

À Saint-Paul de Vence

ACTUALITÉS & INSPIRATIONS // N°5 // 2023-2024

Actus

Visites guidées
de jour et de nuit

Adresses pour flâner
et se ressourcer

Tables d'été &
Garden Party

Art

Biennale internationale

Fondation Maeght
& Fondation CAB

Maisons et ateliers
d'artistes

Âme

Balade green au village

Immersion pétanque

Rue Grande :
chez les épiciers
de la Provence

EXPOS,
ADRESSES ARTY
& FONDATIONS :
38 PAGES DE
CAHIER SPÉCIAL
«ART»



OFFERT PAR L'OFFICE DE TOURISME



FREE COPY WITH ENGLISH CONTENT

carnets d'adresses  INCLUS



frogstons

Saint Paul de Vence

The English Estate Agents

L'Agence Immobilière Anglaise



Property sales

- Search mandates
- Sales mandates
- Short-term funding
- Life annuity sale

Transaction

- Mandats de recherche
- Mandats de vente
- Ventes en réméré
- Viager

25/25

First 25 clients benefit
from 25% fee reduction

Moins 25% sur honoraires
pour les premiers 25 clients

see details on/voir conditions sur: www.frogstons.fr

Conciergerie and Rentals

- Holiday lets
- Long-term rentals
- Rentals for non-residents

Conciergerie et Locations

- Locations saisonnières
- Locations long terme
- Locations pour non résidents

Property management

Gestion de biens

04 93 59 72 72
Saint Paul de Vence

frogstons.fr

Mob/Port: +33 (0)6 70 82 57 86

7 Impasse des Muriers, 06570 St Paul de Vence



édito
EDITORIAL

L'inspiration en héritage

Inspirantes, les pages de la 5^{ème} édition du magazine **A Saint-Paul de Vence** le sont certainement. En veilleur et en facilitateur qualifié, l'Office de Tourisme vous livre une matière à façonner selon vos propres désirs. A la fois combinée et personnalisée, elle formera le socle, je l'espère, de vos plus beaux souvenirs.

De la matière héritée ou non, il est aussi question dans notre grand cahier Art. La terre, le fer et la paille font leur grand retour dans les ateliers, modernisés par le doigté et l'inventivité de jeunes artisans créateurs. Au centre des grandes expositions estivales, les enfants de Jean Paul Riopelle et d'Andrée Putman partagent les œuvres mais aussi les traces et sensations captées aux côtés de leurs parents artistes et designers.

Préservé mais pas sanctuarisé, le paysage de Saint-Paul de Vence se dévoile en touches minérales et végétales au pied des remparts et au détour des ruelles. Il compose l'écrin idéal à la Biennale Internationale qui porte en lui le message de liberté si cher aux artistes de l'après-guerre. «À Saint-Paul de Vence, le patrimoine hérité et le patrimoine vivant se tiennent la main», pour reprendre la juste formule d'Olivier Kaepelin, Président de la Biennale. Un accord enrichi chaque jour par la passion conjugée des saint-paulois et des professionnels du tourisme et de la culture. Bonne lecture !



A legacy of inspiration

This 5th edition of *A Saint-Paul de Vence* magazine is certainly inspiring. The Tourist Office provides you with this content to streamline your experiences according to your taste. Both general, and personalised, this guide will form the basis, I hope, of your fondest memories.

Our Art section features both Inherited and non-inherited materials. Clay, iron, and straw making are making a comeback in workshops, modernised by the skill and inventiveness of young craftsmen. At the centre of major summer exhibitions, the children of Jean Paul Riopelle and Andrée Putman share not only their work, but also the traces and sensations they picked up alongside their artist and designer parents.

Saint-Paul de Vence's landscape is preserved but not sanctified, revealing itself in mineral and vegetal touches at the foot of the ramparts and in the curves of the streets. It is the ideal setting for the International Biennial, which carries with it the message of freedom so dear to post-war artists. "In *Saint-Paul de Vence, inherited heritage and living heritage hold hands*," said Olivier Kaepelin, President of the Biennial. It's a partnership that is enriched every day by the combined passion of the people of Saint-Paul and the professionals in the tourism and cultural sectors. Enjoy your reading!



SOPHIE MILLET-DAURÉ & L'ÉQUIPE DE L'OFFICE DE TOURISME

Sophie Millet-Dauré & the Team of the Tourist Office

les contributeurs

OUR CONTRIBUTORS



SOPHIE MILLET-DAURÉ
Directrice
Office de Tourisme



ELODIE BASSINI
Responsable promotion
Office de Tourisme



AURÉLIE DE GIORGIO
Assistante promotion
Office de Tourisme



SANDRINE GAVORY LÉONARD
Rédactrice
Les Graphies



NATASHA AZARIAN
Traductrice



MARIE-ALIX DE HARO
Photographe



HANS RENIERS
Designer graphique
La Manufacture

Le magazine A Saint-Paul de Vence est rédigé et conçu par l'Office de Tourisme de Saint-Paul de Vence avec le soutien des professionnels partenaires et adhérents.

Nous remercions nos professionnels et partenaires saint-paulois pour leur participation active et surtout pour tout ce qu'ils vont mettre en œuvre chaque jour pour que ces pages prennent vie et sens avec vous. Nous remercions nos saisonniers et stagiaires pour leur aide précieuse. Merci à Madame Catherine Faust Tobiasse qui nous a ouvert les portes de sa maison pour l'image de couverture.

Many thanks to our partners in Saint-Paul, for their active participation in bringing these pages to life for you.

Magazine À Saint-Paul de Vence

Les prix mentionnés peuvent être soumis à modifications. Les informations fournies dans ce magazine le sont à titre indicatif et ne sauraient en aucun cas se substituer aux informations fournies par les différents professionnels dont nous faisons référence. De ce fait, l'Office de Tourisme ne serait être tenu responsable de quelques préjudices subis par l'utilisateur lors de la réservation ou la participation à une ou plusieurs activités mentionnées ci-après. La reproduction, même partielle, des articles et photos parus dans ce magazine est interdite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne peut pas être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.

Photographie de couverture / La maison-atelier de Théo Tobiasse par Marie-Alix de Haro © Tous droits réservés Office de Tourisme de Saint-Paul de Vence.

Crédits photographiques / Marie-Alix de Haro, Antoine Thiebaut - Agence Thuria, Hugues Lagarde, Jacques Gomot, Elisabeth Rossolin, Eric Zaragoza, Jean-Michel Folon, Galerie Catherine Issert © Gérard Traquandi, Mairie de Saint-Paul de Vence, Tour Rent Bike, La Boulisterie, Biennale Internationale Saint-Paul de Vence © Frédéric Pasquini © Olivier Kaepelin, Fondation Maeght, Fondation CAB © Studio Loic Bisoli, OTM NCA © Wlodek Nasidowski © Balloide © Jérôme Kelagopian, Chapelle Matisse © Succession H. Matisse - Balloide, Fernandez, Théo Tobiasse, Toile Blanche, Terre & Création, Restaurant SOL © Bastien Lemaire, La Colombe d'Or, Les Remparts © Fabbio Galatioto, Roland Michaud, Coralie Ferrero, Festival de Saint-Paul de Vence © Frédéric Pasquini, Aïrelle Besson & Lionel Suarez © Sylvain Grivois & Caroline Pottier, Bruce Liu © Yanshang, Cello 8, Raphaël Pidoux & Cyrielle Ndjiki Nya © Capucine de Chocqueuse © William Beaucardet, Maxim Vengerov & Polina Osetinskaya © Elena Galiaskorava © Davide Cerati, Quatuor Modigliani © Jérôme Bonnet, Quintette Tango Nuevo © Maxime Debolli, © Julien Kieffer, images photothèques adhérents et galeries.

Comité de rédaction
Sandrine Gavory Léonard
Sophie Millet-Dauré
Elodie Bassini
Aurélien De Giorgio
Création graphique
Hans Reniers/La Manufacture
Traductions
Natasha Azarian
Impression
Imprimerie Trulli (PEFC)
Tirage : 10 000 exemplaires



IN THIS ISSUE

sommairre

Tips
6Actus
23

Visites guidées de jour et de nuit – 24

La boutique de l'Office de Tourisme – 26

Tout nouveau !
Ça bouge dans les remparts – 28Nouvelles adresses pour flâner
et se ressourcer – 34

Tables d'été & Garden party – 38



EXPOS,
ADRESSES ARTY
& FONDATIONS :
**38 PAGES DE
CAHIER SPÉCIAL
«ART»**

Art

CAHIER SPÉCIAL
EXPOS, ADRESSES ARTY,
FONDATIONS

47

La Biennale Internationale – 48

La Fondation Maeght – 52

La Fondation CAB – 58

Maisons et ateliers d'artistes – 64

Adresses Arty – 74

Les expos de l'été – 84

Âme
85

Balade green au village – 86

Immersion pétanque – 102

Inspirations déco & shopping – 106

Rue Grande : chez les épiciers
de la Provence – 108Les rendez-vous de l'été :
festival, fêtes et vie locale – 116

121

PRATIQUE
Comment venir ?
Contacts utiles

VOS CARNETS D'ADRESSES

Les restaurants – 46

Les ateliers d'artistes – 80

Les galeries – 82

Les boutiques – 114

Social

SUIVEZ NOUS · FOLLOW US

f FACEBOOK.COM/STPAULDEVENCE · **YouTube** OTSAINTPAULDEVENCE · **@** SAINTPAULDEVENCEOFFICIEL

PUBLIEZ VOS INSPIRATIONS & IMAGES · POST YOUR INSPIRATIONS & IMAGES **#SAINTPAULDEVENCE**



Kaleidoscope

*-from the Greek kalos 'beautiful', eidos 'image', skopein 'to look at'-
A first look to see what makes Saint-Paul life so special, and what inspires artists past and present. Capture the fragments of a unique atmosphere and create a stay rich in colourful memories.*

Kaléidoscope

-du grec kalos «beau», eidos «image», skopein «regarder»-

D'abord un coup d'œil, juste pour voir et savoir ce qui fait le sel de la vie saint-pauloise et ce qui est à la source de l'inspiration des artistes d'hier et d'aujourd'hui. Mieux capter les fragments d'une atmosphère si particulière et se créer un séjour riche de souvenirs polychromiques.



Les calades

FLEURS OU SOLEILS SOUS NOS PAS ?

A chacun d'apprécier les motifs des calades qui s'allongent tel un tapis minéral entre les façades du village. La petite histoire des galets de Saint-Paul de Vence se déroule ainsi : au début des années 50, le Maire souhaite revêtir la rue Grande d'une calade en galets, disposés sur la tranche selon la tradition provençale. C'est tout naturellement qu'il ira s'approvisionner, en compagnie de quelques administrés, sur les plages des communes voisines de Cagnes-sur-Mer et Villeneuve Loubet. Lissés par le temps, parfois restaurés à l'identique sous la vigilance des Saint-Paulois, les fleurs et soleils de la calade n'en finissent pas de briller sous nos pas.



The calades

FLOWERS OR SUNS BENEATH OUR FEET?

It's up to you to appreciate the patterns of the calades, which stretch out like a rug within the village facades. The story of Saint-Paul de Vence's cobblestones goes like this: In the early 50s, the Mayor wanted to cover the Rue Grande with a *calade* of pebbles, laid edgewise in the Provençal tradition. Naturally, he and a few of his constituents went to the beaches of neighbouring Cagnes-sur-Mer and Villeneuve Loubet to find pebbles. Smoothed over by time, the *calade's* flowers and suns continue to shine under our feet.

Suivez le guide

1 000 ANS D'HISTOIRE...

Peu de villages offrent à voir autant de traces et de témoignages du temps écoulé. On ne saurait que trop vous conseiller la compagnie d'un guide-conférencier. Ils connaissent sur le bout des doigts les grands faits historiques qui ont marqué l'architecture et l'identité artistique du village autant que les anecdotes qui en font le charme. Sous vos yeux, Saint-Paul de Vence se livre en 1 000 feuilles à savourer de jour ou à la nuit tombée, à la lueur des lanternes.

Consultez nos 8 thèmes de visites guidées, pages 24 et 25.

Follow the guide

1 000 YEARS OF HISTORY...

Few villages have so much history to offer which is why a tour guide's company cannot be recommended enough. They know the major historical events that shaped the village's architecture and artistic identity, as well as the anecdotes that add to its charm. Before your eyes, Saint-Paul de Vence is revealed, to be savoured by day, or night, by lantern light.

See our guided tour themes, pages 24 and 25.

UN PEU D'HISTOIRE...

A LITTLE HISTORY

Entre 1000 et 1100 : peuplement du quartier du Puy – naissance du village de Saint-Paul de Vence.

Between 1000 and 1100: people set up house in the Puy area – birth of the village of Saint-Paul de Vence.



1295 : Privilège d'organiser un marché concédé à Saint-Paul.

Privilege of organising a market granted to Saint-Paul.

1388 : Dédiction de Nice à la Savoie. Devenue cité frontalière, Saint-Paul de Vence est fortifié.

The County of Nice switched its allegiance from Provence to the County of Savoy: Saint-Paul de Vence assumed a strategic position by the border and was fortified.



1666 : L'église, élevée au rang de collégiale, est embellie d'un décor baroque.

The church became a collegiate church and was embellished.



1872 : La commune achète les remparts et les sauve ainsi de la démolition.

The commune bought the ramparts to save them from demolition.



1911 : Arrivée du tramway à Saint-Paul de Vence. Le village s'ouvre aux artistes.

