

COTE

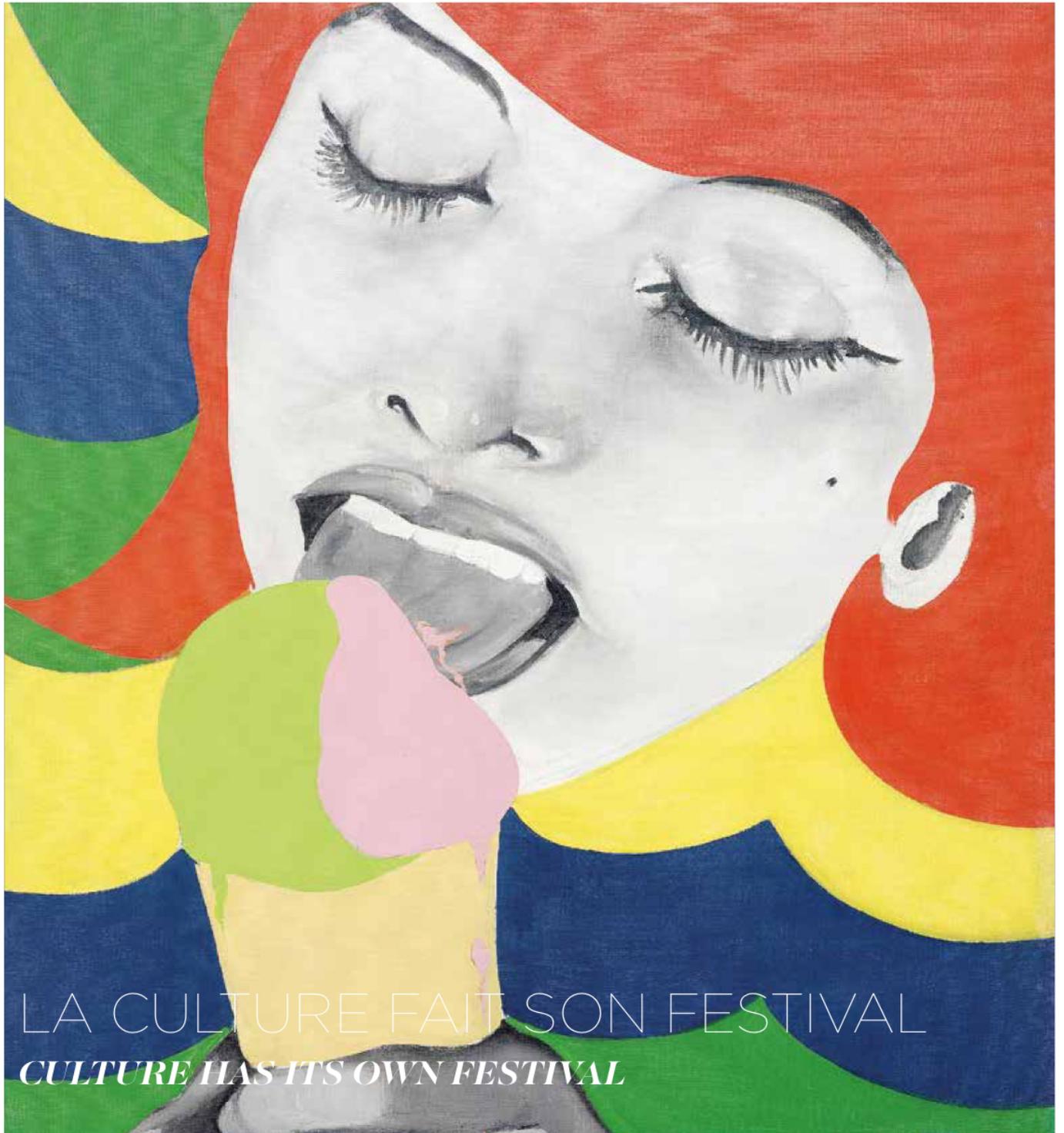
M A G A Z I N E

PORTRAIT / Profile
Flavien Neyertz, le concepteur de l'Esurf /
the designer of the Esurf®

