elle appelle du fruit, des poissons grillés, une table avec vue sur la mer ! Les confits de Patrick Bonnant, fenouil, gingembre, noix ou olive verte, tiennent mieux tête aux Auvergnats. C'est une vieille habitude de la moitié sud de la France d'adoucir les fromages avec de la confiture ou des pâtes de fruits. La moitié nord, elle, ne jure que par le beurre.

Le temps de se refaire le palais et les rosés sont annoncés. En scientifique chevronnée, Nathalie Poulzagues investit cette dégustation de beaucoup de questions : pour l'œnologue, « essayer de nouveaux accords reste une vraie préoccupation ». La sélection du CIVP (l'interprofession des vins de Provence) comprend ainsi plusieurs rosés dits de garde. Là, question préjugés, Michel Portos renvoie la balle aux clients : « Est-ce qu'il n'y a pas déjà un gros travail à faire du côté des clients ? Servir un rosé qui a plus de deux ans, c'est compliqué. » Pourtant, reprend

l'œnologue, de sérieuses avancées ont été réalisées pour faire rentrer les rosés dans la cour des grands, en les taillant pour la garde. Surtout, le profil très fruité des rosés de l'année ne s'accorde pas avec les fromages. S'il y avait donc des vins à tester, c'était bien les rosés de garde. Et le grand cru 2011 du mas de Cadenet, élevé en fût, séduit Marie de Metz-Noblat sur le saint-nectaire fermier.

« Ça me plaît, je le bois ! »

Mais le débat est lancé. « On essaie peut-être de trop intellectualiser un vrai plaisir que l'on doit d'abord ressentir », avance Thierry Di Tullio. « Quand je bois du rosé, raconte Michel Portos, je n'essaie pas de faire un accord spécifique. Il fait beau, la grillade est juste à côté, des amis sont là... » « On cherche avant tout la fraîcheur », acquiesce Eric Canino. « Je crois que c'est comme ça qu'il faut apprécier le rosé », juge Arnaud Donckele, qui cependant n'adhère

pas à leur jeunesse excessive. « Un rosé, c'est de la perception immédiate, poursuit Michel Portos. Ça me plaît, je le bois. Ça ne me plaît pas, je passe à autre chose. »

D'accord, mais il faut aussi « apprendre » le rosé, nuance Nathalie Poulzagues : « Quand je suis arrivée en Provence, œnologue diplômée de Montpellier, je ne savais pas le déguster. J'ai appris à déguster le rosé au fil du temps. Ce vin mérite qu'on s'interroge à son sujet. »

La discussion roule sur les rouges, à ne pas négliger en Provence : « Il faut absolument pousser les producteurs à aller dans le vieillissement des

vignes », estime Arnaud Donckele. Le chef, qui fait faire ses fromages par des producteurs locaux, à Taradeau, a connu des maisons où les sommeliers avaient la charge du plateau de fromages. « C'était très cohérent : les sommeliers ont la mémoire des terroir », « Et l'avantage du fromage, conclut Marie de Metz-Noblat, c'est que ça vous refait vendre du vin ! »

The best wine and cheese pairings are the ones you taste the day you fall in love.» Assembled at La Vague d'Or, the chefs place their hands on their hearts. Your circumstances, your state of mind and your surroundings are the main factors that influence your taste, Marie de Metz-Noblat goes on to explain. In other words, if you want to go to heaven during a tas-



L'œnologue Nathalie Poulzagues



Thierry Di Tullio, de la Vague d'Or



Marie de Metz-Noblat, spécialiste des fromages d'Auvergne



Le chef Arnaud Donckele fait faire ses fromages par des producteurs locaux de Taradeau

ting, there needs to be love in the air. Luckily, all of the Saint-Tropez chefs gathered around the table for this tasting are the passionate type: Vincent Maillard (the Rivea @ Byblos), Eric Canino (La Réserve Ramatuelle) and Michel Portos (Le Malthazar, Le Poulpe) from Marseille. Along with Arnaud Donckele and his restaurant manager Thierry Di Tullio, who run the restaurant in the Résidence de la Pinède with its three Michelin stars.