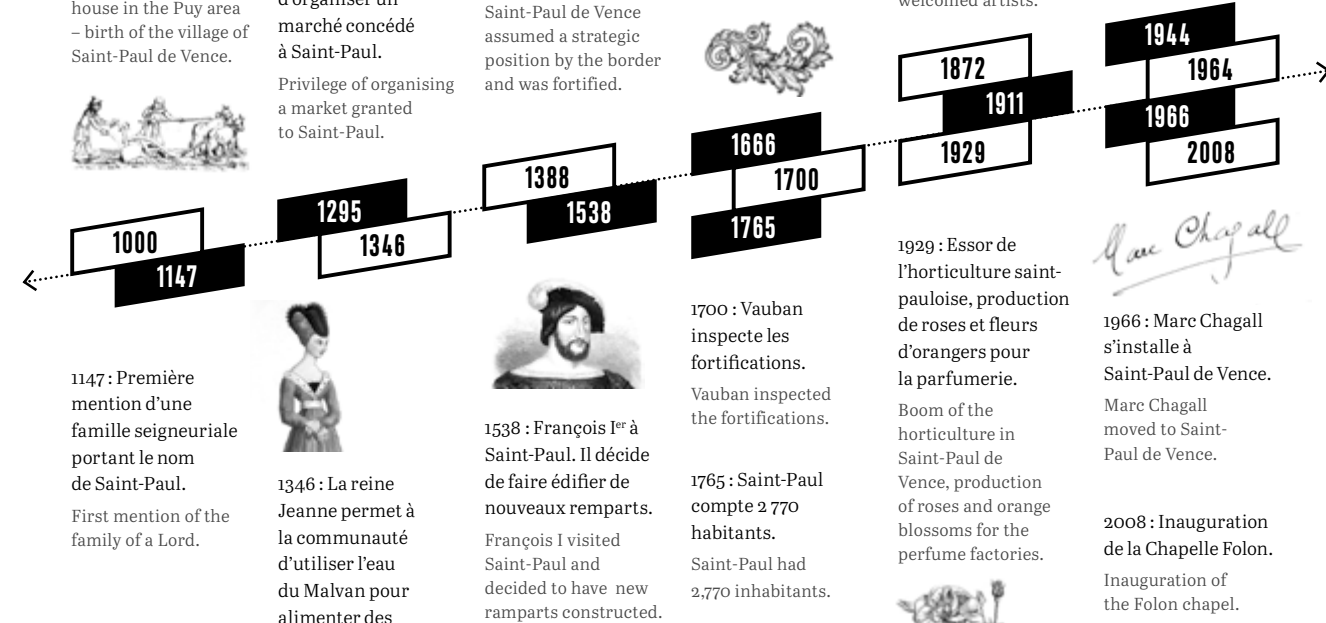
The tramway served Saint-Paul de Vence. Saint-Paul welcomed artists.

1944 : Saint-Paul est libéré par le First Special Service Force.

Saint-Paul was liberated by the First Special Service Force.

1964 : Ouverture de la Fondation Maeght.

Inauguration of the Fondation Maeght.





tips



TIPS



The pétanque aperitif

BEFORE, DURING OR AFTER **PÉTANQUE**?

It's time for an aperitif, and you're faced with a fundamental question: *pétanque* before, during, or after? On a pitch reputed to be the toughest in the area, it's best to be on your toes. Fanny's bum is never far from the best bars in Provence. Take it from a seasoned player...

Follow our pétanque immersion, pages 102 to 105.

L'apéro pétanque

L'APÉRO, AVANT, PENDANT OU APRÈS **LA PÉTANQUE** ?

C'est l'heure de l'apéritif et une question fondamentale s'impose à vous : la pétanque avant, pendant ou après ? C'est que, sur le terrain réputé être le plus ardu du secteur, mieux vaut avoir l'œil sûr et les idées claires ! Les fesses de Fanny ne se tiennent jamais loin des meilleurs bars de Provence. Parole de joueur chevronné...

Suivez notre immersion pétanque, pages 102 à 105.

La Grande Fontaine

MAKE A **WISH**!

Saint-Paul de Vence's murmuring heart –the Grande Fontaine has many functions. A precious water source, a photo haven, and a good luck charm, it welcomes your most sincere wishes. At its feet, the water continues its journey from fountain to washing area to drinking trough, all the way to the last door of the rue Grande.

La Grande Fontaine

FAITES UN **VŒU** !

Cœur murmurant de Saint-Paul de Vence, la Grande Fontaine à urne provençale multiplie les fonctions. Source précieuse, cinégénique et porte-bonheur, elle accueille vos souhaits les plus sincères. A ses pieds, l'eau poursuit sa course de fontaines en lavoirs et de lavoirs en abreuvoirs jusqu'à la dernière porte de la rue Grande.

tips

TIPS



*The Folon chapel***IN THE SKY, IN THE
POETRY OF JEAN-
MICHEL FOLON**

He wanted to bring his colours to the village, and the Chapel of the White Penitents was just waiting for him. In Jean-Michel Folon's watercolours, an eye like a benevolent sun watches over Saint-Paul de Vence, and symbols of love and sharing flood the walls and stained glass windows. Inaugurated in 2008, the Chapel holds all of Folon's poetic imagination at its source.

*Enter the world of
Jean-Michel Folon,
pages 62 and 63.*

*La chapelle Folon***EN PLEIN CIEL,
DANS LA POÉSIE DE
JEAN-MICHEL FOLON**

Il souhaitait poser ses couleurs au village et la chapelle des pénitents blancs n'attendait que lui. Sur les aquarelles de Jean-Michel Folon, un œil comme un soleil bienveillant veille sur Saint-Paul de Vence, l'autel prend la forme d'une main tendue, les symboles d'amour et de partage inondent murs et vitraux. La dernière chapelle d'artistes des Alpes-Maritimes, inaugurée en 2008, tient tout l'imaginaire poétique de Folon à sa source.

*Entrez dans l'univers de
Jean-Michel Folon, pages 62 et 63.*

*Du village à
la Fondation Maeght***L'ART DE CHEMINER, TRANQUILLE...**

Depuis le village jusqu'à la Fondation Maeght et vice versa, il existe un trait d'union pédestre, préservé de l'agitation, aux paysages saisissants. Ce chemin foulé mille fois par les artistes dont Marc Chagall, qui y trouvait bonheur et inspiration, est ponctué de trois chapelles et du couvent des sœurs dominicaines. A l'ombre des pins et des chênes verts, il vous accompagne sur le chemin de l'art et des jardins de la Fondation Maeght.

Cheminez, pages 52 et 53.

*From the village
to the Fondation
Maeght***THE ART OF
TAKING IT EASY...**

From the village to the Fondation Maeght and vice versa, there is a pedestrian path, preserved from any commotion. This path, trodden a thousand times by artists including Marc Chagall, who found inspiration and happiness here, is punctuated by three chapels and the Dominican sisters' convent. In the shade of pines and holm oaks, you can follow the pathway of art to the gardens of the Fondation Maeght.

*Taking it easy
pages 52 and 53.*



La tombe de Marc Chagall

MARC CHAGALL, LA MÉDITERRANÉE ET SAINT-PAUL DE VENCE...



De la «Colline», maison que Marc Chagall fit construire en 1966 à proximité de la Fondation Maeght, il dira : «*Je remercie le destin de m'avoir conduit sur les bords de la Méditerranée*». L'artiste occupe encore aujourd'hui une place particulière dans la collection permanente de la Fondation Maeght avec la mosaïque «Les Amoureux», visible dans les jardins et l'œuvre autobiographique «La Vie». Depuis le 28 mars 1985, Marc Chagall repose au cimetière de Saint-Paul de Vence, face à la Méditerranée.



Chagall's tomb

MARC CHAGALL, THE MEDITERRANEAN AND SAINT-PAUL DE VENCE...

Of the "Colline", the house that Marc Chagall built in 1966 near the Fondation Maeght, he said: "I thank fate for having led me to the shores of the Mediterranean." The artist still occupies a special place in the permanent collection of the Fondation Maeght, with his garden mosaic "Les Amoureux" and his autobiographical work "La Vie". Since March 28, 1985, Marc Chagall has been laid to rest in the Saint-Paul de Vence cemetery, facing the Mediterranean.

La Colombe d'or

AN OPEN TABLE AND THE ADVENTURE OF ART

The mythical Colombe d'Or... From the 1930s onwards, the whole of Provence was here, with its perfumes, its sunshine, and its mysterious recipe for insouciance. With artist friends and film celebrities, the decor has remained the same and the menu has kept its flavours and the colourful letters of Paul Roux. Sun-drenched cuisine and an unpretentious *art de la table* remind us that we're being welcomed by a family.

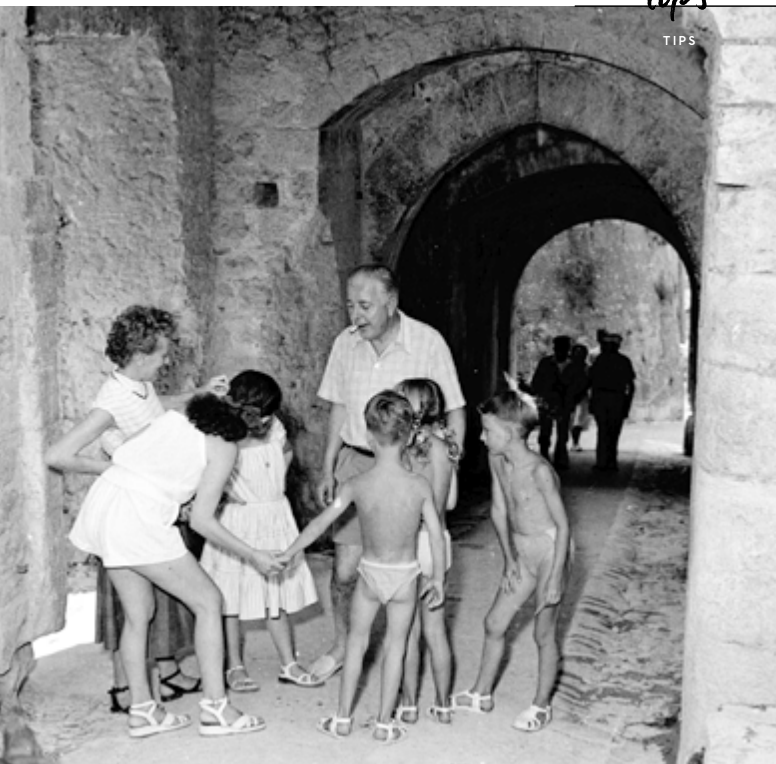


La Colombe d'or

UNE TABLE OUVERTE SUR L'AVENTURE DE L'ART

Mythique Colombe d'Or... Dès les années 30, toute la Provence est là avec ses parfums, son soleil et sa mystérieuse recette pour l'insouciance. Avec les amis artistes et les célébrités du cinéma, le décor est resté le même et le menu a gardé ses saveurs et les lettres colorées de Paul Roux. Une cuisine faite de soleil et un art de la table, sans prétention, rappelle que l'on est reçu par une famille.





Jacques Prévert

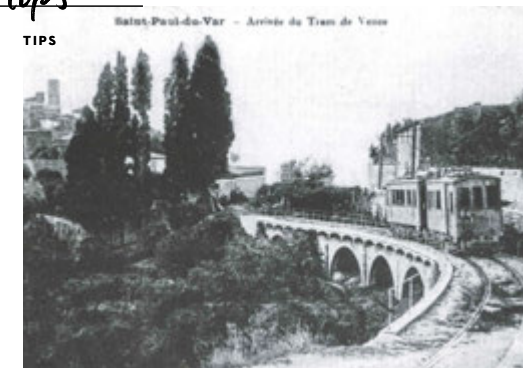
SCÉNARIOS, COLLAGES & POÉSIE, LA GRANDE INSPIRATION DE JACQUES PRÉVERT

Sous l'occupation, à l'heure des tournages aux studios de la Victorine, Jacques Prévert fait de Saint-Paul de Vence un refuge propice à la création. A la fois scénariste et dialoguiste, il est très vite entouré par la bande chahutante du cinéma des années 60. Devant le Maire Marius Issert, à quelques mètres de sa maison «La Miette», il sera le témoin en 1951 du mariage de deux étoiles montantes du cinéma : Simone Signoret et d'Yves Montand.

Jacques Prévert

SCENARIOS, COLLAGES AND POETRY, JACQUES PRÉVERT'S GREAT INSPIRATION

During the Occupation, while filming at Victorine studios, Jacques Prévert made Saint-Paul de Vence a haven for his creative work. As both scriptwriter and dialogue writer, he was soon surrounded by the boisterous film crowd of the 60s. In 1951, in front of Mayor Marius Issert, just a few yards from his house "La Miette," he was best man at the wedding of two of cinema's rising stars: Simone Signoret and Yves Montand.



La création locale

UN VILLAGE À CROQUER !

En 1911, le tramway de la ligne Cagnes-sur-Mer – Vence fait arrêt à la gare de Saint-Paul. Dans ses voitures, les artistes précurseurs tels que Paul Signac, Raoul Dufy, venus chevalets et toiles sous le bras croquer ce paisible village de Provence à la lumière d'une intensité incomparable. Depuis, l'art a tracé son histoire autour des lieux emblématiques et des artistes épris de liberté. Dans les ateliers du village et des chemins alentour, l'histoire s'écrit au jour le jour avec le même enchantement et désir de partage.

*Voir nos carnets d'adresses
des artistes et artisans, page 80.*

Local creation

A VILLAGE TO SKETCH!

In 1911, the tram on the Cagnes-sur-Mer - Vence line stopped at the Saint-Paul station. In its carriages, pioneering artists such as Paul Signac and Raoul Dufy came to sketch this peaceful Provencal village in the incomparably intense light. Since then, art has traced its history around emblematic places and freedom-loving artists. In the village workshops and along the surrounding roads, the story is written day by day with the same enchantment and desire to share.

*See our address
books for artists and
craftsmen, page 80.*





Se faire une expo

ENTREZ LIBRES DANS L'UNIVERS DE L'ART

Passer le pas de porte d'un musée ou d'une galerie est toujours un acte de curiosité et d'ouverture. Des grandes expositions des Fondations Maeght et CAB au parcours de la Biennale Internationale dans les rues du village, jusque dans les galeries d'art et ateliers, l'art interpelle, nourrit et inspire. Quelle œuvre ou quelle démarche d'artiste aura attiré votre regard et mis vos sens en émoi ?

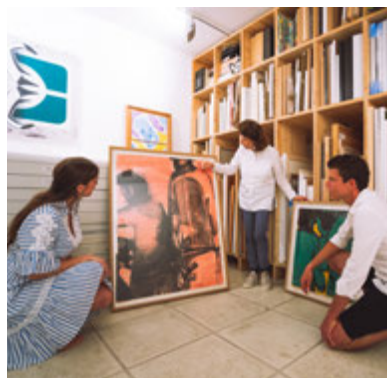
Retrouvez toute l'actualité artistique dans notre cahier spécial Art, pages 47 à 84.

See an exhibition

ENTER FREELY IN THE WORLD OF ART

Stepping through the doors of a museum or gallery is always an act of curiosity and openness. From the major exhibitions at the Maeght and CAB Foundations, to the International Biennial's tour of the village streets, to the art galleries and workshops, art challenges, nourishes, and inspires. Which work or what artist's approach will have caught your eye and thrilled your senses?

Find out all the latest art news in our special art section, pages 47 to 84.



Dances and village festivals

SPIN UNDER THE LANTERNS OF THE BALL

It's summer! Put on your sandals and flowery dresses and join in the hustle and bustle of the ball. Under the lanterns and stars of one of the most beautiful panoramas on the Côte d'Azur, come and waltz, swing and rock with the people of Saint-Paul. The village spirit of Saint-Paul de Vence is on show at the balls on July 13 and the patron saint's day, Sainte-Claire.

All the dates for your summer evenings, page 119.



