

CAHIERS DE
PRO
V
EN
CE

ARTS • VIGNOBLES & ART DE VIVRE





Château ARNAUDE

FAMILLE BRÉBAN

Cuvée Château Rosé

Robe litchi clair. Nez fin et délicat sur des notes fruitées et florales, en bouche très belle fraîcheur et minéralité sur des notes de pêche et d'agrumes composés, agréable longueur.



692 route de Vidauban • 83510 Lorgues • +33 (0)4 94 73 70 67 • www.chateaularnaude.com • info@chateaularnaude.com

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



François de Canson

Maire de La Londe les Maures
Président de la Communauté de communes Méditerranée Porte des Maures
Vice-Président de la Région Sud
Président du Comité régional de tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président délégué ADN Tourisme

Les Vins de Provence, avec leur diversité et leur qualité reconnue, sont les fiers ambassadeurs de notre terroir. Ils incarnent la richesse de nos sols, la générosité de notre climat et le savoir-faire patient de nos vignerons. À chaque millésime, c'est toute la Provence qui s'exprime en notes subtiles, en bouquets solaires et en couleurs franches. Cette excellence viticole se prolonge dans une offre œnotouristique en constante évolution, structurée autour du label national Vignobles & Découvertes. Notre région confirme son dynamisme avec des territoires nouvellement labellisés tels que le Golfe de Saint-Tropez et les Vignobles de Provence et de Méditerranée. Ces destinations viennent enrichir un réseau déjà remarquable, de la Provence Verte à la Dracénie, en passant par le Cœur du Var et le Pays d'Aix, où les visiteurs peuvent vivre des expériences aussi diverses qu'inattendues : randonnée dans les vignes, atelier de dégustation sensorielle, concert au coucher du soleil, pique-nique gastronomique au cœur des

parcelles, escapades en vélo électrique ou encore séances de yoga. Autant d'invitations à découvrir le vin autrement, dans une ambiance conviviale et authentique. Parmi les initiatives, l'événement Art & Vin, porté par les Vignerons Indépendants, illustre à merveille le dialogue entre la création artistique et le patrimoine viticole. Chaque domaine devient un lieu d'exposition, chaque rencontre une expérience sensible, chaque dégustation une œuvre en soi. Enfin, cette année célèbre également l'héritage de Paul Cézanne. À travers cette célébration, c'est toute la lumière de la Provence qui ressurgit sur la toile et dans les paysages.

Contempler une vigne baignée de soleil, une bastide en contre-jour ou une montagne bleutée, c'est retrouver l'intuition de l'artiste : ici, art et nature se confondent pour mieux émouvoir. En octobre, l'événement national Vignobles en Scène viendra conclure cette saison avec un week-end d'expériences festives et culturelles au cœur des destinations labellisées.





Liberté



Photo: ASNM

Nadège Moha
Directrice de la publication
Cahiers de Provence
Arts, Vignobles & Art de Vivre

Il y a des territoires où la beauté résiste à l'uniformité du monde. Des lieux où l'on cultive la terre comme on sculpte une œuvre : avec patience, avec foi. La Provence en fait partie. Ici, l'art du vin se mêle à l'art de vivre, et ensemble, ils dessinent une géographie intime de la liberté. Liberté de créer, de choisir, d'exister de rester fidèle à un terroir ou à soi-même. Liberté de parler une langue ancienne – celle de la vigne, du mistral, des gestes transmis de génération en génération. Les Vignerons Indépendants en sont les gardiens inspirés. Comme les artistes, ils affrontent l'invisible, cherchent l'équilibre, signent chaque millésime comme une toile.

En cette année où Aix-en-Provence célèbre avec ferveur l'héritage de Paul Cézanne, l'enfant du pays devenu maître de la lumière, les Cahiers de Provence rendent hommage à celui qui fit éclater les formes et les couleurs. Cézanne, précurseur de la modernité, n'a cessé d'interroger la réalité pour en révéler la vérité sensible. Son œuvre est un manifeste de liberté – une liberté qui inspire encore et toujours. Ce numéro célèbre aussi les Vignerons Indépendants, qui font dialoguer l'art et le vin à travers des événements uniques, Art et Vin et les nuits de la lecture, des événements labellisés Vignobles & Découvertes et Vignobles en Scène. Leur engagement est un acte de création au quotidien, un combat pour l'authenticité, pour la biodiversité, pour la beauté du geste libre. Mais l'art de vivre en Provence ne s'arrête pas aux vignes et aux vins de Provence. Il se conjugue aussi dans les cuisines des chefs étoilés, véritables alchimistes, ils subliment les produits du terroir avec audace et raffinement. Et il s'incarne dans la liberté des créateurs rencontrés au fil des saisons : peintres solaires, sculpteurs connectés et designers visionnaires, artisans de la matière – tous portés par une même intuition, celle que la beauté est un geste de résistance, une manière d'habiter le monde autrement.

Les Cahiers de Provence vous invitent à explorer ces chemins buissonniers où l'art, le vin, la gastronomie et la liberté se répondent. Là où la poésie est vivante et partagée. Là où chaque paysage, chaque bouteille, chaque œuvre devient une ode à ce qui résiste.

Bon été à tous !

Sommaire

03 - Préface de François de Canson
06 - Éditorial de Nadège Moha

08

VIGNOBLES ET DECOUVERTES

- 08 - Vignobles & Découvertes, quintessence de l'oenotourisme
12 - Dracénie Provence Verdon, culture de l'art de vivre
18 - Vignobles de Provence & de Méditerranée un balcon sur les îles d'Or
22 - Domaine de l'Anglade, la nature pour écrin
23 - Rencontre avec la directrice générale Sandrie De Matos
26 - Les Vignerons Indépendants de Var-Alpes-Corse la liberté enracinée
28 - Nathalie Roubaud, Une femme d'engagement,
à la tête des Vignerons Indépendants Provence Alpes Côte d'Azur Corse
30 - Art & Vin, la culture au cœur des vignes
32 - Domaine des Féraud, Un écrin de nature, d'art et de passion
34 - Entretien avec Markus Conrad

36

GASTRONOMIE

- 36 - Hommage à Clément Bruno, la cuisine est un acte d'amour
38 - Hermance Carro Joplet, cheffe généreuse et engagée
42 - Michel Portos, chef marseillais atypique
46 - Arnaud Davin, cuisiner le monde à Marseille
48 - Benjamin Le Balch, des étoiles plein les yeux

52

SUR LA ROUTE DES ARTS

- 52 - La Fondation Uningo, l'art et la générosité au service de la philanthropie
54 - Shona Nunan et Michael Francis Cartwright
L'Art, la liberté et la joie en héritage
62 - Jean-François Conta, entre chien et loup
64 - Entretien avec Jean-François Conta dans son atelier de peinture à Caen
66 - La Seyne-sur-Mer, une galerie d'art urbain à ciel ouvert
et la capitale varoise du Street Art
70 - Francis Vauban, chaque image est un poème
72 - Paul Mathieu, un sculpteur designer prodige et libre comme l'air
76 - Léo Fouardinier libre conjugaison surréaliste
78 - Juan Carmona, le guitariste flamenco qui jongle entre tradition et liberté
82 - Libres comme l'Art
86 - Villas méditerranéennes, des utopies pour célébrer la liberté
91 - Mécènes du sud
92 - Les voiles de Saint-Tropez, Symphonie d'automne
96 - Patrice de Colmont un homme engagé

98

LES VINS DE PROVENCE ET LEURS AOP

- 98 - LAOP Côtes-de-Provence, Une mosaïque de terroirs aux cinq personnalités
100 - LAOP Côtes-de-Provence, Terroir Fréjus : volcaniques et aromatiques d'excellence
102 - AOP La Londe, entre rivage, Phylades et nuages...
104 - Notre-Dame des Anges, le cinquième membre du club des vignobles les plus nobles
106 - AOP Terroir Pierrefeu, Les Côtes de Provence en mode prestigieux
108 - Côtes-de-Provence Sainte Victoire, Le graal du terroir
110 - LAOP Coteaux d'Aix-en-Provence, le bon côté des coteaux
112 - Coteaux Varois en Provence, des vins en terre d'Excellence

114 - Carnet d'adresses



Cette édition est une création des Editions Hémisphère - Tirage 10 000 ex - Imprimée en Europe
Contact : Editions Hémisphère - 147 allée des Lauriers Roses - 83000 TOULON
Tél. 06 10 82 13 84 - www.cahierdutourisme-provence.com

mail : editionshemisphere@gmail.com

Cahiers de Provence est partenaire de la Fondation Uningo France et Belgique
et des Vignerons indépendants, Art & Vin et les Nuits de la Lecture.

NADEGE MOHA - Directrice de la publication
Fascinée par la beauté, par le monde des arts, et des artistes, de l'architecture, des vins de Provence et l'art de vivre, je m'adresse, à travers ce magazine, aux épiciuriens, aux esthètes, aux amoureux de la culture, du vin et de la lumière provençale. Chaque page est une mise en scène — sensible, choisie, vivante — où les talents se révèlent, où les lieux prennent voix. Et parfois, au-delà des mots, il m'arrive d'orchestrer ces rencontres dans des lieux précis, pour faire dialoguer les œuvres, les artistes et les espaces. Parce que la beauté, quand elle se partage, devient un art de vivre.
06 10 82 13 84 - editionshemisphere@gmail.com
cahiersdeprovence.com



FRANÇOISE SPEKERMEIER

Reporter de guerre, photographe de talent, voyageuse, journaliste pour Paris Match, elle a visité plus de 90 pays dont l'Afghanistan la Tchétchénie, l'Afrique . Elle a publié un magnifique ouvrage intitulé» Beauty la beauté sauvera le Monde » aux éditions la Martinière. Tout comme Cartier Bresson, elle pense que Photographier c'est mettre sur la même ligne de mire la tête, l'œil et le cœur » Passionnée d'art et de beauté elle intervient dans ce magazine sur tous les sujets s'y rapportent.
www.spekermeier-photography.com.



ISABELLE DERT BONO

Auteure, rédactrice, conseil, Isabelle Dert Bono est une épiciurienne. Curieuse des êtres, des savoir-faire et des lieux, amoureuse de nature et d'histoire, elle use des mots pour raconter ce qui brûle au cœur des êtres et des lieux. Si l'écriture est sa véritable passion, elle est aussi journaliste radio pour RCF Méditerranée. Dans ce magazine, elle rend hommage aux artistes, aux vignerons et à notre beau terroir provençal.
Pour la joindre : isabono@gmail.com



CLOTHILDE MONAT

Femme de lettres, Clothilde Monat s'est investie dans le journalisme au Moyen-Orient et a fait partie, pendant plusieurs années, des très belles aventures éditoriales qui ont vu le jour aux Emirats. Son domaine de compétence a longtemps été en lien avec le culture. Aujourd'hui, elle se consacre au Beau. Dans ce magazine, elle choisit de rendre hommage aux artistes, à l'art de vivre et aux lieux prestigieux qui jalonnent les rives méditerranéennes. Storytelleuse férue de littérature, Clothilde donne à cette discipline ses lettres de noblesse. Découvrez-la sur les pages de son site www.storytelling-factory.fr



LIONEL SZAPIRO

Rédacteur en chef, Journaliste pour M6, pour Ça m'intéresse, Paris Match, Lionel SZAPIRO est aussi concepteur rédacteur publicitaire et coach en media training et en personal branding. Dans ce magazine, il exprime avec les mots d'un dictionnaire tout sauf du terre à terre dans un tête à tête de poète pour se connecter à tout ce qui fait l'essence de la Provence. Pour le contacter : lionelszapiro@gmail.com



Vignobles & Découvertes

quintessence de l'œnotourisme

PAR ISABELLE DERT BONO

Créé en 2009, l'exigeant label national Vignobles & Découvertes distingue les territoires qui proposent une offre de produits touristiques multiples et complémentaires autour de leurs vignobles (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, lieux patrimoniaux, événement...). Incontournable dans le paysage touristique, c'est une véritable ode à la déconnection et au slow tourisme à travers l'offre œnotouristique proposée au public. Façonné par des siècles de culture viticole, tout le vignoble de Provence & Bandol est aujourd'hui labellisé, soit neuf destinations d'exception avec

chacune leur typicité. Neuf invitations à parcourir la beauté de ces terroirs authentiques et la mosaïque de ses paysages sublimes où naissent les meilleurs rosés du monde. En les explorant vous savourez l'instant et plongez dans cette douceur empreinte de convivialité, de partage et de sérénité, exposée au généreux soleil provençal bercé de cigales. Elles vous proposent de rencontrer leurs vigneron passionnés, porteurs d'un savoir-faire ancestral, lors de moments de partage festifs, culturels, ludiques et atypiques, et de vous immerger dans l'art de vivre en Provence.



**AVEC NEUF DESTINATIONS EMBLÉMATIQUES,
LA PROVENCE DÉVOILE TOUTES SES FACETTES :**

- / Pays d'Aix-en-Provence : Une expérience au cœur de la Sainte-Victoire et des bastides chargées d'histoire.
- / Provence Verte & Verdon : Des paysages sauvages et authentiques entre vignes et forêts.
- / Dracénie Provence Verdon : Des domaines nichés entre villages perchés et gorges spectaculaires.
- / Sud Sainte-Baume : Des vignobles préservés au pied de la Sainte-Baume, entre mer et collines.
- / Vignobles de Provence et de Méditerranée, un balcon sur les îles d'or : Entre plages et massifs forestiers, un vignoble baigné par la Méditerranée.
- / Coeur du Var : Une expérience immersive au cœur d'une Provence secrète et verdoyante.
- / Salon-de-Provence : Une destination entre patrimoine historique et modernité au pied de la chaîne des Alpilles.
- / Terre d'Estérel : Des vignobles aux teintes ocres et rouges au pied des roches majestueuses de l'Estérel.
- / Golfe de Saint-Tropez, vignobles d'exception entre le massif des Maures et le littoral

Le vignoble de Provence regroupe les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, ses vins rosés ont un style unique avec une diversité d'expressions. De Draguignan à Aix-en-Provence, de La Londe-les-Maures à Saint Maximin la Sainte Baume en passant par Saint-Tropez, Hyères et Porquerolles, à chaque lieu ses pépites à déguster. Forts de ce choix d'avancer ensemble, tous ces professionnels du vin vous donnent rendez-vous chez eux pour vivre des expériences oenotouristiques singulières tout au long de l'année.

En Provence, l'été étire ses ailes jusqu'à la fin des vendanges. L'automne déploie sa douceur et, le raisin rentré, le temps est à la fête, au partage, à la convivialité avant les premiers frimas. C'est ce moment de l'année que les vignerons ont choisi de partager avec le public à travers des moments d'exception qui leur ressemblent et expriment tout le plaisir qu'ils ont à vous recevoir.

PLACE À VIGNOBLES EN SCÈNE, LES 17, 18 & 19 OCTOBRE 2025

Aboutissement d'une année de travail, quand les vendanges sont terminées, les vignerons vous invitent à la fête ! S'ils rivalisent d'inventivité pour jaloner l'année d'animations et de festivités au cœur de leur domaine, le 3ème week-end d'octobre est le point culminant de la saison avec le grand rendez-vous annuel national de l'ensemble des destinations labellisées Vignobles & Découvertes. Vignobles en Scène est un évènement pas comme les autres qui se décline en trois collections d'animations exclusives, marquant l'identité de ce moment à part. Les Gustatives font la part belle aux propositions « épicerieuses » ; les Immersives nous plongent au cœur des domaines lors d'expériences outdoor & indoor ; et les Créatives mêlent l'art dans toutes ses expressions. Des temps forts qui sont devenus en quelques années les incontournables très prisés des touristes et des locaux de chaque région. Imaginées pour tous les publics, ces expériences se vivent entre amis, en famille ou en solo, qu'on soit épicerien, amateur d'arts et de vin... le plus difficile sera de choisir !

Explorez la Provence du Var aux Bouches-du-Rhône au travers de ces événements offerts par ses neuf destinations labellisées Vignobles & Découvertes, et poursuivez les festivités dans le Vaucluse avec celles du Luberon et du Ventoux qui s'invitent à la fête.

FLÂNERIES D'ART CONTEMPORAIN

DANS LES JARDINS AIXOIS

19^e
EDITION



CEZANNE 2025
AIX EN PROVENCE

Entrée libre
www.aix-en-oeuvres.com

21/22
JUIN
2025

LE MAGAZINE
TOURISTIQUE
DE LA DRACÉNIE
PROVENCE
VERDON

N°7 - ÉDITION 2025



Consultez la
version en ligne

DESTINATION DRACÉNIE PROVENCE VERDON

Venez, vous reviendrez

Come once, you will come back

Photo @fVauban



DRACÉNIE
PROVENCE VERDON
agglomération



+ d'infos sur
tourisme.dracenie.com

intense
VERDON

DESTINATION
ÉPICURE

**Terroir et
gastronomie**

A gourmet destination

DESTINATION
ÉVASION

**Nature et
grands espaces**

Recharge your
batteries in nature
and open spaces

DESTINATION
4 SAISONS

**Expos,
événements
et musées**

A 4 seasons destination:
exhibitions, events
calendar and muséums

DESTINATION
INSOLITE



Label
**Vignobles &
Découvertes**

Dracénie Provence Verdon

culture de l'art de vivre

PAR ISABELLE DERT BONO



Dracénie Lachen
Photo @FVauban

Il ci chaque lieu est une invitation. Invitation à la détente pour une échappée loin du stress des plages bondées et des villes bourdonnantes. Invitation à faire la sieste ou déjeuner à l'ombre d'un olivier ; à pratiquer un sport de plein air sur le toit du Var et parcourir les vignobles en quête de pépites à déguster lors d'animations oenotouristiques originales ; à découvrir une exposition passionnante dans la fraîcheur d'un musée, flâner sur les marchés de producteurs et à la terrasse des cafés bercé par le clapotis des fontaines ; à danser à la fête d'un village et profiter d'un « Sunset » musical... Toute l'année, laissez-vous aller au bonheur, vous êtes en Dracénie Provence Verdon.

Il y a des lieux qui parlent de Provence toute l'année. Imprégnés de tradition et d'histoire, chaque ville, chaque village déploie ses charmes ancestraux pour réjouir habitants et visiteurs. Entre Pinèdes et garrigues, restanques de pierres sèches, océans de vignes à perte de vue, cascades et villages perchés, on savoure l'infinie variété des paysages baignés de soleil de ce vaste territoire. Les adeptes du slow life préféreront le parcourir à pied ou à vélos, empruntant les nombreux circuits déployés en Dracénie où

l'Euro V8 rencontre la Vigne à Vélo. Les épiciuriens choisiront les balades gourmandes entre restaurants étoilés, table d'hôtes et bistrots, précédées par des dégustations de cépages endémiques et des rencontres avec des vignerons passionnés installés sur cette historique terre de vin. Une belle façon d'explorer ce terroir au patrimoine exceptionnel dont le rosé est natif, et d'apprécier les propositions oenotouristiques labellisées Vignobles et Découvertes depuis 2017.

Vibrant été comme hiver, le cœur de la Dracénie est généreux et accueillant. Il se passe toujours quelque chose en ce lieu où la culture a trouvé sa terre d'accueil. Outre l'incontournable « Eté Contemporain de Draguignan » à la Chapelle du Bon Pasteur et dans divers lieux dédiés, le programme des musées de Draguignan est aussi riche que varié. Voici notre sélection non exhaustive des expositions à venir : Le musée des Arts et Traditions Populaires fête ses 40 ans avec une exposition liée à la légende du Dragon de Draguignan « Dragons et animaux fantastiques ». Menée en partenariat avec de nombreux musées, les œuvres réunies donneront lieu à des rencontres artistes, ateliers, animations



Francis
VAUBAN



et conférences tout l'été et gratuitement du 28 juin au 30 août. En septembre « Regards sur le textile, la mode à tout prix ? » prendra la suite, plongeant dans la compréhension de la valeur symbolique du textile depuis l'antiquité grâce aux fouilles réalisées en Egypte, et les conséquences économiques et sociales des pratiques et savoir-faire de la mode des 20ème et 21ème siècles.

Le Musée des Beaux-Arts propose « Une escale au musée » jusqu'au 21 septembre, parenthèse cultivée, joyeuse et rafraîchissante à la découverte du nouvel accrochage de la collection permanente et du studio de création de l'artiste en résidence Camille Chastang. L'été sera doux au MBA avec des concerts et événements festifs, des ateliers de pratiques artistiques, des siestes sonores proposées dans les salles d'exposition et un cabinet détente au rez-de-chaussée dont les chaises longues invitent à la lecture, à la rêverie et aux jeux. Du 15 novembre 2025 au 14 mars 2026 Le Phare Rembrandt « Un génie plein de feu. Naissance d'un mythe au siècle des



La Méditerranée à Vélo
Sillans la Cascade

Lumières » réunira une cinquantaine d'œuvres et de nombreuses animations. **Programme complet** www.mba-draguignan.fr

Autre lieu emblématique de Draguignana, l'Hôtel Départemental des Expositions du Var invite les « Fantômes » en ses murs du 21 juin au 28 septembre. Philippe Charlier, commissaire cette exposition évènement, rassemble près de 300 objets abordant le caractère universel des fantômes au sein des civilisations et la très grande variété de leurs représentations dans le temps et l'espace. "Nous ne répondrons pas à la question :»les fantômes existent-ils ?» mais tenterons au contraire de savoir pourquoi tout le monde, ou presque, y croit"... frissons garantis ! Quant à l'exposition d'hiver, du 13 décembre au 29 mars 2026, elle explorera les « Carnavals d'ici et d'ailleurs », témoignant de la variété de ces fêtes à partir d'objets ethnographiques et de l'innombrable contribution

des artistes à ces moments hors du temps parfois désignés par certains ethnologues comme la cinquième saison.

Hors de Draguignan, si le Musée Camos à Bargemon et l'incontournable Musée Terra Rossa à Salernes ont eux aussi une riche actualité d'expositions, je vous propose un nouveau lieu à découvrir aux Arcs-sur-Argens. Trésor patrimonial posé à l'entrée du village médiéval, La Bastide Sainte Cécile a fini sa mue, offrant un cadre remarquable à la culture scientifique. Avec son riche passé agro-industriel, elle met en scène une grande partie de l'histoire locale dans l'ancienne magnanerie et ses 3 moulins à huile actionnés par une seule et même roue. Cet ensemble exceptionnel du XVIII^e siècle s'est transformé en un remarquable écomusée de l'olive, accueillant ateliers, réalité virtuelle, expositions interactives, ainsi que des programmes de médiation scientifique sur le climat, l'évolution

Musée des Beaux Arts
Draguignan



Bastide Sainte Cécile
Les Arcs sur Argens



humaine et la biodiversité. Si la culture est au cœur du territoire, on ne peut parler de la Dracénie sans plonger dans le sport de plein air. Là aussi le choix est vaste : kayak de rivière, rando, équitation, vélo, vol à voile... il y en a pour tous les goûts. Direction le toit du Var. Résolument nature à l'image du village, La Roque Esclapon accueille de nouveaux équipements sportifs. Idéalement situé à la croisée du Var, des Alpes de Haute Provence, des Alpes maritimes, et des massifs du Malay, du Brouis et le fameux Mont Lachens, sommet du Var avec ses 1715 m d'altitude, une Station Trail Multi-activités entièrement accessible au public familial, vient enrichir un espace loisir et détente déjà pourvu de tennis, piscine, location de vélo électriques, et 600m² de mini Golf'Art ludique, un 18 trous décoré de fresques florales. La nouvelle station trail multi-activités propose 5 boucles trail de 4 à 34 km, 3 boucles de Gravel de 11 à 23 km, des ateliers de fractionné et de course verticale. Sans oublier la proximité des sites de vol à voile et parapente déjà bien connus des amateurs. Quant à l'ancienne station de ski des années 70 Varneige sur l'espace naturel sensible du Mont Lachens, elle se transforme en un jardin alpin. Un sentier éducatif et découverte de la flore méditerranéenne alpine où poussent de nombreuses espèces patrimoniales telles que la marguerite de Burnat, fera la joie des curieux et naturalistes en herbe.

Vivant toute l'année, cette terre de culture et de tradition est profondément ancrée dans son époque. Installée au cœur de paysages exceptionnels, elle a su en préserver l'essence et la beauté tout en s'inscrivant dans la modernité et la valorisation de son patrimoine naturel et historique. Aujourd'hui Dracénie Provence Verdon continue d'écrire son histoire avec des acteurs engagés au profit de tous. Développant toujours plus les activités familiales, sportives, ludiques et culturelles, chaque commune affiche son identité. Il y a toujours quelque chose à découvrir en Dracénie Provence Verdon. Et vous, qu'allez-vous vivre aujourd'hui !



DOMAINE DES
FÉRAUD

JAZZ @ FÉRAUD

VLADIMIR TORRES TRIO

21 AOUT 2025 | 20h30*

* Ouvertures Portes / Foodtruck 19h00



VLADIMIR TORRES | contrebasse

TOM MORETTI | batterie

MARTIN SCHIFFMANN | piano



DOMAINE
DE
l'Anglade



VENTE ET DÉGUSTATION À LA PROPRIÉTÉ
1060 AVENUE VINCENT AURIOL | 83980 LE LAVANDOU
INFO@DOMAINEDELANGLADE.FR | +33 (0)4 94 71 10 89
WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR

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



Vignobles de Provence & de Méditerranée

un balcon sur les îles d'Or



PAR ISABELLE DERT BONO

LE PAYS OÙ LES VIGNES EMBRASSENT LA MER

Dans ces paysages spectaculaires embrassés par la Méditerranée et sculptés par le massif des Maures, le terre-mer prend tout son sens. Sous le soleil de Provence, la vigne a trouvé son écrin le plus remarquable au cœur de cette terre de vin bercée d'embruns et de mistral. Le climat et la terre s'unissent pour offrir un terroir fertile aux vins d'exception et aux expériences inoubliables. Depuis 2600 ans, ici le rêve de Bacchus s'offre à tous. Cette année, la synergie de deux territoires d'exception a donné naissance à ce



Château Sainte Marguerite
vue sur Porquerolles
@: Hervé Fabre



Croisière vigneronne depuis les ports de Toulon,
La Londe les Maures, Bormes les Mimosas et du Lavandou.
@ : OTI La Londe



De la vigne au vin
©Tourisme Provence Méditerranée
Laurent Parienti

NAISSANCE D'UNE NOUVELLE DESTINATION OENOTOURISTIQUE

Labellisé Vignobles & Découvertes depuis

2022, Méditerranée Porte des Maures a
choisi d'unir son magnifique territoire à sa
voisine Provence Méditerranée. Ensemble

elles fédèrent plus de 200 propositions
oenotouristiques sous l'appellation commune
« Vignobles de Provence & de Méditerranée,
un balcon sur les îles d'Or ». Idéalement située
dans le Var, premier département touristique
de France, cette nouvelle destination a vu
sa candidature validée en avril 2025. Juste
reconnaissance des valeurs d'accueil de ce
large vignoble au patrimoine et paysages
exceptionnels, elle s'inscrit aujourd'hui sous
l'exigeant label Vignobles & Découvertes, gage
de qualité incontestable pour les visiteurs.

nouveau territoire labellisé Vignobles et Découvertes : Vignobles de Provence & de Méditerranée, un balcon sur les îles d'Or. Partageant une vision et des valeurs communes et complémentaires, Méditerranée Porte des Maures et Provence Méditerranée s'unissent autour d'une ambition conjointe, celle de créer une destination oenotouristique d'exception où l'authenticité des traditions provençales et vigneronnes se mêle à l'innovation. Une innovation qui passe par le profond respect de la nature et de leurs terroirs. Forts d'une culture de l'accueil reconnue, ces territoires valorisent la diversité de leur riche patrimoine disséminé au cœur de paysages exceptionnels. Porteuse de deux appellations varoises, l'AOC Côtes de Provence-La Londe et l'AOC Côtes de Provence-Pierrefeu, Vignobles de Provence & de Méditerranée s'épanouit de la côte sauvage aux contreforts des Maures. Depuis Six-Fours, Toulon, Hyères, en passant par La Londe les



Balade en VTTAE et pause déjeuner à Figuière

@ : Crédit : Figuière

Maures, Bormes les Mimosas et Le Lavandou, incluant les îles de Porquerolles, Port Cros, du Levant et des Embiez, il remonte jusqu'au triangle d'or formé par Cuers, Puget-ville et Pierrefeu où culminent les barres de Cuers. Cette nouvelle destination oenotouristique a tout d'un joyau. Dans un océan de vignes, Crus Classés et châteaux prestigieux construisent la renommée des vins de Provence, multiples, gastronomiques et festifs, reconnaissables à leurs rosés aromatiques et délicats, leurs rouges au caractère chaleureux et leurs blancs pâles tout en subtilité. Engagés dans la durabilité de leur vignoble et le respect de l'environnement, ils avancent chaque année vers plus de cultures biologiques et éco-responsables. Ici le vin et la nature se dégustent de concert en un parfait plaisir hédoniste. La multitude de propositions oenotouristiques offrent à chacun de vivre une aventure vigneronne unique. Atypique, culturelle, sportive, familiale, zen, détente, surprenante, elles révèlent le dynamisme de tout un territoire. A travers des expériences

sensorielles et culturelles, ce sont des histoires vigneronnes qui se racontent, des moments qui se dégustent, un art de vivre qui se perpétue, et un émerveillement qui se partage dans un esprit conso-acteur éthique, véritable éveil des sens et de bien-être.