Organised by Gourmets de France, this tasting borders on a challenge: is there any common ground between wines from Provence and cheeses from Auvergne, their big cheese-producing neighbour? On the tasting bench are eleven wines from Provence, a selection of cow's-milk cheeses and some artisanal preserves. And to rise to the challenge: Marie de Metz-Noblat, sensory analyst and cheese expert; Nathalie Poulzagues, oenologist at the Centre du Rosé in Viduban; and Patrice Bonnant, artisan at La Maison des Confitures in Gassin.

An Unequal Match

Let's be clear, the alliance between wine and cheese is very dear to our gastronomy yet it confounds arithmetic. Cheese has almost 600 aromatic molecules and wine has more than 700. And combining the two then creates new aromatic molecules. «We talk about marriage but it's more of a war,» warns Marie de Metz-Noblat. Cheese, the fatter of the two, always has the upper hand. «At every tasting start with the wine, then take a little piece of cheese followed by another little sip of wine on top. If you start with the cheese, the fat stops you from being able to appreciate the wine.»

Nathalie Poulzagues announces the colour for the first round of tastings: three Côtes de Provence whites, all produced using Rolle grapes (or Vermentino). This exercise is set to be a real voyage of discovery. Opposite are the worthy representatives of five families of Auvergne cheeses: Cantal, Salers, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert and Saint-Nectaire. The good news is that cheese needs an acidic environment to develop its flavours (which does not mean it needs to be steeped in vinaigrette!). White wine and red wine have the same pH, but the acidity is brought out more in a white served chilled.

The chefs take up the gauntlet but the match is one-sided: the freshness of the wines cannot prevail. They need fruit, grilled fish and a sea-view table! Patrick Bonnant's preserves – fennel, ginger, hazelnut and green olive – are better able to hold their own against the Auvergnats. It's a long-standing tradition among people from the southern half of France to tone down the flavour of cheese with preserves or fruit pastes. In the northern half of the country, they swear by butter.

There's just enough time to freshen the palate before the rosés are announced. Experienced scientist Nathalie Poulzagues is hoping this tasting will answer the many questions she has. As an oenologist, «trying new pairings takes up a lot of my time». The selection of CIVP (Provence Wine Council) wines therefore includes several rosés that are said to have ageing potential. Michel Portos' question comes as no surprise, and places the ball firmly in the customers' court: «Is this not already an uphill struggle with customers? It's not that easy serving a rosé that's more than two years old.» The response of the wine expert is that great strides have been made to bring rosés up to world-class standards by making them suitable for ageing. The very fruity profile of a newly-produced rosé does not go well with cheese. So, if any type of wine needs to be put to the test, it's a rosé with ageing potential. And the cask-matured Mas de Cadenet Grand Cru 2011 is Marie de Metz-Noblat's choice with the Saint-Nectaire fermier.

«If I like it, I drink it!»

But the debate is now in full swing. «Maybe we are trying to intellectualise one of life's true pleasures rather than experiencing it first,» suggests Thierry Di Tullio. «When I drink a rosé, I don't try to match it to anything in particular,» Michel Portos adds. «If the weather's nice, the barbecue is right next to me and my friends are there, that's enough.» «The most important thing is that it's chilled,» agrees Eric Canino. «I think that's the best way to enjoy a rosé,» Arnaud Donckele declares (although he's not as excessively young as the others). «A rosé is about an instant impression,» Michel Portos continues. «If I like it, I drink it. If I don't, I move onto something else.» «OK, but you also have to «understand» a rosé,» Nathalie Poulzagues explains. «When I arrived in Provence after graduating from Montpellier as an oenologist, I didn't know how to properly enjoy a rosé. I learned to appreciate it over time. It's a wine that deserves further consideration.»