Bals et fêtes de village

TOURNOYEZ SOUS LES LAMPIONS DU BAL

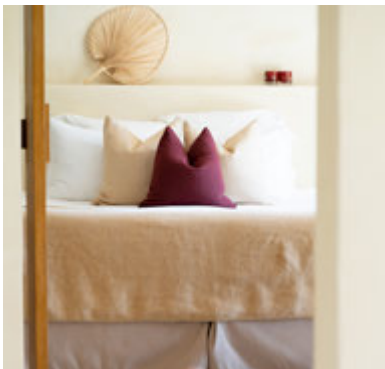
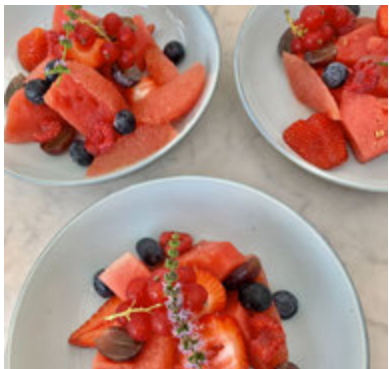
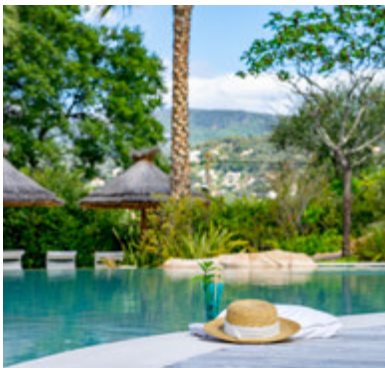
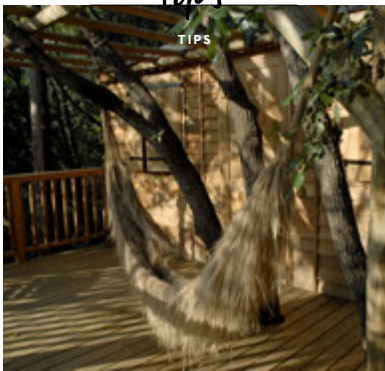
C'est l'été ! Chaussez petites sandales, robes fleuries et rejoignez les flonflons du bal. Sous les lampions et les étoiles de l'un des plus beaux panoramas azuréens, venez valser, swinguer et rocker avec les Saint-Paulois. L'esprit village de Saint-Paul de Vence a rendez-vous aux bals du 13 juillet et de la fête patronale de la Sainte-Claire.

Toutes les dates de vos soirées d'été, page 119.



tips

TIPS



Poser sa valise

OÙ POSEREZ-VOUS VOTRE VALISE ?

Parfois, le site à lui seul rend l'hébergement exceptionnel. Ici, serti dans les pierres ancestrales, un Relais & Châteaux raconte l'histoire du village. Là, une cabane perchée dans la campagne nous offre la plus belle vue sylvestre sur les remparts illuminés ; un resort 5 étoiles comme un rêve d'Eden méditerranéen ou encore cette chambre d'hôtes et cette location qui nous font vivre Saint-Paul de Vence comme à la maison. Dites-nous ce que vous désirez, nous trouverons votre nid douillet.

Put your suitcase down

WHERE WILL YOU PUT YOUR SUITCASE?

Sometimes, it's the site alone which makes the accommodation exceptional. Here, set in ancestral stones, a Relais & Châteaux tells the village story. There's a cabin perched in the countryside offering the most beautiful view of the illuminated ramparts; a 5-star resort like a Mediterranean dream; a bed and breakfast, or rental that makes Saint-Paul de Vence feel like home. Tell us what you want and we'll find your cosy nest.

tips

TIPS

Le vin de Saint-Paul

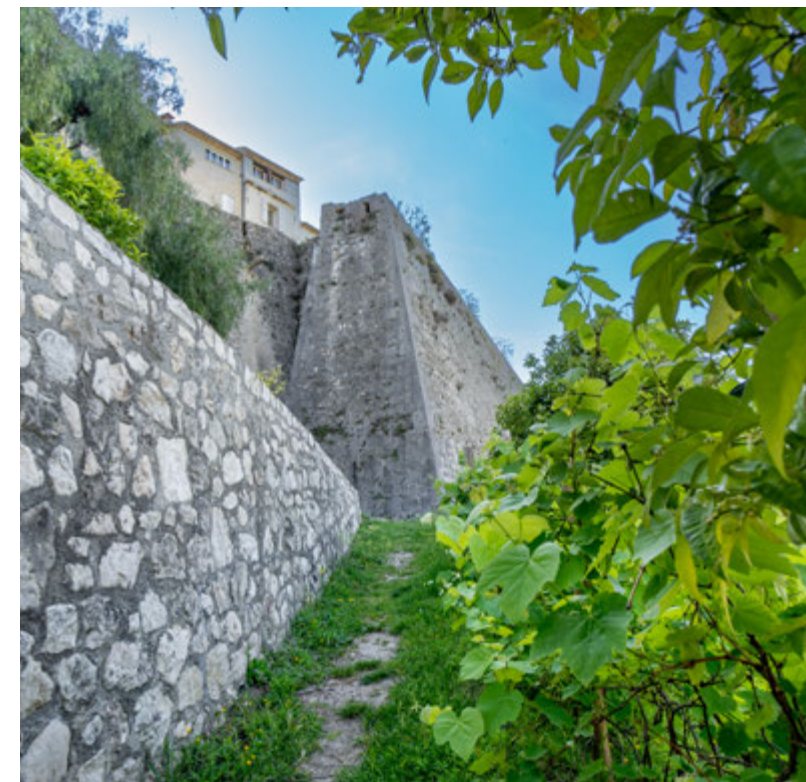
COMME FRANÇOIS 1^{ER}, GOÛTEZ LE VIN DE SAINT-PAUL

C'est l'une des productions les plus confidentielles de la région. Sous les remparts ouest, le vignoble se gorge tranquillement de soleil. Depuis toujours cultivé à dos d'homme, le cru de Saint-Paul fut très apprécié par le roi François 1^{er} (1538) et Vauban (1700) lors de leurs visites officielles. Le temps a fait son œuvre et les blasons bio étoilés sont venus estampiller les bouteilles du vin or et rouge.

Saint-Paul wine

LIKE FRANCIS I, TASTE **THE WINE OF SAINT-PAUL**

This is one of the region's most confidential wines. Beneath the western ramparts, the vineyards soak up the sun. The Saint-Paul cru was much appreciated by King Francis I (1538) and Vauban (1700) during their official visits. The bottles of gold and red wine are now emblazoned with organic-spangled coats of arms.



Les fortifications et le sentier

L'ÉCHAPPÉE VERTE AU PIED DES REMPARTS

Le sentier d'interprétation des fortifications bastionnées Henri Layet surprend autant qu'il fascine. A quelques pas de la vie foisonnante du village, il offre un double point de vue sur la campagne qui sert d'écrin à la cité et sur les secrets militaires dont la force stratégique s'apprécie au pied du mur. Un cran au-dessus, parcourez les remparts de bastions en bastions et offrez-vous des points de vue dignes d'une sentinelle.



tips

TIPS

L'art de vivre

SAINT-PAUL DE VENCE, INFINIMENT...

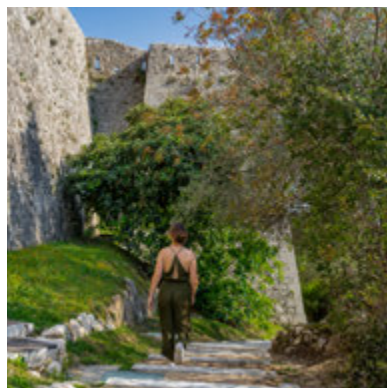
Laisser le temps filer sur un chemin bordé d'orangers, s'installer en terrasse en fin observateur, s'enrichir avec curiosité à ciel ouvert ou entre les murs des lieux d'art et de patrimoine... L'art de vivre à la saint-pauloise a ses signes particuliers, uniques et immuables. Et s'il fallait y ajouter de la magie, nourrissez vos souvenirs d'un lever du jour au calme des ruelles et d'un coucher de soleil déposé en tons or et rosés sur les pierres des remparts.



The fortifications and the path

A GREEN ESCAPE AT THE FOOT OF THE RAMPARTS

The Henri Layet fortification discovery walk is as surprising as it is fascinating. Just a stone's throw from the activity of village life, it offers a dual view of the countryside which serves as backdrop to the town, and the military secrets whose strategic strength can be appreciated at the foot of the wall. A notch higher, walk the ramparts from bastion to bastion and enjoy views worthy of a watchman.



The art of living

SAINT-PAUL DE VENCE, INFINITELY...

Let time go by on a path lined with orange trees, sit on a terrace and observe, take in the sights within the walls of art and heritage sites... The art of living in Saint-Paul has its own unique and unchanging features. And if you want to add a little magic to the mix, you'll love the memories of sunrise in the calm of the narrow streets, and sunset in shades of gold and pink on the rampart stones.

nouveautés

NEWS

Actus

Aussi mouvant qu'un kaléidoscope, Saint-Paul de Vence se dévoile en jeu combinatoire : une balade matinale jusqu'aux salles de la Fondation Maeght ; une visite en réalité augmentée et un temps de shopping allongé ; un atelier inspiré et une table d'été ? Ça tourne et ça bouge dans les remparts !

NEWS

As fluid as a kaleidoscope, Saint-Paul de Vence is a game of possibilities: an early-morning stroll to the Fondation Maeght; an augmented reality tour and extended shopping; an inspiring workshop and a summer restaurant? It's all happening within the ramparts!

Grand angle

NOS VISITES GUIDÉES
EN PLAN LARGE...

*Un détail d'architecture qui en dit long ;
l'empreinte insoupçonnée d'un personnage
illustre ; quelques secrets d'alcôves...
Nos guides-conférenciers ont imaginé pour
vous 7 visites guidées en modes « focale
élargie » sur l'esprit des lieux et « ouverture
à 360° » sur le champ des savoirs.*

+ LA GRANDE HISTOIRE
DU VILLAGE

Suivre votre guide dans les rues sinueuses du village comme on chemine dans l'histoire. L'architecture de Saint-Paul de Vence est le meilleur témoin des grandes époques et l'esprit des artistes est tangible de lieux en places mythiques.

Visite Art & Patrimoine - 1h15

♦ **Entrée à la Chapelle Folon**

+ **L'ESPRIT DES CRÉATEURS DE LA FONDATION MAEGHT**
Au-delà des grandes expositions, découvrez ce qui a fait la genèse de la Fondation Maeght, le projet de Marguerite & Aimé Maeght, l'implication des artistes Joan Miró, Marc Chagall, George Braque, Giacometti et bien d'autres qui constituent aujourd'hui le fond permanent du lieu.

Visite de la Fondation Maeght - 1h15

+ **LA POÉSIE DE J.M. FOLON**
La visite de la chapelle décorée par l'artiste Folon est avant tout un voyage. Il aimait d'ailleurs se définir tel un « agent de voyages imaginaires ». Entrez dans l'univers poétique de Folon en empruntant les chemins symboliques qu'il a délibérément tracés pour la chapelle des pénitents blancs.

Visite de la chapelle Folon - 50 mn

+ **L'EMPREINTE ARTISTIQUE DE MARC CHAGALL**
Couple entrelacé au-dessus des toits et bestiaire fantastique, c'est peu dire que l'esprit de Marc Chagall plane dans le ciel bleu de Saint-Paul de Vence. Du chemin où il aimait se promener au cimetière du village où il repose, entrez dans l'intimité des dernières années de la vie de l'artiste.

Visite Marc Chagall - 1h15



+ **L'HISTOIRE COMME SI VOUS Y ÉTIEZ AVEC RÉMY**
Rémy est une mésange bleue bien espiègle qui niche dans votre tablette. Accompagné de votre guide conférencière, vous ferez l'expérience d'une visite en réalité augmentée où images anciennes, personnages illustres, intérieurs et lieux non accessibles au public vous seront dévoilés, comme par magie !

Visite Remontez le temps - 1h30

+ **PETITES HISTOIRES CLAIRES ET OBSCURES, À LA LANTERNE**
Aux amateurs de visites insolites, de calme et de fraîcheur, venez arpenter les ruelles du village à la lueur de la lanterne. Parole de guide, c'est à la nuit tombée que petites histoires, secrets de villageois et anecdotes croustillantes se partagent le mieux.

Visite du village à la lanterne - 1h

+ **L'INITIATION AU JEU DE LA PÉTANQUE**
Il est temps de répondre à toutes les questions que vous vous posez sur la pétanque et d'affiner votre technique. Posture « Pieds tanqués » ; règles sur lesquelles on ne transige pas... Suivez le maître et n'embrassez plus jamais les fesses de Fanny !

Initiation à la pétanque - 1h - boules fournies

+ **PASSÉ-PRÉSENT AUTOUR DE LA VIGNE ET DE LA FLEUR À PARFUM**
Voir page 93.

Visites sur réservation.

8,50 € par personne.

Gratuit - 10 ans.

Visite privée : 25 € / pers.

Visite guidée de la Fondation

Maeght : 20 € (visite + entrée)

Visite guidée à la lanterne et

Remontez le temps :

12 € / pers, gratuit - 6 ans.

Réservation : Office de

Tourisme, +33 (0)4 93 32 86 95

serviceguide@saint-

pauldevence.com

Wide angle

GUIDED TOURS
OF SAINT-PAUL DE VENCE
IN ENGLISH

*An architectural detail that speaks volumes; an unexpected imprint of an illustrious figure; secrets from the alcoves...
We have devised 7 guided tours for you "focused" with a "360° aperture" on the spirit of places and fields of knowledge.*

The Village History

Follow your guide through the winding streets while you walk through history. The architecture of Saint-Paul de Vence is witness to the great eras, and the artists' spirits are felt from all places.

Art & Heritage Tour - 1h15

+ Entry to the Folon Chapel

The spirit of the creators of the Fondation Maeght

Beyond the major exhibitions, discover the genesis of the Fondation Maeght. The tour focuses on Marguerite & Aimé Maeght's project, the involvement of artists Joan Miró, Marc Chagall, George Braque, Giacometti, and many others who today constitute the permanent collection.

Visit of the Fondation Maeght - 1h15

The poetry of J.M. Folon

A visit to the chapel decorated by the artist Folon is above all an adventure. He liked to define himself as an "agent of imaginary adventures". Enter his poetic universe by following the symbolic paths he deliberately traced for the Chapel of the White Penitents.

Visit of the Folon Chapel - 50 mn

The artistic imprint of Marc Chagall

It is an understatement to say that the spirit of Marc Chagall hovers above the blue sky of Saint-Paul de Vence. From the

path where he liked to walk, to the village cemetery where he is buried, enter the intimacy of the last years of the artist's life.