Outre des vignerons passionnés, c'est toute une économie touristique qui s'engage à leurs côtés pour mettre en avant le savoir-faire ancestral de cette destination privilégiée entre toutes. Difficile de choisir entre toutes les tables gourmandes et lieux d'accueil pour une étape, un séjour long ou éphémère. En ville, village, bord de mer, sur une île de rêve ou en campagne, c'est plusieurs vacances en une qui peuvent s'inventer au gré des envies. Quant aux nombreux chemins et sentiers secrets nichés au cœur des vignobles, on les parcourt à pied, à vélo, à cheval, en quad, et même en paddle et kayak comme au Château Leoube. Ouverts à tous, ils sont une parfaite mise-en-bouche avant une jolie dégustation au caveau suivie d'un concert sous



Petit train des vignes au Pradet, La Crau et La Londe les Maures
Crédit : OTI La Londe

les étoiles, accompagné du chant des cigales. La liste des lieux gastronomiques et des événements festifs animant les soirées d'été est une véritable promesse d'expérience atypique. Les pieds dans l'eau ou en pleine nature, entre vignes et forêts, chacun trouvera sans peine à vivre un moment sensoriel original dans ces vignobles emblématiques de Provence. Le plus difficile sera sans conteste de faire un choix parmi ces rendez-vous épiciens par excellence. Ils offrent la chance de découvrir en direct un savoir-faire vigneron, d'appréhender les techniques ancestrales et les dernières technologies à la pointe de l'innovation. Certains vignobles se projettent dans le futur de la viticulture en Provence à travers des expérimentations passionnantes. Indispensables anticipation des changements climatiques en cours, elles travaillent à pérenniser le vignoble provençal. Lieu de partage et de gastronomie, chaque vignoble raconte son histoire et celle de la Provence d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

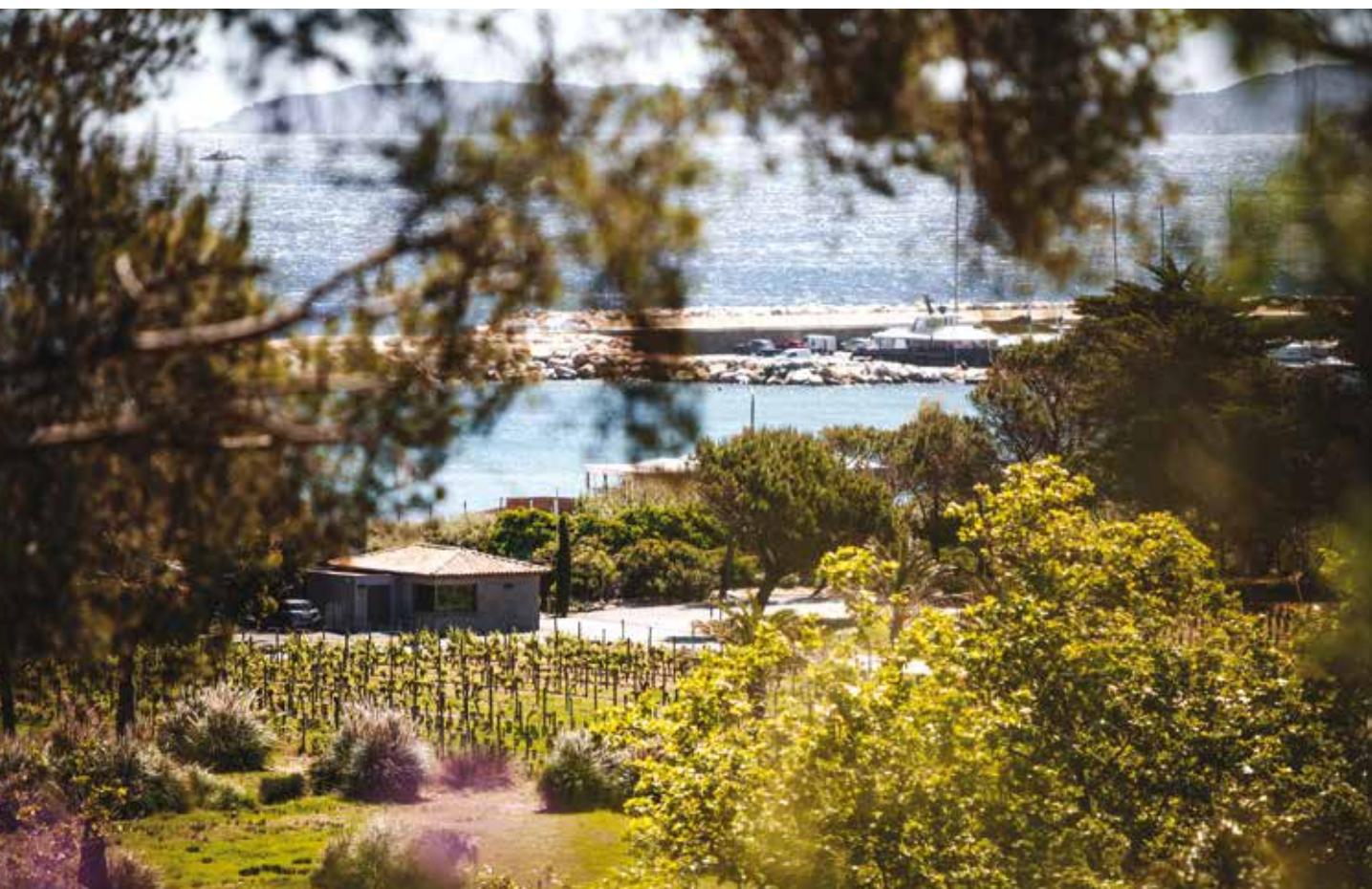
• • •

Informations et agenda sur :
vignobles-provence-mediterranee.com

Mains terre vigne

©Tourisme Provence Méditerranée
Laurent Parienti

Avec plus de 270 sites et activités labellisés, dont 41 domaines et châteaux, Vignobles de Provence & de Méditerranée, un balcon sur les îles d'Or est un véritable pôle de vie dynamique où les vacances se prolongent sans laisser place à l'ennui. Chaque commune rivalise d'originalité pour consteller l'année de propositions festives. Nous ne pouvons citer tous nos coups de cœur, le magazine n'y suffirait pas ! Parmi les offres vigneronnes il y a les immanquables rendez-vous annuels des appellations comme la soirée «Vignerons sous les Étoiles» des Côtes de Provence - La Londe en juillet et le Festival «Rock'n Wine» des Côtes de Provence – Pierrefeu en mai. Incontournables aussi les soirées cinéma sur la plage du Château Leoube, les parcours éducatifs nature au Château Pas du Cerf, le pique-nique dans les vignes et la sieste bercée dans un hamac à Figuière, l'apéritif et coucher de soleil sur l'archipel des Embiez, une dégustation sensorielle avec la vigneronne du Domaine Kennel, les ateliers d'initiation à l'œnologie au Domaine de Peircèdes, les dîners gastronomiques du Château Ste Marguerite, les Instants Gourmands du Domaine de la Navicelle, et le Petit Train des Vignes cheminant sur les domaines de La Londe, du Pradet et de La Crau. Citons aussi les nombreux concerts du Festival des Musicales dans les Vignes qui prend ses quartiers d'été au cœur des vignobles de mai à octobre, les ApéRosé Jazz, soirées théâtre, pétanque, marchés de créatrices, DJ set, Harvest Festival et summer party. Côté sport, notons Courir pour elles au Pas du Cerf et le Vétathlon du Château Maravenne. N'oublions pas la part belle faite à l'art avec la superbe Fondation Carmignac d'art contemporain à Porquerolles, et les expositions Art & Vin présentant des artistes locaux et internationaux dans de nombreux caveaux. Côté mer, les sorties en bateau, catamaran ou brigantin et les croisières vigneronnes au crépuscule allient les embruns aux grands vins de Provence lors de sunsets inoubliables. Vous l'aurez compris, l'œnotourisme s'offre en partage partout.



Domaine de l'Anglade,

la nature pour écrin

Depuis trois générations la famille Van Doren a trouvé son refuge au cœur du Lavandou. Entre terre et mer, mille nuances de bleus et de verts changeants aux senteurs de fleurs et de garrigue forment l'écrin du Domaine de l'Anglade.

PAR ISABELLE DERT BONO

Un paradis de quarante hectares de nature luxuriante, vibrante de vie, à la riche faune et flore sauvage bercée par le murmure de la Méditerranée. Véritable oasis de verdure où nichent les oiseaux migrateurs, grues cendrées et bernaches, c'est aussi un lieu où l'art rencontre le vin. Dix-huit hectares de vignes composent la partition du vignoble entre chênes et oliviers centenaires. Sous le vent, les cannes

provençales chantent leur symphonie particulière de percussions claquantes. Ce sont elles qui ont d'abord attiré les propriétaires, éléments indispensables à la fabrication des anches pour clarinette et saxophone, dont ils sont leader mondial depuis 1905. Petit à petit, le vignoble s'est lui aussi épanoui, produisant des vins réputés et régulièrement récompensés dans les trois couleurs.

Rencontre

AVEC LA DIRECTRICE GÉNÉRALE
SANDRIE DE MATOS

*qui a la chance
de veiller sur ce trésor.*

Pourquoi L'Anglade est-il classé en IGP ?

L'AOC côte de Provence a refusé les cépages que nous voulions planter, nous sommes donc en IGP. Aujourd'hui, ils veulent labelliser en AOC certaines de nos parcelles. Il y a beaucoup de normes, de contraintes, comme celle de ne pas pouvoir démarquer le domaine en bio car nous sommes au niveau de la mer... C'est très compliqué d'être vigneron aujourd'hui.

À cause de toute cette bureaucratie ?

Oui, certains veulent mettre ça sur le dos des normes environnementales, mais ça n'a rien à voir avec l'environnement, ça va bien au-delà. On a toujours fait du vin, et les meilleurs vins sont pour moi dans le passé, pas dans ce qu'on nous impose aujourd'hui pour rester dans un label, comme ces fumiers spécifiques hors de prix. Il y a les

contraintes climatiques, celles inhérentes au travail avec la nature, et la bureaucratie, très lourde, rajoute le travail d'une personne à temps complet. Passer une journée chez un vigneron peut être très instructif.

L'indication géographique protégée, IGP, permet-elle au vigneron de faire le vin qui lui ressemble ?

C'est pour ça qu'on l'a choisi. Nos Merlot et Cabernet n'étaient pas acceptés à l'époque. Aujourd'hui ils le sont mais on ne changera pas notre label qui nous permet d'offrir au consommateur une autre vision du vin. C'est un choix assumé qui nous permet de garder notre liberté et d'avoir un vin qui nous ressemble et fait partie de l'âme du domaine de L'Anglade. C'est comme ça que je vois les IGP, le vigneron s'affranchit du carcan des côtes de Provence et peut choisir de proposer un 100% Merlot à ses clients, s'il le décide. Si ça pousse bien et est bien élaboré, où est le problème ?

L'art est très présent à L'Anglade, Art & Vin, Les Musicales dans les Vignes, c'est important ?

Chez nous, l'art est partout, ça coule de source. C'est un vrai choix, mon choix. Quand les gens viennent au domaine, chaque année ils vont revisiter le même vignoble, les mêmes cépages, il n'y a rien d'éphémère alors qu'une exposition d'art est ce petit plus qui va leur permettre de voir une évolution. J'adore l'art, même un enfant qui gribouille m'émeut ! Cette année, ma sélection s'est faite sur le coup de cœur local, avec des artistes ancrés dans notre environnement proche pour mettre en avant l'immense richesse artistique de notre territoire. Ils représentent l'image de leur lieu de vie, ses couleurs, sa vibration. Quant aux Musicales dans les Vignes, ce sont aussi des coups de cœur chaque





année. Lors des concerts, les oies sauvages improvisent des balais au son du saxophone qu'elles adorent. Elles aiment aussi chanter !

Comment définiriez-vous le vin ?

Le vin est une matière vivante, un produit à part, de convivialité, de patrimoine et d'histoire. Quand on découvre l'univers d'un vignoble, ça ne se résume pas aux vendanges. C'est 365 jours par an. C'est le résultat du travail donné toute l'année. Le vin est un moment de partage, on va communier avec la vigne de la taille jusqu'à la vendange. Et lorsqu'on a l'extrait du fruit ultime, on a notre millésime. Un millésime aux notes salines déposées par la Méditerranée, qu'on aime partager. Tout ce travail nous a permis de vous offrir l'extrait de ce que Dame Nature a bien voulu nous donner pour ce millésime. Dame Nature et des heures et des heures de travail.

Comment définiriez vous l'Anglade ?

C'est un poumon vert, une oasis. Dès qu'on franchit la grille de ce havre de paix, on est en immersion dans la

nature. Pouvoir vivre dans la nature c'est aussi la respecter, essayer de préserver tout ce que nos ancêtres ont transmis. On respecte le vivant, les écureuils, les chevreuils, les oiseaux...Lorsqu'on doit arracher des arbres malades on replante. Nous travaillons dans un respect fidèle de la tradition viticole dont nous avons hérité. Soucieux de la qualité et de l'environnement, nous avons fait le choix de cultiver les vignes sans herbicides ni engrais chimiques. Et l'enherbement temporaire a été intégré dans nos procédés habituels pour protéger la terre de l'érosion.

On apprécie toute cette beauté au quotidien, les pâquerettes et coquelicots dans les vignes, le chant des cannes provençales. C'est un domaine familial, la famille y habite, et les cannes d'exception produites ici servent à la société qui fabrique les anches VanDoren. J'ai la chance de pouvoir vivre dans cet endroit. Il n'y a pas que la plage au Lavandou, traversez la route, quand on vient nous voir, on s'offre un instant suspendu.

PROGRAMME DES FESTIVITÉS

Art et Vin

avec l'artiste : @carmopeintures

L'Apéro Après-plage

jeudi 17 Juillet 18h30-20h30 Music & Joy

Jeudi 24 Juillet 18h30-20h30 Tudo Joia

Jeudi 31 Juillet 18h30-20h30 Bop'n' stock

Jeudi 7 Août 18h-20h Tiphanie Doucet

Jeudi 14 Août 18h30-20h30 Tudo Joia

Jeudi 21 Aout 18h30-20h30 Music & Joy

Jeudi 28 Aout 18h-20h Tiphanie Doucet

Les Musicales dans les Vignes de Provence

Mardi 5 Août à partir de 19h : Sur la route du saxophone Michel Pellegrino quartet

Samedi 13 Septembre à partir de 17h : Gospel Var

• • •

Domaine de l'Anglade

1060 Avenue du Président Vincent Auriol
83980 LE LAVANDOU

Téléphone +33 04 94 71 10 89

Site web : domainedelanglade.fr

• • •

LE LAVANDOU



Évasion, sérénité et liberté au Parc Camping de Pramousquier au Lavandou



Bienvenue au **Parc Camping de Pramousquier**, un véritable havre de paix , de 4, 5 hectares nichés au cœur de la magnifique région varoise du Lavandou, à quelques pas des eaux turquoises de la Méditerranée , un balcon naturel sur l' île du Levant. Ici, la nature règne en maître, offrant à chaque visiteur un décor enchanteur où se mêlent pinèdes ombragées, plages idylliques et chants des cigales. Que vous soyez à la recherche de détente, de déconnexion ou d'aventures en plein air, le Camping de Pramousquier saura combler toutes vos envies. Laissez-vous séduire par **nos 165 emplacements spacieux** et **nos 31 hébergements confortables**, conçus pour vous offrir un séjour en harmonie avec la nature au choix : **tentes amenagées, mobil home ou bungalows.**

Luxe de la simplicité : Profitez de journées paisibles sous les différentes essences d'arbres, bercés par la brise marine.

Plages à proximité : Explorez le littoral azuréen de la station aux douze sables et laissez-vous tenter par une baignade dans des eaux cristallines.

Activités pour tous : Randonnées dans le massif des Maures, balades en vélo, le camping se trouvant en bordure de la voix verte, découverte du patrimoine local ou soirées conviviales à la belle étoile.

Le Parc Camping de Pramousquier, c'est aussi l'engagement d'un accueil chaleureux et d'un service de qualité, pour que chaque instant passé ici devienne un souvenir mémorable. Entre amis, en famille ou à deux, laissez-vous séduire par un cadre naturel d'exception et l'art de vivre du Sud de la France.

Venez, respirez, rêvez. Votre escapade au **Parc Camping de Pramousquier** vous attend.

55, chemin de la Faverolle
83980 LE LAVANDOU

Tél. : 04 94 05 83 95

Email : camping-lavandou@wanadoo.fr

WWW.CAMPINGPRAOUSQUIER.COM



Les Vignerons Indépendants de Var-Alpes-Corse

la liberté enracinée

PAR NADÈGE MOHA

Credit photo : domaine de l'Anglade



Depuis plus de 30 ans, la Fédération des Vignerons Indépendants du Var, des Alpes de Haute-Provence, des Alpes-Maritimes et de Corse fédère des hommes et des femmes qui ont fait un choix rare et audacieux : celui de rester libres. Libres de cultiver la terre à leur manière. Libres de créer un vin qui leur ressemble. Libres de tracer leur sillon, coûte que coûte, dans un univers viticole où la concurrence est rude, les normes serrées, les pressions multiples. Ils sont aujourd'hui 406 vignerons et vigneronnes répartis dans le Var, les Alpes-Maritimes, les Alpes-de-Haute-Provence et la Corse, représentant près de 85 % des caves particulières de ces départements. Ensemble, ils incarnent un pan vivant et vibrant du patrimoine viticole français, un maillage de savoir-faire, de convictions et d'amour du terroir.

UN MÉTIER DE DÉFIS ET DE PASSION

Être Vigneron Indépendant, ce n'est pas un simple métier. C'est un engagement de tous les instants. C'est être tour à tour agriculteur, œnologue, entrepreneur, commerçant, hôte, gestionnaire, communicant. C'est faire face aux aléas climatiques, aux enjeux économiques, aux contraintes administratives, tout en continuant à croire en la beauté du geste.

Chaque jour, il s'occupe de tout, de la vigne à la vente, avec une exigence rare : produire un vin sincère, enraciné, respectueux du vivant. C'est cette polyvalence, ce lien direct avec chaque étape, qui fait sa force. Et c'est aussi ce qui touche, ce qui séduit : leur vin n'est pas le fruit d'un processus anonyme. C'est une œuvre façonnée à la main, pensée avec le cœur.

UNE CHARTE, DES VALEURS, UNE IDENTITÉ

Adhérer à la Fédération des Vignerons Indépendants, c'est s'engager à respecter une charte exigeante, fondée sur des valeurs fortes :

- L'authenticité : chaque vin est le reflet de son terroir et de la personnalité de celui ou celle qui l'a créé.
- Le respect de l'environnement : nombreux sont ceux qui adoptent des pratiques agroécologiques, misent sur la biodiversité, expérimentent l'agroforesterie ou passent à la viticulture biologique.
- Le circuit court : la vente directe est un pilier de leur modèle. Le contact humain, l'échange, la transmission sont au cœur de leur démarche.
- La liberté de création : loin des logiques industrielles, ils vinifient selon leur intuition, leur expérience, leur sensibilité.

DES TERROIRS EMBLÉMATIQUES, DES APPELLATIONS D'EXCEPTION

La richesse de la Fédération Var-Alpes-Corse se lit aussi dans la diversité des appellations qu'elle couvre : Bandol, Bellet, Côtes de Provence, Coteaux Varois, Coteaux d'Aix-en-Provence, Pierrevert, les vins de Corse... autant de noms qui chantent le sud, entre mer, montagne et

maquis. Mais les Vignerons Indépendants ne s'arrêtent pas là. Ils produisent aussi des vins en IGP (Indication Géographique Protégée) ou sans indication géographique, revendiquant la liberté de sortir des cadres, d'expérimenter, de proposer des vins hors normes, souvent bluffants.

UNE FAMILLE NATIONALE DE 7 000 VISAGES

Si la fédération Var-Alpes-Corse est l'une des plus actives, elle n'est qu'une partie d'une famille nationale de plus de 7 000 Vignerons Indépendants à travers la France. Ensemble, ils forment un réseau solidaire, engagé, qui défend

une viticulture à taille humaine, ouverte, résolument tournée vers l'avenir.

ET DEMAIN ? TOUJOURS PLUS DE LIEN, DE SENS, DE BEAUTÉ

Avec des projets comme l'œnotourisme, les Nuits de la Lecture ou le festival Art & Vin, les Vignerons Indépendants prouvent qu'ils ne se contentent pas de faire du vin. Ils créent des expériences. Ils tissent des liens entre art et agriculture, entre littérature et dégustation, entre passé et avenir. Ce qu'ils offrent, ce n'est pas seulement une bouteille. C'est un territoire à découvrir, une histoire à entendre, une émotion à vivre. Ce sont des vins libres, faits par des êtres libres.



**Je suis vigneron indépendant
et je suis fier de vous présenter ce qui me distingue
et m'engage pour vous.**

Je décide seul de toutes les étapes de la création de mes vins, de la vigne à la bouteille.

Mes créations sont renouvelées chaque année mais elles conservent toujours mon style et reflètent ma personnalité.

Je connais et j'aime mon terroir. Il est unique et je sais les soins qu'il attend de moi et de mon équipe. Pour lui, je choisis les pratiques les plus adaptées à son développement et les plus respectueuses de l'environnement.

Mes vignes contribuent à l'harmonie et à la beauté du paysage que vous savourez du regard. Elles participent également à l'économie et au dynamisme de notre territoire. Je suis le garant de leur intégrité, de leur préservation et de leur pérennité.

En apprenant tous les jours de la nature, je choisis le moment propice des vendanges.

Je maîtrise le délicat processus de vinification pour qu'il donne naissance aux vins que je veux créer.

Je connais ma cave qui est un environnement complexe et unique, lui aussi. J'y élève mes vins avec soins et patience.

En vous accueillant dans ma cave, j'ai la chance de pouvoir vous raconter l'histoire de mon terroir et de mes vins, une histoire de famille, de nature, de savoir-faire paysan, d'expérience d'artisan.

J'aime vous faire goûter mes vins. Ma plus grande récompense est le plaisir que vous aurez à les faire découvrir et à les raconter à votre tour.

Je choisis moi-même les circuits commerciaux qui respecteront mes vins et assureront la pérennité de mon exploitation.

J'appartiens à la grande famille des vignerons indépendants. Notre ambition collective est de maintenir pour vous et pour nous, l'immense diversité française des vins de créateurs en respectant une tradition sans cesse modernisée.



Nathalie Roubaud

Une femme d'engagement, à la tête des Vignerons Indépendants Var Alpes Corse

PROPOS RECUEILLIS PAR NADÈGE MOHA

Nathalie Roubaud incarne avec passion l'âme des Vignerons Indépendants de Var Alpes Corse. À la tête du Château Nestuby à Cotignac, domaine familial fondé par son grand-père, elle perpétue une belle histoire de transmission, de savoir-faire et d'amour de la terre. Depuis son installation en 1994 en tant que jeune agricultrice, elle a su faire de ce lieu un véritable écrin de convivialité, mêlant tradition viticole et ouverture au monde grâce à l'œnotourisme et aux événements culturels qu'elle y organise.

Elue en 2023 présidente de la Fédération des Vignerons Indépendants Var Alpes Corse, Nathalie n'en est pas à son premier engagement. Déjà à 21 ans, elle siégeait au conseil d'administration des Vignerons du Var. Elle porte aujourd'hui la voix d'une viticulture indépendante, humaine et solidaire, avec une énergie sincère et une volonté de rassembler. Adjointe au maire de Cotignac et très investie dans le développement du territoire, elle incarne un art de vivre et de faire du vin profondément enraciné dans le Sud. Une femme de terroir, de cœur et de convictions.

Nathalie Roubaud, vous venez d'être nommée Présidente de la Fédération des Vignerons Indépendants, quelles seront vos actions, vos ambitions et les combats que vous mènerez pendant votre mandat pour les Vignerons Indépendants ?

Mon mandat sera axé sur l'écoute des vignerons, la défense de leurs intérêts et la promotion de leur savoir-faire, afin de garantir un avenir aussi prospère que possible pour les vignerons indépendants. Ensemble, nous pourrons faire entendre notre voix et valoriser notre métier.

Que signifie être un vigneron indépendant ? quels sont les critères, les caractéristiques et les difficultés que vous rencontrez en tant que vignerons indépendants ?

Le Vigneron Indépendant fait tout de A à Z sur son domaine : du travail de la vigne, à la mise en bouteille et jusqu'à la commercialisation au caveau. Les difficultés sont liées au contexte économique (baisse de la consommation), aux aléas climatiques, à la charge administrative trop lourde, à la crise économique.

Comment se déroule la journée d'un vigneron indépendant ?

Pour un vigneron indépendant une journée ne ressemble jamais à une autre. Viticulteur, œnologue, comptable, RH et j'en passe, c'est un vrai « couteau suisse » (dixit Nathalie Dewulf)

2024 aura été une année très gratifiante pour les vignerons indépendants avec au Palmarès 2025 , 109 médailles décernées pour nos vignerons !!! quel est le secret de votre succès ?

Les Vignerons Indépendants sont des artisans, ils produisent des vins authentiques, à leurs images et les médailles reflètent cette authenticité et cette diversité.

Quelles sont les valeurs que vous défendez à travers la fédération ?

La fédération est un syndicat de métier, elle défend les valeurs des Vignerons Indépendants : l'authenticité, la préservation du terroir, de l'environnement, l'engagement ; la cohésion et à la fois la singularité de chaque vigneron.

Art & Vin est la grande manifestation oenotouristique créée à l'initiative des Vignerons indépendants depuis 1998 . Chaque année une thématique est retenue, 2025 sera l'année de « La Naissance, la renaissance et la transformation » une thématique philosophique, alchimique n'est -ce pas ?

Oui, effectivement, la métamorphose en tant que processus de modification physique peut être rapprochée de la démarche de création. Et l'alchimie qui se créé entre l'artiste et le vigneron permet d'explorer des moyens de transformer le monde.

Il recherche un résultat plutôt lié à la contemplation, à l'émerveillement des sens, l'œuvre ou le vin suscitant de l'émotion et interrogeant la raison. Les Vignerons Indépendants sont en plein questionnement, renouveau, par exemple avec le lancement et accélération de la digitalisation pour l'oenotourisme, mais aussi des avancées en termes d'agroécologie, agroforesterie ... Le métier est en pleine mutation.

Art et Vin sont deux mots qui se conjuguent très bien ensemble dit -on ?

Les artistes et les vignerons sont des personnes passionnées, la rencontre permet une autre vision de la vie, du monde et une relation privilégiée avec les clients en toute convivialité.

Vous avez également initié les Nuits de la lecture, pouvez-vous nous en dire quelques mots ?

En toute simplicité, le vigneron vous accueille chez lui et vous partage des lectures à la lueur de la bougie, au sein du caveau ou même dans le chai. Un moment intimiste pour découvrir la lecture et le vin. Cette année, c'est le thème du patrimoine qui était à l'honneur, les vignerons ont beaucoup de choses à dire : transmission, valeurs ... Pour vivre un vrai moment de partage, parfois avec une mise en scène théâtrale ou un moment en musique, ce qui donne les rendez-vous oeno-culturels d'Art&Vin.

Art et Vin et les Nuits de la lecture en chiffre, ça donne quoi ?

- Chaque année, la manifestation Art&Vin :
- 40 domaines – environ 80 artistes
- 40 vernissages –jusqu'à 200 personnes pour certains domaines.
- 85 parutions presse et plusieurs interviews radios.
- Nombre de pages visitées sur le site internet : 282 763 pages.
- Une communauté de 6 970 abonnés sur les réseaux sociaux.
- Le dernier reportage vidéos a été visionné par 2 999 spectateurs.
- 1 événement labellisé Vignobles et découverte et aussi dans le guide du routard oenotourisme.

Art & Vin

la culture au cœur des vignes

PAR NADÈGE MOHA

LA 27E ÉDITION D'ART & VIN,
DU 1ER MAI AU 31 OCTOBRE 2025

Face aux enjeux qui bousculent le monde viticole – climat, mutations économiques, recherche de sens – les Vignerons Indépendants de la région Var-Alpes-Corse répondent par une initiative singulière, audacieuse, et profondément ancrée dans leur territoire : Art & Vin. Un événement labellisé Vignoble & Découverte qui, depuis plus de vingt-cinq ans, fait dialoguer art contemporain et patrimoine viticole.

Ce n'est pas un simple festival. En ouvrant leurs caves et leurs vignes aux artistes, ces vigneronnes et vigneron affirment une vision du métier qui dépasse la production de vin. Ils créent du lien, de la visibilité, de la valeur humaine. Chaque été, dans une cinquantaine de domaines, des œuvres sont installées, des performances sont organisées, des rencontres ont lieu. On vient y voir, y entendre, y échanger – et bien sûr, y déguster. Loin des logiques marketing déconnectées du terrain, Art & Vin défend une approche concrète de l'oenotourisme : accessible, ancrée, et porteuse de sens.

2025 : NAÎTRE, RENAÎTRE, SE TRANSFORMER

Cette année, le thème choisi – Naissance, renaissance et transfiguration – parle de mutation. C'est un mot qui résonne. Le métier de vigneron change, les pratiques évoluent : agroécologie, agroforesterie, digitalisation. Mais au lieu de subir, ces vigneronnes choisissent d'accompagner le changement par la création. Le parallèle avec



LES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR-CORSE



Le Clos des Rosés
P.A. Clément



Pont Saint Esprit
Vernissage Lichta



Saint Esprit
Eric Di Furscia



Domaine de Jale
Garcia Pascal

les artistes est évident : transformer la matière, questionner le monde, proposer autre chose.

LIRE ET BOIRE, DANS LE SILENCE DES CHAIS

Autre temps fort : les Nuits de la lecture . En janvier, plusieurs domaines ouvriront leurs portes à la littérature. À la bougie, entre deux cuves, on lira Giono, Daudet, Galabrun, ou des textes contemporains, accompagnés d'un verre. Le tout dans une atmosphère sobre et conviviale, loin des salons mondains. L'objectif est clair : valoriser la mémoire, l'héritage, l'identité. Et rappeler que le vin, comme la littérature, est une affaire de transmission. Les Vignerons Indépendants ne racontent pas seulement leur domaine, ils racontent un territoire, une culture, une manière d'être au monde.

CRÉER POUR RÉSISTER

Dans un contexte économique instable, incertain, où l'avenir semble flou et parfois inquiétant, l'art demeure un moteur puissant. Un moteur

d'évasion, de rêve, d'optimisme, d'espoir. Parce qu'à travers l'art, l'âme se transforme. L'âme s'élève. L'art, comme le vin, dit une vérité essentielle – "In vino veritas" – celle d'un ressenti brut, d'une émotion vécue sans filtre. L'art rend libre. Et dans un monde où l'on nous impose sans cesse des restrictions, des normes, des oppressions, cette liberté-là n'a pas de prix. Art & Vin est une réponse au désengagement culturel rural. Là où beaucoup ferment, abandonnent ou standardisent, les vignerons Var-Alpes-Corse créent des ponts. En 2025, ils seront une cinquantaine à accueillir plus de 80 artistes, avec des retombées réelles : fréquentation croissante, presse, communauté en ligne dynamique. Ce modèle fonctionne parce qu'il est sincère. Il crée un rapport direct entre producteur et visiteur. Il redonne au vin sa place : non comme produit, mais comme expression vivante d'un territoire. Art & Vin, deux mots qui se conjuguent très bien ensemble, et nous prouvent que la culture n'est pas un luxe. C'est une nécessité. Une forme de résistance douce. Une manière de rester debout et de respirer.