The discussion moves onto reds, not to be neglected in Provence. «We must push producers to move towards ageing their vines,» Arnaud Donckele believes. The chef, who gets local producers to make his cheeses in Taradeau, knows establishments where the sommeliers are responsible for the cheese board. «It makes perfect sense – the sommeliers are familiar with the local produce.» «And the advantage of cheese,» concludes Marie de Metz-Noblat, «is that it helps you sell more wine!»

LES VINS DÉGUSTÉS

EN AOC CÔTES DE PROVENCE

Les blancs :

- Domaine Saint Andrieu 2013 10 €
- Domaine Gavoty 16 €
- cuvée Clarendon 2013
- Domaine La Courtade 9,55 €
- cuvée Alycastre 2013

Les rosés :

- Les Vignerons du Baou 7,80 €
- cuvée Diva 2013
- Château Barbeiranne 12,40 €
- cuvée Camille 2012
- Mas de Cadenet 24,70 €
- cuvée Mas Négrel Cadenet 2011
- Clos Cibonne 20 €
- cuvée Prestige Caroline 2012
- Château des Bertrands 2013 13,30 €

Les rouges :

- Domaine La Tour des Vidaux 14,10 €
- cuvée Estouna 2011
- Domaine de Rimauresq 19,10 €
- cuvée R 2012
- Château Coussin 34,12 €
- cuvée César 2007

Côtes de Provence AOC wines tasted

Whites: Domaine Saint Andrieu 2013 - €10 • Domaine Gavoty - Cuvée Clarendon 2013 - €16 • Domaine La Courtade - Cuvée Alycastre 2013 - €9.55 • **Rosés:** Les Vignerons du Baou - Cuvée Diva 2013 - €7.80 • Château Barbeiranne - Cuvée Camille 2012 - €12.40 • Mas de Cadenet - Cuvée Mas Négrel Cadenet 2011 - €24.70 • Clos Cibonne - Cuvée Prestige Caroline 2012 - €20 • Château des Bertrands 2013 - €13.30 • **Reds:** Domaine La Tour des Vidaux - Cuvée Estouna 2011 - €14.10 • Domaine de Rimauresq - Cuvée R 2012 - €19.10 • Château Coussin - Cuvée César 2007 - €34.12





LES 5 D'Auvergne

A elle seule, l'Auvergne représente un cinquième de la production des AOP (appellations d'origine protégée) françaises, avec cinq fromages au lait de vache.

Le cantal : La production la plus importante : plus de 13700 tonnes par an. Ce fromage se déguste jeune (un à deux mois d'affinage), entre-deux (jusqu'à sept mois d'affinage) ou vieux (plus de huit mois d'affinage).

Le salers : La quintessence du cantal ! Un fromage exclusivement au lait cru, issu du même troupeau de vaches en estive. Fabriqué d'avril à novembre, dans de grandes gerles en bois, il offre une palette aromatique très riche.

Le saint-nectaire : Fermier, il est fait de lait cru issu d'un seul troupeau et se reconnaît à sa croûte légèrement velue à cause du mucor,

le champignon « poil de chat ». Laitier, il est élaboré avec le lait pasteurisé de différents troupeaux.

Le bleu d'Auvergne : Un fromage au persillage sombre, au goût puissant. Fait de lait cru ou pasteurisé, il fleurissait au début dans les grottes naturelles du Puy de Dôme.

La fourme d'Ambert : La fourme est un gros tendre : un fromage d'une quarantaine de kilos, d'où son nom qui vient de « format ». Avec un pénicillium plus clair, sa force est moins prononcée.

The five Auvergne Cheeses

Auvergne alone represents one-fifth of French AOP (Protected Designation of Origin) cheese production, with five cow's-milk cheeses.

Cantal: The most widely available with over 13,700 tonnes produced each year. This cheese comes in young (ripened for one to two months), medium (ripened for up to seven months) and mature (ripened for more than eight months) varieties.

Salers: The essence of a Cantal! This cheese is made exclusively from unpasteurised milk from the same herd of cows, which passes summer at altitude in the mountains. Produced from April to November in big wooden gerles or vats, it has a very rich, aromatic palette.