Marc Chagall visit - 1h15

History as if you were there with Rémy

Rémy is a mischievous blue bird that nests in your electronic tablet. Accompanied by your tour guide, you will have an augmented reality experience where old images, famous people, interiors and places not accessible to the public will be revealed to you, like magic!

Travel back in time - 1h30

Small stories, light and dark, by lantern light

For those who love unique visits, calm, and freshness, come stroll through the village streets by lantern light. According to the guide, it's at nightfall that little stories, villagers' secrets and juicy anecdotes are best shared.

Visit of the village by lantern - 1h

Introduction to Pétanque

It's time to answer all the questions you have about the game of Pétanque and refine your technique. The "Plant your feet" pose; as well as all the Pétanque rules that can't be broken. Follow the instructor and never kiss Fanny's bum again!

Introduction to Pétanque - 1h - balls provided

Individual price: €8,50 per person, free for children under 10.

Guided tour of Fondation Maeght: €20 (visit + admission).

Lantern light tour and Travel back in time: €12 per person, free under 6.

Reservation at the Tourist Information Office.

Tel. +33 (0)4 93 32 86 95 - serviceguide@saint-pauldevence.com

ÇA BOUGE DANS LES REMPARTS !

LIFE IN THE RAMPARTS: ALL OF OUR NEWS!

NOMADE !

Vous accueillir là où vous êtes, vous informer sur les expos, les lieux de visite et soirées au pied levé sur le sable de la place comme sur les galets, vous accompagner jusqu'à la porte du restaurant, de l'atelier ou de la boutique qui vous fera craquer. L'essentiel sur 3 roues, le sourire imparable de nos conseiller(e)s et voici notre Office de Tourisme "triporté", en itinérance, toujours plus proche de vous et en route pour l'été !



NE PASSEZ PAS À CÔTÉ D'UNE BELLE HISTOIRE !

Marine & Laura, guides-conférencières et Olivier, maître de pétanque, connaissent sur le bout des doigts les grandes heures de l'histoire de Saint-Paul mais aussi les croustillantes minutes qui en font tout le charme. Découvrez nos 8 thèmes de visite à suivre dans l'intimité d'un guidage personnalisé.

Voir pages 24 & 25.



nouveau & exclusif !

UNE VISITE GUIDÉE «PASSÉ- PRÉSENT AUTOUR DE LA VIGNE ET DE LA FLEUR À PARFUM»

Une immersion au cœur de l'héritage de la campagne saint-pauloise, du vignoble et des essences d'aujourd'hui, jusqu'à leur sublimation au sein d'une parfumerie artisanale.

Voir page 93.



DES CHEMINS DE CAMPAGNE 100% PLAISIR !

Laissez les batteries du vélo ou de la trottinette se charger des pentes et des distances et profitez de la vue, des parfums et de la fraîcheur de nos sentiers en sous-bois. Accompagnateur et bonne humeur inclus.

TOUR'RENT BIKE - TOURRENTBIKE.FR



LA COLLAB... SAINT-PAUL DE VENCE & LA BOULISTERIE

Comme un vrai bouliste... Complétez votre tenue et vos équipements à la boutique de l'Office de Tourisme avec le tee-shirt, la sacoche et les bouchons.

Voir page 105.

DES TICKETS, UN SEUL GUICHET !

La billetterie de l'Office de Tourisme : un guichet unique pour régler visites guidées et tickets d'entrée à la Fondation Maeght.

ACCUEIL DE L'OFFICE DE TOURISME,
2 RUE GRANDE.

UNE NAVETTE POUR RELIER SAINT-PAUL DE VENCE À VENCE

Nouveau et pratique ! La navette Matisse-Maeght relie toutes les heures la Fondation Maeght à la chapelle Matisse à Vence, en passant par les centres historiques des deux villes.

Voir pages 60 et 61.



DES ATELIERS CRÉATIFS POUR LES PLUS PETITS...

Les petites mains ne sont pas en reste. Laissez leurs imaginations galoper à la **Fondation Maeght**, les mercredis et vendredis matin autour de la peinture et de la céramique. Voir page 57.

Mais aussi dans le cadre de la **Biennale Internationale**, les samedis après-midi, (voir page 51) ainsi qu'à la **Fondation CAB** et chez nos artistes et artisans : **Aurélia Zuliani ; Olga Thune Larsen ; Atelier Jam Design Studio.**

RETROUVEZ TOUTES
LES DATES SUR SAINT-
PAULDEVENCE.COM, AGENDA.

EVEILLEZ L'ARTISTE QUI EST EN VOUS !

Initiez-vous aux techniques et inspirez-vous de la créativité de nos artistes et artisans : la **sculpture** et la **mosaïque** avec Martine Wehrel ; la **céramique** avec Aurélia Zuliani ; la **marqueterie de paille** avec Olga Thune Larsen ; la **peinture** avec Ivana Belloni et Jérémy Kleinberg ; le **papier maché recyclé** avec Marie et Jérémy de l'Atelier Jam Design Studio.

Voir pages 68 à 73.

RETROUVEZ TOUTES LES
DATES DES STAGES SUR
SAINT-PAULDEVENCE.COM,
RUBRIQUE "AGENDA".

art & artisanat



Fragonard
PARFUMEUR

ATELIER DE CRÉATION DE PARFUM

PERFUME CREATION WORKSHOP



SCANNEZ POUR RÉSERVER
SCAN TO BOOK

GRASSE · EZE VILLAGE

shopping

nouveautés

NEWS

NOUVELLE INSPIRATION PARFUMÉE

Le narcisse est la fleur de l'année chez Fragonard.
Découvrez toute les déclinaisons parfumées autour de la fleur ainsi que la collection art de vivre et mode. Pour aller plus loin, les usines d'Eze et Grasse proposent l'atelier de «l'apprenti parfumeur», une expérience sensorielle, ludique et unique pour s'initier à l'art de la parfumerie.

ROND POINT SAINTE-CLAIRE
T. +33 (0)4 93 58 58 58

Se faire du bien...

LE MEILLEUR DU SPA EST À SAINT-PAUL DE VENCE

Le spa du Domaine du Mas de Pierre a obtenu la prestigieuse flamme du Meilleur Spa Monde dans le cadre des World Luxury Awards.

Voir pages 36 et 37.



BOUTIQUE

Au Bonheur des Dames

SAINT-PAUL DE VENCE



Lampes «Ombres portées»
Picasso, Cocteau, Niki de St Phalle

Lampes «Style Tiffany»
hommage à Kandinsky et Miró
Housses de coussins et tapisseries
«sous licence Picasso et Miró»

Sacs et paréos Brigitte Bardot

Parfums «Week-end et Escalé
à Saint-Paul de Vence»
créés pour la boutique
et 80% BIO

Picasso, Cocteau, Niki de St Phalle
"Cast shadow" lamps

"Tiffany style" lamps
tribute to Kandinsky and Miró

Cushion covers and tapestries
"under Picasso and Miró license"

Brigitte Bardot bags and sarongs

Perfumes "Weekend and Escalé
in Saint-Paul de Vence"
created for the shop and
80% ORGANIC

8 MONTÉE DE LA CASTRE • 06570 SAINT-PAUL DE VENCE
T. +33 (0)4 23 13 40 38 • ABDDSTPAUL@BBOX.FR



nouveautés

NEWS



Se faire
plaisir...

Une boutique dédiée
aux *Céramiques de
Vallauris*. Des pièces
uniques d'artisanat d'art.

13 PLACE DE L'EGLISE
T. +33 (0)6 76 59 19 45

DES IDÉES DE CADEAUX À OFFRIR, POUR SOI OU POUR LA MAISON

Nos 5 nouvelles
adresses :

Mémoire de famille

(ci-dessus) a ouvert son
showroom à l'entrée du
village : arts de la table,
décoration d'intérieur
et mobilier. Une équipe
de spécialistes à l'écoute
de vos projets.

1 ROND POINT SAINTE-CLAIRE
T. +33 (0)9 77 47 56 32

Le Petit Madison

(ci-contre) est le repaire
des dernières tendances
objets et décoration des
grandes marques.

REMPART OUEST
T. +33 (0)4 93 73 81 42

Au bonheur des dames, des
reproductions d'œuvres
de grands maîtres
sur des objets déco et
accessoires féminins.

8 MONTÉE DE LA CASTRE
T. +33 (0)4 23 13 40 38

Projets Intérieurs a
étendu sa proposition de
trésors pour la maison.

2 RUE DU BRESC
T. +33 (0)7 83 05 89 07
PROJETS-INTERIEURS.COM





nouveautés

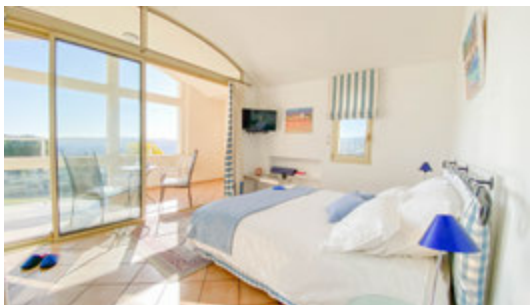
NEWS

LA VIE DE VILLAGE, COMME UN SAINT-PAULOIS

La meilleure façon d'apprécier la vie saint-pauloise est de poser ses valises dans une authentique maison de village sans compter les jours. Découvrez notre nouvelle adresse de location intra-muros : *Les remparts de Vence.*

DU LIT AU PETIT-DÉJEUNER, SE FAIRE CHOYER EN CHAMBRES D'HÔTES

Raffinement, tranquillité des jardins de Méditerranée, confort et convivialité... Les nouvelles chambres d'hôtes de la *Villa Sainte-Maxime* et de la *Villa Martinus* cochent toutes les cases du séjour douillet.



Consultez nos B&B et nos locations de vacances sur saint-pauldevence.com, rubrique hébergements.



nouveautés

NEWS



DÉJEUNERS AUX JARDINS...

Les tables d'été ont fleuri dans les jardins de nos hôteliers. Découvrez nos 4 nouvelles adresses : *La Table des Messugues* ; *la Guinguette de Toile Blanche* ; *La Mia Cucina de Mara* (la Table du Hameau), le lagon du Domaine du Mas de Pierre.

Voir pages 38 à 40.



Le Chef *Mickaël Berthiaud* signe la nouvelle carte des deux restaurants du Relais & Châteaux Le Saint-Paul : Côté Terrasse et le Saint-Paul.

Voir pages 96 à 100.



UNE PETITE ENVIE SUCRÉE AU VILLAGE ?

Saint-Paul de Vence a désormais sa boulangerie-pâtisserie. *Le Lys d'Or* propose ses baguettes et pains spéciaux ainsi que 17 viennoiseries différentes dont le Saint-Paul, la spécialité chocolatée de la maison. Voir page 110.

Continuez votre découverte des nouveautés sur saint-pauldevence.com



DERRIÈRE L'ÉGLISE ★★★

*Location de charme
au cœur du village de Saint-Paul*

*Charming apartment in the heart
of the old town of Saint-Paul*

Ouvert à l'année · T. 06 60 71 47 52
2 rue du Saint-Esprit · 06570 Saint-Paul de Vence

© derriere_leglise · Derrière l'église
www.derriereleglise-saintpauldevence.com

SABAÏ-SABAÏ



THAI FOOD RESTAURANT



5 PLACE DE LA MAIRIE

06 570 SAINT-PAUL DE VENCE

T. 06 60 71 47 52

Instagram: SABAÏ.SABAÏTHAIFOOD

Facebook: SABAÏ.SABAÏ THAI FOOD RESTAURANT

WWW.SABAÏ-SABAÏ.FR

LES MESSUGUES

Sur la colline secrètement partagée avec la célèbre Fondation Maeght : une fleur de garrigue, une bastide et 3 femmes à l'humeur bohème en Provence.



Le relais de campagne de Virginie

Si un chef étoilé, grand ami des lieux, nomme ainsi l'hôtel, c'est que le bon air et les nuances de vert règnent en maîtres dans ce paysage de cistes violacées -appelées messugues en Provence- de vignes et d'oliviers. Maçons de métier, les deux frères Jean et Elvio ont une vision dans les années 80 : bâtir un hôtel au milieu des bois pour accueillir les touristes attirés par la notoriété grandissante du village. Calme et authenticité de mise, l'hôtellerie familiale se construit sur les fondations d'un accueil «comme à la maison». «On ne parlait pas anglais mais on se faisait comprendre», nous confie Olga qui découvre alors le métier et partage bien volontiers sa cuisine provençale au bord de la piscine.

3 générations de femmes aux manettes

Olga, Françoise et Virginie se succèdent en maîtresses de la bastide aux quinze chambres et une dépendance. Les services et équipements s'adaptent aux nouvelles exigences de confort alors que le goût des belles choses et du bon accueil reste intact. Les attentions de Virginie rappellent que nous sommes toujours accueillis en famille : bonnes adresses, boissons et encas à disposition, gâteaux faits maison au buffet du petit-déjeuner...

Au cœur du jardin méditerranéen, la Table des Messugues

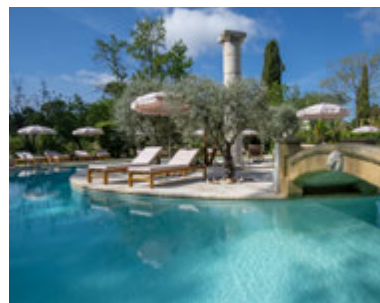
Il manquait une touche gourmande au tableau de campagne... Virginie dote l'hôtel d'une table d'été ouverte midi et soir. Sous la tonnelle du bastidon et au bord de la piscine qui s'étire comme une rivière, la cuisine du soleil, comme on aime à le rappeler ici, ne concède rien à la facilité. La carte du chef, formé chez les plus grands, allie la convivialité des grillades, la fraîcheur des produits locaux et la spécialité d'Olga, savoir-faire familial oblige !



"Cet hôtel, je le vis comme ma propre maison avec ses terrasses et recoins, son terrain de pétanque, les petits encas mis à la disposition de la clientèle. C'est simple et doux comme une sieste à l'ombre d'une vigne vierge."

This hotel is like my own home, with its terraces and nooks and crannies, its pétanque court, the little snacks available to guests... It's simple and sweet."

VIRGINIE



LES MESSUGUES

On the hill secretly shared with the famous Fondation Maeght: a bastide, and 3 bohemian women in Provence.

VIRGINIE'S "COUNTY INN"

It was a Michelin starred chef, a regular of the hotel, who named it after the fresh air and the shades of green that reign supreme in this landscape of purple rockrose - called *messugues* in Provence. Masons by trade, the two brothers Jean and Elvio had a vision in the 1980s: to build a hotel in the middle of the woods to welcome tourists attracted by the growing fame of the village. Calm and authenticity were the order of the day, and the family hotel was built on the foundations of a "home-like" welcome. "We didn't speak English, but we made ourselves

understood," confides Olga, who discovered the business and willingly shared her Provençal cuisine.