Domaine des Féraud

Un écrin de nature, d'art et de passion



Photo : ©Hervé Fabre

Niché au sein de la majestueuse Plaine des Maures, entouré par les pins parasols mythiques, le domaine des Féraud à Vidauban est une célébration de tout ce que la Provence peut offrir : de l'excellence des vins, de l'élégance, de la beauté des lieux et de l'Art.



UNE DESTINATION TOURISTIQUE INCONTOURNABLE

Pour les amateurs de vin et de nature, le Domaine des Féraud est une véritable pépite à découvrir. Imaginez-vous déambulant entre les vignes, sous l'ombre apaisante des pins parasols mythiques, les parfums de la Provence chatouillant vos narines. Ajoutez à cela une équipe qui vous accueille avec une convivialité hors du commun et vous gâte avec de généreuses dégustations dans un cadre moderne et des moments de détente au bord de la piscine, et vous comprendrez pourquoi tant de visiteurs repartent avec des souvenirs impérissables.

UN ENGAGEMENT BIOLOGIQUE ET ÉTHIQUE

Sous la direction de Markus Conrad, ce domaine chargé d'histoire s'est réinventé, conservant son identité tout en regardant vers l'avenir avec une ambition audacieuse. En 2011, Markus Conrad a donné au Domaine des Féraud une nouvelle direction, en confiant la rénovation du cadre à de jeunes architectes et en passant à une agriculture 100% biologique. Le respect de la terre et des cycles naturels est au cœur de ses valeurs, et cela se ressent dans chaque gorgée de vin. Le mistral, les nuits fraîches et les longues journées ensoleillées travaillent main dans la main avec la nature. Le Domaine recherche à améliorer son impact écologique en permanence. Une approche appelée « dynamique bio ».

UN MEMBRE ENGAGÉ DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Le Domaine des Féraud faisait déjà partie des Vignerons Indépendants avant que Markus Conrad fit l'acquisition du domaine. Pour Markus, cette appartenance souligne l'importance accordée à la transparence et à la relation directe avec les amateurs de vin.

UN LIEU OÙ LA CULTURE, LA GASTRONOMIE ET LA MUSIQUE PRENNENT RACINE

Ce qui rend le Domaine des Féraud unique, c'est cette capacité à mêler art, vin, gastronomie et musique dans une harmonie parfaite. Les visiteurs sont accueillis dans un caveau où les expositions d'art contemporain illuminent les murs, tandis que les **soirées bar à vin** et des concerts de musique transforment les soirées en véritables fêtes mêlant jazz, rythmes cubains et convivialité provençale. Le Domaine organise également des événements gastronomiques avec des chefs coup de cœur de la région et des concerts de musique en plein air. Des moments de convivialité sublimés par l'élégance du cadre et l'énergie positive de l'équipe.

Non finito !! Peinture oil on Canvas
2024 Jeremy Damien



ART @FÉRAUD

Dans le cadre de l'édition 2025 d'Art et Vin, le Domaine des Féraud présente Jeremy Damien.

Son travail se présente comme étant «essentiellement abstrait», s'ancrant dans une simplicité très concrète de moyens. La notion «d'inachevé», l'utilisation de trames et parfois le cloisonnement de son espace pictural sont des éléments très présents. Jeremy Damien sait conduire le spectateur dans l'approche optimale d'une œuvre dont l'abord est radical. À l'aide de protections subtiles qui font partie intégrante de ses réalisations il se réclame de l'abstraction minimale, sans rejeter certains apports issus d'autres disciplines comme l'architecture ou le design. Il convoque les signes lumineux, installations de néon datant des années 1950 de Lucio Fontana tout comme d'autres références plus picturales ou «matérialistes» venant du Bauhaus ou de l'Op Art sur l'illusion spatiale, dans une captation personnelle du monde extérieur.

...



Domaine des Féraud
3590 Route de Saint-Tropez (RD 48)
F-83550 Vidauban
04 94 73 03 12
www.DomaineDesFeraud.com

...

Entretien

AVEC MARKUS CONRAD

PAR NADÈGE MOHA

*Le Vin c'est de la
musique liquide*

Vous avez fait le choix d'être vigneron indépendant, pourquoi ce choix. Quelle en est la philosophie ?

Tout d'abord, je suis un esprit indépendant et libre. Cela a toujours été très important pour moi et l'est aujourd'hui plus que jamais. C'est pourquoi j'ai décidé de devenir vigneron dans ma troisième vie (après une formation de musicien et quelques années dans le monde des affaires). La vie de vigneron indépendant a pour moi le potentiel d'être l'un des plus beaux métiers du monde, car elle peut réunir trois hommes libres et donc satisfaits à la fois : le paysan, qui travaille la terre selon ses idées, valeurs et convictions, l'industriel, qui détermine lui-même son processus et la qualité de son produit, et le commerçant, qui vend son vin aux clients qui l'apprécient.

Quelles difficultés, quelles contraintes doit surmonter le vigneron indépendant que vous êtes ?

L'indépendance signifie avant tout que l'on doit prendre seul les décisions finales et que l'on doit accepter d'être responsable de tout. Des succès, mais surtout des échecs. En ce sens, les conséquences du changement climatique, sur lesquelles nous n'exerçons qu'une influence très limitée et auxquelles nous sommes souvent impuissants, sont certainement les plus grandes difficultés actuelles et durables.

Vous êtes un des premiers viticulteurs dans le Var à avoir tenté l'aventure du bio, des vins natures, est - ce un choix de stratégie commerciale ou bien est-ce par réelle conviction et philosophie ?

Ce n'est que par pure conviction. Nous sommes convaincus que le terroir est



notre plus grand capital et qu'il faut en prendre le plus grand soin possible. Convaincus également que l'âme et l'esthétique du vin sont issues du vignoble. Convaincus en outre que les meilleurs vins bio se distinguent par un profil particulier et que le lien entre le lieu et le vin devient plus clair. Convaincus enfin que l'intervention en cave peut être considérablement réduite quand on respecte l'agriculture biologique.

Vous participez activement chaque année à Art et Vin, un évènement majeur pour les Vignerons indépendants, quel artiste avez-vous choisi?

Cette année, nous avons choisi Jeremy Damien (voir encadré page précédente). Son esthétique nous plaît beaucoup et correspond au style de notre maison. De plus, il a un lien fort avec notre région.

Vous êtes vigneron et musicien n'est -ce pas ? L'art et le Vin se conjuguent très bien ensemble ? L'esprit du Vin et l'esprit de l'art, qu'est-ce que cela évoque pour vous Markus ?

Le vin est souvent qualifié de « musique liquide ». Le vin et la musique- comme tous les arts - parviennent l'un comme l'autre à incarner des émotions, à réjouir le cœur de l'Homme et à exprimer de l'harmonie. L'attention portée aux nuances distingue autant les meilleurs vignerons que les artistes.

Vous avez élaboré un sacré programme oenotouristique et gastronomique pour la prochaine saison, dites-nous-en quelques mots ? Racontez -nous ?

Oui, en effet, nous avons concocté un programme varié et intéressant pour cette saison. Bar à vins (aux entrées gratuites !), exposition d'art dans le cadre d'Art & Vins, concerts de musique classique, jazz et un diner pour la fête des vendanges. Vous trouverez tous les détails sur notre site Internet. Nous aimons choyer nos visiteurs. Mais pas seulement lors de nos événements ; nous le faisons tout au long de l'année et évidemment aux amateurs de vin. D'après nos avis Google, nous nous y prenons apparemment plutôt bien !

Quels sont vos crédos favoris ?

Mon credo du moment vient de Karl Popper : « Être optimiste est un devoir moral. » Et en tant que vigneron, j'aime aussi ce classique de Jean Carmet : « La seule arme que nous tolérons, c'est le tire-bouchon ». (Un peu d'humour, ça ne fait jamais de mal, surtout par les temps qui courrent !)



Non finito !! Peinture oil on Canvas
2024 Jeremy Damien



Credit Photo
Retamar Mélanie

Hommage à Clément Bruno

la cuisine est un acte d'amour

Le 28 janvier dernier, Clément Bruno s'en est allé ajouter son étoile au firmament des chefs. Cet autodidacte « Empereur de la truffe » a vu le monde entier se presser à sa table dont la réputation n'a fait que croître. Benjamin Bruno nous raconte son père, emblématique Chef étoilé dont il suit les pas.

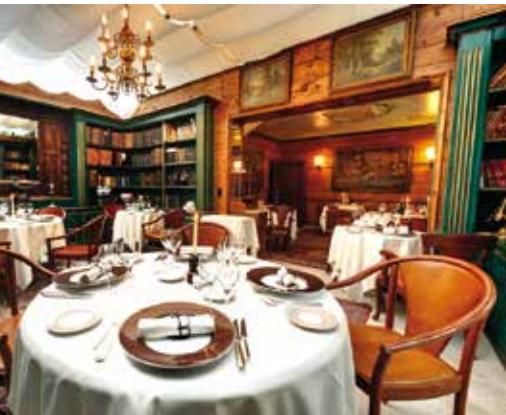
PAR ISABELLE DERT BONO

Parle-moi de ton papa ?

C'était mon idole, mon Papidou, mon professeur, l'épaule sur laquelle je pouvais toujours me reposer. Il travaillait tout le temps et n'avait pas le temps de jouer à ces jeux qu'on partage avec ses enfants. Mais il m'a transmis tellement de choses, son savoir et cette passion de la cuisine que nos avions en commun, celle du travail bien fait, des beaux produits, de l'élégance de ce métier avec son raffinement. Il me connaissait beaucoup plus que je ne le pensais. Pour moi, il est toujours là.

C'était évident pour toi de travailler avec lui ?

Pas du tout. J'ai commencé à 14 ans Chez Bruno avant partir à Correns à l'Auberge bio de Bertrand Lherbette, puis à Paris chez Alain Ducasse, avant d'ouvrir sans le dire à mes parents mon restaurant à 23 ans avec ma compagne, le Diamant Noir à Nice. L'affaire tournait très bien, mais quand mon père est tombé malade je suis revenu lui prêter main forte. J'avais 28 ans.



A-t-il eu du mal à te donner les rênes ?

Malgré sa promesse que je serai Chef quand je reviendrais, il m'a renvoyé tout en bas de l'échelle, commis comme un gamin. Alors que j'avais une entreprise de 8 salariés, il voulait que je fasse mes preuves, que je me batte pour gagner sa confiance et cette maison. J'ai remonté les échelons un à un, je lui ai prouvé que je pouvais acheter les truffes aussi bien que lui, gérer une cuisine et les équipes... Depuis dix ans, mon frère et moi nous avons repris la Maison Bruno avec l'aide de ma sœur. Notre père n'intervenait plus sur les décisions importantes. Il avait toujours une petite attention pour les clients mais ne voulait plus de soucis, il en avait assez eu.

Comment a-t-il commencé ?

Il a eu plusieurs vies, agent immobilier à Paris où ma mère était mannequin, il a écrit des contes pour enfants, des chansons... avant de se réfugier dans la maison de ses grands-parents à cause d'un problème fiscal. En 1983, quand je suis né, ils ont lancé une table d'hôte. Ma mère était en salle et mon père en cuisine. Et 42 ans après on est toujours là, Chez Bruno, dans la maison de notre famille. L'histoire continue.

Quelle est sa recette du succès ?

« Rien n'est acquis ! Reste toujours simple, humble, disponible, accessible. » C'est notre état d'esprit, à l'écoute de nos clients et de nos collaborateurs.

D'où viennent ses recettes ?

C'était un créateur qui retrouvait son vécu dans la cuisine avec sa sensibilité. Il créait le plat, le mettait en scène, le faisait faire, vérifiait et faisait autre chose. Ce sont des souvenirs mémorables de goût de notre enfance. Je n'ai pas touché aux fondamentaux, aux recettes classiques de mon père, j'en ai créé d'autres pour faire vivre les saisons avec les truffes.

Clément était un personnage, il en imposait par la voix et sa corpulence ?

On ne peut pas le nier ! Il avait aussi sa malice, sa façon de se sortir de chaque situation, d'avoir toujours le bon mot. C'était un homme d'une grande simplicité qui s'intéressait à tout, avait une vision des choses et une intuition infaillible. Aussi disponible avec un livreur qu'avec des stars ou des chefs d'état, je me souviens d'un jour en cuisine, à 14 ans avec Dominique Saugniac, on avait 100 couverts au restaurant et en plein jus mon père a stoppé le service pour que la cuisine prépare à manger à un livreur avant qu'il reparte. Ça c'était mon père, il n'avait pas de limite.

Quelle est la recette emblématique de Clément Bruno ?

L'incontournable Pomme de terre, simple, élégante, indémodable, dépouillée de toute complexité, elle va à l'essentiel. En cuisine, comme dans la vie, on complique souvent les choses avant de se rendre compte qu'en allant à l'essentiel on est plus heureux. Quand mon père faisait à manger, c'était un acte d'amour.



Hermance Carro Joplet

Cheffe généreuse et engagée

Confortable maison de famille perchée sur les collines de Fayence, ce haut lieu de la gastronomie provençale parle d'huile d'olive du jardin, de chants d'oiseaux et de transmission. En cuisine avec son mari Quentin, Hermance Carro Joplet nous raconte le Castellaras.

PAR ISABELLE DERT BONO

Que dirais-tu à la jeune femme que tu étais en entrant en cuisine ?

C'est le plus beau métier du monde ! Mais en tant que femme en cuisine il va falloir s'accrocher et ne pas se laisser faire. En sortant de mon 1er stage au Mas du Langoustier avec Michel Sarran, j'ai su que je voulais faire ce métier. J'ai aussi eu la chance de commencer à La Pinède, avec Hervé Quesnel et Thierry Paludetto, il fallait bosser mais tu étais respectée.

Ta Madeleine de Proust ?

Le lapin à la moutarde et le gâteau aux pommes de mamie Madeleine et le riz aux courgettes de mamie Alice, mes deux grands-mères, le bonheur. Je fais toujours le gâteau aux pommes, il est dans le 2ème livre écrit avec Quentin : Les rendez-vous gourmands d'hiver.

Ton plus grand défi ?

Etre au rendez-vous pour nos clients lorsqu'on recommence notre saison en avril avec une nouvelle équipe. A chaque fois on réécrit une histoire, un nouveau chapitre, le 36e du Castellaras en 2025 et le 13e pour nous.

Qu'est-ce que ça fait de marcher dans les pas de son père ?

C'est un grand bonheur, je suis presque née ici. J'avais 5 ans quand mes parents ont acheté le Castellaras où on a vécu 7 ans. Si je ferme les yeux, je revois le sapin de Noël, ma chambre avec mes peluches, le bureau de maman... Nous perpétuons un héritage et continuons à le faire grandir, et on est plutôt fiers de ce qu'on en a fait.

Ton ingrédient fétiche ?

L'huile d'olive de mon jardin et tout ce qui touche la Provence, le basilic, la tomate, les légumes et le poisson que je préfère à la viande.

Vous travaillez à deux, comment définir votre binôme ?

Notre complémentarité est notre force depuis 22 ans. Ça coule de source. Je nous fais confiance. Moderne, authentique,

notre cuisine évolue avec le temps et respecte les traditions, inspirée et préparée à partir des produits de saison choisis au marché par Quentin.

Ou'est ce qui te rend heureuse ?

Mes enfants, mon mari, vivre dans ce lieu qui m'inspire avec sa vue sur Fayence, cette nature, les chants d'oiseaux. J'ai une amie, une super Cheffe, dont la cuisine est en sous-sol à Paris et qui a 1h30 de transport en commun matin et soir, ce n'est pas mon idéal de vie, je n'échangerais pas ma nature contre le plus beau restaurant du monde dans une grande ville !

As-tu une devise ?

« Je peux, je veux et j'y arrive » c'est mon mantra depuis toute petite. Et ces deux phrases de Monsieur Quenel : « Sois dur avec toi-même, tu pourras l'être plus tard avec les autres » et « C'est le détail qui fait la différence », c'est tellement vrai.

Que signifie l'étoile pour toi ?

On ne sait pas pourquoi on nous la donne en 2015 et ils n'ont pas été capables de nous dire 4 ans après pourquoi on l'a perdue. Aujourd'hui, le plus important ce sont mes clients qui repartent heureux, qui le disent et qui reviennent. Ma plus belle étoile est leur fidélité.

Parle-moi de tes engagements ?

Je suis une des fondatrices des Eléonoires de Provence, une bande de femmes incroyables dont la générosité et l'entraide sont les maîtres mots. Elles ont reversé plus de 175 000 € à des associations caritatives depuis leurs débuts, il y a 16 ans. Sans rivalité, elles savent se mobiliser pour de belles causes. Je soutiens aussi Le Petit Soleil De Seillans en préparant des boîtes de goûter distribuées par l'association, avec mascotte et bonne humeur, aux enfants hospitalisés en service d'oncologie de Larcher à Nice. J'y glisse des crayons de couleur, un jus de fruit bio, une sucrerie, le gâteau aux pommes de ma mamie et plein d'amour.

Queues de langoustine rôties sur un lit de caponata

4 PERSONNES

- 4 aubergines
- 1 cès d'olives noires dénoyautée
- 12 belles langoustines
- 2 oignons
- Feuille de petite roquette
- 2 tiges de céleri branche
- 150 gr de pignon
- 150 gr de raisin sec
- 2 dl de vinaigre de vin, Xeres...
- 3 cès de sucre
- 2 belles tomates cœur de Bœuf
- Huile d'olive

Pâte à beignet :

- 180 gr de farine.
- 75 gr d'huile d'olive
- 330 dl eau gazeuse
- 15 gr Jaune d'œuf
- Garder les blancs
- Sel

LA CAPONATA

Emincer les oignons.

Mettre à tremper les raisins dans de l'eau chaude. Monder les tomates en les plongeant dans de l'eau bouillante puis de l'eau froide pour enlever la peau. Les tailler en gros dés.

Tailler des frites d'aubergines avec la peau, émincer le céleri, les plonger dans une friture et les débarrasser sur du papier absorbant et les saler. On peut aussi les cuire 20 minutes au four à 185°C avec de l'huile de tournesol, à la place de la friteuse.

Torréfier les pignons au four à 170°C 4/5 minutes. Tailler les olives en rondelle.

Dans une cocotte, faire suer les oignons, ajouter les tomates, laisser compoter pour évacuer de l'eau. Ajouter tous les légumes « frits », les raisins, le vinaigre, le sucre, bien goûter pour ne pas en mettre trop ! Laisser mijoter à feu doux environ 40 minutes, rectifier l'assaisonnement et réserver au frigo.

LES LANGOUSTINES

Enlever les têtes des langoustines, les garder pour faire une bisque. Enlever les carapaces des queues ainsi que le boyau noir à l'aide d'un cure dent. Garder au frais.

Au moment de servir, dans une poêle antidérapante, saisir les langoustines quelques minutes d'un seul côté avec un filet d'huile.



PATE À BEIGNET

- * Dans un bol mélanger au fouet, tous les ingrédients sauf les blancs d'œuf.
- * Préchauffer la friteuse à 180°C
- * Battre le blanc en neige bien ferme, incorporer délicatement la pâte.
- * La pate se conserve 2/3 jours dans une boîte fermée au frigo.
- * Préparer les fleurs de courgette, bien les érober de pâte à beignet et les plonger délicatement dans la friteuse.
- Servir aussitôt saler légèrement.

DRESSAGE

Dans votre assiette disposer la caponata froide en cercle ou quenelle, poser délicatement les queues de langoustines et la roquette juste assaisonnée avec de l'huile d'olive du sel et du poivre. Décorer avec des fleurs de courgette en beignet.

CHÂTEAU
Astros
CÔTES DE PROVENCE



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



Michel Portos

Chef marseillais atypique

Aujourd'hui, le Chef Michel Portos (2*) accompagne la jeune génération dans l'épanouissement de sa profession. Lui qui rêvait de devenir plongeur sur la Calypso est entré en cuisine par la petite porte comme il aime à le rappeler, et a construit une histoire atypique, unique. On le trouve à Paris, Marseille, Vars... son terrain de jeu est infini.

PAR ISABELLE DERT BONO

Que diriez-vous au jeune homme que vous étiez quand vous êtes entré en cuisine ?

De ne pas choisir ce métier ! En 43 ans, j'ai vu des gamins passionnés s'arrêter au bout de 6 mois, déçus d'une réalité qu'ils n'imaginent pas. Ce métier est difficile, demande de l'abnégation et énormément de travail. La passion est un plus qui peut venir par la suite, quand on connaît les tenants et aboutissants. Je voulais être plongeur sur la Calypso, gendarme, motocycliste... Cuisinier ce n'était pas par passion mais par défaut et je le referai de la même façon. Dans ma vie, j'ai besoin d'être passionné par plein de choses, pas uniquement par mon métier. Je suis entré en cuisine par la collectivité avant d'avoir la chance d'intégrer un restaurant étoilé. Je cuisine en assemblant des textures, des couleurs, des goûts, des odeurs, comme des légos. Après les étoiles, j'ai boulingué à travers le monde, rencontré des gens, des savoir-faire, des recettes, des produits qui ont fait ce que j'ai construit.

Votre Madeleine de Proust ?

Le couscous d'anthologie de ma grand-mère !! J'ai énormément d'affect pour ce plat. Quand c'est bien fait, tout y est ! Je me souviens de ma mère et ma grand-mère qui façaient les boulettes de viande et roulaient la semoule. Elles avaient les mains rouge écarlate.

Les étoiles, c'est un défi ?

Quand j'ai annoncé à mon père que j'allais devenir cuisinier, c'est comme si j'avais dit clown à Bouglione. Il ne m'a pas parlé pendant 10 ans. Avec la première étoile, ça s'est un peu mieux passé. Les étoiles sont un défi, un défi permanent, de tous les jours, avec les fournisseurs, avec nos équipes. Ce métier est un challenge.

Qu'est-ce qui vous inspire ?

La rencontre. Je pense que ma cuisine a été primée parce que j'ai eu la chance énorme de grandir dans les quartiers nord de Marseille. A l'époque, c'était très différent, très cosmopolite, on côtoyait des juifs, des arabes, des arméniens, des comoriens, des espagnols, les italiens... On s'échangeait ces plats qui ont éduqué

mon palais. Ils étaient les voyages que je ne pouvais faire que par la cuisine. Depuis, j'ai visité tous les continents, découvrant des hommes et femmes qui cuisinent chez eux les plats de leur terroir. La passion dans mon métier c'est d'aller vers les autres, de goûter, de manger. J'ai cette chance énorme de tout mettre en bouche, du fromage corse avec des vers aux scorpions grillés, rien ne me rebute.

Quel est votre ingrédient fétiche ?

Je mets de l'ail partout. C'est une maladie ! Et j'utilise des litres d'huile d'olive. Ma cuisine n'est pas faite de beurre, loin s'en faut !

Qu'est-ce qui vous rend heureux ?

La vie ! Pouvoir s'extasier devant un coucher de soleil ou le prochain plat que je vais goûter.

Comment définir votre cuisine ?

C'est un assemblage. Pierre Gagnaire m'a dit : « Tout est assemblé. Ce qui compte, c'est l'équilibre, trouver l'équilibre. » Le menu à la truffe n'a aucun intérêt pour moi. Ce que j'aime c'est bidouiller avec deux ou trois trucs un plat qui exprime vraiment ma personnalité.

Une anecdote à nous raconter ?

Dans un restaurant 2* où je travaillais Catherine Deneuve commande un soufflé au chocolat. Le pâtissier le rate deux fois. J'en fait un qui n'est pas conforme non plus. Mon patron était absent, on l'a envoyé. Catherine Deneuve a mangé un soufflé au chocolat raté... c'est mon traumatisme !

Où vous voyez-vous dans 10 ans ?

Je viens de découvrir les Marquises, logé chez l'habitant. Ils m'ont proposé d'être Chef consultant pour la création de leur futur restaurant sur Hiva Oa. Si cela se fait, j'y vivrais 6 mois de l'année.

Une devise ?

Celle d'Albert Einstein « On ne peut rien gagner sans perdre, même le paradis exige la mort. »

Filet de loup rôti vierge de printemps, confit d'aubergines

4 PERSONNES

- 4 filets de loup
- 2 grosses aubergines
- 8 tomates cerises
- 4 radis
- 1 radis noir
- 1 botte de crevettes
- Basilic
- Huile d'olive sel poivre blanc sucre
- 2 gousses d'ail
- 1 citron jaune
- 50 gr de gingembre frais

PRÉPARER LA VIERGE

Couper en 2 ou 4 selon la taille des tomates cerises rouges ou jaunes mettre dans un saladier et sucrer.

Émincer les crevettes.

Couper en rondelles fines les radis noirs.

Couper en quartier les radis.

Passer les aubergines à four chaud en ayant pris soins de garder la peau mais les piquer avec une fourchette, four à 200 degrés 20' env. Ouvrir les aubergines et récupérer la chair avec une cuillère. Mettre à égoutter, saler, sucrer, poivrer, ajouter, huiler, rajouter un jus de citron, remuer et laisser égoutter.

Poêler le poisson côté peau juste à l'huile d'olive, faire colorer la peau et retourner 2 à 3'. Retirer de la poêle, saler !

Mélanger dans un cul de poule, tomates égouttées, radis rouges et noirs et les cébettes émincées. Râper un peu de gingembre frais et rajouter un peu d'huile d'olive comme pour faire une vinaigrette...

Mettre dans le fond de l'assiette l'aubergine chaude ou froide poser le filet de poisson sur le dessus et déposer joliment la vierge et penser à rajouter des feuilles de basilic.

Bonne dégustation.





Château ARNAUDE

FAMILLE BRÉBAN

Roug.é

*Ce rouge
se boit frais
comme un rosé
de Provence !
Unique,
surprenant
et léger.*



Fruit d'un assemblage principalement de Cinsault avec une pointe de Grenache, ce rouge se boit frais comme un rosé de Provence ! Unique, surprenant et léger. Pour ce premier millésime, la production du ROUG.é se limite à 3 000 bouteilles numérotées.



Arnaud Davin

cuisiner le monde à Marseille

Spectaculaire édifice lié à l'histoire de Marseille, L'InterContinental Marseille - Hôtel Dieu accueille son nouveau Chef. Fort d'une double expérience en gastronomie et hôtellerie de luxe, Arnaud Davin prend la tête des différents pôles culinaires pour y écrire un chapitre gastronomique inédit.

PAR ISABELLE DERT BONO

Originaire de Bourgogne, Arnaud Davin se forme aux côtés de chefs étoilés. De Paris à la Côte d'Azur, en passant par Pékin, les Caraïbes, la Polynésie et l'Océan Indien, il développe sa cuisine avant d'ouvrir et diriger son propre restaurant, La Serre à Paimpol, pendant 7 ans. Cet amoureux du monde revisite les recettes méditerranéennes, y transposant les marqueurs forts des saveurs exotiques et singulières de sa cuisine. Il nous invite à un véritable voyage des sens, nous racontant une histoire culinaire qui explore les saveurs du monde autour du plaisir partagé d'une cuisine imaginée avec générosité.

Que diriez-vous au jeune homme que vous étiez en entrant en cuisine ?

Arme-toi de patience, soit curieux et crois en tes ambitions

Qu'est-ce qui vous inspire ?

Les voyages, les produits et les saisons

Quel est votre ingrédient fétiche ?

Difficile de choisir parmi une multitude mais j'opterai pour le miel car il apporte de la douceur. Il est 100% naturel et il y en a une très grande diversité. Bon pour la santé, il permet de faire des milliers de préparations salées, et bien sur des desserts.

Des souvenirs d'enfance liés à la cuisine ?

La cueillette des fruits et la préparation des confitures avec ma mère et mes sœurs.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

Ouverte au monde et évolutive.

Qu'est-ce qui vous rend heureux ?

Avoir le temps de déguster un bon repas en famille ou entre amis.

Avez-vous un mantra ?

Parle peu et écoute.

Où vous voyez vous dans 10 ans ?

Sous le soleil des tropiques.

Raviole vapeur au porc ibérique, Ricotta et citron confit Crème de petits pois à la menthe

2 PERSONNES

Les Ravioles

- Prévoir 6 feuilles de pâte à raviolis chinois (3 ravioles par personne)

La farce des ravioles

- 100gr d'échine de porc ibérique haché
- 1 échalote
- ½ citron confit
- 20gr de pignons de pin
- 2 branches de feuilles de menthe ciselées
- 30 gr de ricotta
- Sel, poivre

La crème de petit pois à la menthe

- 200gr de petits pois surgelés
- 25cl de crème liquide
- 1 échalote
- 3 branches de feuilles de menthe ciselées
- Une noisette de beurre

La vierge de petits pois pour la décoration

- 20gr de petits pois frais blanchis pendant 1min
- 10gr de piquillos ciselés
- ½ échalote ciselée
- ¼ de citron confit en brunoise
- 1 feuille de menthe ciselée
- Quelques pignons de pin

La crème de ricotta pour la décoration

- 100gr de ricotta
- 50gr de fromage Philadelphia
- ¼ de citron confit
- 1 branche de feuilles de menthe ciselée
- Sel, poivre

**PRÉPARATION****La farce des ravioles**

Mixer l'ensemble des ingrédients dans un robot mixeur. Positionner les pâtes sur une surface plane, mettre 15 à 20gr de farce au centre de chaque raviole et les plier en petits triangles. Faire cuire les ravioles 3 min dans un panier vapeur.

La crème de petit pois à la menthe

Blanchir les petits pois à l'eau bouillante pendant 3 min. Faire fondre le beurre à feu doux et faire suer les échalotes, ajouter la crème et la menthe effeuillée puis laisser infuser 3 min. Refroidir. Mixer le tout à froid et passer au chinois. Assaisonner en sel et poivre selon votre goût. Verser la crème de petit pois froide dans une assiette creuse, déposer 3 ravioles par assiette.

La vierge de petits pois pour la décoration

Mélanger tous les ingrédients ensemble, et déposer une cuillerée à café de ce mélange entre chaque raviole.