Saint-Nectaire: The fermier (farmhouse) cheese is made from unpasteurised milk from a single herd and is recognisable by its slightly fluffy rind caused by mucor, or «cat's hair» mould. The laitier (dairy) cheese is made from pasteurised milk from different herds.

Bleu d'Auvergne: A cheese with dark marbling and a strong taste. Made from unpasteurised milk, it used to prosper in the natural caves of the Puy de Dôme.

Fourme d'Ambert: This cheese is a big softy, weighing in at around forty kilos. Its name comes from the French word «format» (size). Inoculated with a lighter penicillium, it has a milder flavour.


Chevalier
TORPEZ

VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908



Légende du Chevalier Torpez : Saint Patron du Village

Chevalier Torpez est la marque d'un vignoble joyau exceptionnel situé sur le cap de Saint-Tropez, entourant le village lumière et intemporel, né de la nature, des arts et de l'exubérance. Les Vignerons de Saint-Tropez sont enracinés et inspirés à la fois par l'histoire et le présent : l'histoire, avec cette **fidélité indéfectible au Saint Patron du village**, le Chevalier Torpez, exprimée par deux mille ans de **traditions locales**, 460 ans de **fêtes La Bravade**... Ils cultivent et défendent depuis 1908, un terroir singulier aux sols minéraux et cristallins

très anciens. Ils vinifient et élèvent avec soin, la gamme des vins Chevalier Torpez, rouges, blancs, rosés incluant des domaines et châteaux renommés, **cuvées emblématiques à l'élégance et aux qualités reconnues**, destinées à des moments **d'exception**, de **plaisir** ou de **fête**.

Chevalier Torpez is the wine brand from an outstanding jewel of a vineyard located on Cap de Saint-Tropez, around the "village of light" famous for its timeless beauty. Our wines reflect the exceptional history of our village, its gorgeous natural setting, its love affair with the arts, and its

exuberant men and women. Celebrities, artists, and winegrowers have long contemplated and admired the magical views of this small fishing port that has become a world-renowned holiday resort. Chevalier Torpez, patron saint and protector of Saint-Tropez, was a brilliant army officer at the time of the Roman emperor, Nero. He died a martyr's death in Pisa. His body was thrown into a fishing boat that ran aground on the shores of present-day Saint-Tropez in 68 AD. We have thus honored this saint for over two thousand years. And for the past 460 years, the inhabitants of Saint-Tropez have paid homage to this exceptional man on the 16th, 17th, and 18th of May during the Fête de la Bravade.

CHEVALIER TORPEZ – VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ

Avenue Paul Roussel - 83990 Saint-Tropez - Tél. 04 94 97 01 60
contact@vignobles-saint-tropez.com
www.vignobles-saint-tropez.com

Ouvert toute l'année du Lundi au Samedi
de 9h30 à 12h et de 15h à 18h.
Dégustation de groupe supérieur
à 10 personnes sur rendez-vous



Nuits

de vendange

en Provence

Night Harvests in Provence

A la fin de l'été, ce sont les vignobles qui s'animent la nuit autour de Saint-Tropez : le rosé se vendange de nuit, comme au château Roubine, en Côtes de Provence

At the end of summer, the vineyards around Saint-Tropez come alive at night. Château Roubine in the Côtes de Provence wine region is one place where the rosé grapes are harvested at night

Au château Roubine, les vendanges sont une course. Une course, contre le temps, l'ennemi juré du rosé. A Lorgues, dans l'appellation Côtes de Provence, le château acquis en 1994 par Valérie Rousselle a été un des premiers à faire ses vendanges de nuit. Dès le début des récoltes, lancées fin août l'année dernière, les équipes sont sur le pied de guerre. Dans l'attente du signal du maître de chai. Sillonnant les 75 hectares de vignobles du château, à l'affût des raisins mûrs à point, Pierre Gérin

décide de la parcelle à ramasser. La machine à vendanger est prête en 15 minutes. La petite équipe (trois personnes à la récolte, six en cave) arrive dans les vignes dès 3 heures