3 GENERATIONS OF WOMEN AT THE HELM

Olga, Françoise and Virginie consecutively followed as matrons of the fifteen room bastide. All services and equipment have been adapted for the utmost comfort while the taste for beautiful things and sincere hospitality remain intact. Virginie's attention to detail remind us that we are treated as family: the right addresses; drinks and snacks available; homemade cakes at the breakfast buffet.

IN THE HEART OF THE MEDITERRANEAN GARDEN, THE TABLE DES MESSUGUES

A gourmet touch was missing from the country scene... Virginie has given the hotel a summer restaurant open for lunch and dinner. The chef's menu combines the conviviality of grilled meats and the freshness of local products.

HÔTEL LES MESSUGUES & LA TABLE DES MESSUGUES

76 IMPASSE DES MESSUGUES • TÉL. +33 (0)4 93 32 53 32
HOTEL-LESMESSUGUES.COM

LE RESTAURANT EST OUVERT À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEURE, MIDI ET SOIR, DE JUIN À SEPTEMBRE (SAUF LE LUNDI).

THE RESTAURANT IS OPEN TO OUTSIDE CUSTOMERS FOR LUNCH AND DINNER FROM JUNE TO SEPTEMBER (EXCEPT MONDAYS).

Le Domaine du Mas de Pierre UNE JOURNÉE RIEN QU'  SOI

*Il existe des lieux de nature inspirants
et des lieux qui inspirent notre vraie nature.
Dans le calme des allées luxuriantes et parfumées
du Domaine du Mas de Pierre : le temps retrouvé,
un spa aux mille vertus, une cuisine qui cultive
les bienfaits et aussitôt, nos sens très agités...*

Traversez le hall d'entrée et saluez la beauté des euphorbes, des roses et de la santoline. Leurs parfums vous accompagnent jusqu'à la porte du spa et sa prodigieuse carte des soins. Sur les chemins de la beauté et de la vitalité, l'équipe d'Amalia Etchebarne, directrice du spa, balise vos choix de conseils avisés : le massage signature *Volupt * au parfum de tubéreuse ; le protocole lent et enveloppant accompagné de techniques suédoises et lomi-lomi d nouera votre corps tout en douceur ; les soins corps et visage de la marque éco- thique *Paoma* et l'expertise de la science cosmétique cellulaire *Cellcosmet*. Parfois, les choix sont complexes et les renoncements vite oubliés... Dans l'univers feutré de la cabine, le temps s'est arrêté et votre corps s'emplit de gr tudes.

Votre table vous attend au jardin. Au bistrot **Lis Orto**, les fruits et légumes du Val de Cagnes et la pêche du jour vous ont précédé. Emmanuel Lehrer, le chef ex cutf du Domaine, a imaginé une carte toute en légèreté pour accompagner votre journée... On y retrouve le goût et les saveurs de la cuisine n oise et provençale avec ses salades, raviolis, grillades cuites au four à bois et les

bienfaits des bols healthy vitaminés et de saison. Musardez dans les allées onduleuses du jardin avant de retrouver les délices du spa.

L'espace bien-être honore ses promesses, sur fond de bleu et de vert très méditerranéen, la piscine de 18 mètres déploie ses richesses : jets hydromassants, bulles pétillantes et bains bouillonnants massent autant qu'ils vivifient notre épiderme. Le bain de jouvence se poursuit dans l'alternance chaud-froid des deux saunas et de la snow cave. A moins que vous ne souhaitiez poursuivre la remise en forme au sein des 130 m  de la salle de fitness, le temps est venu d'apaiser vos sens à l'ombre du grand pin.



JOURNÉE DÉTENTE ET GOURMANDE
COMPRENANT 1 SOIN D' H OU D' H30,
UN DÉJEUNER AU BISTROT LIS ORTO
ET L'ACCÈS EN DEMI-JOURNÉE AUX
INSTALLATIONS DU SPA. SUR RÉSERVATION.

DOMAINE DU MAS DE PIERRE
2320 ROUTE DES SERRES
T. +33 (0)4 93 59 00 10
DOMAINEDUMASDEPIERRE.FR

THE DOMAINE DU MAS DE PIERRE, A DAY JUST FOR YOU

*There are inspiring places in nature and
places that inspire our true nature.
In the calm of the lush and fragrant alleys
of The Domaine du Mas de Pierre:
time is regained, a spa with a thousand
virtues, a cultivated cuisine,
and immediately, our senses
are heightened...*



Walk through the lobby and greet the beauty of the euphorbia, roses, and santolin. Their scents accompany you to the door of the spa and its prodigious treatment menu. On the path to beauty and vitality, the spa director, Amalia Etchebarne's team will guide you through your choices with expert advice: the relaxing *Volupt * massage with its tuberose scent; the highly re-energising protocol of *Deep Tissue* techniques created specifically by the house osteopath; the body and face treatments of the eco-ethical brand *Paoma*; and the expertise of *Cellcosmet* cellular cosmetics. In the hushed world of the spa cabin, time has stopped and your body is filled with gratification.

Your table at the **Lis Orto** bistro awaits you in the garden. Fruits and vegetables from Val de Cagnes and the catch of the day have preceded you. Emmanuel Lehrer, the Domaine's executive chef, has created a light menu to accompany your day. You will find the taste and flavours of Nice and Provençal cuisine with salads, ravioli, grilled meats cooked in a wood-fired oven, as well as healthy, vitamin-rich, seasonal bowls.

Wander through the undulating garden paths before returning to the delights of the spa.

The wellness area honours its promises, against a backdrop of Mediterranean blue and green, the 18-metre pool unfolds its riches: hydromassage jets, bubbles, and baths, massage and invigorate our skin. The rejuvenation continues in the alternating hot and cold of the two saunas and the snow cave. Unless you wish to continue your fitness regime in the 130 m  fitness room, the time has come to soothe your senses in the shade of the large pine tree.

RELAXATION AND GOURMET DAY INCLUDING 1
TREATMENT OF 1 HOUR OR 1.5 HOURS, LUNCH AT THE
LIS ORTO BISTRO AND HALF-DAY ACCESS TO THE SPA
FACILITIES. BY RESERVATION ONLY.



Le spa du Domaine du Mas de Pierre a obtenu la prestigieuse flamme du Meilleur Spa Monde dans le cadre des World Luxury Awards.
The spa of the Domaine du Mas de Pierre was awarded the prestigious flame of the Best Spa in the World in the World Luxury Awards.



tables d'été

SUMMER RESTAURANTS

Les tables d'été

Elles s'ouvrent avec les fleurs de printemps et se replient aux premiers jours d'automne. 4 tables éphémères, surprenantes et gorgées de soleil, à saisir dans les plus beaux jardins hôteliers de Saint-Paul de Vence.

SUMMER RESTAURANTS

They open with the spring flowers and retreat in the first days of autumn. 4 ephemeral, surprising, and sun-drenched restaurants, in the most beautiful hotel gardens of Saint-Paul de Vence.



tables d'été

SUMMER RESTAURANTS

Le Lagon du Domaine du Mas de Pierre

2320 ROUTE DES SERRES

TÉL. +33 (0)4 93 59 00 10 - LEMASDEPIERRE.COM

La Table des Messugues

76 IMPASSE DES MESSUGUES

TÉL. +33 (0)4 93 32 53 32 - HOTEL-LEMESSUGUES.COM

LE LIEU : Nouveau ! Le Domaine du Mas de Pierre Relais & Châteaux dévoile son espace le plus atypique : une véritable paillotte, les pieds dans le sable blanc et vue sur le village. Si si !

LA TABLE : Aux commandes des barbecues et braseros, le savoir-faire et l'exigence d'Emmanuel Lehrer, chef exécutif du Domaine. A chaque soir son voyage culinaire : tapas et mezzés pour se fondre doucement et en musique dans l'exotisme du lieu, suivis des grillades et desserts. Avis aux amateurs de cuisine du monde et d'ambiance chill-out.

NOTRE CONSEIL : Pensez à réserver et arrivez tôt afin de profiter de la lumière et de l'ambiance de fin d'après-midi.

Ouvert uniquement en soirée à la clientèle extérieure (à l'exception des mardis et mercredis ainsi que les jeudis de Garden Party).

THE LAGOON OF THE DOMAINE DU MAS DE PIERRE

THE PLACE: New! The Domaine du Mas de Pierre Relais & Châteaux unveils its most unusual space: a real straw hut, with white sand and a view of the village.

THE RESTAURANT: At the helm of the barbecues and braziers is the savoir-faire of Emmanuel Lehrer, executive chef of the Domaine. Each

evening has its own culinary journey: tapas and mezzes to gently melt into the exotic ambiance, followed by grills and desserts. For those who love world cuisine and a chill-out atmosphere.

OUR ADVICE: Remember to book and arrive early to enjoy the light and atmosphere of the late afternoon.

Open only in the evening to outside customers (except on Tuesdays, Wednesdays and Garden Party Thursdays).

LE LIEU : Au jardin méditerranéen d'un hôtel familial très bohème en Provence. A l'ombre de l'appentis, oliviers, pieds de vigne, lavandes et piscine oasis s'invitent en charmants voisins de table.

LA TABLE : Le bonheur au jardin d'une cuisine simple et savoureuse. A l'ardoise : 2 entrées, 2 plats et 2 desserts proposés selon les arrivages et faits maison. Formé dans les cuisines des grandes adresses de la gastronomie azurée, le Chef propose ses grillades accompagnées des légumes locaux et de saison. Le soleil de Provence à portée de fourchette !

NOTRE CONSEIL : Prolongez l'après-midi en réservant votre transat à l'ombre des glycines.

Ouvert midi et soir sauf le lundi.

LA TABLE DES MESSUGUES

THE PLACE: In the Mediterranean garden of a very bohemian family hotel in Provence. In the shade of olive trees, vines, lavender, and an oasis swimming pool.

THE RESTAURANT: The happiness of simple and tasty cuisine in the garden. The menu is composed of 2 starters, 2 main courses and 2 desserts offered according to what is available and

home-made. Trained in the kitchens of great Côte d'Azur gastronomy, the chef offers grilled meats accompanied by local and seasonal vegetables. The sun of Provence at your fingertips!

OUR ADVICE: Extend the afternoon by reserving your deckchair in the shade of the wisteria.

Open for lunch and dinner except on Mondays.



tables d'été

SUMMER RESTAURANTS

La Table du Hameau

528 ROUTE DE LA COLLE

TÉL. +33 (0)4 83 39 95 94 - LE-HAMEAU.COM

La Guinguette de Toile Blanche

826 CHEMIN DE LA POUNCHOUNIÈRE

TÉL. +33 (0)4 93 32 74 21 - TOILEBLANCHE.COM

LE LIEU : Nouveau ! Entre les maisons blanches et les allées fleuries de cet authentique ancien hameau de village. Une «placette» romantique bordée d'orangers et bercée par le chant des cigales.

LA TABLE : «*Lamia cucina*» de Mara. Un véritable voyage culinaire dans le Piémont italien, la région natale des propriétaires. En suggestions, toute la passion culinaire de Mara : ravioli del plin, filet de Fassona, aubergines parmigiana, vitello tonnato, bagna cauda... selon le retour du marché. Des produits frais et de qualité sourcés directement auprès des producteurs italiens. La cave du Hameau et les conseils d'Antonello raviront votre palais.

NOTRE CONSEIL : Craquez pour le tiramisu et les desserts traditionnels savoyards !

Ouvert les vendredis et samedis soir, sur réservation.

LE LIEU : Nouveau ! Sur les planches du domaine étendu de Toile Blanche, entre champs de lavandes et plantes aromatiques, la guinguette a poussé avec l'authenticité et le charme d'un olivier centenaire.

LA TABLE : Entre amis, autour des grandes tablées en bois, ou dans l'intimité d'une table pour deux à l'ombre du grand chêne, les *Leroy Brothers* vous proposent une carte complète de plats à partager. Du fait maison, du local, des produits coups de cœur à déguster en apéritif déjeunatoire convivial et campagnard.

NOTRE CONSEIL : Venez en espadrilles ! La guinguette jouxte un terrain de pétanque ombragé, idéal pour prolonger votre pause déjeuner.

Ouvert uniquement le midi, tous les jours. Réservation conseillée.

LA TABLE DU HAMEAU

THE PLACE: New! Between the white houses and flower-lined alleys of this authentic old village hamlet. A romantic "piazza" lined with orange trees and lulled by the song of cicadas.

THE RESTAURANT: "*La mia cucina*". A culinary journey through Piedmont, the region in Italy where the owners were born. Mara's culinary passion is evident from the menu: *ravioli*

del plin, filet de Fassona, aubergine parmigiana, vitello tonnato, bagna cauda... all depending on what's fresh and in season. Quality produce sourced directly from Italian producers. Hameau's wine cellar and Antonello's advice will delight your palate.

OUR ADVICE: Go for the tiramisu and traditional Savoyard desserts!

Open on Friday and Saturday evenings, by reservation.

LA GUINGUETTE DE TOILE BLANCHE

THE PLACE: New! On the boards of the extensive Toile Blanche estate, between lavender fields and aromatic plants, La Guinguette has grown with the authenticity and charm of a hundred-year-old olive tree.

THE RESTAURANT: Around large wooden tables, with friends, or in the intimacy of a table for two in the

shade of the large oak tree, the *Leroy Brothers* offer you a complete menu of dishes to share. Homemade, local, favourite products to be enjoyed as a friendly, country-style aperitif.

OUR ADVICE: Come in sneakers! La Guinguette is next to a shaded *pétanque* pitch, ideal for extending your lunch break.

Open for lunch only, every day. Reservations recommended.

soirées d'été

SUMMER EVENINGS

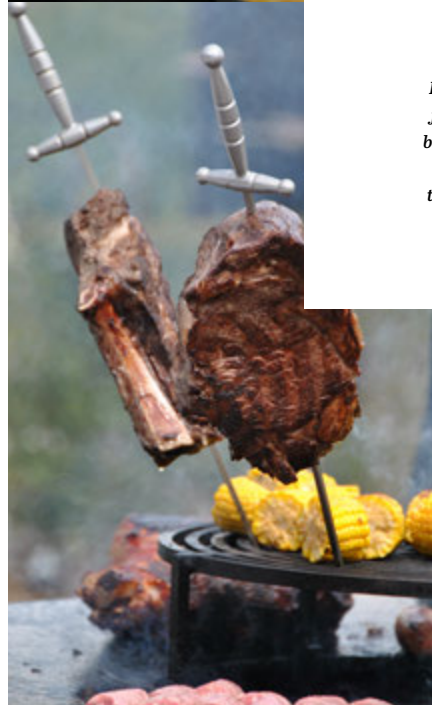


Garden Party

C'est peu dire que le jardin attise l'imagination de nos chefs ! Autour d'un grand brasero, des big green eggs, en buffets extraordinaires illuminés et ambiancés, en soirées tapas ou simplement en brunchs 5 étoiles, ils sortent les grands plats et nous les sneakers pour danser sans rester plantés !?