PLAGES / Beaches
Petits paradis d'azur
Heavenly hangouts on the Côte d'Azur

www.cotemagazine.com

COTE LA REVUE D'AZUR



LA CULTURE FAIT SON FESTIVAL
CULTURE HAS ITS OWN FESTIVAL

MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

Offert - Free

ULTIMATE PROVENCE

Le terroir... moderne

Le chef du boutique hôtel Ultimate Provence interprète la cuisine provençale à sa façon ! C'est-à-dire selon sa marque de fabrique : « humilité, passion, partage ». Romain Franceschi garnit les assiettes d'une bistronomie moderne et colorée qui va bien avec l'endroit tendance de l'arrière-pays tropézien désigné par les architectes Humbert & Poyet. On goûte, par exemple, le filet de cochon laqué au vin rouge UP, jus réduit, texture de céleri-rave au café, betterave pochée au vin rosé UP ou un homard infusion verveine, burrata autour de la tomate ancienne... Les ingrédients sont glanés chez les producteurs locaux, et les fruits et les légumes proviennent du potager du Château Saint-Roux, autre pépite du groupe MDCV. Ces mets, au bon goût du terroir, sont à savourer sur la terrasse avec vue sur le vignoble.

Local produce... modern

The Ramatuelle boutique hotel's chef interprets Provençal cuisine his own way! In keeping with his motto: "humility, passion, sharing." Romain Franceschi garnishes dishes with colourful modern bistronomy that goes well with the stylish Tropezian hinterland hotel designed by the architects Humbert & Poyet. You can try, for example, pig fillet lacquered with UP red wine, jus reduction, celeriac with coffee and poached beetroot with UP rosé or a verbena-infused lobster with heirloom tomatoes and burrata... Ingredients come from local producers, the fruit and vegetables from the vegetable garden at Château Saint-Roux—another MDCV group nugget. Dishes with great terroir taste you can enjoy on the terrace overlooking the vineyard.



La Garde-Freinet
7270 route du Luc
ultimateprovence.com



DOMAINE FONDUGUES-PRADUGUES

L'après-plate

Le domaine viticole de Ramatuelle installe son food truck L'Ephémère, ses tables à l'ombre des pins et son terrain de boules (pour les adeptes de la pétanque) au cœur de ses vignes. L'ensemble forme un endroit convivial et charmant pour déguster un verre du domaine biologique et biodynamique au sunset, voire grignoter sur le pouce des planches garnies de tapas. Un Sunset Market aura lieu le 10 juillet de 17 h à 23 h avec une quinzaine de créateurs du golfe de Saint-Tropez et le 22 juillet le domaine organise une soirée cinéma en plein air avec dégustation de vin, hamburgers et pop corn de 20 h à 23 h. On réserve !

The Ramatuelle wine estate has set up its L'Ephémère food truck in the heart of its vineyards, with tables in the shade of pines and a petanque court. A charming and friendly place to enjoy a glass of wine from the organic and biodynamic estate or even nibble tapas at sunset. On 22 July from 8pm to 11pm, the estate is organising an open-air cinema evening with wine tasting, hamburgers, and popcorn. Make a reservation!

Ramatuelle, 7677 route des Plages. Tél. 04 94 79 09 79. fondugues.fr

LE TIGRR

Une griffe marquante

À la fois restaurant, bar et club (l'endroit promet des nuits fauves)... la tanière chic se renouvelle grâce à l'architecte et décoratrice d'intérieur Astrid Maillet Contoz. Le lieu n'est en rien dénaturé mais plutôt valorisé par des exercices de style déco étonnants et justes : papier peint



mordoré, tissu tigré Etro, fauteuil Ico Parisi, boule à facettes, mobilier vintage, bibliothèque sur l'art de vivre méditerranéen... La carte de Madame Pam décortique le meilleur de la cuisine asiatique et le DJ Dan Adrien Carraz lance sa programmation sans frontières que l'on va adorer. À ne pas manquer... le fameux Wasabi Martini sur la terrasse avec vue sur la savane tropézienne.

A brand with bite

Restaurant, bar and club all in one: this tiger's den has just had a makeover by interior

architect and decorator Astrid Maillet Contoz. She hasn't changed the character of the place but brightened it up with surprising, well-judged touches: bronze-tinted wallpaper, ETRO tiger-striped fabrics, Ico Parisi armchair, faceted mirror ball, vintage furniture and a bookcase devoted to the Mediterranean lifestyle. Madame Pam's cooks up the best in Asian food and DJ Dan Adrian Carraz plays music from all over the globe. Don't miss the Wasabi Martini, to taste on the terrace while gazing out over the savannah.

Saint-Tropez, 14 avenue Paul Signac. Tél. 04 94 81 08 10.