*« Dans les vignes
dès 3 heures du matin »*

du matin. Il faudra terminer la récolte avant 8 heures, avant que la température ne commence à monter. Travailler de nuit, à la machine, permet de ramasser rapidement le raisin autour de 14°C. Car faire du vin

rosé, c'est répondre à une problématique en soi : comment extraire un maximum d'arômes des raisins tout en limitant la coloration ? Comme ceux du château Roubine, cru classé depuis 1953, la majorité des rosés de Provence sont faits avec des cépages noirs, moins gorgés d'arômes que les cépages blancs, mais bien plus riches en pigments colorants contenus dans leur peau. Avant même l'étape de la macération, qui en quelques heures donnera au jus pressé sa couleur, les raisins doivent être cueillis le plus



rapidement possible, « à la fraîche ». Le raisin craint l'oxydation plus que tout : ce phénomène de dégradation naturelle qui altère sa couleur (le rosé vire à l'orange) et abîme ses arômes au contact de la chaleur et de l'oxygène de l'air ambiant. Avec treize cépages différents, dont certains endémiques du Var comme le tibouren, les vendanges du château Roubine se font sur-mesure, sur une vingtaine de jours d'affilée selon la maturité des parcelles. Un puzzle dont le château compose trois cuvées comprenant chacune un vin blanc, un rouge et un rosé. Le rosé de la cuvée Inspire, assemblage de clairette et de tibouren créé en 2007 sur un coup de tête, à 4 heures du matin, témoigne de l'audace des choix de Valérie Rousselle, tropézienne pur jus qui a su laisser carte blanche à son équipe. Sa nouvelle création, signée





REPORTAGE / REPORTAGE

avec son fils Adrien, s'appelle la Vie en Rose, un assemblage de cinsault et de tibouren voulu très féminin. Un vin lui aussi vendangé dans la nuit rose de Provence.

At the Château Roubine, the grape harvests are a race. A race against time, the sworn enemy of rosé wine. In Lorgues in the Côtes de Provence AOC wine region, the château that Valérie Rouselle bought in 1994 was one of the first to introduce night harvesting. As soon as the harvests started at the end of August last year, the teams were ready for action. Waiting for the signal from the cellar master, Criss-crossing the château's 75 hectares of vineyards on the lookout for perfectly ripe grapes, Pierre Gérin decides which plot to harvest first. The grape harvesting machine can be ready in 15 minutes. The small team (three people harvesting, six in the cellar) arrive at the vineyard at 3 a.m. The harvest must be finished in 8 hours, before the temperature begins to rise. Working at night with the machine allows the team to quickly collect the grapes at around 14°C, as making rosé wine is a problem in itself: how do you extract the maximum flavour from the grapes while limiting colouration? Like the wines from the Château Roubine, rated Cru Classé since 1953, most of Provence's rosé is made with black grape varieties, which are less



REPORTAGE / REPORTAGE

aromatic than white grape varieties but richer in the pigments found in their skin. Before the maceration can take place, which will give the extracted juice its colour in a few hours, the grapes must be gathered as quickly as possible «in the cool air». A grape fears oxidation above all else. This natural degradation is a phenomenon that changes its colour (the rosé verges on orange) and spoils its flavour on contact with the heat and oxygen in the ambient air.

With thirteen different grape varieties - some of them native to the Var like Tibouren - harvesting at the Château Roubine is a bespoke process carried out on about twenty consecutive days, depending on the maturity of the plots. After successfully navigating this maze, the château produces three cuvées, each of which contains a white, a red and a rosé wine. The rosé from the Inspire cuvée, a blend of Clairette and Tibouren grape varieties created in 2007 on the spur of the moment at 4 a.m., is testament to Valérie Rousselle's bold choices. A Tropicézienne through and through, she gave her team free rein to experiment. Her latest creation, developed with her son Adrien, is called La Vie en Rose. It's a deliberately feminine blend of Cinsault and Tibouren grapes. And it was also harvested at night, in the pink of conditions, in Provence.