GARDEN PARTY

It's an understatement to say that the garden fuels our chefs' imagination! Around a large brazier, big green eggs, extraordinary buffets, tapas evenings or simply 5-star brunches, they bring out the platters, and we put on our sneakers to dance without standing still!?



RETROUVEZ TOUTES LES DATES DES SOIRÉES D'ÉTÉ SUR NOTRE SITE INTERNET SAINT-PAULDEVENCE.COM, RUBRIQUE AGENDA.
FIND ALL THE DATES OF THE SUMMER EVENINGS ON OUR WEBSITE SAINT-PAULDEVENCE.COM, AGENDA.

Brunchs & soirées
Musique Live

AU RESTAURANT SOL

343 CHEMIN DES GARDETTES
RÉSERVATIONS :
+33 (0)6 10 38 66 92

Soirées musicales tous les
vendredis soir, du 16 juin au 15
septembre. Tarifs à la carte.

Bunchs musicaux tous les
dimanches, du 15 mai au 17
septembre. Tarifs à la carte.

—
Musical evenings every Friday
evening from 16 June to 15
September. A la carte rates.

Musical brunches every
Sunday from 15 May to 17
September. A la carte rates.



Apéros Tapas &
Brunchs Gourmands

**A LA PETITE PLAGE
DE SAINT-PAUL**

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Ambiance « chill » sur le rooftop,
les pieds dans le sable !
Retrouvez toutes les dates de
l'été sur le compte Instagram
@lapetiteplagedesaintpaul

“Chill” atmosphere on the rooftop,
feet in the sand! On reservation
only. All dates on Instagram
@lapetiteplagedesaintpaul.



Soirées estivales

**AU CHÂTEAU
SAINT-MARTIN & SPA**

2490 AVENUE DES TEMPLIERS, VENCE
RÉSERVATIONS : +33 (0)4 93 58 02 02

Soirées d'été dans les jardins bucoliques
du Château Saint-Martin & Spa autour d'un
buffet provençal au rythme de musiques
entraînantes. Des moments de partage
exclusifs dans un décor féérique.

Jeudi 6, 20 juillet, 3, 17 & 31 août. 85 €
par personne (incluant un cocktail
de bienvenue, hors boissons)

—
Summer evenings in the bucolic gardens of the
Château Saint-Martin & Spa with a Provençal
buffet to the rhythm of lively music. Exclusive
moments of sharing in a magical setting.

Thursday 6, 20 July, 3, 17 & 31 August.
€85 per person, including welcome
cocktail, excluding drinks.



Soirées brasero & Musique Live

Soirées de la mer & Brunchs

A LA TABLE DU CANTEMERLE

258 CHEMIN DE CANTEMERLE, VENCE
RÉSERVATIONS : +33 (0)4 93 58 08 18

Dans une ambiance décontractée et
chaleureuse, dégustez vos **grillades** au bord
de la piscine au rythme d'un **live musique**.
Tous les vendredis soir de juin à septembre.
59 € par personne, hors boissons.

Mais aussi, les soirées éphémères de la saison :
soirées **live musique** tous les jeudis en été
et **soirées de la mer** tous les vendredis en
octobre.
Tous les derniers dimanches du mois,
brunch de 11h à 15h.

—

Brasero & live music evenings. In a relaxed
and warm atmosphere, enjoy your **grilled
meats** by the pool to the rhythm of live music.
Every Friday night from June to September.
€59 per person, drinks not included.

But also, the ephemeral evenings of the
season: **live music** evenings every Thursday in
summer and **seafood evenings** every Friday
in October.
Every last Sunday of the month,
brunch from 11am to 3pm.

Garden Party &
Soirées grillades

AU DOMAINE DU MAS DE PIERRE

2320 ROUTE DES SERRES
RÉSERVATIONS : +33 (0)4 93 59 00 10

**GARDEN PARTY, LE VOYAGE GASTRONOMIQUE
AU JARDIN DES DÉLICES**

LES JEUDIS SOIR DE L'ÉTÉ À PARTIR DE 19H :
14 JUILLET (EXCEPTIONNELLEMENT UN VENDREDI) &
27 JUILLET • 3, 10 & 24 AOÛT
110 € HORS BOISSONS. SUR RÉSERVATION.

Quand la cuisine d'Emmanuel Lehrer, chef exécutif du
Domaine, se transporte au jardin, on embarque pour un
surprenant voyage. Le nouveau format de la Garden Party
explore toutes les rives autour des deux restaurants.
L'équipage s'active autour d'un authentique pointu
transformé pour l'occasion en bar à huîtres et fruits de
mer, le *Garden Party II* vient de lever l'ancre aux sonorités
jazzy de l'orchestre. Ici, on apprend à naviguer entre le bar
à tartares et à risottos et les produits italiens, proposés en
ateliers, ont les exquises couleurs d'un coucher de soleil.
Le fumé savoureux et toujours très léger des grillades qui
voguent en frégates autour des braseros et des big green
eggs nous emporte avant d'aborder l'atelier des desserts,
ses charriots à glaces et à gaufres. Pourvu que la traversée
s'éternise un peu au jardin des délices !

**SOIRÉES GRILLADES
LA PLAGE... VUE SUR SAINT-PAUL DE VENCE**

A PARTIR DE JUILLET, TOUS LES SOIRS DE 18H À 22H,
SAUF LES MARDIS, MERCREDIS
ET LES JEUDIS DE GARDEN PARTY.
A PARTIR DE 70 €, HORS BOISSONS. SUR RÉSERVATION.

Renoncer à ses repères et débarquer sur la plage du lagon
au Domaine du Mas de Pierre, c'est la nouvelle proposition
de la brigade d'Emmanuel Lehrer avec, à chaque soirée,
son ambiance musicale et gustative. Antipastis, mezzés,
grillades et exotiques cocktails pourraient bien vous
emporter au large. Un conseil, sur le sable blanc du lagon,
gardez le village et ses remparts en point de mire...

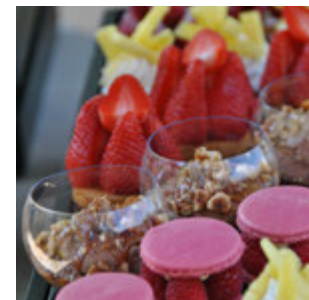
soirées d'été
SUMMER EVENINGS



**Garden Party
The gastronomic journey
to the garden of delights**

THURSDAY EVENINGS IN THE
SUMMER FROM 7PM:
14 JULY (EXCEPTIONALLY ON
A FRIDAY) & 27 JULY • 3, 10 &
24 AUGUST. €110, EXCLUDING
DRINKS. RESERVATION ONLY.

When the cuisine of Emmanuel
Lehrer, Executive Chef of the
Domaine, is transported to
the garden, we embark on a
surprising journey. The new
format of the Garden Party
explores the two restaurants. An
oyster and seafood bar has been
created and Garden Party II has
just raised its anchor to the jazzy
sounds of the orchestra. Here,
you learn to navigate between
the tartar and risotto bar and the
Italian products offered in the
workshops have the exquisite
colours of a sunset. The tasty
and light smokiness of the grilled
meats, and the big green eggs
carries us away before we reach
the dessert workshop, with its
ice cream and waffle carts.



**Grill evenings
The beach... view of
Saint-Paul de Vence**

FROM JULY, EVERY EVENING FROM
6PM TO 10PM, EXCEPT TUESDAYS,
WEDNESDAYS AND GARDEN PARTY
THURSDAYS.
FROM €70 EXCLUDING DRINKS.
BY RESERVATION ONLY.

Loose yourself and disembark
at the lagoon beach of the
Domaine du Mas de Pierre,
Emmanuel Lehrer's latest
proposal. Every evening has a
musical and gustative ambiance
with antipastos, mezzes, grills,
and exotic cocktails to transport
you out to sea. A word of
advice: on the white sand of
the lagoon, keep the village
and its ramparts in view...





soirées d'été

SUMMER EVENINGS



Seafood buffets, wine & tapas evenings, dinners with live music

A festival in the garden to celebrate the hotel's 10th anniversary

This is a tenth anniversary that will not go unnoticed during the 2023 summer season. No less than 15 dates have been scheduled in the garden and orchestrated by chef Akhara Chay around tapas, seafood buffets, and large dinners with live music. The evenings will showcase the talent and creativity of the team renowned for mastering a fusion of tastes between the Mediterranean and Asia.

Wine & Tapas evenings:

22 JULY • 15 AUGUST • 15 SEPTEMBER
€60 PER PERSON, INCLUDING DRINKS.

Seafood Buffets:

14 JULY; 11 AUGUST. €95 PER PERSON,
EXCLUDING DRINKS.

Dinners with live music:

18 & 29 JULY • 5 & 19 AUGUST •
2 SEPTEMBER. €95 PER PERSON,
EXCLUDING DRINKS.



Buffets de la mer, soirées vin & tapas, dîners musique live

AU JARDIN DE LA VAGUE

CHEMIN DES SALETES, VENCE • RÉSERVATIONS : +33 (0)4 92 11 20 00

UN FESTIVAL AU JARDIN POUR FÊTER LES 10 ANS DE L'HÔTEL

Voilà un dixième anniversaire qui ne passe pas inaperçu sur cette saison estivale 2023. Pas moins de 15 dates de fêtes programmées au jardin et orchestrées par le chef Akhara Chay autour de soirées tapas, de buffets de la mer et de grands dîners en musique live. De quoi mettre en perspective tout le talent et la créativité de l'équipe reconnue pour maîtriser les ponts gustatifs entre la Méditerranée et l'Asie. Le voyage sera accompagné chaque soir d'une ambiance musicale et encadré par les œuvres d'une grande exposition anniversaire à découvrir sur les murs et dans les allées du jardin.

Soirées vin & tapas : 22 JUILLET • 15 AOÛT • 15 SEPTEMBRE
60 € PAR PERSONNE, BOISSONS COMPRISES.

Buffets de la mer : 14 JUILLET • 11 AOÛT. 95 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS.

Dîners musique live : 18 ET 29 JUILLET • 5 ET 19 AOÛT • 2 SEPTEMBRE.
À PARTIR DE 90 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS.



SAINT-PAUL DE VENCE À L'OMBRE DU TILLEUL

Venez découvrir cette belle adresse gourmande au cœur de ce village mythique où de nombreuses célébrités viennent puiser leur inspiration et se ressourcer. Après avoir arpenté les ruelles pavées et les remparts, entre galeries d'art, adresses déco et boutiques tendance, nous vous invitons à vous installer confortablement sur la grande terrasse panoramique le long des remparts à l'ombre du grand tilleul centenaire. Décorées avec talent, les salles intérieures dégagent une ambiance intimiste et poétique. Le soir, la magie opère. Les lumières du coucher de soleil se propagent sur la terrasse, et illuminent les visages. Le chef propose une carte créative et raffinée à base de produits frais, sachant marier spécialités locales et saveurs du monde. La salade niçoise revisitée, l'assiette fraîcheur «Poke Bowl», la salade de

chèvre chaud, le risotto aux gambas, le foie gras, autant de plats alléchants et gourmands, fidèles au style bistro «à la française», avec une touche d'inventivité très appréciable. L'après-midi, place aux gourmandises du salon de thé et sa vitrine de pâtisseries maison, avec l'incontournable tiramisu ou encore la tarte citron meringuée. Selon l'inspiration du chef, Olivier Renaud, la carte est renouvelée au grès des saisons et complétée par une carte de suggestions toujours aussi inspirante. Le propriétaire des lieux Fredrik Widenfels, fin connaisseur et goûteur, est prêt à arpenter les régions viticoles de France pour mettre à la carte d'excellents vins sélectionnés avec soin et amour. Juste à côté du restaurant, n'hésitez pas à franchir la porte de leur jolie boutique Family Store qui regorge d'idées cadeaux pour tous les âges !

Le Tilleul



AMBIANCE BISTRO CHIC BISTRO MOOD

LIS ORTO
2320 route des Serres
04 93 59 00 10
lemasdepierre.com

LES REMPARTS
72 rue Grande · 04 22 53 53 85
lesremparts.co

LE TILLEUL
Place du Tilleul · 04 93 32 80 36
restaurant-letilleul.com

LA FONTAINE
10 montée de la Castre
06 26 20 23 24
restaurant-la-fontaine-saint-
paul-de-vence.fr

LE CARUSO
1 montée de la Castre
04 93 24 36 47
lecarusodesaintpaul.fr

SOL
Fondation CAB
343 chemin des Gardettes
06 10 38 66 92
contact.sol.fondationcab
@gmail.com

SOUS LES PINS
Fondation Maeght
623 chemin des Gardettes
04 93 32 45 96
lesagitateurs.com/sous-les-pins

TOILE BLANCHE
826 chemin de la Pouchouinière
04 93 32 74 21
toileblanche.com

BISTROTS D'ÉTÉ EPHEMERES POP-UP SUMMER BISTRO

LA TABLE DES MESSUGUES
Allée des Lavandes
Impasse des Messugues
04 93 32 53 32
hotel-lesmessugues.com

carnet d'adresses

ADDRESS BOOK

je réserve ma table !