La crème de ricotta pour la décoration

Mixer tous les ingrédients dans un robot, verser le mélange dans un syphon et déposer un petit dôme de matière mousseuse au milieu des ravioles.

Benjamin Le Balch

des étoiles plein les yeux

A tout juste 30 ans, Benjamin Le Balch vient de décrocher sa première étoile. Il libère sa cuisine avec talent, sublimant le légume au centre de ses assiettes Chez Jeannette, à la Commanderie de Peyrassol. De la cuisine traditionnelle dans un petit village de région parisienne en alternance, à l'Hôtel de Ville de Crissier à Lausanne, 3* et classé meilleur restaurant du monde, en passant par L'Excelsior, véritable institution raphaëloise, son parcours est riche d'expériences.

PAR ISABELLE DERT BONO



Q ue diriez-vous au jeune que vous étiez quand vous êtes entré en cuisine ?

Bravo d'avoir tenu, d'avoir continué sans rien lâché et fait tout ce chemin. Il faut s'accrocher dans ce métier et bien apprendre les bases avant de se lancer dans la gastronomie. A Lausanne, à 28 ans, J'ai découvert un univers que je ne connaissais absolument pas. Les conditions étaient très dures avec des heures énormes et beaucoup de pression. Ce n'était pas forcément ce que je recherchais, alors, quand le Chef Armel Bedouet, 1^{er} à Genève, m'a proposé un poste, je l'ai suivi. Chaque semaine il me laissait libre de créer une carte blanche. Là je suis tombé amoureux de la gastronomie.

Quel est votre plus grand défi ?

Décrocher la 1^{ère} étoile. Cette première marche est émouvante et une fierté au bout de 15 ans de travail sans jamais arrêter. Dans ce métier, malheureusement, on met parfois la famille de côté parce qu'on n'a pas de temps. Cette étoile est aussi pour eux, elle les rend fiers.

Cela va-t-il se transformer en pression ?

Non, il n'y a d'autres pressions à avoir que celle qu'on a tous les jours pour être prêts à midi. On continue de faire ce que l'on sait faire, on se fait plaisir et on donne de l'amour. Tout simplement.

Comment décririez-vous votre cuisine ?

Simple, assez brute. Dans l'assiette vous voyez ce que vous mangez. On reste dans l'esprit des légumes fraîchement cueillis, tels qu'ils sont, en rajoutant des épices, des condiments ou de la fermentation. Quand vous recevez l'assiette, vous savez ce que vous mangez, un fenouil, de la pomme de terre, une asperge, ce n'est pas caché.

Avez-vous un ingrédient fétiche ?

Le poivre. J'en mets partout. Il en existe une grande variété, tous très différents, c'est une épice exceptionnelle. Certains piquent un peu

plus, d'autres apportent des saveurs, parfument extraordinairement. Il y a des poivres blancs, fumés, rouges, longs, sauvages... il se marie avec tout, même les desserts sur des fruits comme les fraises ou le kiwi, il suffit de bien le sélectionner.

Où vous voyez-vous dans 10 ans ?

Ici, sous les étoiles. Ce domaine est incroyable, le lieu, les gens, tout match. J'adore travailler ici.

Qu'est-ce qui vous rend heureux ?

Ma femme. Mon chien, la cuisine, la vie. Tout simplement ce que je suis en train de vivre.

Qu'est-ce qui vous inspire ?

Ma femme, énormément. C'est important d'avoir un bon équilibre de vie et des gens qui nous soutiennent à côté de la cuisine où on passe énormément de temps. Je m'inspire aussi du monde extérieur, une balade dans la nature, discuter avec des gens, m'ouvrir l'esprit.

Avez-vous une philosophie de vie ?

Remercier beaucoup, tout, tout le monde. Être dans la gratitude, la bienveillance et, très important, l'amour. Toutes ces choses qui rendent heureux.

On sent votre bonheur d'être en cuisine. Comment peut-on faire pour avoir ce même bonheur dans la nôtre au quotidien ?

La cuisine demande du temps ce que n'ont malheureusement pas les gens en rentrant chez eux. Pour se faire plaisir à la maison, il faut aller à l'essentiel, acheter des légumes frais et les travailler rapidement, les couper, les mettre au four avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. C'est pareil pour nous, on doit aussi aller vite pour se faire à manger alors qu'en tant que cuisinier on adore faire plaisir aux gens, prendre du temps pour cuisiner. C'est tellement bon de bien manger, ça rend les gens heureux.

1 PERSONNE

- Courgette & garniture principale
- 1 mini courgette
- ½ courgette verte (purée + julienne)
- ½ courgette jaune (purée + copeaux)
- Huile d'olive à la bergamote
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de câpres
- 4–5 pousses de basilic
- 3 pétales de tournesol (ou autre fleur comestible jaune)
- ½ c. à café de gel citron
- ½ c. à café de citron noir séché, finement râpé
- Sauce vierge
- 1 c. à soupe de brunoise de courgette verte
- 1 c. à soupe de brunoise de courgette jaune
- 1 c. à soupe de graines de tournesol torréfiées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive à la bergamote
- 1 trait de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à café d'échalote ciselée
- Quelques pousses de basilic
- Sel, poivre

PRÉPARATION

La courgette grillée

La mini courgette est taillée si besoin, puis grillée exclusivement au barbecue, jusqu'à l'obtention de belles marques de grill et d'un léger goût fumé. On l'assaisonne d'une huile d'olive infusée à la bergamote, de sel et de poivre.

Les purées contrastées

Purée verte : tailler la courgette verte en morceaux réguliers en enlevant le cœur, la cuire à la vapeur ou dans une eau légèrement salée jusqu'à tendreté. Égoutter soigneusement, mixer finement avec quelques feuilles de basilic frais, un filet d'huile d'olive, et rectifier l'assaisonnement.

Purée jaune

même procédé avec la courgette jaune remplacer le basilic par le citron séché râpé.

Mettre les purées en poche à douille ou en pipette.

Les éléments crus & floraux

Tailler une fine julienne de courgette verte et des copeaux de courgette jaune à l'aide d'une mandoline. Dresser sur la courgette grillée avec les feuilles de câpres, les pousses de basilic, quelques pétales de fleurs et des points de gel citron.

Le gel citron

Utiliser du jus de citron pur, frais et filtré. Chauffer le jus et ajouter de l'agar agar (environ 2 g pour 200 ml de jus). Porter à ébullition pendant 1 minute, puis couler dans un plat. Une fois figé au froid, mixer au blender jusqu'à obtention d'un gel lisse et homogène. Rectifier en acidité ou en sucre selon l'équilibre souhaité.

Mettre le gel citron en poche à douille ou en pipette

Mini courgette grillée, purées contrastées & sauce vierge à la bergamote

PARFUM D'ÉTÉ, ENTRE BRAISE ET FRAÎCHEUR VÉGÉTALE



La sauce vierge tiède

Dans une petite casserole, réunir la brunoise de courgettes, les graines torréfiées, les échalotes, les pousses de basilic. Assaisonner, ajouter l'huile d'olive et le vinaigre. Chauffer très légèrement au moment du service.

Dressage

Strier la courgette avec les purées vertes et jaunes.

Dresser sur la courgette grillée les feuilles de câpres, les courgettes crues en julienne et copeaux, les pousses de basilic, quelques pétales de fleurs et des points de gel citron.



CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -



4216 Route de Draguignan • 83510 Lorgues

Tel. +33 (0)4 94 85 94 94

oenotourisme@chateauroubine.com • www.chateauroubine.com

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



La Fondation Uningo

L'art et la générosité au service de la philanthropie



Bruxelles, capitale européenne, est aussi le point de départ d'une belle aventure humaine : la Fondation Uningo. Celle-ci a pour objectif de soutenir des associations philanthropiques ambitieuses, plus particulièrement par l'organisation d'événements pour assurer leur visibilité et leur promotion. Si cette organisation apporte un soutien essentiel aux associations, elle incarne avant tout une vision où solidarité et créativité se rencontrent pour faire briller des projets extraordinaires.

PAR NADÈGE MOHA

Au cœur de cette dynamique, Caroline Deleval, une femme dont l'énergie et l'empathie ne cessent d'inspirer. Bénévole dévouée et présidente visionnaire, elle porte cette Fondation avec une passion contagieuse et dans une transparence exemplaire. Aux côtés de son époux, Xavier, entrepreneur partageant avec elle sensibilité intelligence émotionnelle elle crée un climat de confiance et d'harmonie qui rassemble. Leur engagement dépasse les barrières, construisant des ponts entre les causes, les artistes et les mécènes avec une générosité sans limites.

DES MOMENTS MÉMORABLES

Parmi les événements marquants, celui du baryton et artiste photographe Kartal Karagedic, accompagné du pianiste virtuose Aaron Wajnberg, restera gravé dans les mémoires. Ce concert unique, organisé par la Fondation, a su émouvoir et émerveiller, réunissant des passionnés de musique autour de valeurs humaines fortes. On retiendra aussi la conférence de la célèbre joaillière Edéenne qui exposait ses œuvres dans le cadre merveilleux du château de Bénat à Bormes-les-Mimosas..

Un autre temps fort fut une soirée majestueuse organisée à Bruxelles, réunissant plus de 1200 personnes pour un concert extraordinaire du grand Roberto Alagna. Ce ténor de renommée mondiale a transporté l'audience avec sa voix magistrale, offrant une performance inoubliable. Cet événement prestigieux visait à financer une trentaine d'œuvres caritatives soutenues par la Fondation Uningo, prouvant une fois de plus l'impact de l'art au service de la solidarité.

DES LIEUX PRESTIGIEUX AU SERVICE DE LA PHILANTHROPIE

Ces événements ne sont pas seulement des moments d'émotion et de partage, ils se déroulent dans des cadres exceptionnellement prestigieux. En Belgique et en France, la Fondation privilégie des lieux tels que des châteaux historiques, des hôtels de grand luxe et d'autres espaces emblématiques, ajoutant une dimension de raffinement et de grandeur à chaque événement.

UN ENGAGEMENT AU-DELÀ DES ARTS

Caroline Deleval ne s'arrête pas là. Elle participe par exemple aux Special Olympics, incarnant des valeurs de dépassement de soi et d'inclusion qui lui sont chères. Son soutien aux athlètes ayant des déficiences intellectuelles démontre une fois encore son dévouement à créer des opportunités pour tous, avec autant de sensibilité que de détermination.



Photo
Studio Harcourt

UN AVENIR INSPIRANT

La Fondation Uningo est bien plus qu'une simple organisation. C'est un véritable mouvement porté par l'authenticité, la passion et la solidarité. Ensemble, Caroline et Xavier Deleval prouvent qu'en mêlant art, générosité et émotion, on peut faire jaillir une lumière qui éclaire un futur meilleur. Caroline Deleval nous rappelle que chaque geste compte, et que la philanthropie, lorsqu'elle est portée avec cœur, devient un véritable chef-d'œuvre de vie.

UN ÉTÉ SOUS LE SIGNE DE L'ART

Cet été, direction le Château Bénat à Bormes-les-Mimosas pour une exposition exceptionnelle. La Fondation UNINGO, en partenariat avec le magazine *Les Cahiers de Provence*, inaugure cette rencontre artistique avec un premier vernissage le 20 juin, et le second en juillet.

À l'honneur, les impressionnantes sculptures en bronze de Shona Nunan et Michael Francis Cartwright, un couple d'artistes australiens renommé et collectionné à l'international dans le domaine de l'art contemporain. Cette exposition, qui rassemble également d'autres peintres et sculpteurs, offre une célébration lumineuse et rare de la créativité artistique.

L'exposition se poursuivra tout l'été, uniquement sur réservation.
Contactez le 06 10 82 13 84 ou envoyez un e-mail à editionsphere@gmail.com pour réserver votre visite.



Shona Nunan et Michael Francis Cartwright

L'Art, la liberté et la joie en héritage

PAR NADÈGE MOHA

Il est des rencontres qui échappent aux lois du hasard, elles relèvent d'une reconnaissance d'âme à âme et la rencontre de Shona Nunan et Michael Francis Cartwright est de cette lignée. Originaires d'Australie, ce couple de sculpteurs célèbres et reconnus dans le monde des collectionneurs occupe une place importante sur la scène de l'Art contemporain.

Ils forment un couple profondément uni par l'amour et le respect, un couple d'artistes mutuellement inspirés. Dans leur parcours de vie, la célébration de la beauté et de la joie, l'initiation et l'éveil sont au rendez-vous avec la conscience profonde que l'existence est fugace mais précieuse et l'univers infini, permanent. Chez eux, l'art se transmet depuis trois générations d'artistes, comme un héritage silencieux, une filiation d'artistes non seulement de sang mais d'esprit. Leurs deux garçons, Jacob et Sollai sont artistes sculpteurs, musiciens confirmés et accomplis. C'est à l'Ecole des Beaux-Arts, que Shona et Michael Francis se rencontrent et tombent irrémédiablement amoureux l'un de l'autre. Epris de liberté avec une urgence de vivre, ils s'élancent ensemble sur les routes du monde, Irlande, Chine, Italie avant de se poser en France. Ils exposent en Australie, en Allemagne, en Irlande, à Hong Kong, en Toscane, à Singapour, en Thaïlande, en Chine, à la Citadelle de Saint Tropez et à Correns. Ils se passionnent pour la Toscane puis trouvent leur ancrage à Correns, dans le cœur vibrant de la



The Earth Guardian Shona Nunan.
La Citadelle à Saint-Tropez

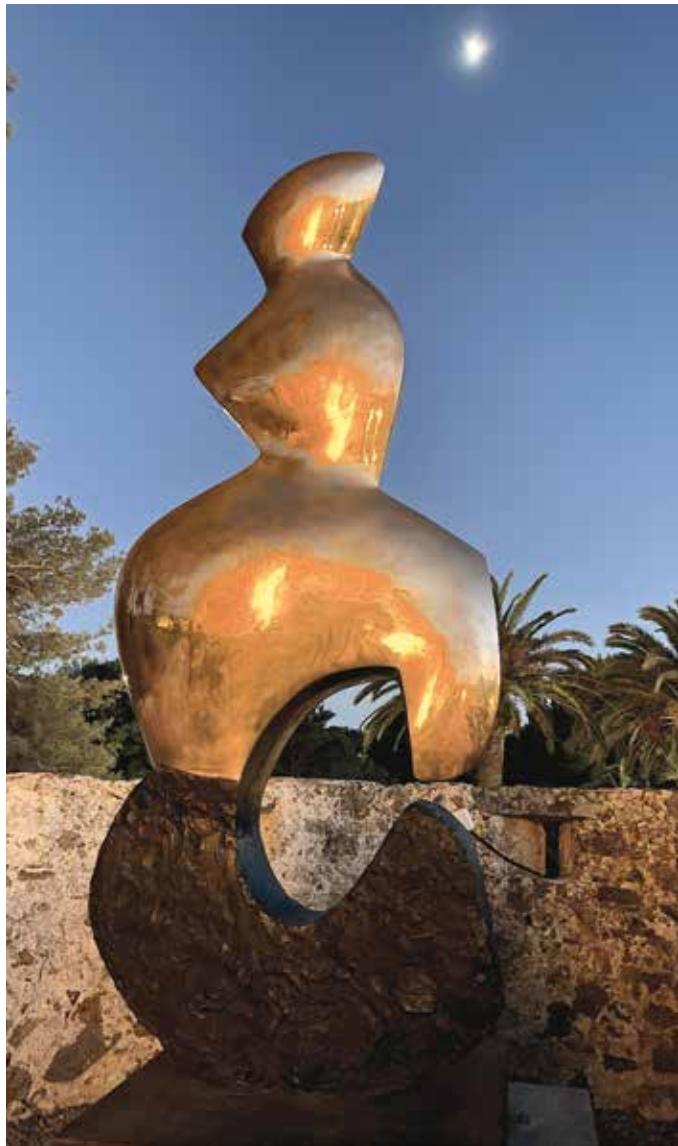
“

Shona et Michael ne sont pas seulement des artistes : ils sont des êtres initiés, porteurs d'une mémoire ancienne et d'un savoir intérieur transmis à travers les générations

Provence Verte où ils ont posé leurs ciseaux de sculpteurs et leurs bagages. Dans leur bel atelier baigné de lumière, situé au cœur du village, où ils travaillent dans le silence dans l'écoute et la lenteur, ils trouvent enfin leur respiration. « Et même s'ils n'ont jamais réussi à se mettre d'accord, leurs cœurs sont heureux en Toscane et sont heureux en Provence ». Leur parcours est traversé de voyages initiatiques, inspirants, bouleversants et déterminants. Ils marqueront pour toujours l'œuvre de Shona et Michael Francis et nourriront leur psyché par l'expression du symbolisme et l'explosion des couleurs. En 1997, un séjour en Irlande dans une résidence d'artistes, surplombant les falaises déchiquetées et tumultueuse de la Mer Atlantique, devient un point d'inflexions pour Michael Francis qui vit une plongée intérieure fulgurante. *Cette période n'a pas seulement changé le message de son travail, elle lui a donné un nouveau langage.* » J'ai fait une lente et douloreuse descente des rochers jusqu'au bord des falaises. Chaque pas était comme une descente vers quelque chose de plus profond en moi. Debout seul au bord de l'Atlantique, tout à fait vulnérable, j'ai ressenti le besoin viscéral de me jeter sous la mer - non pas par désespoir, mais comme une sorte d'abandon total. De cette cruauté est née une explosion d'énergie - j'ai commencé à peindre des paysages marins remplis de lumière, de mouvement et de sauvagerie. C'était comme si la mer m'avait traversé et laissé derrière elle son esprit - indompté, immense et vivant.

Shona, quant à elle fera sa première initiation avec l'Art Primitif à travers une expédition dans l'Outback australien avec sa famille, durant toute une année. La découverte des grottes peintes d'entités sacrées et la vie au côté des peuples indigènes modifieront irrémédiablement l'âme et l'œuvre de Shona Nunan. « J'essaie toujours d'atteindre cet endroit : où l'esprit devient forme, où l'art devient un passage. »

C'est dans leur atelier de Correns que leurs œuvres prennent vie et dans les fonderies de Toscane qu'elles prennent forme. Leurs œuvres sont empreintes de cette double initiation intérieure et transgénérationnelle.



Moon Dance - Michael Francis Cartwright



Elles nous invitent à élargir le regard, à voir l'art non plus comme un objet mais comme une voie philosophique et spirituelle, un rituel silencieux qui nous interroge sur la nature de la vie, du sacré, de l'univers. Michael sculpte la liberté, le cosmos, l'impermanence. Des titres comme Celui qui s'aimait, Se promener à travers l'univers, Nuage sur la colline, Le Cadeau, sont autant de portes ouvertes sur l'intime et l'infini. Shona, elle, incarne la Terre, la mémoire des civilisations anciennes, la femme-matrice, protectrice de la maison et des enfants. Elle fait surgir les archétypes dans une danse universelle : Les Gardiens, La Sentinel, La Déesse de la Terre, La Joie. Leurs sculptures de bronze de marbre ou de bois précieux sont monumentales, Silencieuses, elles

se font échos, dialoguent entre elles, sans jamais s'imposer dans le lieu où elles se trouvent. Pour celui qui sait percevoir les connexions subtiles au-delà de la forme et de la beauté, l'Art de Shona et Michael Francis est une invitation à se relier au plus profond de soi pour transcender la fugacité de l'existence. Cet été, leurs œuvres trouveront un écrin à leur mesure : les jardins du Château Bénat à Bormes les Mimosas. Un lieu rare, secret, réhabilité par des mécènes au grand cœur ; Là, face à la mer, dans la beauté méditerranéenne, les sculptures de Shona et Michael Francis entreront en vibration avec la nature, le vent, les étoiles... et avec chacun de nous. Car l'Art qu'ils incarnent n'est pas là pour plaire, il est là pour éveiller.

En tre tien

PAR NADÈGE MOHA

***Shona, comment s'est passée ta première expérience en peinture et sculpture ?**

Mon premier souvenir remonte à mes trois ans, assise sous le chevalet de mon père pendant qu'il peignait. Je savais que j'étais artiste, et lorsqu'il quittait la pièce, je peignais par-dessus ses tableaux. Vers l'âge de 14 ans, je me suis diversifiée en découvrant le modelage de l'argile, qui a touché mon cœur, et c'est à ce moment-là que j'ai su que j'étais sculptrice.

Et toi, Michael Francis ? Comment as-tu fait tes premiers pas dans l'art ?

J'ai su que j'étais artiste au moment où mon père a réalisé qu'il l'était lui-même – j'avais environ six ou sept ans. C'était comme si quelque chose s'éveillait en nous deux au même moment. Puis, à treize ans, je suis tombé malade. Je m'ennuyais terriblement, alors mon père m'a installé dans son atelier, m'a tendu un pinceau et m'a demandé de peindre. Il m'a donné quelques leçons, et j'ai commencé par copier un tableau de Utrillo. Mais lorsque j'ai découvert les Fauves – la couleur m'a frappé comme la foudre. Cette excitation ne m'a jamais quitté ; elle résonne encore dans mon travail aujourd'hui. J'ai découvert la sculpture quelques années plus tard, puis j'ai rencontré Stewart Ross, qui avait travaillé comme assistant de Henry Moore. Il m'a initié à la sculpture et au modelage, et cela m'a ouvert un tout nouveau monde. Quand j'ai rencontré Shona, Stewart a insisté pour que nous allions à Carrare – notre fils Jacob n'avait que deux ans à l'époque. Là-bas, entourés de marbre et d'histoire, nous nous sommes fait une déclaration silencieuse mais puissante : nous sommes artistes !

Peut-on dire que la découverte des grottes de l'Outback australien a été pour toi, Shona, un voyage initiatique décisif dans ton parcours artistique ? Raconte-nous tes émotions et réflexions.

L'Outback australien m'a profondément bouleversée. Mon souvenir le plus marquant avec mon père est une longue marche dans le bush, nous sommes tombés sur une grotte

près d'un billabong. Mon père, sensible aux esprits du peuple aborigène, a jeté une pierre dans l'eau pour prévenir les esprits que nous étions arrivés en amis. À l'entrée de la grotte, d'impressionnantes gardiens spirituels, bras croisés et mains tendues, peints sur la surface rocheuse, nous avertissaient de ne pas entrer dans cet espace sacré, peint de figures et d'animaux. L'espace ressemblait à une manifestation sacrée de rêves. Lorsque nous avons quitté la grotte, mon père a jeté une autre pierre pour informer les esprits que nous partions. Cette expérience imprègne désormais chacune de mes sculptures.

Quels sont vos maîtres en sculpture et peinture, Shona ?

Dans l'art contemporain, Picasso me rappelle toujours de viser la grandeur – J'admire son audace et sa folie. J'apprécie également Marino Marini, surtout ses cavaliers et chevaux. Spirituellement, je suis profondément connectée à l'art ancien. Je puise dans les sculptures des Cyclades leurs formes essentielles, intactes par la connaissance figurative et leur présence sacrée intemporelle. Elles me guident, elles me rappellent que la sculpture est une forme d'écoute de la terre, de la mémoire, de l'esprit.



Joy Little Bird - Michel Francis Cartwright



Et toi Michael Francis, Quels sont tes maîtres en sculpture et en peinture ?

En sculpture, j'ai toujours été attiré par des artistes qui vont au-delà de la surface – Brâncuși, pour son perfectionnisme et sa pureté, chaque ligne distillée en une essence. Giacometti, dont les figures fragiles et en quête semblent suspendues entre l'esprit et la matière et Jean Arp, qui a donné forme à l'intuition – son acceptation du hasard, m'a donné la permission de la spontanéité. Miró m'a apporté une liberté sauvage et un jeu, la sensation que l'art pouvait danser, être joyeux, absurde et magique en même temps. Et puis il y a l'art dit «primitif» – cette énergie brute et innée, une force silencieuse qui me guide, une puissance qui vibre encore. En peinture, tout a commencé avec les Fauves, Matisse m'a touché à l'âge treize ans et il ne m'a jamais lâché. Picasso aussi par la manière dont il vivait l'art, toujours en quête, toujours en évolution.... C'est ce genre d'engagement que je partage. Et bien sûr, Stewart Ross qui a travaillé avec Henry Moore et m'a introduit à la sculpture non seulement comme technique, mais comme cheminement.

Que ressens-tu Shona lorsque l'une de tes œuvres se trouve dans la collection d'un amateur d'art ?

J'aime vendre mes œuvres. J'ai l'impression qu'elles rentrent chez elles. Cependant, lorsque je les garde trop longtemps dans ma propre collection, je ne veux plus m'en séparer. Je les aime tellement. Il m'arrive aussi de visiter une vieille œuvre chez un collectionneur et de voir qu'elle a ouvert la voie à toutes celles qui ont suivi. Cela est très gratifiant.

Et toi Michael Francis que ressens tu lorsque tu te sépares d'une œuvre ?

C'est toujours doux-amer. Une sculpture devient une sorte de compagnon pendant sa création – elle retient notre attention, notre souffle, nos pensées. Alors la laisser partir revient à dire adieu à quelque chose qui a vécu en nous. Mais quand je vois une de mes pièces chez un collectionneur, surtout lorsqu'elle est vraiment «vécue» – placée avec soin, aimée, cela signifie qu'elle continue son voyage et parle peut-être à d'autres, elle continue de vivre.

**** Shona, quels sont les voyages les plus fous que tu as vécus et qui t'ont laissé des sensations et des émotions inoubliables ?**

La plus inoubliable pour moi remonte à mon enfance, lorsque j'ai été arrachée à une vie médiocre dans les banlieues de Melbourne pour suivre le rêve de mon père de devenir

artiste à plein temps. J'avais 10 ans, et mon père a quitté l'enseignement pour emmener sa famille voyager dans le désert, peindre et chercher la liberté. Nous avons traversé l'outback, faisant nos études à distance, assis à des bureaux de fortune, avec le vent et le froid sous l'œil vigilant et féroce de ma mère, les dingos hurlant dans la lumière du feu la nuit. Nous vivions près d'une communauté aborigène locale, attrapant du poisson ensemble, partageant des barbecues, des corroboreés. Cette année de séjour m'a libérée de l'ordinaire, éveillant en moi le désir de l'art, de la nature, de l'aventure libre et de l'authenticité envers mes aspirations profondes. Ce fut une année sauvage où mon père est devenu méconnaissable en réalisant ses ambitions, ce qui est aussi devenu mon histoire intérieure.

Et toi Michael Francis, quels ont été tes voyages les plus fous qui t'ont laissé des sensations et des émotions inoubliables ?

La Papouasie-Nouvelle-Guinée a été sans aucun doute l'expérience la plus intense et inoubliable. Shona et moi enseignions à l'école des beaux-arts de Port Moresby, où nous vivions avec nos deux jeunes fils. C'était incroyablement dangereux. Il y avait une grève étudiante rejoints par l'armée et la police, des conducteurs attaqués, des voitures incendiées. C'était une vie à la limite – imprévisible, volatile, profondément humaine. Et pourtant, le week-end, nous nous évadions. Nous naviguions sur le yacht d'un ami, flottant dans le calme de la mer. Ce contraste saisissant – entre le chaos à terre et la paix sur l'eau – était inoubliable. Il y avait de l'amour et de la violence, de la sagesse et de l'ignorance, souvent côté à côté. Cette expérience a nourri mon travail. J'ai commencé ma série de pêcheurs, représentant des pêcheurs en canoës, équilibrés sur le récif, là où le lagon calme rencontre la mer déchaînée. C'est devenu une métaphore de la vie à la limite – pas seulement géographiquement, mais spirituellement et émotionnellement. En ce moment, je coule un grand portrait de pêcheur – une sculpture monumentale en bronze de plus de 220 cm de haut. Ce n'est pas seulement un hommage à ces formes premières, mais une réflexion sur notre monde actuel, l'avidité et de la relation fragile que nous entretenons avec le monde naturel.

Si tu avais un message précieux et important à laisser aux générations futures, quel serait-il Shona ?

Je leur dirai : « Soyez fidèle à vous-même, avancez avec courage même si vous avez peur, et souvenez-vous : seuls les poissons morts vont avec le courant. »



The Guardians - Shona Nunan

Et toi Michael Francis, Si tu avais un message précieux et important à laisser aux générations futures, que serait-il ?
« Dans le silence, tout parle. Soyez assez curieux pour l'entendre. Soyez courageux.

« **Shona et Michael Francis, vous allez exposer certaines de vos sculptures dans le très secret Château du Gaou Bénat à Bormes-les-Mimosas cet été, du 19 juin au 31 août - pouvez-vous nous donner un avant-goût ?** C'est un endroit magnifique, caché – comme un secret gardé entre les arbres et la mer. Il y a quelque chose de discrètement magique à Gaou Bénat. Cela ressemble à un lieu hors du temps, ce qui en fait un cadre parfait pour la sculpture. Je prendrai ma décision finale sur les œuvres une fois sur place, lors de l'installation – j'aime répondre à l'espace, à la lumière, à l'atmosphère. Une sculpture doit sembler appartenir à son environnement. Certaines des œuvres qui pourraient figurer dans l'exposition incluent *Walking Through the Universe*, *Joy or Little Bird*, et la nouvelle sculpture monumentale en bronze, *Portrait of a Fisherman*. Mais au final, ce sera une question de relation entre les œuvres et le paysage – comment s'inscrivent-elles dans l'espace, comment reflètent-elles le calme, le mouvement, et le mystère du lieu lui-même. J'espère que les visiteurs auront l'impression de s'aventurer dans une histoire silencieuse et vivante.