BLONDE *of* SAINT-TROPEZ

UNE GRANDE BIÈRE BRASSÉE EN BELGIQUE DANS L'ESPRIT D'EXCELLENCE DE SAINT-TROPEZ

www.blondeofsainttropez.com - Tel. +33 603 98 86 49

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



L'esprit *village* au Grain de Sel

A village atmosphere at the Grain de Sel

L'adresse est confidentielle, et le petit restaurant de Julien Mouret, à Cogolin, aimerait presque le rester !

The location is a well-kept secret, and Julien Mouret's little restaurant in Cogolin would quite like to keep it that way!

A quelques encablures de Saint-Tropez, Cogolin semble épargné par la déferlante touristique. Et c'est bien pour cela que Julien Mouret et sa compagne, Emilie Geisler, ont choisi d'y reprendre le Grain de Sel en 2011. Une adresse familiale, nichée dans une ruelle derrière la grand place. Une petite terrasse en été, quinze à dix-huit places en salle. Un esprit cosy, bon enfant, un peu comme à la maison. Et dans ce resto au menu à l'ardoise, il n'est pas rare de croiser Arnaud Donckele, le chef aux trois macarons Michelin de la Vague d'Or, parfois heureux d'oublier ses étoiles à Saint-Tropez. Justement, Julien et Emilie voulaient s'affranchir de cette gastronomie étoilée, dans laquelle ils ont pourtant

travaillé. « Beaucoup de chichi dans l'assiette » pour eux. On est comme ça chez les Mouret. Restaurateurs de père en fils. Attachés aux classiques remis au goût du jour, mais sans effets de manche. Laurent Mouret, le frère, a fait de l'auberge familiale La Verdoyante une des adresses les plus réputées de Gassin, et pourtant peu connue des touristes. Julien vise le même équilibre serein. En été : des idées fraîches, deux poissons et une viande au choix, des desserts réellement maison et un seul macaron, celui de restaurant de qualité, reconnu par le Collège culinaire de France. La cuisine est ouverte sur la petite salle. Les clients les plus curieux se lèvent. En juillet et en août, le Grain de Sel a l'habitude de s'installer dans la rue

pour deux soirées jazz. Cette année, le voisin Thierry Barot, à la Grange aux Agapes, sera seul à faire la fête. Julien et Emilie en vivent une autre, aussi pleine de nuits courtes, celle d'être jeunes parents. Et avec ces tables vivantes, parfois sorties sous les étoiles, Cogolin retrouve son âme de village.

A stone's throw from Saint-Tropez, Cogolin seems to have escaped the tide of tourism. That's the reason why Julien Mouret and his partner Emilie Geisler decided to take over the Grain de Sel in 2011. A family-run establishment, it's tucked away in a small street behind the main square. There's a small outdoor terrace in summer and fifteen to eighteen covers inside. The cosy, friendly atmosphere feels a bit like home. And it's not unusual to bump into Arnaud Donckele, the three-Michelin-starred chef from the Vague d'Or, who sometimes likes



to leave his stars in Saint-Tropez and choose a traditional dish from the restaurant's blackboard menu. Although Julien and Emilie have worked in the world of Michelin-starred cuisine, they were keen to break free and do their own thing. «Too much fuss on the plate» for them. That's what the Mouret's place is all about. Running a restaurant runs in their blood. They specialise in unpretentious classic dishes with a contemporary twist. Laurent Mouret, the brother, turned a family inn – La Verdoyante – into one of Gassin's most renowned establishments, yet it was little known by tourists. Julien is aiming for the same relaxed vibe. Summer is the time for fresh ideas with two fish dishes and a meat dish on the menu, along with home-made desserts and a single star from the Culinary College of France, recognising it as a restaurant of quality. The kitchen opens onto the small dining area, so curious customers can stand up and see what's going on. In July and August, the Grain de Sel likes to move out into the street for its two jazz evenings. This year their neighbour, Thierry Barot from the La Grange des Agapes, will be the only one partying into the night. Julien and Emilie will also be losing sleep but for another reason – they will be joining the ranks of new parents! And Cogolin will continue to revel in its village atmosphere with its lively tables of al fresco diners.