CARNET D'ADRESSES

Address book



LA MIA CUCINA DE MARA
La Table du Hameau
528 route de la colle
T. 04 83 39 95 94
le-hameau.com

**LA GUINGUETTE
DE TOILE BLANCHE**
826 chemin de la Pouchouinière
T. 04 93 32 32 74 21
toileblanche.com

CUISINE DU SUD MEDITERRANEAN SAVOURS & SPECIALITIES

CAFÉ TIMOTHÉ
4 rue du Bresc · 04 89 15 70 74
cafetimothe.com

CÔTÉ TERRASSE
86 rue Grande · T. 04 93 32 65 25
Lesaintpaul.com

LA PETITE CHAPELLE
Chemin de la Fontette
04 93 32 77 32
osigliao6@gmail.com

OBATIK
Montée de l'église · 09 67 56 02 81
marie-laurenceo6@gmail.com

LA SIERRA
Rempart ouest · 04 93 32 82 89
angie.april@wanadoo.fr

LA TERRASSE SUR SAINT-PAUL
20 chemin des Trious
04 93 32 85 60
laterrassesursaintpaul.com

LA TABLE DU MALVAN
328 chemin du Malvan
06 07 16 83 69
alainferzini@yahoo.fr

BRASSERIE & RESTAURANTS À TAPAS BRASSERIES & TAPAS RESTAURANTS

LE CAFÉ DE LA PLACE
Place De Gaulle · 04 93 32 80 03
cafelaplaceo6@orange.fr

CHEZ ANDREAS
Rempart ouest · 04 93 32 98 32
chezandreas@stephan-woelk.com

THÉ ARTISTE
3 montée de l'église
04 93 24 37 48
quenardfrederic@gmail.com

UN CŒUR EN PROVENCE
7 rue Bastion Saint Rémy
06 50 12 52 92
uncoeurprovence-saintpaul.
com

CUISINE DU MONDE WORLD CUISINE

LA BROUETTE
830 route de Cagnes
04 93 58 67 16 · la-brouette.fr

SABAÏ SABAÏ
5 Place de la Mairie
06 60 71 47 52 · sabaï-sabaï.fr

LE LOTUS D'OR
6 rue de la Pourtoute
07 81 08 40 87 · lotusdor.fr

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES GOURMET FOOD

LA TABLE DE PIERRE
2320 route des Serres
04 93 59 00 10
lemasdepierre.com

LE SAINT-PAUL
86 rue Grande · 04 93 32 65 25
lesaintpaul.com

LA COLOMBE D'OR
1 place De Gaulle
04 93 32 80 02
la-colombe-dor.com

AUTOUR DE ST-PAUL DE VENCE AROUND ST-PAUL DE VENCE

ALAIN LLORCA
350 route de la Colle
La Colle sur Loup
04 93 32 02 93
alainllorca.com

**LE SAINT-MARTIN
& L'OLIVERAIE**
2490 avenue des Templiers
Vence · 04 93 58 40 85
oetkercollection.com/fr/
hotels/chateau-saint-martin

AU JARDIN DE LA VAGUE
45 chemin des Salettes
Vence · 04 92 11 20 00
vaguesaintpaul.com

LA TABLE DU CANTEMERLE
258 chemin de Cantemerle
Vence · 04 93 58 08 18
cantemerle-hotel-vence.com

LA TABLE DU MAS
539 avenue Emile Hugues
Vence · 04 93 58 06 16
masdevence.azurline.com/
restaurant

cahier spécial Art

SPECIAL ART BOOKLET

Art

De grandes expositions d'été,
de drôles d'oiseaux qui nichent
entre les pierres du village,
des adresses très tendances,
une maison d'artiste et de
jeunes artisans qui prennent la
relève, l'intensité artistique de
Saint-Paul de Vence continue
de rayonner sous nos yeux.

ART

With major summer exhibitions,
funny birds nesting between the
village stones, trendy addresses,
a new generation of craftsmen
continuing traditions; Saint-
Paul de Vence's artistic intensity
continues to shine before our eyes.

EXPOS,
ADRESSES ARTY
& FONDATIONS :
**38 PAGES DE
CAHIER SPÉCIAL
«ART»**

"J'ai appris très tard
à aimer les oiseaux,
je le regrette un peu mais
maintenant tout est arrangé,
on s'est compris (...)."

JACQUES PRÉVERT,
AU HASARD DES OISEAUX, PAROLES



Au hasard des oiseaux

20 ŒUVRES EN MIGRATION ET UN VILLAGE REFUGE

*Il vous faudra suivre les traces,
tendre l'oreille sous les arbres
et le regard vers le ciel...*

*Les 12 artistes et 20 œuvres de la troisième
Biennale proposent une envolée poétique
et curieuse dans l'univers de l'oiseau.*

*Dans les hauteurs de l'architecture,
nichés dans la luxuriance des
arbres sur les places et fontaines,
les oiseaux sont disposés à toutes
les conversations. En messagers, les
artistes internationaux éveillent nos
consciences, raniment les symboles
en même temps que notre attachement
profond à la beauté des oiseaux.*

**UN PARCOURS À CIEL OUVERT À DÉCOUVRIR
DANS LES RUES DU VILLAGE JUSQU'AU 1^{ER} OCTOBRE.**



3 questions à Olivier Kaepelin,

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION
BIENNALE INTERNATIONALE SAINT-PAUL DE VENCE

Lorsque vous dites : « A Saint-Paul de Vence, le patrimoine hérité et le patrimoine vivant se tiennent la main », vous pensez que l'héritage continue d'inspirer les artistes d'aujourd'hui ?

«Je n'ai jamais été convaincu, sauf dans des périodes de crise extrême, par l'idée de la table rase. En art particulièrement, car l'art n'est pas quelque chose qui part uniquement d'une impulsion, c'est quelque chose qui se passe dans les civilisations, soit à travers la tradition, soit à travers des réflexions qui ont été portées par les personnes qui ont précédé. Comment ne pas penser à cela à Saint-Paul de Vence ? C'est une évidence. On a une architecture qui est très belle et qui nous ramène à l'histoire. A partir du 19^{ème} siècle, nombreux sont les artistes venus s'installer au village, ils s'y sentaient bien, ils appréciaient la lumière et pouvaient y travailler librement. Il y a eu des ancrages qui n'ont plus cessé. A Saint-Paul, on sent qu'il y a un fil qui est passé à travers toutes ces époques. Le patrimoine, qui sera considéré comme hérité demain, est ce que nous en faisons aujourd'hui.»



L'oiseau a une place particulière dans l'univers de l'art ?

«Certainement. La représentation de l'oiseau traverse les siècles. On la retrouve dans l'art pariétal, dans l'art romain et dans la mythologie ; les oiseaux ont toujours fasciné les artistes. Ils apportent une forme de rêve, de beauté, de musique, de liberté. Les artistes sont là pour les mettre en scène, les fantasmer. Les oiseaux nous interpellent sur ce dont nous sommes capables de faire de nous-même : la liberté, l'acceptation, l'idée de la cage qui a été à la source de tant de chansons, de tant de poèmes. L'oiseau est un des animaux essentiels à l'imaginaire humain comme ils sont essentiels dans le rapport à l'humain. Depuis 2 ans seulement, ils ne sont plus reconnus comme des «objets meublants» mais comme des entités vivantes. Il faut s'inquiéter de leur disparition.»

*Au hasard des oiseaux
(Birds of a Feather)*

20 WORKS IN MIGRATION AND A VILLAGE HAVEN

*"I learned to love birds very late in life
I regret this a little but now everything is fine
we understand each other (...)."*

JACQUES PRÉVERT,
AU HASARD DES OISEAUX, PAROLES

*You'll have to follow the tracks, listen beneath
the trees and look up at the sky... The 12 artists
and 20 works featured in the third Biennial are
a poetic and curious journey into the world of
birds. In the heights of the architecture, nestling
in the luxuriance of the trees in the squares and
fountains, the birds are ready for conversation.*

*As messengers, international artists
are awakening our conscience, as well as
rekindling symbols for our deep attachment
to the beauty of birds.*

*An open-air itinerary to be discovered in the
streets of the village until October 1st.*



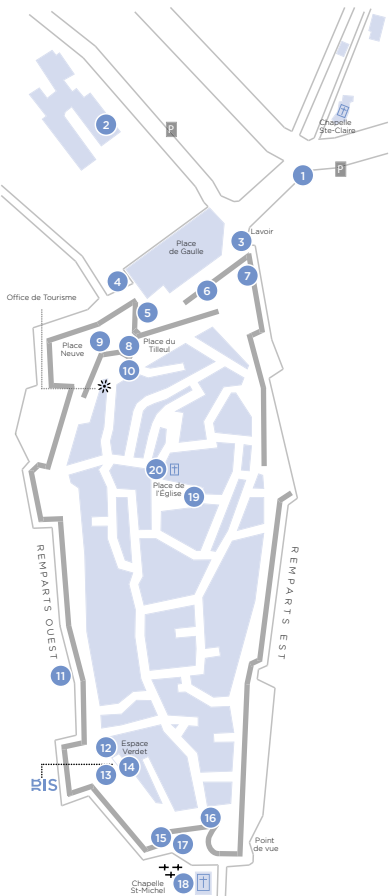
Quelle est l'actualité de la troisième édition de la Biennale ?

«Nous avons mis l'accent sur la médiation par le recrutement d'une équipe de médiateurs et la création de supports tels que le livret de jeu à destination des enfants et un guide pédagogique pour les enseignants. Dans le même élan, nous avons développé des visites guidées et des ateliers avec un rythme hebdomadaire, tous les jeudis et samedis à 17 h pour les visites et les samedis à 14 h 30 pour les ateliers. Nous avons créé aussi une web application BIS disponible en français et en anglais. Cette application contient un descriptif complet des œuvres, la présentation de chaque artiste ainsi que le parcours des galeries : Une galerie - Un artiste.

La Biennale propose aussi de se promener avec tout ce qui se passe autour, on ne perd jamais le contact avec le reste. C'est formidable de pouvoir lier activités de pleine nature, découverte patrimoniale avec un regard sur l'art d'aujourd'hui. Cette proposition de visite est particulièrement ouverte et libre.»



DESCRIPTION DES ŒUVRES,
BIOGRAPHIES DES ARTISTES,
PROGRAMMATION :
CONSULTEZ LA WEB
APPLICATION DE LA BIENNALE



1

ANNA HULAČOVÁ
FROM THE FOOD CHAIN
TO ETERNITY, 2023



2

JOHN CORNU
URBICANDE, 2023



3 10 16

PETRIT HALILAJ
FRIENDS OF CHICKENS, 2022



4

KATIA KAMELI
HODHOD #1, 2022



5 6 13

JAMES WEBB
THERE'S NO PLACE
CALLED HOME, 2004



7 8 17 20

TADASHI KAWAMATA
NESTS IN SAINT-PAUL-DE-VEUCE, 2023



9

JEAN-MARIE APPRIOU
PRIMORDIAL SOUP (FLAMINGO I)
PRIMORDIAL SOUP (FLAMINGO II)
PRIMORDIAL SOUP (FLAMINGO III), 2023



11 14

ALEX AYED
UNTITLED (BEIT EL HMAM I)
UNTITLED (BEIT EL HMAM II)
UNTITLED (BEIT EL HMAM III), 2023



12

DIANA THATER
THE CONVERSATION, 2021



15

XAVIER VEILHAN
L'OISEAU N°3, 2021



18

GIULIA ANDREANI
TSVI-TSVI, 2023



19

CAROLINE MESQUITA
OISEAUX (AIGRETTE, HÉRON,
GRIVE ET PINGOUIN), 2023



3 QUESTIONS FOR OLIVIER KAEPPÉLIN, PRESIDENT OF THE BIENNALE INTERNATIONALE ASSOCIATION OF SAINT-PAUL DE VENCE

When you say: "In Saint-Paul de Vence, inherited heritage and living heritage hold hands," do you think that heritage continues to inspire today's artists?

"Except in times of extreme crisis, I've never been convinced by the idea of a clean slate. Particularly in art because art is not something that happens by mere impulsion, it's something that happens in civilisations, either through tradition or through reflections of people who have come before. How can we not think of this in Saint-Paul de Vence? It's obvious. We have beautiful architecture that takes us back in history. From the 19th century onwards, a whole series of artists came to settle in the village, because they felt at home here, they liked the light, and they could work freely. You can feel this thread running through Saint-Paul. Tomorrow's inherited heritage is what we are doing today."

Do birds have a special place in the world of art?

"Certainly. The representation of birds has spanned centuries. Found in cave paintings, Roman art and mythology, birds have always fascinated artists. They bring dreams, beauty, music, and freedom.

Artists are there to stage them, to contrive them. Birds challenge us about what we're capable of doing with our lives: freedom, acceptance, the idea of the cage which has been the source of so many songs and poems. Birds are essential to human imagination, just as they are essential to our relationship with humans. It's only in the past 2 years that they have been recognised as living entities rather than just "furnishing objects". We do have to worry about their disappearance."

What's the latest for the third edition of the Biennial?

"This year, we've put the emphasis on mediation by recruiting a team of meditation experts and creating materials such as a children's activity booklet and a teacher's educational guide. At the same time, there will be weekly guided tours and workshops, every Thursday and Saturday at 5 p.m. for the tours, and every Saturday at 2.30 p.m. for the workshops. We've also created a BIS application available in French and English. This application contains a full description of the works, a presentation of each artist and a tour of the galleries: One gallery - One artist. The Biennial is a wonderful way to get out and to see everything that's going on. It's great to be able to combine outdoor activities and heritage discovery with a look at today's art."

UNE GALERIE - UN ARTISTE

Conçu comme une opportunité d'échanges et d'émulation artistique, le parcours des galeries s'inscrit dans une démarche de soutien à la culture, aux artistes créateurs et aux galeries de Saint-Paul de Vence qui les exposent. En participant au concept «Une galerie - Un artiste», chaque galerie présente un artiste de son choix qu'elle met en lumière le temps de la Biennale.

Conceived as an opportunity for exchange and artistic emulation, the Galleries' Itinerary intends to support cultural initiatives, creative artists and the galleries of Saint-Paul de Vence who support them. By participating to the program "A Gallery - An Artist", each gallery of Saint-Paul de Vence displays a visual artist chosen to be highlighted during all the exhibition period.

Fondation CAB
présente Richard Long

Galerie Catherine Issert
présente Martin Belou

Galerie Podgorny Robinson
présente Arik Levy

Le Cercle des Artistes de Saint-Paul
présente Aurélia Zuliani

Galleries Le Capricorne
présente Jean-Pierre Millas

Galerie Lefakis
présente Costas Varotsos

Saint-Paul Galerie
présente Christian Barbier

Dan & Donuts Gallery
présente Peppone

Galerie Gantois
présente Nicolas Lavarenne

MFF Galerie
présente Alfonso Fortuna

Casa d'Amor Design
présente Virginie Delmas

Mirena Art Galerie
présente Aleksandar Zafirovski

Galerie Frédéric Gollong
présente Alexis Gorodine

La Petite Galerie
présente David Ferreira

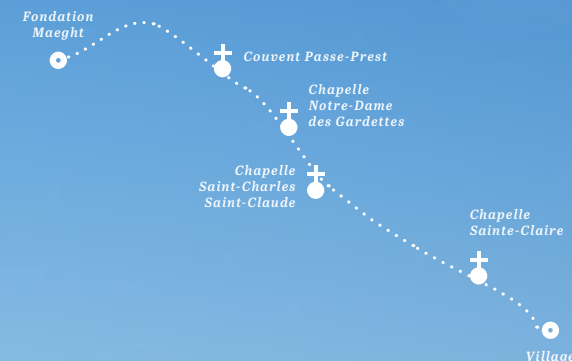
Galerie Otero
présente Claudie Poincard

—
Voir le carnet d'adresses des galeries p. 82 & 83.
See gallery addresses
pages 82 & 83.