Nous vous invitons à découvrir les sculptures de Shona Nunan & Michael Francis Cartwright

du 19 juin au 31 août 2025
Vernissage le 20 juin 2025
Sur réservation uniquement car le lieu est privé et les places seront limitées
Par téléphone au 06 10 82 13 84
Par email : editionshemisphere@gmail.com

DESTINATION DRACÉNIE PROVENCE VERDON

Venez, vous reviendrez

Come once, you will come back

LE MAGAZINE
TOURISTIQUE
DE LA DRACÉNIE
PROVENCE
VERDON

N°7 - ÉDITION 2025



Consultez la
version en ligne

DESTINATION
ÉPICURE

**Terroir et
gastronomie**

A gourmet destination

DESTINATION
ÉVASION

**Nature et
grands espaces**

Recharge your
batteries in nature
and open spaces

DESTINATION
4 SAISONS

**Expos,
événements
et musées**

A 4 seasons destination:
exhibitions, events
calendar and muséums

DESTINATION
INSOLITE



Label
**Vignobles &
Découvertes**

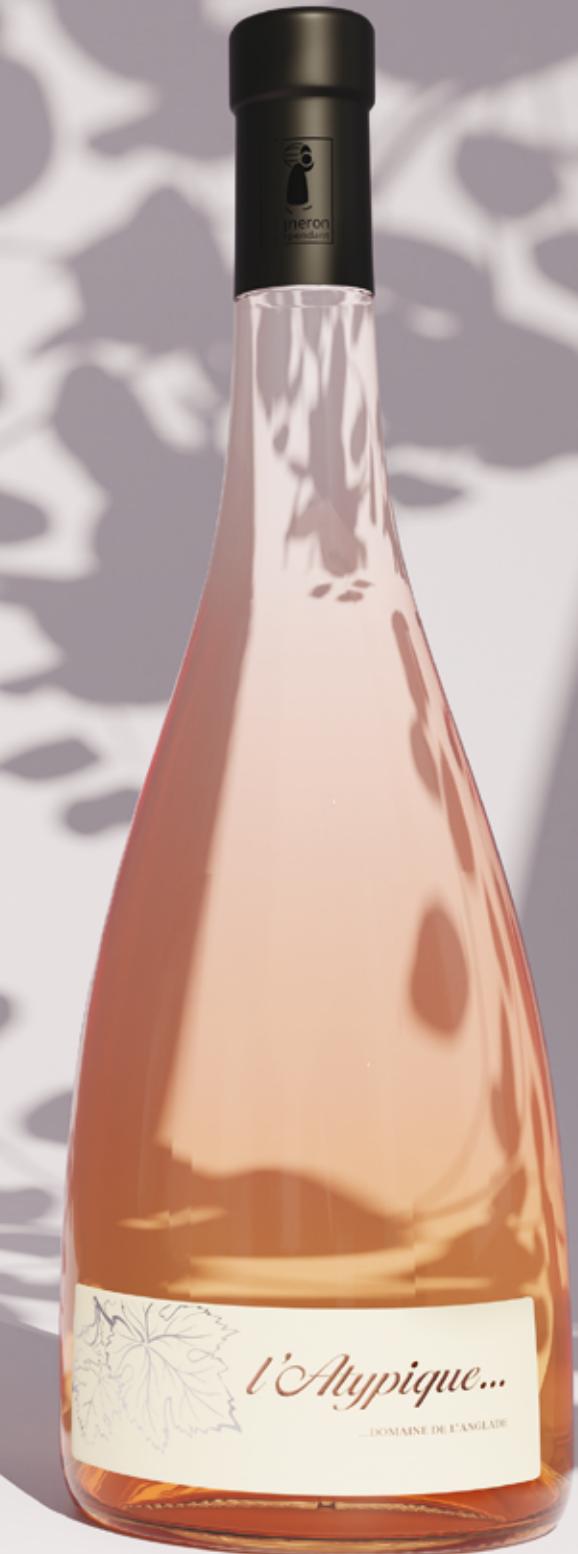

DRACÉNIE
PROVENCE VERDON
agglomération

   + d'infos sur
tourisme.dracenie.com

**intense
VERDON**



DOMAINE
DE
l'Anglade



VENTE ET DÉGUSTATION À LA PROPRIÉTÉ
1060 AVENUE VINCENT AURIOL | 83980 LE LAVANDOU
INFO@DOMAINEDELANGLADE.FR | +33 (0)4 94 71 10 89
WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR

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



Jean-François Conta

Entre chien et loup

Jean François Conta est un artiste peintre qui éprouve un besoin viscéral de se confronter à la matière; l'œuvre naît de ce corps à corps animé par la fougue. Les lignes se superposent avec force, la lumière s'immisce, s'invite entre les traits de fusain noir épais que le peintre dépose. Autant de fulgurations qui expriment une vision intérieure tumultueuse, profonde.

PAR CLOTHILDE MONAT

Entre-deux subtil

Jean-François Conta aime capter le jeu des reflets, le jeu de la lumière entre les interstices. Il raconte les contrastes : souvenir ou fantasme, précision des traits ou transparence, voire déformation pour mieux réinventer les perceptions, jaillissement de l'imprévu dans le familier... L'émotion sur le terrain... Ces heures Entre Chien et Loup sont celles qu'il priviliege. Elles ont d'ailleurs inspiré le titre de sa présente œuvre qui se décline en immenses diptyques représentant des « stations », ces lieux sur lesquels il revient toujours comme s'il effectuait un rituel incontournable... Les souvenirs nourrissent son inspiration : les toiles évoquent la nature les arbres et la rivière. Enfant, il avait l'habitude de s'y rendre pour aller pêcher de nuit. Sensible aux ombres naissantes, reflets de nos peurs, Jean-François oublie qu'il ne perçoit pas la totalité des nuances du fait d'une particularité de sa vision. Pris par les teintes sombres des paysages, il les retranscrit comme un écho à sa profondeur d'âme, un écho à des secrets enfouis. La tombée de la nuit, Entre Chien et Loup est un instant précieux et propice à sa création.

... Le travail à l'atelier

Sa peinture naît de la confrontation avec ses propres réminiscences et s'achève dans l'intimité de l'atelier... Avec sa lampe frontale, pour unique lumière, dans l'obscurité de son atelier il retranscrit ce spectacle nocturne. Il danse avec ses pinceaux. Il observe, ressent, bondit, rectifie sa peinture par un long tracé vigoureux ou parfois

par un rapide ajout de matière. L'énergie fuse, jaillit, avec une spatule de plâtrier. A la vitesse d'un danseur il s'approprie la scène. Mais, ne nous y trompons pas. Ce qui semble être un jeu artistique est en réalité une entreprise sérieuse à la lisière des autres arts. « J'ai travaillé auparavant sur la danse. J'adore la musique, surtout la musique baroque. Même si je n'en écoute pas en peignant, je pense qu'elle se retrouve dans mes toiles. » précise cet artiste qui, pédagogue, est aussi le fondateur de l'Atelier Conta qu'il a créé à Caen il y a 37 ans, accueillant des enfants, des adultes et des adolescents qui préparent les grandes écoles d'arts. Durant l'été 2023, c'est à l'Abbaye-aux-Dames de Caen, qu'une trentaine de ses toiles représentant des paysages nocturnes entre chien et loup ont été exposées auprès d'un public très nombreux. Le travail de Jean-François CONTA a été également présenté en Italie, au Musée Belleni à Florence et à la galerie Il Leone de Rome. En Normandie, Jean François CONTA, l'enfant du pays est apprécié et reconnu. En témoigne l'acquisition par la Région de son grand diptyque Les Jardins du Paradis et le FRAC (Fond régional d'art contemporain) d'un diptyque Le Pont du Hom. Grâce au soutien de la Région, son travail sera présenté en 2027 à Palerme au Palazzo ZENO pour célébrer le millénaire de la Région Normandie. Après Caen, Paris et Toulouse, ce sera au tour de Palerme et bientôt le Sud de la France d'accueillir cette année les impressionnantes diptyques de Jean François Conta, une belle année de consécration bien méritée.



Diptyque 162x130x2

Sur les bords de l'Orne entre chien et loup





Entretien avec Jean-François Conta dans son atelier de peinture à Caen

PAR NADÈGE MOHA

Entre chien et loup, quelle évocation plus poétique pour signifier le passage de la lumière à la nuit. C'est ce moment privilégié que Jean François Conta a choisi pour peindre sa rivière. Entre chiens et loup, c'est le grand passage du jour à la nuit, du rêve au mystère de la transformation, c'est le grand voyage des ombres vers des réminiscences lointaines. Rencontre avec cet artiste énigmatique et libre dans son atelier-école à Caen.

Vous avez une technique particulière de peindre bien propre à vous, racontez nous ?

J'exécute d'abord des croquis sur place à la rivière, à la tombée de la nuit. Parfois, j'emporte avec moi de grandes toiles que je transporte à l'aide d'un chariot. Lorsque je rentre à l'atelier, je poursuis mon travail en recréant cette même luminosité, à l'aide d'une lampe frontale ; j'utilise une spatule de plâtrier et un peu de noir. C'est une gymnastique particulière, qui me demande beaucoup de concentration mais j'aime les difficultés. C'est un instrument qui laisse la place au hasard. Sans le hasard, il n'y a pas de création possible. J'utilise aussi des pinceaux ou bien mes doigts. C'est selon mon intuition ; Les premiers fusains... puis les couleurs arrivent C'est une aventure extraordinaire ; il

n'y a rien d'esthétique dans ma peinture, je ne suis pas un décorateur, je ne cherche d'ailleurs pas à plaire.

Parlez-moi de votre relation avec les couleurs

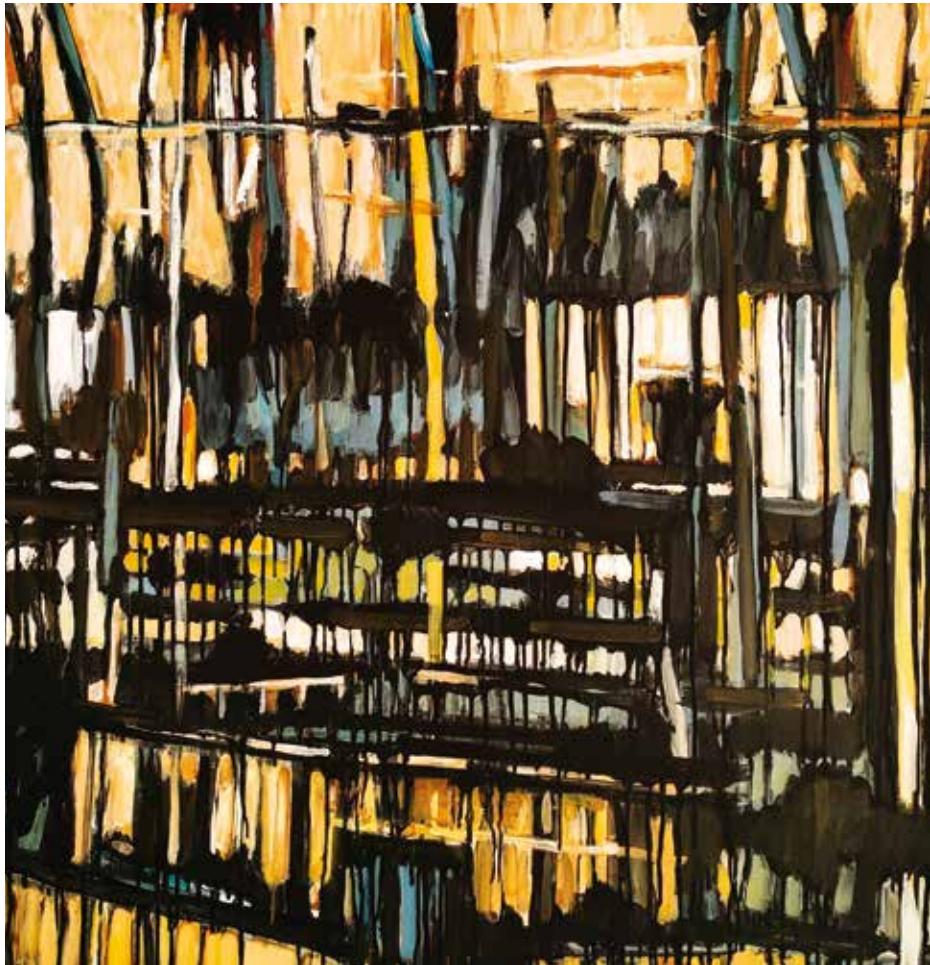
J'ai un problème avec les couleurs, c'est une anomalie de naissance, je ne distingue pas certaines couleurs, certaines nuances. Je distingue seulement le jaune, le orange, le bleu ; Lorsque j'étais enfant, un médecin avait affirmé à ma mère que je développerai un sens que les autres non pas. Il avait raison, j'ai développé paradoxalement un sens aigu de la couleur. J'utilise très peu de matériel et peu de couleurs, de l'acrylique, ce qui me permet d'obtenir des transparences et des nuances, à l'aide de quatre pinceaux et 5 tubes de couleur, pas plus, du bleu, du jaune, du noir, du blanc. Il n'y a pas d'artifice dans ma peinture, je ne cherche pas à séduire.

Avez-vous parfois la sensation d'être connecté à quelque chose de surnaturel lorsque vous peignez ?

Oui tout le temps et parfois une troisième main me guide

Comment ça ? L'inspiration ? Voulez-vous dire ?

Oui mais pas uniquement l'inspiration, c'est aussi la main qui sublime comme par magie, celle qui finalise et là, rien ne



100x100
La cabane de René
sur les bords de l'Orne

peut vous arrêter, c'est comme une source qui coule, mais ça ne prévient pas, c'est un instant hors du temps et c'est ce qui permet

“

**La rivière m'a tout appris,
les saisons, la vie et la mort.**

d'être unique, de se surpasser. Et je sais que mon œuvre est achevée lorsque mon esprit est vide. Il y a comme une résonnance entre mon cerveau, mes yeux et ma main.

Vous revenez sans cesse sur les mêmes lieux comme sur un lieu de pèlerinage, un rituel, ces sources d'inspiration sont-elles inépuisables ?

J'ai commencé à peindre lorsque j'avais 17ans. Je peins la rivière de mon enfance, celle qui

m'a apporté tant de bonheur et je reviens sur ces lieux de souvenirs merveilleux. C'est inépuisable car à chaque fois, j'y ajoute de la magie. Je pourrais peindre de mémoire ces lieux directement depuis mon atelier, sans me rendre sur place. Mais revenir sur les lieux de mes souvenirs, avec leurs odeurs, le chant des oiseaux, le bruit de l'eau, le bleu du ciel qui vient se poser sur l'eau des marécages et se reflète comme dans un miroir ... Tout cela fait partie de mon spectacle. Comme je vous l'ai déjà dit, peindre c'est raconter une histoire ; depuis la nuit des temps, la peinture est un message et non une image.

Même dans l'Art figuratif ?

Absolument, dans l'art figuratif, il y a les peintres qui ont un message à nous délivrer et il y a les autres.... Ceux qui font de la décoration !!!! Il est possible de peindre les sentiments que l'on éprouve, ils se concrétisent par des couleurs, des taches, des traits, des courbes, c'est très gestuel et lyrique. L'Abstraction quant à elle est un

jardin secret, elle est une façon de projeter ses émotions et ses sentiments sans passer par la représentation ; Depuis deux ans et demi, Je peins ma rivière, celle de mon enfance, entre chien et loup; c'est très puissant. A une période de ma vie, la peinture avait pris toute la place, l'envie de peindre me prenait à n'importe quel moment. Alors, je me suis fâché avec elle pendant de nombreuses années...

Le peintre Jean François Conta est né à Caen en 1961. Il s'engage dans la peinture à 17 ans et la même année expose à Paris. Viendront plusieurs expositions

dans des galeries et lieux prestigieux comme l'église de la Madeleine à Paris et le musée Bellini à Florence.

Plusieurs de ses œuvres font partie de collections privées et publiques, celle de l'ancien président du Sénégal Léopold Sedar Senghor, du FRAC de L'ODACC, la région Normandie...

Il prépare actuellement une grande exposition au palais Riso à Palerme centre d'art contemporain de Sicile.



La Seyne-sur-Mer, | une galerie d'art urbain à ciel ouvert et la capitale varoise du Street Art

D U 9 A U 16 J U I N 2 0 2 5

À La Seyne-sur-Mer, l'art ne s'expose pas, il descend dans la rue, s'invite sur les murs, s'ouvre à la couleur et au regard. Du 9 au 16 juin 2025, le MiniFest revient pour sa cinquième édition, fidèle à sa promesse : faire de l'espace public un atelier à ciel ouvert, un manifeste de couleurs, de liberté et de mémoire vivante.

P A R N A D È G E M O H A

Marianne
par Snake



Né dans les marges, en révolte contre l'anonymat des grandes villes, le street art s'impose aujourd'hui comme un langage universel. Il est apparu dans les années 70 sur les murs de New York, il a traversé les océans, bousculé les codes et conquis le regard. Pochoirs, fresques, graffs, installations : chaque geste porte en lui une revendication, une poésie. Et surtout, un refus de disparaître. À La Seyne-sur-Mer, ce langage du mur trouve un écho singulier. Ville ouvrière, ville balnéaire, elle connaît la force des renaissances. Elle n'a pas oublié les chantiers navals, ni les fêtes populaires, ni l'énergie de ceux qui bâtissaient l'avenir à mains nues. Quand les grues se sont tuées, elle a choisi de reconstruire autrement avec la culture pour rivage et l'art comme boussole.

Treize artistes, venus de France et d'ailleurs, seront les bâtisseurs de cette nouvelle traversée : Ratur & Skaro, Sweo & Nikita, Rémi Tournier, Arkane, Rooble, Aero, Abys, Akhine, Tetal, BK Mafia, Micka Twoer, Harry James, Braga & Nyota. Treize regards, treize voix, treize murs emblématiques qui viendront s'ajouter aux 92 fresques déjà présentes, pour redessiner les lignes de la ville, raconter son histoire, ses élans et sa beauté brute. Durant une semaine, La-Seyne-sur-Mer devient galerie urbaine, mosaïque mouvante, exposition vivante, un espace de partage. Ici, l'art ne s'enferme pas – il se vit. Il se donne, il s'offre, il surprend.



Le poids de l'imagination
par braga

Les enfants de la paix



Ombre et pétales
Par n-hill



LEGO
par LENZ



Hypnose géométrique
par Astro



Il dialogue avec les passants, les enfants, les anciens. Un pan de béton devient manifeste. Un angle oublié devient promesse. L'art n'est plus un privilège, il devient un geste quotidien. À portée de main, à hauteur d'émotion. Le MiniFest est un manifeste en mouvement. Il s'inscrit dans une dynamique culturelle portée par la Ville faisant ainsi de son centre historique un espace vivant ouvert à tous et créatif et une nouvelle expérience plus inspirante. Sculptures en plein air, œuvres à ciel ouvert, galeries d'art. Le MiniFest lie l'urbain à la

mémoire ouvrière, le béton à la poésie, l'instant à l'éternité. Il affirme, avec force et tendresse, que la ville peut être un lieu d'art, de liens, d'espérance. Et que dans chaque fresque, il y a une promesse partagée : celle d'un avenir réenchanté. Il y a dans ce festival quelque chose de plus profond encore : un refus du renoncement. Une certitude que la beauté peut changer le paysage. Un élan qui rappelle cette phrase de Cézanne, « L'art est une liberté qui fait éclater les formes, une création qui est aussi une révolte contre la réalité. »

<https://www.la-seyne.fr/minifest-2025/>

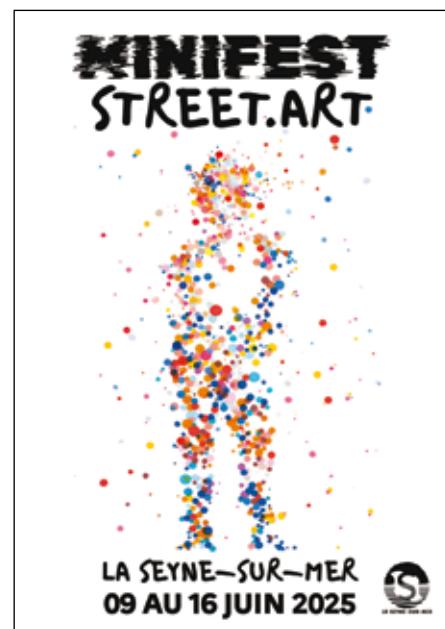
**PROGRAMME
DE CE 5ÈME MINIFEST**

Live Painting – Tous les jours

Dans les rues de La Seyne-sur-Mer, les visiteurs pourront découvrir les artistes en pleine création sur les murs répartis dans toute la ville

Galerie Le Pressing – de 10h à 18h, tous les jours
Un espace en effervescence, au centre de la ville, dédié à l'expérience artistique sous toutes ses formes :

- Exposition collective : une sélection d'œuvres de chacun des artistes invités, pour découvrir l'univers plastique et singulier de chacun.
- Immersion numérique : une expérience de graffiti en réalité virtuelle, ludique et immersive, ouverte à tous les publics.
- Ateliers d'initiation au graffiti : encadrés par un artiste et un animateur, pour permettre aux visiteurs de s'essayer eux-mêmes à cet art libre et jubilatoire.



Programme sous réserve de modification
+d'infos sur [la-seyne.fr/minifest-2025](https://www.la-seyne.fr/minifest-2025/)



Photo : Francis Vauban

Francis Vauban,

—
chaque image est un poème

PAR ISABELLE DERT BONO

Francis Vauban vit pleinement ses rêves. Pendant 20 ans c'est la musique qui a rythmé sa vie d'auteur, compositeur et interprète jusqu'au jour où l'image a pris le pas sur le son. Ils se lance alors dans trois années de formation professionnelle à la photographie en Belgique, son pays d'origine, où ses professeurs lui

découvrent un véritable « œil artistique et esthétique ». Ils ne seront pas les seuls ! Les expositions s'enchaînent. Un de ses clichés est choisi pour être offert par le Ministère belge de la Culture au Ministre Japonais de la Culture. Sa carrière est lancée. Il est vite repéré par les plus grands groupes hôteliers internationaux

hauts de gamme qui l'engagent et lui confient la promotion visuelle de leurs splendides établissements. Des contrats qui permettront à cet amoureux des voyages d'allier plaisir et travail dans des cadres d'exception. Depuis plus de 25 ans, il sillonne le monde, particulièrement l'Europe, le Maghreb, les pays du Golfe et d'Afrique. D'ailleurs son prochain reportage l'amènera au Superbe Sofitel Ivoire d'Abidjan. Lorsqu'il choisit de devenir varois d'adoption, c'est un nouveau terrain de jeu qui s'ouvre à lui. De la canopée des grands pins de la « petite Afrique », site protégé de la plaine des Maures, aux ruelles ombragées et fêtes votives, ses clichés ne tardent pas à sublimer nos paysages et villages. Son talent et son savoir-faire professionnel ne passent pas inaperçus en Dracénie. Le hasard des rencontres, quelques collaborations amicales ont suffi à le propulser sur le devant de la scène.

Elus, responsables du tourisme et de la culture, domaines viticoles et festivals régionaux lui confient la réalisation de reportages où sa touche personnelle et

Il y a neuf ans, tombé en amour de notre belle Provence, Francis Vidauban a choisi de vivre à Vidauban, au cœur du Var et de ses paysages ensoleillés qu'il sait si bien sublimer à travers ses clichés. Retour sur la carrière atypique, conjuguant passions, rencontres et voyages, d'un acteur de notre territoire.



son regard averti magnifient ce territoire et ses habitants. Photographe officiel de nombreux monuments historiques comme les Hospices de Beaune, l'Abbaye du Thoronet, le site de Pompéi, certains Hôtel-Dieu et apothicaireries moyenâgeuses en France, Suisse et Belgique, c'est aujourd'hui une figure incontournable du paysage varois dont ses sublimes clichés rythment notre magazine depuis plusieurs années.

Sa devise : « Continuer à faire découvrir la vie, le monde et son âme, ses beautés visibles et cachées, au travers de mes objectifs...et surtout m'émerveiller chaque jour... » Une chose est sûre, sa bonne humeur et ses photos y contribuent et nous émerveillent chaque jour !

Pour en voir plus, consultez son site internet dédié à l'hôtellerie : francisvauban.com

Et pour ses autres travaux photographiques :

Facebook : <https://www.facebook.com/francis.vauban>

Instagram : https://www.instagram.com/francis_vauban/

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/francisvauban/>

Contact courriel : francisvauban@gmail.com



Paul Mathieu

Un sculpteur designer prodige et libre comme l'air

Paul Mathieu voit le jour à Villefranche sur Saône où il a grandi au cœur des vignes du Beaujolais. Après des études dont il sort diplômé de l'École nationale supérieure des Beaux-Arts de Lyon et du Collège des arts et du design de West Surrey au Royaume Uni, il part s'installer à los Angeles.

PAR NADÈGE MOHA

Figure emblématique de l'architecture d'intérieur et du design dans les années 80, aujourd'hui, il partage sa vie entre New York, Jaipur, Murano et Aix-en-Provence. Bien plus qu'un designer, Paul Mathieu est un artiste contemporain à part entière. Il a signé les plus belles pièces de collection pour les noms les plus prestigieux de l'architecture d'intérieur et du design. Ses créations traversent les modes et le temps et s'inscrivent ainsi incontestablement dans l'histoire de l'art. Après de nombreux voyages entre la France et les États-Unis, il revient s'installer à Aix en Provence dans les années 90. Une commande assez exceptionnelle lui sera confiée quelques années plus tard, celle de créer et de réaliser l'ensemble du mobilier liturgique de l'Église de la Madeleine à Aix en Provence (là où Paul Cézanne fut baptisé). Après des années de rénovation la Madeleine ouvrira de nouveau ses portes au grand public,

Un parcours hors norme

Dans les années 90, à l'apogée de son succès, Paul Mathieu avec son complice de l'époque, le designer de mode Michael Ray attirent l'attention de la célèbre designer, Andrée Putman qui demanda à les rencontrer, intéressée par une de leur création devenue iconique, la célèbre Chaise Ice. C'est au Café de Flore à Paris que la rencontre a lieu. Alea jacta est, la destinée est en marche. Les galeries les plus chics de Los Angeles, de New York et à travers le monde leur ouvrent les portes et les collectionneurs affluent.

Still motion ...paradoxal et poétique.

En 2019, le Château La Coste, lieu sublime dédié à l'art contemporain, sous le Pavillon Renzo Piano lui consacre une exposition intitulée Still Motion, où sont présentées ses pièces les plus iconiques. Cet été 2025, sous l'égide de la Galerie Ralph Pucci, Le Château La Coste réitérera

un hommage à cet enfant très gâté par les arts ; Une occasion unique de découvrir le travail de cet artiste, parmi d'autres artistes, d'une discrète élégance et d'une humilité déconcertante.

Beauté et innovation

Paul Mathieu puise son inspiration de l'observation de la nature, de ses nombreux voyages et de son enfance auprès de son père sculpteur qui lui a transmis l'amour de la sculpture et de sa mère, le goût de la beauté. Il sculpte les matières, les contours et ses créations sont uniques et iconiques. Elles allient savamment élégance, savoir-faire ancestral et innovation technique, elles reflètent l'expression d'un esprit libre aux influences culturelles multiples. Chaque projet est une nouvelle aventure, une opportunité de repousser les limites et les contraintes de la matière et de créer ainsi des pièces d'art uniques. La Galerie Ralph Pucci à New York qui représente les créations de Paul Mathieu depuis de nombreuses années résume son travail en ces mots : « Une conception d'excellence qui exprime parfaitement l'interaction entre créativité, design et innovation. »



Le Buffet Aria



Chateau La Coste - Le Puy Sainte Réparade. Still Motion



La Chaise Ice

Paul Mathieu, qu'est-ce qui vous a inspiré pour devenir designer ?

Mes parents avaient un goût prononcé pour la beauté et le design. Le mobilier Knoll faisait partie de notre quotidien ; Chez nous, et c'était la règle d'or pour mon père, tous les murs étaient blancs, ponctués de reproductions d'œuvres minimalistes de **Calder ou de Miro**, de masques et objets d'Art Premier ainsi que de pièces de design des années 50 que ma mère adorait chiner et qu'elle collectionnait. A cela s'ajoutaient des œuvres contemporaines réalisées par mon père qui était sculpteur. Ma mère achetait régulièrement le magazine Maison Française, qui, dans les années 70 était la référence en matière de design. Cela m'inspirait toujours beaucoup. Mon père passait énormément de temps à sculpter dans son atelier. Je l'observais dans le silence rythmé par le seul crissement de ses ciseaux à bois. D'une de ses sculptures, j'ai créé une édition en bronze que j'ai appelée **FLOW**. Cette pièce, par sa liberté d'être, m'a inspirée tout particulièrement pour la création de ma chaise intitulée **LIBRE**, réalisée dans l'atelier de sculpture et éditée par RALPH PUCCI. NY, elle a été élue « **Best of Year 2024** par le magazine américain Intérieur Design. Cette œuvre fera partie de mes 5 créations éditées et réalisées par cette galerie new yorkaise, qui seront exposées cet été au côté d'autres artistes designers des collections Ralph Pucci, dans le **Pavillon Oscar Niemeyer** du Château La Coste.

Quels sont les matières que vous préférez dans vos créations et pourquoi ?

J'aime le bronze, pour les torsions que je peux exercer aux formes étirées, élégantes, sensuelles et tout à la fois rigides et résistantes.

Le travail du verre par les maîtres verriers de Murano me fascine également ; La lumière s'infiltra peu à peu et cette matière semi liquide se solidifie en transparence. J'aime le marbre, pour sa densité .J'aime les sons qui ressortent de toutes ces matières lorsqu'on les travaille. J'affectionne particulièrement les associations de matières improbables telles que le bois encerclé de bronze ; **Le buffet ARIA** en est l'illustration. J'aime les formes libres de la **table RUBAN** : un ruban de bronze délicat supporte le plateau en pâte de verre épais et lourd.

Paul Mathieu, par quel processus passez vous pour créer ?

Tout d'abord je réalise des croquis libres et puis je les observe et enfin je décide. Je leur donne les dimensions de base tout en restant attentif aux contraintes possibles en fonction de la pièce. J'aime créer des formes qui remplissent une fonction usuelle, tout en leur insufflant leur propre histoire, leur identité (continue de vivre). J'y retrouve alors l'inspiration originelle à laquelle je donne libre cours, lors de mes premières esquisses de croquis. I L'approche des contraintes techniques au cours de mes échanges avec les différents artisans m'inspire au plus haut point ; et bien sûr, l'émotion est par-dessus tout, un des moteurs essentiels dans le processus de mes créations.

ÉMOTION, RÉACTION, INSPIRATION.

Quel est le projet qui vous a le plus excité dans votre carrière de designer international ?