La cuisine à l'olive

de Thierry Barot

Thierry Barot's Olive Oil Cookbook

*A Cogolin, l'hyperactif Thierry Barot publie
un nouveau livre sur la cuisine à l'huile d'olive*

*In Cogolin, the hyperactive Thierry Barot is publishing
a new cookbook on cooking with olive oil*

Toujours en effervescence, Thierry Barot est un touche-à-tout surbooké : à la fois restaurateur, traiteur, professeur de cuisine, consultant... Formé à Paris au Carré des Feuillants, au Ritz et au Plaza Athénée, le chef est installé depuis 2007 à la Grange des Agapes, à Cogolin. Une adresse « vraie » qui s'adresse « aux locaux » avec un menu du midi à moins de 25 euros. La Grange ferme

d'ailleurs plusieurs semaines en été (du 25 juillet au 10 août) mais avant, elle sort ses tables dans les rues de Cogolin pour une soirée jazz sous les étoiles, le samedi 18 juillet. À côté de ça, Thierry Barot s'amuse toujours en cuisine avec un menu tout légume, un menu provençal ou un menu dégustation de douze plats. Le chef n'a rien perdu de ses associations de saveurs étonnantes. La seule idée

d'une mousse au chocolat vous fait saliver ? Imaginez sa crème brûlée chocolat blanc et morilles (dans son premier livre « Cuisinez chocolat », aux éditions de l'If). Avec son complice Christian Forais, ancien pâtissier du Ritz, Thierry Barot vient de publier un nouvel ouvrage « Cuisinez Olive ! » (éd. Verlhac). Plus de 150 recettes à l'huile d'olive : entrées, desserts et sorbets compris. Des basiques de la cui-





*Ici on mange
On boit
On sympathise*

TENDANCE / TENDANCE

sine méditerranéenne (osso bucco de lotte et caponata, sauces du Sud, pompe à l'huile, focaccia...) aux incroyables beignets de cerises Burlat garnies à la crème d'amandes et de pistaches (mais qui peut bien faire ça à la maison ?). Quand on aime étonner, on ne se refait pas !

Never one to stand still, Thierry Barot – restaurant owner, caterer, cookery teacher, consultant and the rest – is an all-rounder in high demand. Trained as a chef at the Carré des Feuillants, The Ritz and the Plaza Athénée in Paris, he has run La Grange des Agapes in Cogolin since 2007. It's a «real» establishment that caters to «locals», with a lunchtime menu costing less than 25 euros. La Grange closes for a few weeks during summer (from 25 July until 10 August) but before that it moves its tables out into the streets of Cogolin for an evening of jazz under the stars on Saturday 18 July. That aside, Thierry Barot is still having fun in the kitchen with his all-vegetable menu, his Provençal menu and his 12-course tasting menu. The chef has lost none of his talent for combining surprising flavours. Does the very idea of a chocolate mousse make you drool? Then envisage his white chocolate and morel crème brûlée (from his first book «Cuisinez Chocolat» published by Les Édition d'lf). Along with his partner Christian Forais, former pastry chef at The Ritz, Thierry Barot has just published a new book entitled «Cuisinez Olive!» (Verlhac Éditions). It contains over 150 recipes using olive oil, including starters, desserts and sorbets. There's everything from staples of Mediterranean cuisine (monkfish and caponata ossobuco, sauces of the south, sweet olive oil bread and focaccia) to incredible Burlat cherry fritters garnished with almond and pistachio cream (and who can make those at home?). When you like surprising people, that never changes!