Travailler et développer des collections avec une marque italienne de luxe prestigieuse pour **Alberto Vignatelli**, le créateur de **Fendi Casa** et **Trussardi**. C'était comme si je

“

Chacune de mes avancées au travers de mes créations est finalement un chemin initiatique avec de nouvelles découvertes un apprentissage nouveau, cela m'inspire toujours plus encore.

travaillais pour une maison de couture. Bien sûr, le projet de l'**Église de la Madeleine à Aix-en-Provence**, qui m'a été confié en 2004 a été pour moi une véritable expression artistique au-delà de la fonction pratique, puisqu'il s'agissait de projeter mon inspiration créatrice profonde dans des éléments usuels liturgiques. Ce projet m'a permis de développer des connexions profondes avec les maîtres artisans d'excellence, fondeurs, sculpteurs, souffleurs de verre, bijoutiers même, provenant des quatre coins du monde, tout comme les matériaux, le bronze en France, le verre soufflé de Murano, le marbre et le cristal de roche du Rajasthan; Pour la conception de l'autel de l'église de la Madeleine, j'ai utilisé un marbre qui provient de la carrière dont est fait le Taj Mahal. Partir à la source même dans les carrières de Makrana, rechercher le matériau qui convenait le mieux, travailler avec les maîtres verriers pour concevoir le lustre de la Madeleine, et le moment où les pièces furent assemblées furent pour moi une expérience unique et féérique. La création intérieure du GYAN Museum à Jaipur a été également une mission incroyablement inspirante ; Dans un espace minimaliste, épuré, les collections anciennes côtoient les collections contemporaines. Une expérience unique, récompensée par le prix AD50 en 2017. Le Musée Gyan est un instant suspendu dans le temps, un immense espace de marbre blanc, dénué de tout objet, autre qu'une statue de Ganesh en jade. Puis, on pénètre dans une pièce circulaire de type mantra où tout est absolument gris anthracite, recouvert de chaux grise anthracite et le sol, de marbre gris. Cela représente 3000 ans d'histoire avec 2500 pièces de collection présentées dans des volumes de verres épais.

Paul Mathieu, de toute votre carrière incroyable, quelles sont les collaborations qui vous ont le plus marqué ?

De toutes mes collaborations, celle qui m'a le plus marqué fut ma collaboration avec **Andrée Putman**, cette grande dame du design international et de l'architecture d'intérieur. C'est avec elle que j'ai créé mes premières collections, avec mon partenaire de vie et de création de l'époque, Michael Ray créateur de mode. Notre rencontre avec Andrée Putman s'est faite grâce à notre première création pour le SAD, le Salon des Artistes Décorateurs, à Paris en 1987 ; C'était une chaise en aluminium que nous avions baptisée ICE, elle était conçue comme un igloo. Andrée Putman fut séduite par cette chaise au point de l'acheter. Elle est aujourd'hui une pièce iconique, en exposition dans l'appartement de l'architecte Auguste Perret. Elle a d'ailleurs été publiée dans le magazine AD... Début des années 90 a suivi une collection complète à partir de nos créations d'intérieur et design, au Château Marmont à Los Angeles, cet hôtel de luxe mythique, monument historique et culturel. A travers la collection appelée Château, Andrée Putman nous a alors introduits auprès de la Galerie internationale Ralph Pucci où certaines pièces de mes collections de l'époque sont toujours présentes parmi mes collections actuelles.



La Table Ruban



Le Musée Gyan à Jaipur (Inde)



Léo Fourdrinier

libre conjugaison surréaliste

Digne descendant d'André Breton, Léo Fourdrinier aborde l'art d'un geste essentiellement surréaliste où la poésie percute le hasard, à moins que ce ne soit l'inverse. De ce carambolage artistique naissent des créatures hybrides, assemblages d'êtres mythologiques, bioniques, mi hommes mi bêtes, et totalement chimériques.

PAR ISABELLE DERT BONO

Entre réalité et imagination, l'artiste met en scène une véritable transcendance des formes, invitant chacun à prendre, d'un regard, possession des symboles sous-tendus. Inspiré de l'histoire et du patrimoine méditerranéen, il manipule sciemment le temps, mêlant passé et futur, redessinant les théories de l'univers. Tout est fusion analogique, l'esthétique insaisissable réinventée est imprévisible et sans limite. Assemblages d'objets et de fragments manufacturés de récupération, de moulages de statuaires antiques et d'éléments naturels, ses créatures hybrides s'ancrent dans la réalité, entre invention et réinvention.



Le port créateurs - Toulon

Super]natural Delight (Hercule & Diomède) - 2022

Résine, plâtre, peinture acrylique, câble d'iphone, oeuf, aluminium-23 x 12 x 48 cm-Courtesy galerie Les filles du calvaire and the artist.
© ADAGP, Paris, 2025

**POEMS HIDE THEOREMS (1) - 2024**

Pierre, résine, néon, dibond miroir vitrine plexiglass Vitrine 79 x 79.5 cm
Courtesy galerie Les filles du calvaire and the artist.
© ADAGP, Paris, 2025

**POEMS HIDE THEOREMS (8) - 2024**

Laiton, résine, acier-24 x 12 cm
Courtesy galerie Les filles du calvaire and the artist.
© ADAGP, Paris, 2025



Sa vulgarisation de la quête scientifique combinée à la nature et à l'histoire évoque la fuite irrémédiable du temps à travers une pratique aux identités multiples indéfinissables. Indéfinissable est le mot. Et ce qu'on ne peut définir questionne, bouscule, percut. C'est tout le propos de l'art en général et de Léo Fourdrinier en particulier. Acte unique, remise en question constante, primordiale énergie du vrai et du sincère, son rigoureux processus de création laisse libre cours à l'indépendance inconsciente et tumultueuse des formes et du geste. Brancardier dans une autre vie, l'artiste parle des corps amochés, cabossés, tordus, ces corps qui nous portent et nous transportent, et que l'homme cherche sans cesse à modifier. Il parle de lieux anciens, de croyances oubliées, créant avec ce qui existe des êtres illusoires, nous offrant l'inégalable liberté de lâcher-prise et nous évader.

Né en 1992, Léo Fourdrinier vit et travaille à Toulon où il est commissaire d'exposition et artiste associé du tiers-lieu Le Port des Créateurs. En 2025, il expose à Lattes, Les historiens du futur, au Musée Henri Prades - Site archéologique de Lattara, en partenariat avec MO.CO. Montpellier Contemporain, et participe, à travers sa collaboration quotidienne avec l'astrophysicien Arthur Le Saux, à la Fête de la science 2025 dans une mise en dialogue des pratiques artistiques des créateurs de Toulon.

Formation au conservatoire d'art dramatique de Nîmes & littéraire Hypokhâgne ; diplôme national supérieur d'expression plastique avec les félicitations du jury, ESAM Caen2015 : Diplôme national d'arts plastiques avec les félicitations du jury, ESAM Cherbourg 2014-2017 diplômé de l'Ecole Supérieure d'Arts et Médias de Caen/ Cherbourg2017 ; Finaliste de la 9e Bourse Révélations Émerige 2022, Lauréat du Prix de la collection Marval à Art-o-rama Marseille 2023 ; Résidences : Le Confort Moderne Poitiers, Fugitif Leipzig ; 40mcube/GENERATOR Rennes, Centre d'art contemporain de Châteauvert Expositions en France & en Europe : 16e Biennale d'art contemporain Lyon, Centre d'Art Contemporain Nîmes, galerie Les filles du calvaire Paris, Un Été Au Havre, Arts Éphémères Marseille, HATCH Paris, Fondation Fimince Romainville, Confort Moderne Poitiers, Hôtel Des Arts TPM Toulon, Centre d'art contemporain de Châteauvert, EESAB Quimper, Bains-Douches Alençon, la Vallée Bruxelles, Triennale Gist Zennevallei, Art Au Centre Liège ; Hestia Belgrade, Institut Français Madrid, Palazzo San Giuseppe Polignano a mare, Spinnerei Leipzig...

Représenté par la Galerie
Les Filles du Calvaire - Paris
leofourdrinier.fr - Instagram : @leofourdrinier



Juan Carmona,

le guitariste flamenco qui jongle entre tradition et liberté

Comment présenter Juan Carmona sinon comme le chantre de la diversité ?

Portrait d'un musicien - magicien.

PAR CLOTHILDE MONAT

GARDER L'ÂME DU FLAMENCO EN S'ÉCHAPPANT DU CADRE

Surprise lors d'une nuit flamenca ! Violons, flûtes traversières et hautbois font résonner la plainte andalouse au cœur d'un orchestre philharmonique ! Les accords de guitare s'y intègrent malgré l'atmosphère intimiste qu'ils génèrent. Une spontanéité inattendue naît de cette rencontre, et, pour le public, le plaisir de se laisser surprendre ! Depuis le début de sa carrière déjà longue, Juan Carmona joue avec les codes, transcendant les règles pour proposer des alliances originales : flamenco et classique, flamenco et musique brésilienne, flamenco et jazz, culture indienne et flamenco... Paco de Lucia, son très grand maître, lui a transmis cette ouverture d'esprit. Dans ce jeu de cache-cache avec son public, Juan est toujours là où on ne l'attend pas... Ses concerts et les albums qu'il enregistre sont autant de kaléidoscopes où les émotions finissent par s'enchevêtrer, chaleureuses, colorées. Il les exprime avec sincérité, comme le font les gitans grâce auxquels il s'est formé, dès l'âge de sept ans, en essayant de reproduire les accords de guitare qu'il entendait. Aujourd'hui Juan souhaite respecter l'essence de cette culture flamenca qu'il a apprise à Jerez de la Frontera, pendant une douzaine d'années, auprès des plus grands représentants du plus pur flamenco. Sans pour autant renoncer à sa liberté d'artiste.

UN VOYAGEUR VISIONNAIRE ANCRÉ DANS LA TRADITION

L'histoire de ses albums est devenue légendaire. En témoigne celle de l'opus « Perla de Oriente ». Le titre évoquerait facilement une ville des Mille et Une Nuits s'il ne renvoyait en réalité à Shangaï et à son joli surnom. De même que la mégapole chinoise présente un air de ressemblance avec New-York, dans cet album de 2016, la guitare de Juan mêle l'inattendu au traditionnel. En 2017, le musicien prodige s'enflamme pour le chaâbi, ce genre musical très populaire à Alger. Et, là encore, les facettes s'ouvrent, telles des miroirs enchevêtrés, et laissent entrer le flamenco de Juan dans un univers sonore insolite où le oud côtoie la guitare. 2021. Nouvelle mosaïque. Elle s'inspire des voyages de Zyriab, cet artiste fondateur de la musique arabo-andalouse. L'idée de génie consiste à reproduire, dans l'album éponyme, le voyage du poète du IXème siècle, de Bagdad à Cordoue. A chaque étape, Juan Carmona invite un artiste différent, sollicitant les plus grands pour partager la scène avec lui : Ibrahim Maalouf, au Liban, l'orchestre symphonique national, en Turquie, et les musiciens du Roi, au Maroc. Le petit autodidacte de sept ans fasciné par les doigts des gitans courant sur les cordes de leur guitare aura fait du chemin depuis Aubagne et Lyon, sa ville natale...

Rencontre

AVEC JUAN CARMONA

*Raconte-moi ton histoire
avec le flamenco.*



PAR NADÈGE MOHA

LA BELLE HISTOIRE

Je suis issu d'une famille gitane andalouse. Mes parents ont fui l'Espagne franquiste pour trouver refuge en Algérie. C'est là que commence l'histoire. J'avais sept ans quand j'ai découvert la guitare – un son qui m'a immédiatement fasciné. L'un de mes oncles en jouait. J'attendais Noël non pour les jouets, mais pour l'écouter jouer. C'était mon plus beau cadeau. Mon père, menuisier aux chantiers navals de La Ciotat, a un jour trouvé une guitare abîmée. Il l'a réparée, remise en état, puis l'a soigneusement rangée... en interdisant à quiconque d'y toucher. Mais j'ai désobéi. Je la prenais en cachette. Un jour, il m'a surpris. Il ne m'a pas grondé. Il m'a dit : « Je vois que tu y tiens, que tu en prends soin. Ne te cache plus. Joue ! » C'est ainsi que j'ai appris la guitare, seul, par l'écoute. Une transmission purement orale. Je déchiffrais les accords en regardant la télévision, en écoutant des disques, en répétant sans relâche. Mon premier concert, je l'ai donné à

Marseille, à l'âge de 16 ans. Grâce à un ami. Ce soir-là, dans la salle, se trouvait le directeur de l'Institut Européen de Guitare. Il m'a proposé d'enseigner. À seize ans, j'enseignais déjà le flamenco. Puis tout s'est enchaîné. J'ai rencontré Jean-Félix et Francis Lalanne, je suis parti en tournée avec eux. Un jour, je me suis retrouvé à l'Olympia. Là, j'ai croisé Claude Lelouch, pour qui j'ai ensuite composé la musique du film *La Belle Histoire*. Vladimir Cosma m'a lui aussi fait confiance, en me demandant de signer la bande originale de *Cuisine et dépendances*. Les contrats internationaux se sont multipliés. Je suis retourné aux sources, à Xérès, berceau du flamenco. J'y ai remporté l'un des concours les plus prestigieux. J'ai joué au Royal Albert Hall, au Carnegie Hall. Lors du festival de Marrakech, un homme m'a abordé : « J'aimerais travailler avec vous », m'a-t-il dit. C'était le chef d'orchestre du roi du Maroc. Il m'a proposé de transcrire ma musique. C'est là qu'est née Sinfonia Flamenca. Une œuvre jouée aux Grammy

Awards, à Los Angeles, et aujourd'hui demandée par des orchestres du monde entier. L'Opéra de Montpellier vient même de la proposer dans le cadre de la candidature de la ville au titre de Capitale Européenne de la Culture. Ce parcours, c'est le rêve d'un enfant que j'ai eu la chance de réaliser. Je rêvais d'Al Di Meola, de John McLaughlin. Et aujourd'hui, je joue avec eux. Je reviens tout juste d'une tournée avec Al Di Meola.

Tu as appris le solfège, depuis ?

Non. Le flamenco se transmet par la tradition orale. Je ne lis pas la musique. Je compose avec ma spontanéité, mon instinct. Mes partitions sont ensuite transcrives par d'autres, et dirigées par les chefs d'orchestre. Je me suis néanmoins formé auprès d'Isidro Sanlúcar, et j'ai suivi une formation diplômante pour pouvoir enseigner le flamenco dans le monde entier : en Chine, en Inde, aux États-Unis... pour transmettre cette tradition, sans la trahir.



Ta musique se nourrit de nombreuses influences. Peux-tu m'en parler ?

J'ai toujours pris des risques. Très jeune, à 16 ans, j'ai rencontré Larry Coryell, le fils de Django Reinhardt, Baden Powell... Ils m'ont ouvert à d'autres horizons. À l'époque, le flamenco était une musique très fermée. Moi, j'ai voulu l'ouvrir : aujourd'hui, j'y mêle des voix séphardades, du jazz, des musiques du monde, des chants venus de Syrie, d'Inde...

Qui sont tes maîtres ?

Paco de Lucía. C'est lui qui a ouvert les portes. Après lui, toute une génération de jeunes musiciens a osé bousculer cette musique. Mon dernier album est le fruit de cette ouverture : on y retrouve le Paris Jazz Big Band, le fils du contrebassiste de Coltrane, Matt Garrison, Al Di Meola, Luis Guerra, des musiciens cubains, des grandes voix du flamenco... Mon flamenco ne

renie rien de ses racines, il s'ouvre simplement au monde. C'est naturel. Comme un peintre qui aurait hérité d'une palette infinie.

Tu es aussi le créateur des Nuits Flamencas...

Oui, en 2007, je revenais d'Espagne. Je jouais à Châteauvallon, lorsque Christian Tamet m'a proposé de créer un événement. C'est ainsi qu'est né le festival des Nuits Flamencas. Je l'ai également implanté à Aubagne. Aujourd'hui, l'événement rassemble 3 000 personnes et accueille les plus grandes figures du flamenco, des artistes que l'on retrouve aussi sur la scène du Carnegie Hall. Nous avons des partenariats avec les chaînes de télévision, et surtout... c'est gratuit.

As-tu encore un rêve ?

J'ai eu la chance de vivre l'inimaginable. J'ai joué avec le Bolchoï à Moscou, pour le Maharadjah d'Inde, dans les plus

grandes salles du monde. J'ai côtoyé les figures du cinéma, de la musique, de la culture. Peut-être, un jour, jouer avec l'Orchestre symphonique de Berlin. Mais tu sais, dans la musique, il n'y a pas de frontière.

Quarante ans de carrière... Que t'inspirent ces années ?

Je vis cela avec humilité. Je viens d'un milieu très modeste, d'une famille gitane et prolétaire. Mes grands-parents vivaient dans un bidonville. Je n'oublierai jamais d'où je viens. Imagine : un musicien autodidacte, sans solfège, à qui l'Opéra de Sydney demande de jouer pendant trois jours... J'ai dit mille fois merci à mon père, avant qu'il ne nous quitte l'an dernier. C'est lui qui m'a fait découvrir Manitas de Plata, Paco de Lucía. Il adorait chanter. J'étais son guitariste, et nous jouions ensemble dans les restaurants. Peu avant sa mort, je lui ai rappelé tous ces souvenirs. Il m'a regardé. Et il a souri.

Libres comme l'Art

Des bords de la Méditerranée à l'arrière-pays, une myriade de centres d'art privés redéfinit notre paysage culturel. Ces institutions font de notre Provence un véritable carrefour artistique, où l'art contemporain s'épanouit dans un dialogue constant avec la nature et la culture locale.

PAR FRANÇOISE SPIEKERMEIER



Crédit Photo

Françoise Spiekermeier DR

PEYRASSOL, L'ART CONTEMPORAIN À FLASSANS-SUR-ISOLE.

Philippe Austruy, entrepreneur dans le domaine de la santé, a commencé à collectionner des œuvres dans les années 80. Depuis 2015 et l'ouverture de son Centre d'art, il a confié la direction de sa collection à la talentueuse Mathilde Marchand. La Commanderie de Peyrassol allie vin, gastronomie et art dans un véritable Eden de biodiversité. Un nouvel espace d'expositions temporaires a ouvert en 2025, inauguré avec l'artiste brésilien Jonathas de Andrade présenté du 1er avril au 2 novembre. Le Chef Benjamin Le Balch dirige le restaurant gastronomique Chez Jeannette, récemment récompensé de deux toques au Gault et Millau, tandis que le Bistrot de Lou propose des déjeuners à base de produits frais.

<https://www.peyrassol.com/>

CHÂTEAU LA COSTE : NEC PLUS ULTRA AU PUY-SAINTE-RÉPARADE

Le site impressionne par son architecture signée Tadao Ando. Depuis son ouverture en 2011, le centre d'art évolue sans cesse avec de nouveaux projets et installations en développement. Patrick McKenzie, son fondateur, offre une expérience unique sur 200 hectares, avec 40 œuvres d'art contemporain intégrées dans la nature. Des pavillons d'architectes comme ceux de Renzo Piano et Franck Gehry accueillent des expositions temporaires. Après Damien Hirst en 2024, cette année, Sophie Calle présentera son exposition « Chasse Gardée » du 15 juin au 31 août.

<https://chateau-la-coste.com/>

Crédit Photo
Françoise Spiekermeier DR





Crédit Photo
Françoise Spiekermann DR

La Fondation Maeght, ouverte en 1964 à Saint-Paul de Vence, est alors la première fondation privée dédiée à l'art en Europe. Le couple Maeght, principal éditeur et marchand d'art de l'après-guerre, a voyagé aux Etats-Unis dans les années 50 pour s'inspirer de modèles américains. Leur originalité consiste à convier leurs artistes amis à collaborer au projet d'un musée vivant au diapason de la nature. Le bâtiment de l'architecte catalan Josep Lluis Sert, dont le toit en forme de feuille recueille les eaux de pluies, intègre des œuvres de grands artistes comme Giacometti et Miró dans un cadre naturel enchanteur. La collection de 13000 œuvres du XXème siècle, enrichie au fil des ans, témoigne de l'engagement familial pour l'art. Au café-restaurant Sous les Pins, le mobilier est signé Diégo Giacometti ! On y découvre la cuisine du terroir niçois.

www.fondation-maeght.com

Depuis 2023, **le Musée du Niel**, sur la presqu'île de Giens, illustre cette volonté d'ancre local. Sa nouvelle exposition « Dubuffet et les Magiciens » bénéficie de prêts d'œuvres par les Fondations Maeght et Dubuffet à Paris. Lové dans le petit port du Niel, le musée répartit son espace d'exposition sur les deux étages d'un immeuble de 1962 entièrement requalifié au milieu d'un jardin provençal. Jean-Noël Drouin, son fondateur, se concentre sur les peintres d'après-guerre et des années 50-60-70, à travers sa collection réunissant 90 artistes et deux cents peintures.

Il tisse des relations au plan local à travers de multiples partenariats pour créer « une escale entre Art et Mer » axée sur les richesses locales. L'art, le port du Niel, la mer... tout s'assemble pour stimuler l'inspiration. Le restaurant le Mérou du Niel ouvre cette saison sur les trois terrasses du musée : les Chefs Jean-Baptiste Battini et Hugo Mancel y proposent une carte composée de poissons, légumes et fruits frais de saison.

www.museeduniel.com



Photo
Musée du Niel DR

Crédit Photo
Françoise Spiekermeier DR



A Aix-en-Provence, la **Fondation Vasarely** est un manifeste de l'artiste visionnaire des années 70, Victor Vasarely. Son architecture unique, dont la construction a été entièrement financée par la vente de ses œuvres, vise à intégrer l'art dans la vie urbaine. Reconnue d'utilité publique en 1971, la fondation est actuellement dirigée par son petit-fils, Pierre Vasarely. Il œuvre depuis trente ans pour récupérer des œuvres et restaurer le bâtiment, composé de 16 alvéoles hexagonales dans laquelle 42 œuvres monumentales mêlent formes géométriques et illusions d'optique. Une vente aux enchères d'art cinétique a été organisée en mars 2025 pour soutenir cette lutte pour l'indépendance artistique de la fondation.

www.fondationvasarely.org

Photo
Fondation Villa Datris DR



Dans le Lubéron, la **Fondation Blachère** se consacre depuis vingt ans à l'art contemporain d'Afrique, à travers deux expositions par an. Pionnière dans ce domaine, elle a dynamisé les artistes africains grâce à des résidences en France, leur offrant une visibilité internationale. Fondée par Jean-Paul Blachère en 2003, la fondation est financée par son entreprise Blachère Illumination, leader en Europe de l'éclairage festif. En 2023, elle a déménagé dans l'ancienne gare de Bonnieux, un espace propice aux échanges entre le public et les artistes, où près de 2000 œuvres de la collection sont conservées.

www.fondationblachere.org

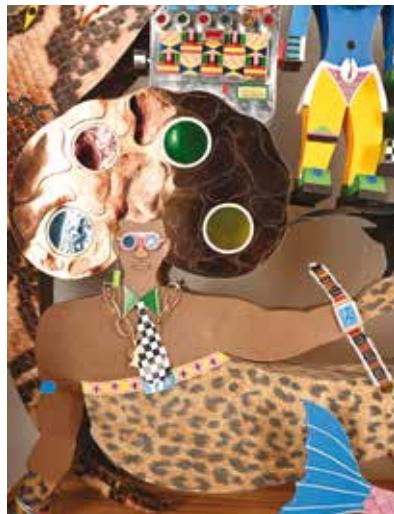


Photo
Fondation Blachère DR

La **Villa Datris** se consacre à la sculpture contemporaine et à la démocratisation de l'art avec un accès libre et gratuit. Depuis son ouverture en 2011 à l'Isle-sur-la-Sorgue par Danièle Marcovici et Tristan Fourtine, elle booste l'intérêt pour l'art à travers des ateliers de créations pour les écoliers, des conférences d'artistes et de spécialistes, des visites guidées accueillant gratuitement tous les publics soit 70 000 visiteurs par an. Si la collection privée comporte plus de 300 sculptures, la fondation investit presque 50% de son budget de fonctionnement annuel dans l'achat de nouvelles pièces. La 15ème exposition en 2025 s'intitule « Engagées » : 64 artistes venues du monde entier exposent des œuvres qui interrogeront les grands enjeux contemporains.

https://fondationvilladatris.fr/



Photo
Bonisson Art Center DR

BONISSON ART CENTER DANS UN ANCIEN CHAI

Ici, le chai est devenu un centre d'art très sollicité par les artistes et galeries étrangères pour y exposer... C'est à Rognes, près d'Aix-en-Provence, que Christian Le Dorze, ancien directeur de groupe de cliniques au niveau national, a créé son centre d'art au sein du domaine viticole de Château Bonisson. Collectionneur d'œuvres relevant de l'abstraction géométrique et de l'art minimal, il assure personnellement les visites commentées un dimanche sur deux. Refusant toutes subventions pour préserver ses choix sur la programmation, il choisit lui-même les artistes et thèmes des expositions en collaboration avec des institutions publiques telle le Frac Sud, ou des galeristes représentant ses artistes de prédilection. Fort d'une fréquentation de 12000 visiteurs par an, sa programmation est pleine pour les deux ans à venir.

<https://www.bonisson.com/>

Luma Arles incarne cette nouvelle dynamique. Inauguré en 2021 par la mécène Maja Hoffmann, il s'agit d'un campus de création et de recherche, signalé par l'architecture audacieuse de Franck Gehry : la tour Luma, inspirée par les tableaux de Van Gogh, fait rayonner la Provence sur la scène internationale de l'art contemporain. Luma Arles se consacre à la production d'expositions et à l'accueil d'artistes de divers horizons, tout en explorant les ressources naturelles locales à travers des projets collaboratifs. Les quatre restaurants sont autant d'espaces de création culinaire : les tables collectives du Réfectoire, le Drum Café, imaginé comme une œuvre à habiter, le Café du Parc ou la Terrasse des Forges.

<https://www.luma.org/fr/arles.html>

LA VILLA CARMIGNAC, LES POSSIBILITÉS D'UNE ÎLE

Entre la Factory d'Andy Warhol et l'île de Porquerolles, il n'y a qu'un pas. Celui d'Edouard Carmignac, collectionneur anticonformiste et fondateur de la fondation Carmignac en 2000. En 2017, il en confie la direction à son fils Charles, qui, en 2018, ouvre la Villa Carmignac sur l'île de Porquerolles pour valoriser la collection de 300 œuvres et soutenir la création contemporaine.

Charles s'inspire de lieux emblématiques comme l'île-musée de Naoshima au Japon et Insel Hombroich en Allemagne pour concevoir les jardins de la Villa, où l'art s'intègre à la nature sauvage du Parc Naturel National de Port-Cros. Cette année, l'exposition VERTIGO met en lien la perception des phénomènes naturels et l'abstraction depuis les années 50. L'enracinement dans la terre s'exprime à travers les vins du Domaine de La Courtade, le domaine viticole de la Villa Carmignac à déguster au restaurant le Poisson Ivre et au Foodtruck caché dans l'oliveraie, les pieds sur la terre battue.

<https://www.fondationcarmignac.com/>



Villa Kérylos
© Colombe Clier

Villas méditerranéennes

Des utopies pour célébrer la liberté

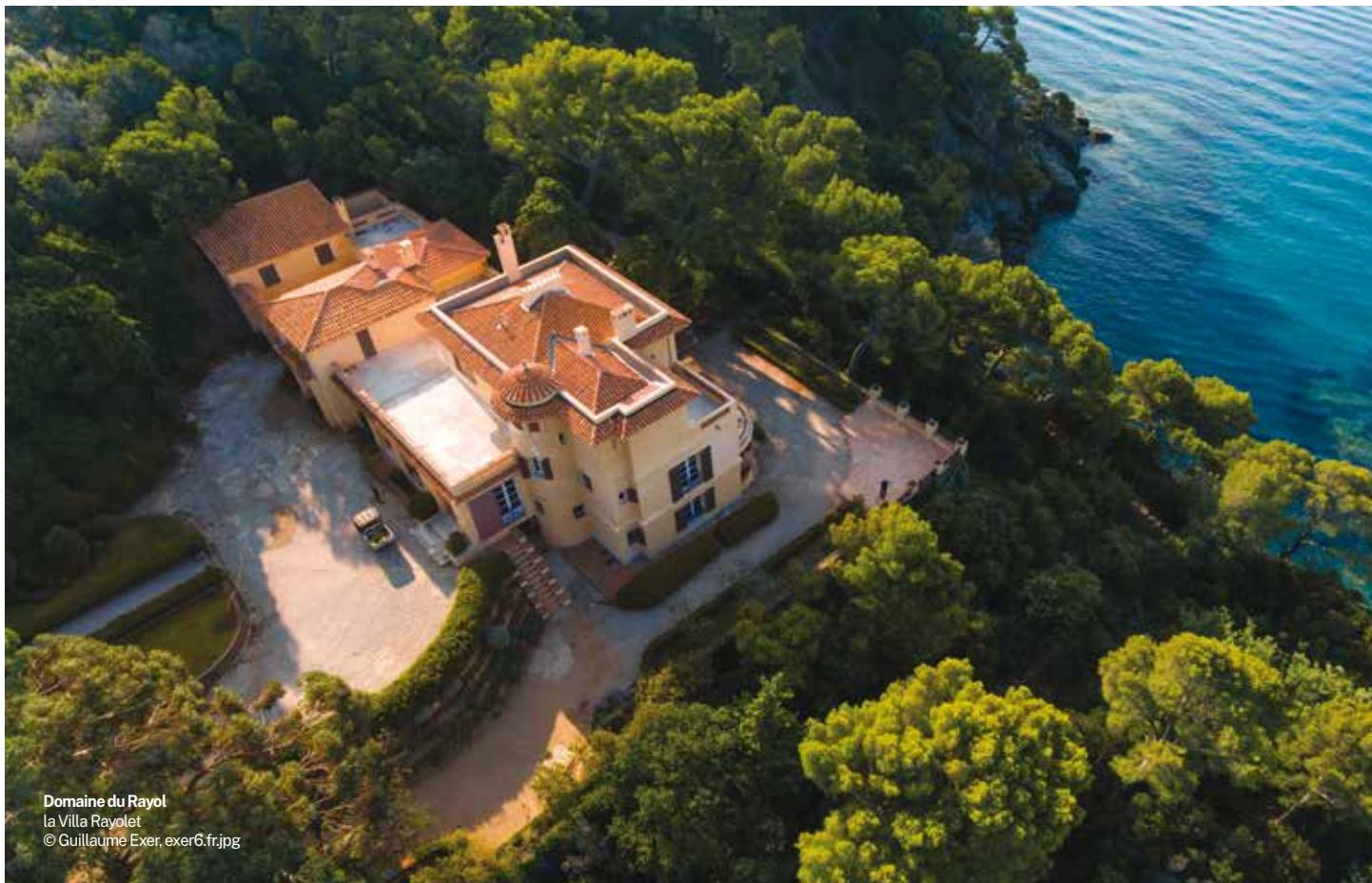
Plutôt qu'un art de vivre, pourquoi ne pas concevoir ces villas de villégiature édifiées en Méditerranée à la fin du XIXe et au début du XXe comme des fantasmagories, des « folies » pour reprendre le mot utilisé à l'époque? Fruits de l'imagination de quelques esthètes anticonformistes, ces demeures invitent à la rêverie...

PAR CLOTHILDE MONAT
WWW.STORYTELLING-FACTORY.FR

LE DOMAINÉ DU RAYOL : LA LIBERTÉ D'ÊTRE

Si la liberté est au cœur d'un espace de vingt hectares protégé aujourd'hui par le Conservatoire du littoral, c'est qu'elle est inscrite dans l'ADN du lieu. La demeure initiale d'Alfred Courmes, riche homme d'affaires parisien, n'était-elle pas, sur les rives de la corniche des Maures, une simple ferme entourée d'une clairière? En ces années 1910 - 1920, en attendant la construction de leur villa L'Hôtel de la Mer, les époux Cormes vivent au rythme d'une vie bucolique qui leur convient parfaitement. Un jardin potager, un verger, une roseraie et un parc planté de palmiers, de mimosas et d'eucalyptus permettent de jouir d'un repos perpétuel au sein d'une nature luxuriante propice à la détente. La pergola rappelle à Alfred Courmes ses voyages autour du monde. Mais c'est un second propriétaire, Henri Potez, qui conçoit la superbe descente d'escalier bordée de cyprès en dessous de ce petite édifice, tandis que ses jardiniers s'occupent de planter quatre cent espèces exotiques entre 1940 et 1974. Peu après, Gilles Clément créera la Grande Perspective. A partir de cette pergola, le regard plonge, devenant « un regard qui écoute », selon l'expression du paysagiste. La « Mare Nostrum » est au bout du chemin, avec ses légendes et ses panoramas grandioses qui suscitent la méditation...

Le domaine du Rayol nous propose, encore aujourd'hui, la vision intérieure de cet homme visionnaire en charge de la rénovation des jardins. En 1988, Gilles s'est déjà forgé des principes : observer, se fondre dans le paysage. Il prône une pensée humaniste. C'est pourquoi on ne trouvera pas là-bas des sentiers botaniques avec le nom des espèces végétales étiqueté, mais plutôt un lieu où reposer son corps et son âme, où restaurer son lien à la nature. Où s'éduquer



et comprendre aussi... Chacun flânera pour découvrir la biodiversité planétaire et des paysages méditerranéens du monde entier : les fougères arborescentes de Nouvelle-Zélande, les aloès d'Afrique du Sud, les mimosas d'Australie, les chênes-lièges et arbousiers du maquis ... De nos jours, l'hôtel de la Mer témoigne de l'architecture balnéaire du début du XXème siècle alors que la villa Rayolet présente une alternative au faste de la grande demeure bourgeoise. Les deux se visitent ou abritent des expositions. Le domaine du Rayol offre généreusement culture et éducation : en été, le festival des « Soirées romantiques », à l'automne, la fête « Gondwana » des Plantes méditerranéennes, et, toute l'année, des événements qui stimulent l'évasion de l'esprit !

LA VILLA DE NOAILLES : LE MÉCÉNAT, UN ART DE PROMOUVOIR LA LIBERTÉ
Autres propriétaires : autre style. Quand Charles et Marie-Laure de Noailles décident

de construire leur villa sur les hauteurs de Hyères, ils pensent à faire entrer le soleil dans leur vie mais entendent aussi promouvoir la modernité. L'architecte auquel ils confient leur projet, Robert Mallet-Stevens, très en vogue dans le Paris des années 1910, est connu déjà pour son goût pour les constructions fonctionnelles, épurées, l'introduction de toits et de terrasses qui permettent de profiter au maximum de la lumière. Il aime partager des idées avant-gardistes et propose des principes novateurs comme l'encastrement des éléments décoratifs, les portes à galandages ou l'usage du béton armé. Cette attitude moderniste, l'architecte la partage avec les époux Noailles, mécènes dans l'âme, soucieux de promouvoir des artistes aussi différents que Dalí, Giacometti, Poulenc, Man Ray, Cocteau, Buñuel... La villa porte aussi témoignage d'un art de vivre qui prône la liberté sous toutes ses formes. L'excentricité de Marie-Laure s'exercera par exemple dans le domaine vestimentaire :

“

Domaine du Rayol, villa de Noailles, villa Kérylos, villa Ephrussi de Rothschild : autant de témoignages de passions librement vécues...



Clos Saint Bernard
Villa Noailles

n'est-elle pas à l'origine de ces « bals des Matières » qui incitaient les invités à venir vêtus d'habits aux composantes inhabituelles ? Tout sauf du textile ! Lors des soirées, des hommes en queues-de-pie taillées en couvertures de livres croisaient des femmes en robes de paille ou d'écailles de poisson... Si aujourd'hui la demeure devenue « Centre d'art villa Noailles » accueille tant de programmations en relation avec la mode, le design ou l'architecture, des expositions et festivals, et si elle soutient les créateurs du XXI^e siècle, c'est qu'elle est fidèle à ses origines...

LA VILLA KÉRYLOS : LA LIBERTÉ DE VIVRE À L'ANTIQUE

Pour Théodore Reinach, les Grecs ont incarné l'idée de beauté. Ainsi, tout naturellement, quand cet helléniste passionné envisage de faire construire une villa à Beaulieu-sur-Mer, son désir s'incarne-t-il dans une « folie ». Il lui donnera le nom de « Kérylos », en hommage aux alcions, ces oiseaux qui survolent les flots... Bientôt, les équipes se succèdent : terrassiers,

arpenteurs, dessinateurs. L'idée est de remonter le temps, de construire une demeure qui fera revivre le monde hellénique. La propriété sera l'expression même de l'âme antique. Théodore s'efforce d'inventer et non pas d'imiter. Il discute pendant des heures avec son architecte, Emmanuel Pontremoli. Le savant donne libre cours à son imagination pour concevoir un palais antique revisité par la modernité. C'est ainsi que les fenêtres, par exemple, seront équipées d'un mécanisme d'ouverture innovant mais qui, de loin, paraît antique. Le soleil et la mer illumineront l'esprit des habitants de Kérylos afin qu'ils perçoivent la nature comme un tableau. Aujourd'hui, quand on visite les lieux, on se peut s'empêcher de vibrer... Dès l'entrée, on se sent dans une villa d'inspiration antique, en particulier grâce au péristyle et à ses colonnes de marbre. Très vite, les mosaïques captent le regard, les marbres de Carrare évoquant une histoire de la Méditerranée forgée de légendes. Les fresques illustrent des épisodes de la mythologie. Les meubles en bois exotique sont également des adaptations libres de formes antiques, enrichies



Jardin Française DL_ © Spiller_7986.jpg
Jardins Villa Ephrussi de Rothschild

de marqueteries. Tentures et rideaux brodés chatoient différemment selon l'orientation des pièces...

LA VILLA EPHRUSSI DE ROTHSCHILD : LA LIBERTÉ DE RÊVER.

Une automobile sur la corniche, et Béatrice de Rothschild découvre une vue à couper le souffle qui enflamme son esprit aventureux ... Un rocher dynamité plus tard, la voici propriétaire d'un palais d'inspiration Renaissance italienne, à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Béatrice invitait les artistes de son temps. On dit qu'au clair de lune, la Pavlova dansait sur des nocturnes de Chopin. C'était aussi une grande collectionneuse d'oeuvres d'art qui nous a laissé les objets précieux et les meubles rares que l'on peut admirer aujourd'hui lors de la visite de la propriété. Tout est exquis, de la soie du XVIIIème tendue aux murs de sa chambre à coucher

à la salle de bain, avec son dôme digne d'une gravure de conte de fées ! Le raffinement allié à la démesure caractérisent aussi les neuf somptueux jardins dominant la mer sur fond de massifs multicolores... Dessinés pour offrir au visiteur une promenade parmi des espèces de plantes extrêmement rares, ils répondaient, à l'époque, au goût pour les jardins exotiques. Une majestueuse roseraie, un enclos pour les ibis et les flamants roses et des volières enrichissent encore cette parenthèse hors du temps. La baronne souhaitait que « l'esprit de Salon » soit conservé après sa mort dans sa propriété pour fédérer les amoureux des belles tables et les adeptes de la culture. Visiter sa demeure, c'est revivre cette vie d'exception qu'elle partageait avec ses proches. Les événements organisés tout au long de l'année font renaître ce rêve de raffinement, en particulier les soirées des « Jeudis de la Villa ».



Mécènes du sud

Olivier Milhe est le Président de Mécènes du Sud, collectif d'entrepreneurs marseillais passionnés d'art, engagés dans le soutien des artistes émergents, qui fête ses 20 ans d'existence.

INTERVIEW DE FRANÇOISE SPIEKERMEIER

Ancrer l'art sur un territoire et dans l'entreprise, telle est la vocation de Mécènes du Sud. Comment remplissez-vous cette mission ?

Principalement à travers notre appel à projet de création artistique : une centaine d'artistes concourt chaque année avec un projet en lien avec le territoire Arles-Aix-Marseille. Notre comité artistique indépendant composé de cinq personnalités du monde de l'Art aux profils diversifiés, sélectionne 4 à 6 projets lauréats. Ainsi, en 20 ans, plus de 150 artistes lauréats Mécènes du Sud ont perçu une bourse. Lorsqu'un artiste déclare « ce projet n'aurait pu voir le jour sans l'aide de Mécènes du Sud », nous sommes fiers.... La notion « d'amorçage de projets » nous anime.

Quel est le profil des membres de Mécènes du Sud et leurs conditions d'admission?

Ce sont des chefs d'entreprises ou des personnalités souhaitant apporter leur soutien financier à la création artistique au sein d'un collectif. Chaque mécène fait un don compris entre 5 et 10 000 €, et participe au budget annuel autour de 200 000€. Nous sommes 30 membres donateurs et visons l'objectif de 35 membres et 250 000 € de budget, en lançant en 2025 une campagne de recrutement par cooptation. Le membre doit se

rendre disponible pour la soirée des lauréats durant laquelle les artistes présentent le projet pour lequel ils ont été soutenus. C'est le temps fort de l'association où artistes, mécènes et partenaires culturels prennent le temps de se rencontrer.

Quelle impulsion avez-vous donné en prenant la présidence en 2023?

J'ai souhaité travailler la notion d'accueil : qu'est-ce qu'un territoire accueillant pour des artistes qui font le choix de s'installer chez nous ? Nous y répondons de diverses manières : visites des artistes dans leur atelier pour s'immerger dans leur pratique artistique ; ouverture des portes de nos entreprises en proposant des résidences, mise en place d'un mécénat de compétence et ouverture de notre carnet d'adresses pour leur faciliter la tâche !

En 2025, quels artistes seront mis en avant par Mécènes du Sud et de quelle manière?

Notre appel à projet sera lancé au mois de mars. Les noms des lauréats sélectionnés au mois de juin, seront dévoilés en début d'été. Nous donnons rendez-vous au public au salon Art-o-Rama du 29 au 31 août à Marseille : chaque année, nous y présentons des œuvres nouvelles d'un ou une ancien-ne lauréat-e.

Les voiles de Saint-Tropez

Symphonie d'automne

Fin septembre début octobre, les voiliers Maxi, Modernes et Traditions filent sur Saint-Tropez boucler en beauté une saison de régates en Méditerranée. Leur ballet coloré offre le spectacle extraordinaire du plus beau rassemblement nautique du monde, avec pour ultime bouée, un célèbre clocher ocre et jaune.

PAR FRANÇOISE SPIEKERMEIER

Imaginez l'extase vous envahir lors d'une navigation sur un magnifique voilier centenaire, aussi léger qu'un papillon, l'un de ces splendides navires classiques qui animent le golfe de Saint-Tropez à la fin de la saison estivale. Moonbeam IV par exemple : ce voilier de 115 pieds (35 m) construit en 1914 par le célèbre architecte naval écossais William Fife pour le fils du médecin de la Reine Victoria, fut racheté en 1950 par le Prince Rainier de Monaco pour son voyage de noces avec Grace Kelly. Il fut le dernier d'une série de coursiers navigant en Méditerranée, une star ou plutôt un rayon de lune parmi les plus beaux yachts jamais construits au XXème siècle. A l'automne, ces sublimes navires jouent ici leur symphonie, mêlant leurs voiles blanches aux voiles noires des Wally, ces Maxi Boats taillés pour la vitesse, nouveaux seigneurs des mers. La magie des Voiles de Saint-Tropez, c'est plus de 50 000 visiteurs par jour- plus qu'au 14 juillet !- se baladant



Ouverture

Sur la ligne de départ de la course des Modernes de classe 12mJ, South Australia, et French Kiss au spi rouge, célèbre voilier emblématique du savoir-faire français, lancé par Marc Pajot dans l'America's Cup en 1987.

© Françoise Spiekermeier



La remise du Prix Trophée Rolex 2024

Pierre ROINSON, Président de la SNST (à gauche) remet le prix à Matteo Tacconi, skipper du voilier Marga. La montre Rolex est offerte par Eric Collombin, DG Rolex France.

© Françoise Spiekermeier



le long du port et sur le môle Jean Réveille bordant la haute mer. Posté au Village des Voiles, au plus près du spectacle, le public participe gratuitement à la fête pendant neuf jours. Plus de 200 journalistes et 60 photographes professionnels venus du monde entier, suivent les régates à bord des bateaux de presse. Côté équipages, pas moins de 4000 marins manoeuvrent les 250 bateaux inscrits, la majorité ayant sa place au port, où, le soir venu, l'ombre des mâts caresse les façades dans le soleil couchant.

La cheville ouvrière des Voiles ? La SNST. Fondée en 1862, la Société Nautique de Saint-Tropez organise des régates depuis plus de 160 ans. A la suite de ses membres illustres, Guy de Maupassant en 1887, Paul Signac en 1892, pionniers de la plaisance française, Pierre Roinson à la Présidence depuis 2020, cultive le leitmotiv de toujours, l'ouverture aux nouveautés dans le respect de la tradition. Forte d'une équipe

de passionnés et de fidèles bénévoles, la SNST organise d'autres grandes épreuves, à côté d'évènements nautiques exceptionnels. En lançant les Voiles de Saint-Tropez en 1999, elle a repris le flambeau de la Nioulargue, l'évènement d'origine né en 1981 sous l'aile de Patrice de Colmont (voir interview). Si les Voiles ont généré l'an dernier 1,5 milliard de vues, presse, TV, réseaux sociaux confondus, ce succès est pour la gloire ! La SNST tient à la gratuité pour tous et à un Village des Voiles libre d'accès ! C'est là qu'interviennent les partenaires, le nerf de la guerre pour rendre ce rêve possible. Au tout début, Patrice de Colmont avait créé Les Amis de la Nioulargue avec quelques grands noms du luxe français. Chacun mettait ce qu'il voulait et rajoutait au pot en fonction des besoins. C'était à la bonne franquette ! « Avec les Voiles, c'est devenu plus professionnel » explique Pierre Roinson « On a la chance d'avoir de fidèles partenaires : BMW, Wally, Suzuki Marine, Rolex étant, depuis 2006, l'un



TUIGA, né en 1909, le vaisseau amiral du Yacht Club de Monaco appartient au Prince Albert II de Monaco depuis 1994.

© Françoise Spiekermeier

des plus anciens. Ce partenariat permet d'accueillir d'autres manifestations internationales de qualité programmées en 2025. » Eh oui ! Créeateur du prestigieux Trophée Rolex dédié à des yachts classiques, l'horloger suisse, soutien des plus grandes manifestations nautiques du globe, a un faible pour les Voiles, tout comme les beautiful people de ce monde! La SNST, association gérée comme une véritable entreprise avec un budget de deux millions d'euros dont la moitié dédié uniquement aux Voiles, est sans cesse à la recherche de nouveaux alliés. En 2025, la Banque Rothschild a rejoint le cercle pour trois années, fournissant également du champagne

sur la manifestation. Les partenaires locaux sont aussi précieux, tels les domaines viticoles de la presqu'île de Saint-Tropez. Parmi les plus fidèles, il y a l'incontournable Château Saint-Maur Cru Classé.

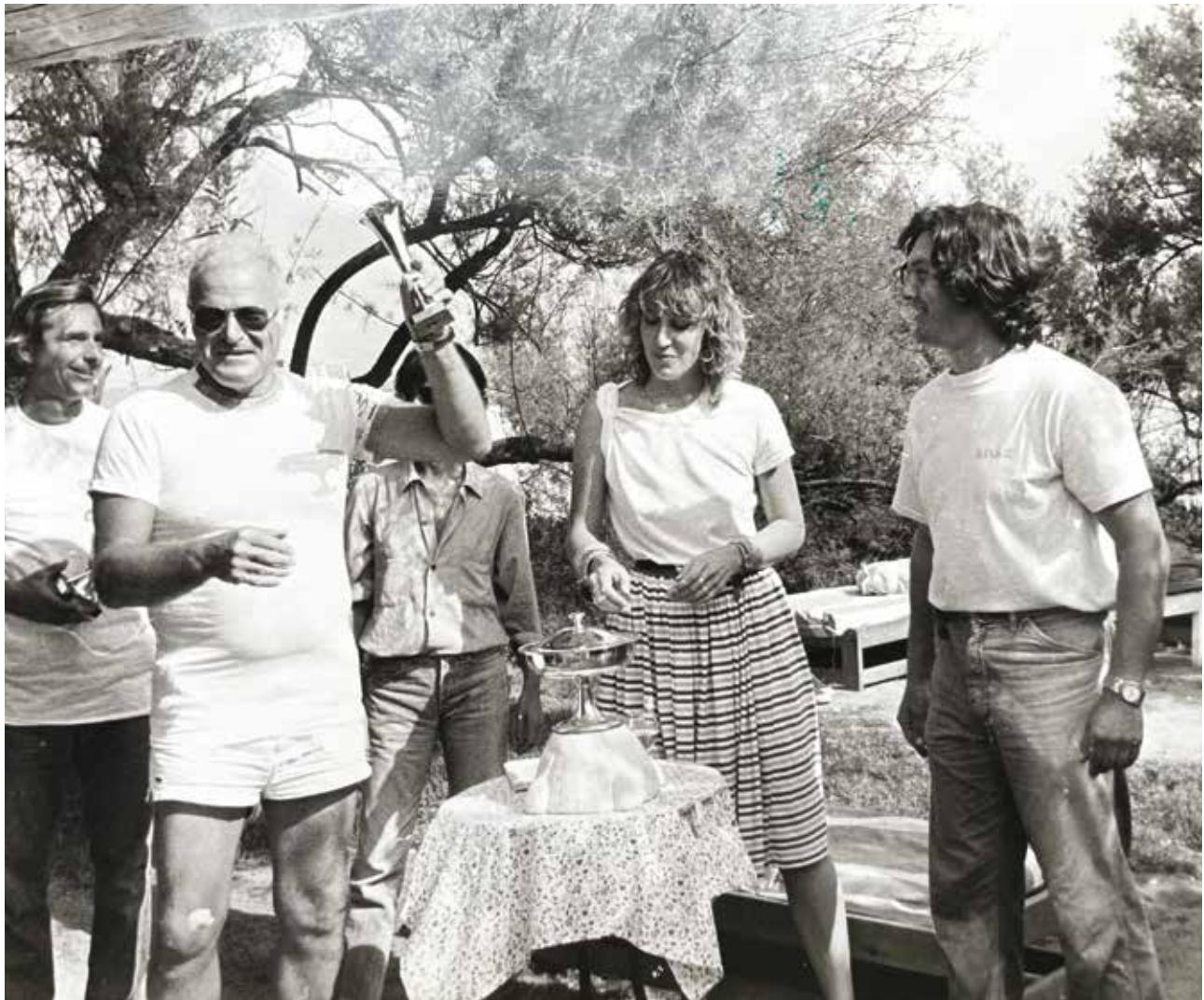
Depuis quatre ans, il fournit le carré VIP et le bar des Voiles, appréciant la visibilité incontestable offerte à ses excellents vins. Autre domaine de la presqu'île de Saint-Tropez, Bertaud Belieu est également partenaire. Leur contribution est une pierre angulaire du succès de la manifestation, l'esprit de la fête, comme au temps de la Nioulargue, étant inscrit dans l'ADN des Voiles de Saint-Tropez.

...

Les Voiles de Saint-Tropez 2025

Du Samedi 27 septembre
au dimanche 5 octobre
www.lesvoiledesaint-tropez.fr

...

Remise des prix de la première Club 55 cup 1981Gauche à Droite : Jean Laurin Capitaine de Ikra La Flo,
Dick Jayson propriétaire et Capitaine de Pride et Patrice de Colmont

Patrice de Colmont

un homme engagé

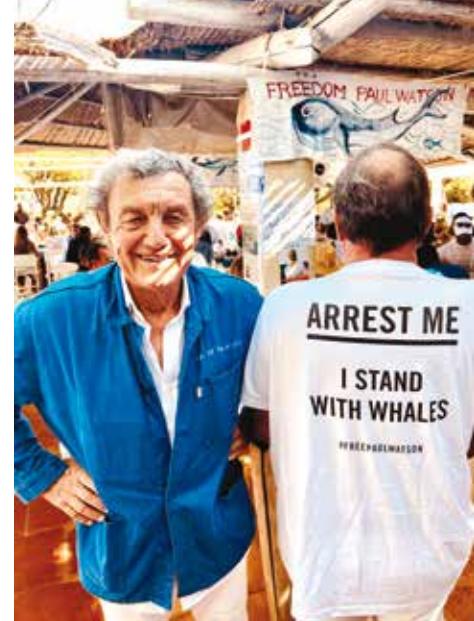
De la Nioulargue à Paul Watson, la mer fait partie de l'ADN du Club55. La Club 55 Cup en 1981, c'est là que tout a commencé, bien avant les Voiles de St Tropez. Tout part du Club55 et y revient chaque année. Et qui mieux que Patrice de Colmont, propriétaire de cette plage mythique de Pampelonne et initiateur de ce défi, pour en parler.

PAR ISABELLE DERT BONO

Au départ c'était juste un défi entre deux marins ?

Un défi qui s'est reproduit et que l'on a baptisé en 1983 la Nioulargue du nom d'un haut fond au large du Club55. Elle a pris son envol et grandit, tout en gardant une journée dédiée à la Club55 Cup. Au-delà d'une régate, ce rdv annuel de la voile et de la mer terminait la saison estivale. On partageait une façon de voir les choses et de s'amuser. Ce n'était pas un rdv de compétiteurs. Vouloir gagner c'est bien, mais pas à n'importe quel prix. La beauté du geste, d'être ensemble, de profiter de la presqu'île sublimée à l'automne où St Tropez redevient un vrai port dédié à ceux qui aiment la mer.

De gauche à droite.
Patrice de Colmont Club 55
Alain Spada Maire de Saint Tropez,
Eric Tabarly et Bill Whitehouse



Le basculement vers Les Voiles s'est produit après une tragédie, mais la Club55 Cup reste la journée des défis ?
Elle rappelle l'état d'esprit d'origine, quand tout a commencé avec seulement deux voiliers : Ikra et Pride. Les défis sont à un contre un. Comme son nom ne l'indique pas, il n'y a pas de récompense, il y a un vainqueur mais pas de perdant et tout le monde se retrouve autour d'une belle tablée.

L'an dernier vous l'avez dédiée à la lutte pour la libération du Captain Paul Watson, grand protecteur des océans et des baleines ?

C'est un héros, le Robin des Bois des océans. Il y a 40 ans, c'est lui qui a emmené Brigitte Bardot sur la banquise assister au massacre des bébés phoques. C'est mon ami. Il a habité chez moi plus de 2 ans pendant son exil.

Vouloir empêcher l'homme de tuer des animaux devient un crime ?

C'est très dangereux. Heureusement qu'il y a des gens comme Paul, et il y en a peu, qui se battent. Ils prennent des risques physiques, d'être emprisonnés définitivement. Si Paul était parti au Japon il serait mort en prison. Que

deviendra l'homme quand il aura tué toutes les baleines et détruit la vie des océans, on en est là. Les gens comme Paul font ce que ne sont pas capables de faire les états qui ne font pas appliquer les règles internationales, notamment auprès du Japon qui tue les baleines.

Vous étiez l'ami de Pierre Rabhi, votre engagement va-t-il vers la défense de la nature ?

Pierre disait : « L'homme s'est autoproclamé cerise sur le gâteau, ce n'est pas un vote des autres espèces animales ». Le plus pervers c'est que ceux qui disent défendre l'environnement défendent celui de l'homme, pas la nature, considérant l'homme au centre du monde, ce qui n'est pas le cas. On n'est qu'un maillon et peut-être pas le plus indispensable. L'humain est le seul à s'autodétruire et on emprisonne Paul Watson et ceux qui empêchent cette autodestruction. Les ressources de la planète sont limitées. L'avidité humaine sur les autres êtres vivants est destructrice.

Dévier une régate à sa libération a-t-il un impact ?

Pendant les Voiles on a la chance de

réunir le panel complet d'une population tournée vers la mer qui se sent, donc, plus concernée que les autres par ce qui se passe dans et sous les océans. Ils savent qui est Paul Watson, ce qui n'est pas le cas de la majorité des gens. Quand j'ai affiché « Save Paul Watson » au restaurant, très peu de gens le connaissaient. En lui dédiant cette régate j'ai voulu rappeler que chacun peut agir à son niveau, comme le petit colibri de Pierre Rabhi, chacun fait sa part avec les moyens qu'il a. Ce qui est arrivé à Paul Watson n'est pas son problème mais le nôtre. C'est un problème de société. Que devient une société qui met en prison les gens qui protègent la nature ? La régate fut magnifique et Paul Watson a été libéré. Il réside aujourd'hui en France. La pression de millions de gens a poussé le Danemark à réfléchir et trouver une porte de sortie. Quant à la Club55 Cup, rdv en octobre !

Que signifie la Liberté pour vous ?

Ma définition de la liberté rejoint la pensée de Nelson Mandela : « Être libre, ce n'est pas seulement se débarrasser de ses chaînes ; c'est vivre d'une façon qui respecte et renforce la liberté des autres ».



L'AOP Côtes-de-Provence

Une mosaïque de terroirs
aux cinq personnalités

C'est une appellation reconnue depuis 1977 et un terroir grand comme un territoire long de plus de 20 100 hectares, couvrant trois départements : le Var, les Bouches du Rhône et une avancée à l'intérieur des Alpes Maritimes. Un terroir mais une grande diversité de terrains. D'où une profusion de variétés ayant chacune sa personnalité. L'AOP Côtes-de-Provence

PAR LIONEL SZAPIRO



UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un, mais plusieurs types de Côtes de Provence. Chacun a sa personnalité géologique et climatique. Huit bassins de production composent l'appellation : la Bordure Maritime, Notre-Dame des Anges, le Haut Pays, le Bassin du Beausset, la montagne Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Actuellement, cinq "dénominations géographiques complémentaires" y sont reconnues, dont chacune produit des vins à la typicité marquée : - Côtes de Provence Sainte Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe, Côtes de Provence Pierrefeu et Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (depuis 2019).

LE CLIMAT

Le climat tient de la climatisation naturelle. Le soleil est généreux et les étés sont chaleureux. Le tout ventilé par un vent typiquement provençal le Mistral. Ce paradis de la vigne est constitué d'une géologie raffinée et affinée par les siècles avec deux grandes zones : l'une au nord-ouest, toute en collines calcaires et l'autre au sud est faite de cristallin. Ces spécificités donnent une grande diversité de crus dont la

partition aromatique (goût, couleurs et saveurs) exprime, chacun à leur manière, la signature du terroir. Rouges, Rosés et Blancs proviennent des cépages qui font la tradition et la réputation de la Provence (Grenache, Syrah, Cinsault, Clairette, Sémillon, Mourvèdre, Tibouren, Carignan, Rolle, Ugni blanc et même un beau cépage du Bordelais qui s'est parfaitement adapté, le Cabernet-Sauvignon).

LES ARÔMES

Les Rosés : C'est la durée de la cuaison qui génère une palette de rose pâle allant du saumon au vieux rose. Sept couleurs (litchi, pêche, saumon, abricot, corail, framboise et cerise) sont déclinées en 3 tonalités (clair, moyen et intense). Leur saveur a des tonalités sophistiquées des notes d'agrumes de fruits exotiques de fruits rouges et des notes florales de fleurs blanches, aubépine, fenouil. Quant aux Rouges, ils sont puissants structurés aux couleurs intenses rouge rubis jusqu'au pourpre, avec des notes de cerise et de fraise. Quant aux blancs, ils présentent une robe de couleur jaune pâle avec quelques reflets verts aux arômes de poires, de fruits exotiques d'agrumes avec des notes rafraîchissantes de menthe et de sauge, et parfois des arômes de vanille, de miel d'abricot pour les cuvées élevées en bois.

LA VIE EN ROSE

Des chiffres qui donnent le vertige, Les Côtes de Provence c'est : **420 caves particulières, 39 caves coopératives pour une production de 977 600 hectolitres donnant la part belle au Rosé de Provence représentant 90 pour cent de la production globale contre 6,5% de Rouge, et 3,5% de Blanc.**

84 COMMUNES SUR 3 DÉPARTEMENTS : VAR, BOUCHES-DU-RHÔNE ET ALPES-MARITIME

Communes dans le département des Bouches-du-Rhône :

Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

Communes dans le département du Var :

Les Arcs, Bagnols-en-Foret, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Sollies-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

Commune du département des Alpes-Maritimes :

Villars-sur-Var.