SAINT-TROPEZ SOUS LES ÉTOILES

ERIC CANINO

La Voile

La Réserve de Ramatuelle
Chemin de la Quessine
83350 Ramatuelle

Tél. 04 94 44 94 44

www.lareservice.ch

GPS 43°12'54.144"N - 6°36'45.835"E

ARNAUD DONCKELE

La Vague d'or

Résidence de la Pinède
Plage de la Bouillabaisse
83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 55 91 00

www.residencepinede.fr

GPS 43°16'12.234"N - 6°38'22.48"E

VINCENT MAILLARD

Le Rivea @ Byblos

20 avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 56 68 00

www.byblos.com

GPS 43°16'12.727"N - 6°38'41.104"E

MICHEL PORTOS

Le Poulpe

84 Quai du Port
13002 Marseille

www.lepoulpe-marseille.com

Tél. 04 95 09 15 91

Le Malthazar

19 Rue Fortia
13001 Marseille

www.malthazar.com

Tél. 04 91 33 42 46

DOUCEURS

SARAH TATOUILLE

sarahatouille.canalblog.com

SÉNÉQUIER PÂTISSERIE

4 place aux Herbes

83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 97 00 90

www.senequier.com

TARTE TROPÉZIENNE

A Saint-Tropez

9 boulevard Louis Blanc

Tél. 04 94 97 19 77

13 avenue du Général Leclerc

Tél. 04 94 97 46 99

36 rue Georges Clémenceau

Tél. 04 94 97 71 42

www.tarte-tropezienne.com

VINS & BIÈRES

BLONDE OF SAINT-TROPEZ

9, Boulevard Louis Blanc

83990 Saint-Tropez

Tél. 06 03 98 86 49

www.blondeofsainttropez.com

CHÂTEAU ROUBINE

RD 562

83510 Lorgues

Tél. 04 94 85 94 94

www.chateauroubine.com

CIVP

MAISON DES VINS

RN 7

83460 Les Arcs sur Argens

Tél. 04 94 99 50 10

www.vinsdeprovence.com

www.centredurose.fr

DOMAINE BERTAUD BELIEU

Route de Ramatuelle

83580 Grassin

Tél. 04 94 56 16 83

www.bertaud-belieu.com

DOMAINE DE LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL

RN7

83340 Flassans-sur-Issole

Tél. 04 94 69 71 02

www.peyrassol.com

VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ

avenue Paul Roussel

83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 97 01 60

www.vignobles-saint-tropez.com

DÉCOUVERTES

GRAIN DE SEL

6 rue du 11 Novembre

83310 Cogolin

www.graindesel-cogolin.fr

Tél. 04 94 54 46 86

GRANGE DES AGAPES

7 rue de 11 Novembre

83310 Cogolin

www.grangeagapes.com

Tél. 04 94 54 60 97

LES SPOTS IMMANQUABLES

BAGATTE BEACH

Route de l'Épi

Plage de Pampelonne

83350 Ramatuelle

Tél. 04 94 79 83 25

www.bistrotbagatelle.com

MOOREA PLAGE

chemin des Moulins

83350 RAMATUELLE

Tél. 04.94.97.18.17

www.mooreaplage.fr

TROPICANA PLAGE

Route de Bonne Terrasse

Plage de Pampelonne

83350 Ramatuelle

Tél. 04 94 79 83 96

www.plagetropicana.com

RESTAURANTS

HYSTERIA CAFÉ

1, Quai de l'Épi

Résidence du nouveau port

83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 96 27 68

www.hysteriacafechic.com

CAFÉ SÉNÉQUIER

Quai Jean Jaurès

83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 97 2020

RESTAURANT

UN JOUR À PEYRASSOL

17 avenue du Général Leclerc

83990 Saint-Tropez

Tél. 04 94 97 02 55

www.unjourapeyrassol.com/st_tropez

RÉSERVE

RAMATUELLE HÔTEL, SAP AND VILLAS

Chemin de la Quessine

83350 Ramatuelle

Tél. 04 94 44 94 44

www.lareserve-ramatuelle.com

PRESTIGE



Mis en bouteille au domaine



WWW.BERTAUD-BELIEU.COM