AOP Côtes-de-Provence

Terroir Fréjus : volcaniques et aromatiques d'excellence

Depuis le millésime 2010, le vignoble s'est enrichi de nouvelles vignes situées sur la commune de Saint Raphaël, à Agay,

PAR LIONEL SZAPIRO

Ce terroir à qui l'Estérel tout à l'Est et la Méditerranée ont tant donné est l'un des seuls et uniques en France où des vignes sont cultivées sur des terres d'origine volcanique. Huit communes du département du Var sont comprises dans l'aire géographique du terroir de Fréjus : Callas, Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget sur Argens, Roquebrune sur Argens, Saint Raphaël (pour partie) et Trans en Provence (pour partie). Ici, en plein centre de cette zone géologique, le terrain est une agrégation de roches volcaniques du Permien, Rhyolites et Dolérites, ainsi que leur décomposition en grès et argile. Les pieds au bord du rivage, la tête dans les nuages, une influence du Mistral naturellement régulée, le bouclier des massifs montagneux, la présence intense de l'environnement forestier, tous ces atouts génèrent un microclimat modéré et

bien aéré. Résultat : toutes ces spécificités favorisent une production aux riches tonalités fleuries et fruitées caractérisant des cuvées à la personnalité marquée. Ainsi nichée dans son cocon, avec à l'horizon, embruns marins et roches du Permien, est née en 2005 une Appellation d'exception « Côtes de Provence Fréjus » la majestueuse signature de cette belle nature. Depuis le millésime 2010, le vignoble s'est enrichi de nouvelles vignes situées sur la commune de Saint Raphaël, à Agay, un petit écrin dissimulé au milieu des teintes rubis du maquis de l'Estérel, à proximité de la Grande Bleue. Rouges et rosés proviennent des magnifiques cépages typiques de ces rivages. Pour les rouges et les rosés, Mourvèdre, Grenache et Syrah donnent à cette production de 700 hectolitres, ampleur, couleurs et saveurs.

Crédit photo :
francoismillo.com-CIVP

AOP La Londe,

entre rivage, Phylades et nuages...

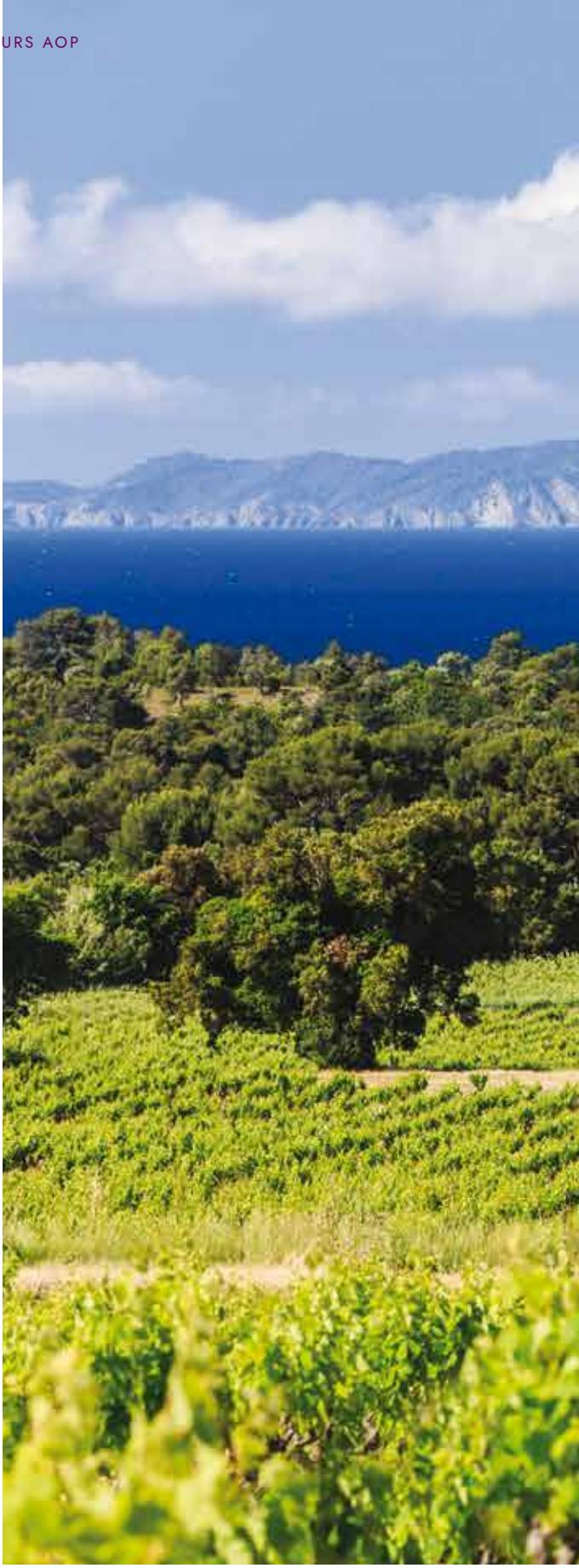
PAR LIONEL SZAPIRO

Un magnifique ciel bleu porcelaine, aussi généreux que lumineux, une insolation importante sur un sol filtrant, bien orienté en coteaux, riches en calcaire, argile, silice, schiste, granite, grès, marnes, sables alluviaux, des vignes entre vue sur mer et, coup d'œil panoramique sur les reflets rougeoyants et flamboyants de la pointe côtière, au Sud-Ouest du massif des Maures et bien sûr, les célébrissimes phylades en enfilade (du schiste à la consistance moléculaire proche de l'ardoise). Une splendide géologie avec une structure en mille-feuille étagée en quatre types de sols, faits pour s'épanouir au soleil. Pour compléter le tableau la Méditerranée, naturellement



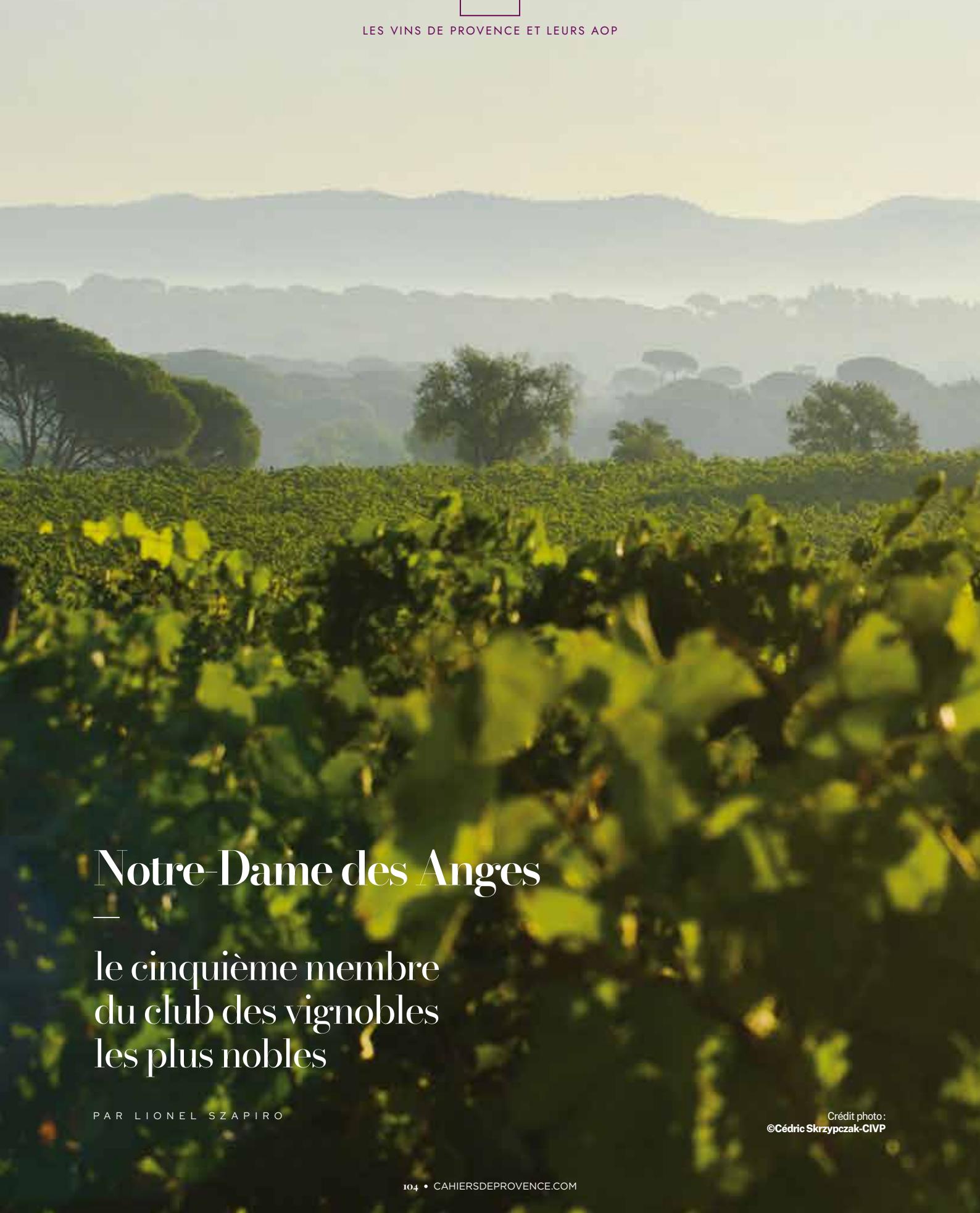
Une splendide géologie avec une structure en mille-feuille étagée en quatre types de sols, faits pour s'épanouir au soleil.

bien climatisée, ventilée par la brise maritime et des hivers qui ressemblent à des étés parce que la pluie (inférieure à 700 mm/an) est une hypothèse qui tient de la parenthèse. A savourer, ce sont des vins somptueux en mode concerto d'arômes qui, sous le palais jouent chacun une partition gustative au maximum. Des cuvées rares limitées à 5500 hectolitres en rosé rouge et blanc, enjouées et raffinées, regroupées après une très rigoureuse sélection sous l'appellation Côtes-de-Provence La Londe, reconnue depuis 2008. Une mosaïque géographique et aromatique qui va de l'île de Porquerolles Port Cros et le Levant, à la ville de Hyères les Palmiers, La Crau (pour partie) Bormes-les-Mimosas (pour partie) et La Londe Les Maures. Grenache, Syrah et Mourvèdre pour les rouges, Grenache et Cinsault pour les rosés, Rolle et Sémillon pour les blancs, avec les plus beaux cépages entre rivages et nuages, en bouche, amoureusement travaillés, le résultat est une polyphonie de saveurs et de couleurs. Pour contempler des robes claires toute en lumière, humer des nez affinés et sophistiqués et déguster des subtiles saveurs d'agrumes, vanille et miel avec des tonalités grillées qui glissent délicatement en bouche vers un ballet de saveurs.





Credit photo:
©Château de Brégançon



Notre-Dame des Anges

le cinquième membre
du club des vignobles
les plus nobles

PAR LIONEL SZAPIRO

Crédit photo:
©Cédric Skrzypczak-CIVP



Lors de la récolte 2019 la surface identifiée par l'INAO pour la production de vins AOC Côtes de Provence Notre Dame des Anges a été strictement limitée à 273 ha mises en vente uniquement par les exploitants de 5 caves coopératives et 11 caves particulières. Les vignes aux 3 cépages principaux Grenache, Cinsault et Syrah et 8 cépages accessoires Mourvèdre, Tibouren, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Clairette, Séminon, Ugni blanc et Vermentino s'insèrent harmonieusement dans un paysage de pins parasols, de chênes et de châtaigneraies constituant la Réserve naturelle nationale de la plaine des Maures. Un environnement privilégié pour des vignobles dont l'essence est de sépanouir sous le climat méditerranéen avec des nuances continentales, le Massif des Maures préservant le vignoble des influences maritimes. On y trouve plusieurs types de sols sur un socle permien : grès, pélites, sables, anciennes terrasses alluviales de l'Aïl, recouvrements de calcaires ou de schistes.

Mettre en avant toutes les nombreuses qualités des vins bénéficiant de l'appellation Côtes de Provence c'est la raison d'être de la Dénomination géographique complémentaire (DGC). Ainsi le club très select des terroirs pouvant se targuer de l'appellation Côtes de Provence comptait jusqu'à présent quatre membres bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire (DGC) : Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Un cinquième terroir vient d'obtenir cette récompense suprême. Un trophée décerné à des terroirs faisant état de très belles caractéristiques naturelles et de pratiques culturelles

sélectives afin de valoriser un peu plus les vins que la seule appellation. Selon Eric Pastorino, président de l'ODG Côtes de Provence. «Cette stratégie s'inscrit dans un processus de montée en gamme de l'appellation visant à la production de vins reconnus pour leur niveau qualitatif et l'expression de leur terroir." Ce cinquième terroir a été dénommé très poétiquement Notre-Dame des Anges et la DGC a été homologuée par un arrêté publié au Journal Officiel du 10 août 2019, suite à l'avis positif du Comité national de l'INAO du 14 février. Le cru 2019 était donc le tout premier pour la DGC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges. Ce nom renvoie au point culminant du massif des Maures,

visible depuis toutes les communes du terroir. La reconnaissance de cette DGC impose l'application de règles de production plus restrictives pour les vins rouges et rosés, fixées dans un cahier des charges approuvé par l'INAO, notamment pour la sélection parcellaire, le choix de cépages, les rendements autorisés et la méthode de vinification. Côtes de Provence Notre Dame des Anges s'étend sur une superficie de 3 900 hectares sur un territoire qui regroupe 10 communes, à savoir Les Arcs, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc, Les Mayons, Gonfaron, Pignans.

AOP Terroir Pierrefeu

Les Côtes de Provence en mode prestigieux

PAR LIONEL SZAPIRO

De Sainte-Croix et de son observatoire, on a la vision panoramique et aromatique de Pierrefeu et de tout son terroir : Un écrin de lumière semi-circulaire enchâssé en bordure de la Forêt des Maures et de Collobrières. Cette appellation reconnue depuis 2013 regroupe une douzaine de communes à savoir Carnoules (pour partie), Carqueiranne, Collobrières (pour partie), Cuers, La Crau (pour partie), La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Solliès Pont. Le cœur est constitué par Cuers, Pierrefeu et Puget-Ville qui forment en quelque sorte le triangle d'or des Côtes de Provence. Force est de constater que pour le climat et le terrain, ici on pourrait lire et écrire toute l'encyclopédie du paradis. Entre ciel, terre et mer, l'appellation bénéficie des meilleures conditions. Particulièrement en ce qui concerne les sols, avec les célèbres gravoches (une argile rouge mêlée de cailloutis calcaires) sur plaine argilo-calcaire et coteaux schisteux. Plus d'un quart de la surface totale est faite de schistes, terrain de prédilection pour la vigne. Rien d'étonnant donc qu'avec toutes ces conditions pédoclimatiques quasiidylliques, Pierrefeu soit la première commune viticole des Côtes de Provence et que ce terroir soit déjà la plus vaste zone de production (4700 hectolitres) des Côtes de Provence avec 2600 ha de vignes plantées en AOP. Pour les rouges, les rosés et les blancs, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Tibouren, Cinsault, Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Vermentino (ou Rolle), tous ces cépages contribuent beaucoup à l'image. Rien de surprenant non plus si ce terroir, caractérisé par sa belle minéralité, avec une jolie attaque bien vigoureuse, une bouche gourmande et voluptueuse ainsi qu'une délicate tension équilibrée par la structure souvent grasse soit multi-médaillé au Concours Général Agricole. Une belle histoire de... terroir !



Cette appellation reconnue depuis 2013 regroupe une douzaine de communes





Credit photo:
AOP Pierrefeu

Côtes-de-Provence Sainte Victoire

Le graal du terroir

PAR LIONEL SZAPIRO

Surplombé par une nature immuable, intacte, symbole de la Provence et muse de Cézanne, La montagne de la Sainte Victoire, le terroir Côte de Provence Sainte Victoire est orienté vers un sud privilégié, avec des sols caractéristiques principalement argilo-calcaires mais aussi faits de grès et de ces belles pierres qui reflètent la lumière. Les coteaux des Côtes de Provence Sainte Victoire sont du meilleur côté, celui d'une situation géographique unique. Au sud, en surplomb à l'horizon, les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume ventilent délicatement l'influence de la mer. Puis ce terroir monte doucement vers la haute vallée de l'Arc. Avec un climat très légèrement continental mais typiquement provençal ayant pour emblème toute l'histoire et la gloire du massif rocheux et majestueux de la Sainte-Victoire. Avec un soleil sans pareil et même si le Mistral peut y souffler très fort, venant du nord-ouest, son souffle froid et sec prémunit contre les éventuels parasites et maladies. Neuf communes font partie de ce

Graal territorial qui constitue le terroir Sainte-Victoire : dans le département des Bouches du Rhône, Châteauneuf le Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset et Trets, dans le Var, Pourcieux et Pourrières. Une dénomination de terroir de l'AOC reconnue en 2005 à la production annuelle de 23 800 hectolitres. Le royaume du Cinsault, Grenache, Syrah, en principaux cépages, et en cépages accessoires, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre et Carignan pour les rouges et rosés ainsi que pour les blancs : Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Vermentino (ou Rolle) avec un véritable échantillonnage des plus beaux cépages. Résultat sur tout le territoire du terroir, ces sols pauvres mais à la riche production donnent de grands vins rouges généreux et charpentés et des rosés de grande classe aux saveurs délicates, beaux à regarder, faciles à accorder et savoureux à déguster ... Des vins de grande gastronomie ! Pari réussi pour les vigneronnes de l'appellation Côte de Provence Sainte Victoire, après des années de combat pour faire reconnaître leur spécificité territoriale !

...

La Sainte Victoire

Véritable joyau du patrimoine, Territoire Grand Site Sainte Victoire, lui-même labellisé grand Site de France

...





“

**Une dénomination de terroir de l'AOC
reconnue en 2005 à la production
annuelle de 23 800 hectolitres.**

Credit photo:
Patrick Maury



Crédit photo :
Patrick Maury



L'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

le bon côté des coteaux

PAR LIONEL SZAPIRO

À perte de vue, lavandes, pins et garrigues, voici des paysages dont la Sainte Victoire, immortalisée par Cézanne et de sublimes coteaux situés en plein centre d'un terroir favorisé par le soleil. Le sol constitué de calcaires, schistes, granites, phyllades, grès, marnes et sables alluviaux, le climat joliment méditerranéen tout en mistral qui ventile la vigne, de pluies modérées et d'hivers cléments. Pour cette appellation d'une superficie de 4127 hectares reconnue en 1985, à la production de 212 400 hectolitres, Counoise, Cabernet-Sauvignon, Ugni blanc, Vermentino et Rolle sont les cépages qui contribuent à son image. Le vin Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé est probablement le plus célèbre. Sa robe est d'un rose saumoné et raffiné. Le nez donne dans la séduction, sur des tonalités de petits fruits rouges acidulés comme la fraise et la framboise, des arômes de fruits à chair blanche avec la pêche et la poire qui mènent doucement vers un bouquet floral d'acacia et de tilleul. En bouche, l'attaque est équilibrée, la substance est délicate sur une partition de tonalités superbement fruitées et mentholées. Le vin Coteaux d'Aix-en-Provence Rouge s'affiche avec une somptueuse robe rouge rubis éclatante. Le nez est caractéristique de la Provence nourri par des notes puissantes de fruits noirs, cassis, myrtilles et mûres et de fruits rouges comme la cerise. Le nez secondaire révèle des tonalités végétales telles que le foin coupé, la menthe, de beaux arômes corsés de thym, de

“

Entre Aix en Provence et Marseille, avec au nord, la Durance, au sud la mer Méditerranée, la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est.

laurier, garrigue et évidemment une majestueuse note florale ultra-violette. L'attaque en bouche est subtile et les saveurs se dévoilent au fur et à mesure bien proportionnées entre profondeur, tanins au goût bien présent mais pas trop marqué, acidité rafraîchissante, notes épiciées souvent poivrées et longueur proche de la langueur. Le vin Coteaux d'Aix-en-Provence blanc a une allure très haute couture. La robe est dorée avec des nuances jade pâle, la teinte est translucide et brillante. Le nez donne dans l'élégance, avec des notes d'agrumes rafraîchissantes, comme le citron et de magistrales notes florales, comme l'acacia, le tilleul et le genêt et des fragrances dans l'évanescence d'écorce de pin. Sous le palais, l'attaque est franche, le nectar est allégé mais tendre, frais et aromatisé par des saveurs délicatement grillées et caramélisées. Qu'ils soient rouges, rosés et blancs tous ces vins sont légers et enjoués.



Crédit photo :
Patrick Maury
Vignes du domaine de Valcolombe



Coteaux Varois en Provence

des vins en terre d'Excellence

PAR LIONEL SZAPIRO

Parfumé aux enivrantes senteurs des massifs de la Sainte-Baume, le vignoble Coteaux Varois en Provence s'étend sur 28 communes sur 2 600 hectares autour de Brignoles, jadis la prestigieuse résidence d'été des Comtes de Provence. Ce terroir bénéficie de toutes les conditions favorables à une très belle production de 127 900 hectolitres dont 90% de Rosé, 7 % de Rouge et 3 % de Blanc. Situé juste à la bonne altitude (de 600 à 1000 mètres), à l'abri des influences maritimes, frais, continental, mais avec des tonalités très marquées d'hiver et d'été et plus tempérées en automne et au printemps, le climat est d'une bienfaisante diversité. Des sols argilo-calcaires, formés de gravettes et de silex, Syrah, Tibouren, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Sémillon, Carignan, Rolle, Clairette, Cinsault et Mourvèdre, un véritable aéropage des plus beaux cépages confèrent à ce terroir de 2633 hectares toute sa gloire. D'où des vins qui expriment toutes les foisonnantes

et flamboyantes qualités de leur personnalité et une reconnaissance de l'AOP Coteaux varois dès 1993. Ainsi, en Rosé, ce sont des vins tout en tendresse et en caresses, avec une très belle robe rose pastel et des notes de framboise et de pêche qui révèlent les multiples saveurs de leur juste partition, dégustation après dégustation. Les rouges sont majestueux et goûteux. Ils affichent leurs tanins en superbes nuances rubis et carmin aux teintes d'un violet « arty ».

Leurs saveurs, façon Stendhal provençal en rouge et noir, de fruits noirs, de fraises et de framboises, de violettes et de foin fraîchement récolté aux effluves de garrigue mènent doucement vers des arômes plus forts comme le cuir ou la réglisse. Les Blancs jouent la couleur. Un Blanc étincelant qui reflète le gris et l'émeraude dans ses nuances les plus intenses. En Rosé, Rouge et Blanc, les Coteaux Varois, c'est la Provence qui révèle tous les arômes de l'excellence.



NATALIJA VINCIC

ARTISTE

Pour la peinture ci-dessus :

Instagram:@vincic_art_studio
06 60 54 20 12

Natalija Vincic est une artiste peintre figurative qui explore l'élegance, le charme et les mystères féminins à travers la liberté de son expression artistique. Elle crée des œuvres uniques et originales, principalement des portraits de femmes, racontant des histoires qui célèbrent le divin féminin. Cette année elle publie sa première nouvelle, «la femme alchimiste» qui traite de l'alchimie de l'amour, de transformation, d'art et de voyage vers la réalisation de soi.



Voyagez avec elle dans les lieux emblématiques de la Côte d'Azur.

Instagram: @la_vincic
vincic-icons.com
06 60 54 20 12



SOPHIE VERNET

PHOTOGRAPHE - LE STUDIO

Depuis sa plus tendre enfance, Sophie Vernet, fascinée par la puissance des clichés, s'exprime à travers la photographie. C'est dans son studio, à Marseille, qu'elle capture des instants uniques, des petits fragments de votre vie. Elle met en lumière les liens familiaux, la force et la douceur des femmes, des hommes, des couples, des enfants, l'émotion d'un regard sincère. Sophie pratique également la photo thérapie. Chaque séance est une rencontre avec soi-même, une expérience où l'on rit, où l'on partage, où l'on se découvre autrement et surtout où l'on se redécouvre. Derrière son objectif, elle cherche l'authenticité, la vibration d'un moment vrai, celui qui restera gravé pour l'éternité. Cette spécialiste de la photographie pour les entreprises, l'événementiel, les portraits et le spectacle vivant, réalise également dans son studio vos photos d'identité aux normes pour tous vos papiers officiels.

Elle aura plaisir à vous accueillir :

36 bd Lord Duveen - 13008 Marseille
06 10 02 14 82

photosophievernet.com

Chaque instant compte
Chaque photo raconte



JOSÉE QUELLIER

CÉRAMISTE

Mon travail de céramiste d'art s'inspire des liens profonds entre le monde terrestre et les paysages sous-marins. A travers la porcelaine, je cherche à capter la fragilité et la résilience de la nature évoquant la renaissance des coraux et l'équilibre subtil entre ces deux écosystèmes.

06 42 13 40 40

@joseequellier

josee.quellier@orange.fr



Château ARNAUDE

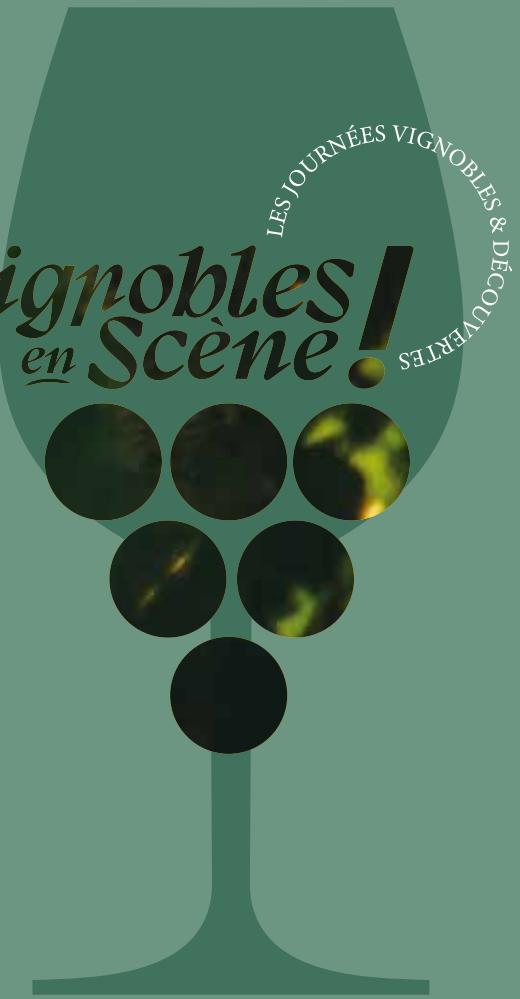
FAMILLE BRÉBAN

*Brut de Rosé
Fines Bulles*

Robe rose pâle, nez d'une grande fraîcheur aux arômes complexes de fruits mûrs (fraise, coing), en bouche, attaque nette, beaucoup de longueur, vin au bel équilibre avec Bulles persistantes et élégantes.

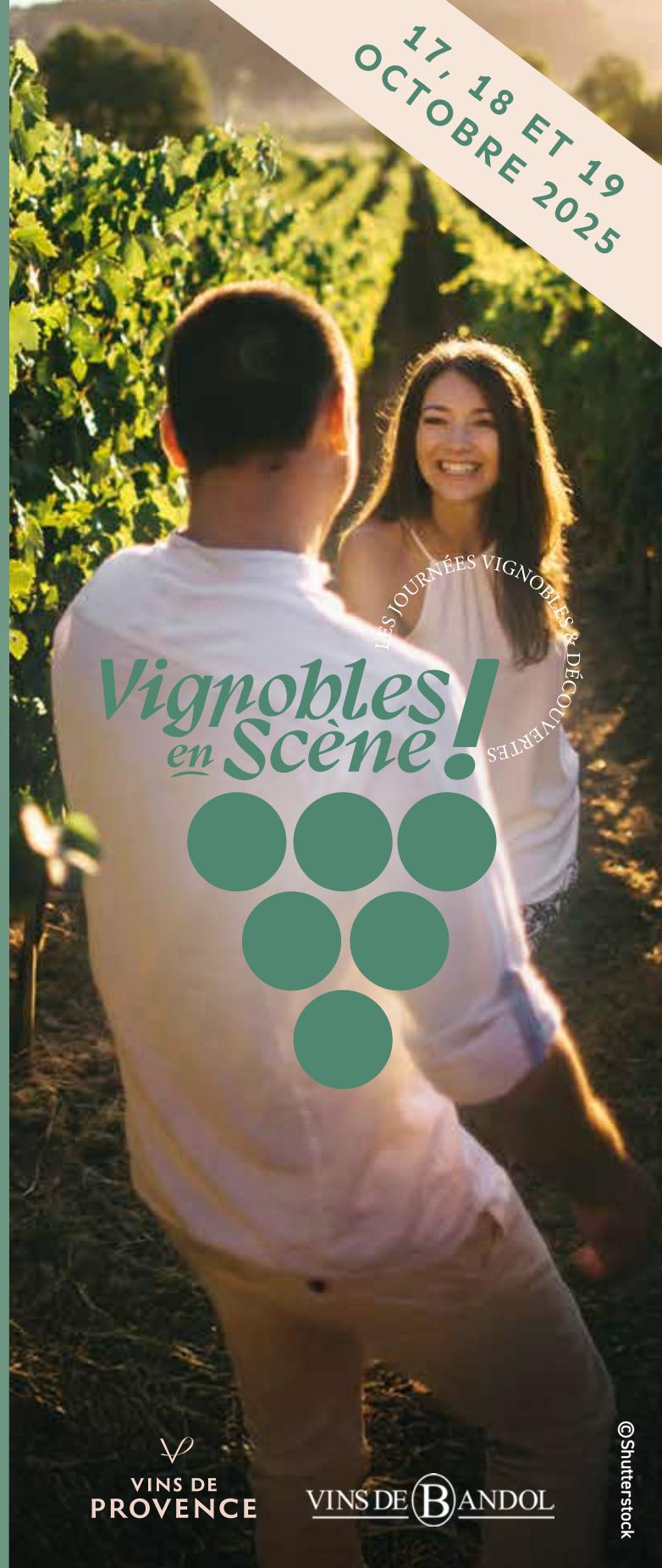


**RENDEZ-VOUS
AU COEUR DES VIGNOBLES
DE PROVENCE & BANDOL
BANQUET INSOLITE,
EXPÉRIENCES UNIQUES,
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !**



**VAR
TOURISME**
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE

VIGNOBLESENSCENE-PROVENCE-BANDOL.FR



V
**VINS DE
PROVENCE**

VINS DE BANDOL

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