Autour de la Biennale VISITES GUIDÉES EN ACCÈS LIBRE, LES JEUDIS ET SAMEDIS À 17H, RDV À L'OFFICE DE TOURISME • ATELIERS DÈS 5 ANS, ENFANTS ET FAMILLE, TOUS LES SAMEDIS À 14H30, SUR RÉSERVATION • Crossover Summer avec MÔME, LA FINE EQUIPE ET MAGMAY. 1^{ER} JUILLET DÈS 19H, PLACE DE LA COURTINE. BILLETTERIE : FESTIVAL-CROSSOVER.COM/CROSSOVER-SUMMER • PRÉSENTATION ET SIGNATURE DU CATALOGUE DE L'EXPOSITION, 8 JUILLET À 18H, ESPACE VERDET • CONFÉRENCE « LES OISEAUX DANS L'ŒUVRE DE GÉRARD GAROUSTE » PAR OLIVIER KAEPPÉLIN, 9 SEPTEMBRE À 18H, ESPACE VERDET • ACCUEIL & BOUTIQUE DE L'EXPOSITION À L'ESPACE VERDET, OUVERT DE 10H À 12H30 ET DE 14H À 18H SAUF DIMANCHE MATIN, LUNDI ET JOURS FÉRIÉS • RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR BIS-ART.COM

DU VILLAGE À LA FONDATION MAEGHT PAR LE CHEMIN DE SAINTE-CLAIRE

*From the village
to the Maeght Foundation
along chemin Sainte-Claire*



Ce n'est pas un hasard si le chemin débute devant la chapelle dédiée à la sainte patronne de la campagne saint-pauloise. Quelques pas entre les allées odorantes des haies et jardins et vous quittez l'effervescence du village pour une curieuse et paisible balade.

D'abord, la chapelle Saint-Claude Saint-Charles et ses décorations murales réalisées par l'artiste niçois Paul Conte vous invitent à profiter d'une des plus belles vues sur le village.

Ensuite, longez la chapelle Notre-Dame des Gardettes, comme Marc Chagall se plaisait à le faire durant les 20 années de sa vie saint-pauloise, pour rejoindre un peu plus haut le couvent des sœurs dominicaines de Passe-Prest.

Au croisement, montez jusqu'à la Fondation Maeght en suivant le fléchage ou par le sentier qui zigzague tranquillement en sous-bois. Miró, Braque, Chagall, Calder et les autres vous attendent en leur jardin.

It is no coincidence that the path begins in front of the chapel dedicated to the patron saint of Saint-Paul de Vence's countryside. After a few steps along the fragrant hedges and gardens, you leave the hustle and bustle of the village for a surprising and peaceful stroll.

First, the Saint-Charles - Saint-Claude chapel and its wall paintings by Nice artist Paul Conte, invites you to enjoy one of the most beautiful views over the village.

Then, walk along the Notre-Dame des Gardettes chapel, as Marc Chagall liked to do, to reach a little higher up the convent of the Dominican sisters of Passe-Prest.

At the intersection, go up to the foundation by following the signs or walk up the path that winds through the undergrowth.

Miró, Braque, Chagall, Calder and the others are waiting for you in their garden.



Exposition JEAN PAUL RIOPELLE PARFUMS D'ATELIERS

Jusqu'au 12 novembre 2023, la Fondation Marguerite et Aimé Maeght propose une exposition monographique consacrée à Jean Paul Riopelle (1923-2002), artiste canadien qui a profondément marqué l'histoire de l'art. L'exposition « Jean Paul Riopelle, parfums d'ateliers » explore l'œuvre de l'artiste comme il n'a jamais été vu grâce au commissariat de sa fille Yseult Riopelle et à de nombreux prêts exclusifs publics et privés.

"Le côté migratoire de Riopelle est un élément important pour la compréhension de tous les aspects de l'œuvre."

YSEULT RIOPELLE



Suite Guerrière, 1972. 160 x 116 cm. Lithographie originale en noir sur Vellin d'Arches - Collection Fondation Maeght © ADAGP, Paris, 2023



L'Indien, 1969-1970
Bronze. 175 x 51 x 51 cm
Collection Sylvie Fon Balthazar
© ADAGP, Paris, 2023

Jean Paul Riopelle dans son atelier de Vanves, 1962
© Photo Dubourg



L'exposition est un voyage au cœur des œuvres de l'artiste, réalisées au sein des différents ateliers qu'il occupa des deux côtés de l'Atlantique, passant aisément de l'abstraction à la figuration. Avec plus de 180 œuvres réunies, des travaux phares aussi bien qu'inédits, l'exposition propose un cheminement au travers des nombreuses techniques utilisées par l'artiste. Certains thèmes n'ont jamais été dévoilés avec une telle ampleur : les inspirations nordiques et l'influence de Matisse ; les collages puis le bestiaire ; les « jeux de ficelle » ; les pastels, fusains ou tapisseries. Sont également présentées six lithographies originales de la série *Suite* et pour la première fois depuis des années *Chevreuse*, le plus grand tableau peint par Riopelle.



Sans titre, 1955. 200 x 300 cm. Huile sur toile
Collection particulière, Montréal © ADAGP, Paris, 2023

Nyctales boréales, 1970-1983. 92 x 177 cm. Technique mixte - collage d'essais de lithographies sur papier marouffé sur toile avec essai de litho
"Les Hiboux" 1970 avec essai de litho "Cap tourmente" 1983
Collection Banque nationale du Canada, Montréal © ADAGP, Paris, 2023



Sans Titre, 1965. 91 x 65,5 cm
Fusain et sanguine sur papier
Collection Isabelle Maeght
Photo Galerie Maeght
© ADAGP, Paris, 2023



JEAN PAUL RIOPELLE ESSENCE OF STUDIOS

Exhibition at Fondation Maeght

The Fondation Marguerite et Aimé Maeght is staging a solo exhibition until November 12, 2023 devoted to Jean Paul Riopelle (1923-2002), a Canadian artist who left a profound mark on the history of art. Jean Paul Riopelle, "Essence of Studios" explores the artist's work as it has never been seen before, curated by his daughter Yseult Riopelle, and supported by numerous exclusive public and private loans.

"The migratory aspect of Riopelle is an important element in understanding all aspects of the work."

YSEULT RIOPELLE

The exhibition is a journey to the heart of the artist's work, produced in the various studios he occupied on both sides of the Atlantic, moving easily from abstraction to figuration. Featuring over 180 works, including both landmark and previously unpublished pieces, the exhibition takes visitors on a journey through the artist's various techniques. Certain themes have never been revealed on such a scale. Also on show are six original lithographs from the *Suite* series and, for the first time in years, *Chevreuse*, Riopelle's largest painting.

A chacun sa visite...

- Avec un guide-conférencier de l'Office de Tourisme, en français et en anglais. Tarif : 20 € par personne, entrée comprise. Gratuit pour les moins de 10 ans. Réservation auprès de l'Office de Tourisme ou sur fondation-maeght.com/ticketing
- Posez toutes vos questions à la médiatrice présente dans les salles et jardins de la Fondation. Simple et gratuit !
- Consultez gratuitement les contenus audios, vidéos et photos de la web application et découvrez la Fondation à travers sa collection, ses archives et l'exposition Riopelle.



To each his own visit

- With a guide from the Tourist Office, in French and English. Price: €20 per person, admission included. Free for children under 10. Bookings at the Tourist Office or at fondation-maeght.com/ticketing
- Ask all your questions to the mediator in the Foundation's rooms and gardens. It's easy and free.
- Consult the audio, video, and photo content of the web application free of charge and discover the Fondation through its collection, its archives, and the Riopelle exhibition.

FONDATION MAEGHT

623 CHEMIN DES GARDETTES
T. + 33 (0)4 93 32 81 63
FONDATION-MAEGHT.COM

TOUS LES JOURS DE 10H À 18H
(10H À 19H JUILLET ET AOÛT)
TARIF PLEIN : 16 € - TARIF RÉDUIT : 11 € - GRATUIT MOINS DE 10 ANS.

OPEN DAILY FROM 10AM TO 6PM
(10AM TO 7PM FROM JULY TO AUGUST). FULL PRICE: €16
REDUCED PRICE: €11.
FREE FOR CHILDREN UNDER -10.



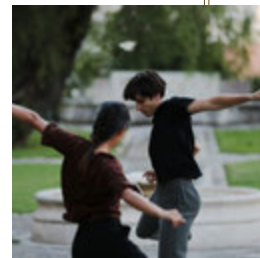


LA FONDATION MAEGHT, UNE COLLECTION UNIQUE

La Fondation Maeght possède l'une des plus importantes collections en Europe de peintures, sculptures, dessins et œuvres graphiques d'art moderne. Au gré des expositions et dans les jardins, les plus grands artistes du XX^{ème} siècle défilent devant nos yeux : Bonnard, Braque, Calder, Chagall, Giacometti, Kandinsky, Léger, Miró, Richier, Tal Coat, Ubac mais aussi les artistes contemporains tels que Adami, Bergman, Chillida, Christo, Del Re, Garouste, Hartung, Monory, Riopelle, Takis, Tàpies. Aujourd'hui, dotée d'une collection de 13 000 œuvres, la Fondation Maeght accueille les visiteurs dans un lieu unique hors du temps où art, architecture et nature dialoguent dans une parfaite harmonie. La Fondation participe à de nombreuses expositions en prêtant aux plus grands musées nationaux et internationaux.

THE FONDATION MAEGHT, A UNIQUE COLLECTION

The Fondation Maeght has one of the most important collections of paintings, sculptures, drawings, and graphic works of modern art in Europe. In its exhibitions and gardens, the greatest artists of the 20th century parade before our eyes: Bonnard, Braque, Calder, Chagall, Giacometti, Kandinsky, Léger, Miró, Richier, Tal Coat, and Ubac, as well as contemporary artists such as Adami, Bergman, Chillida, Christo, Del Re, Garouste, Hartung, Monory, Riopelle, Takis and Tàpies. Today, with a collection of 13,000 works, the Fondation Maeght welcomes visitors to a unique, timeless place where art, architecture, and nature come together in perfect harmony. The Fondation Maeght takes part in a number of exhibitions, lending to major national and international museums.



Une saison Riopelle à la Fondation Maeght

EXPOSITION - DANSE

CONCERTS - FILMS

1^{ER} JUILLET - 12 NOVEMBRE

+ LE RETOUR DE LA DANSE À LA FONDATION MAEGHT AVEC NOÉ SOULIER

L'été 2023 marque le retour de la danse à la Fondation Maeght. Le chorégraphe Noé Soulier propose une création dansée dans les décors imaginés en 1967 par Riopelle pour Merce Cunningham. L'ensemble cour-paysage-peintures devient le décor inédit de la pièce *Passages* présentée dans la cour Giacometti et le labyrinthe Miró.

Les 20 et 21 juillet à 20h. Visite libre de l'exposition à partir de 19h30 (billet couplé exposition + spectacle).

+ FILMS SOUS LES ÉTOILES

La Fondation Maeght et le Festival International du Film de l'Art (le FIFA) s'associent pour proposer deux soirées de projection sous les étoiles autour de l'œuvre de Jean Paul Riopelle.

Les jeudis 6 juillet et 10 août à 21h.

Visite libre de l'exposition à partir de 19h30 (billet couplé exposition + film).



+ LES SOIRÉES MUSICALES

En partenariat avec l'hôtel Amour de Nice et le Festival Classique & Jazz de Saint-Paul de Vence, la Fondation accueille 3 concerts estivaux dans ses jardins :

Le 16 juillet à 20h30, Benjamin Biolay (billet couplé exposition + concert).

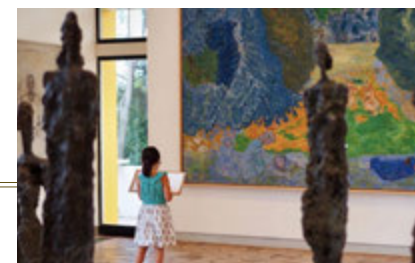
Le 28 juillet à 21h, Aïrelle Besson (trompette) et Lionel Suarez (accordéon) dans le cadre du Festival Classique & Jazz.

Le 4 août à 21h, improvisation au piano sur l'œuvre de Riopelle par Satsuki Hoshino (billet couplé exposition + concert).

+ LES ATELIERS POUR ENFANTS

Tout au long de l'été, deux ateliers par semaine seront proposés à destination des enfants (de 6 à 12 ans). Au programme : de la céramique ainsi que les nombreuses techniques utilisées par l'artiste Jean Paul Riopelle : peinture, sculpture, collage...

Réservez vos événements et activités sur fondation-maeght.com/ticketing



fondation maeght

MAEGHT FOUNDATION

A Riopelle season at the Fondation Maeght

EXHIBITION - DANCE - CONCERTS - FILMS
JULY 1ST - NOVEMBER 12TH

Dance returns to the Fondation Maeght with Noé Soulier. Summer 2023 marks the return of dance to the Fondation Maeght. Choreographer Noé Soulier proposes a dance creation in sets imagined in 1967 by Riopelle for Merce Cunningham. The courtyard-landscape-paintings ensemble becomes the new setting for the piece *Passages*, presented in the Giacometti courtyard and the Miró labyrinth. *July 20 and 21 at 8pm. Free admission to the exhibition from 7.30pm (combined ticket for exhibition and show).*

Films under the stars. The Fondation Maeght and the Festival International du Film de l'Art (FIFA) are joining forces to offer two evenings of film screenings to deepen the understanding of Riopelle and his universe. *Thursdays July 6 and August 10 at 9pm. Free admission to the exhibition from 7.30pm (combined ticket for exhibition and film).*

Musical evenings. In partnership with the Hôtel Amour in Nice and the Saint-Paul de Vence Classical & Jazz Festival, the Fondation is hosting 3 summer concerts in its gardens: *On July 16, at 8.30pm, Benjamin Biolay (combined ticket for concert and exhibition). On July 28, at 9pm, Aïrelle Besson (trumpet) and Lionel Suarez (accordion) as part of the Classique & Jazz Festival. On August 4 at 9pm, piano improvisation of Riopelle's work by Satsuki Hoshino (combined ticket for exhibition and concert).*

Children's Workshops. Throughout the summer, two workshops a week will be held for children (aged 6 to 12). On the programme: ceramics and the many techniques used by the artist Jean Paul Riopelle: painting, sculpture, collage, etc.

Book your events and activities at fondation-maeght.com/ticketing

Sous les pins, the restaurant-café of the Fondation Maeght. The chefs from Les Agitateurs restaurant in Nice – (one Michelin star) will be back in 2023 under the Fondation's Aleppo pines with a new menu featuring the local produce of Nice and its committed producers. *Café open every day. Restaurant open for lunch from Thursday to Monday. Friday and Saturday evenings from July to October. Booking recommended: Tel. + 33 (0)4 93 32 45 96*



À la Fondation CAB

LES TRACES DE L'ART ET DU DESIGN DU XX^E SIÈCLE

Lorsque architecture, art et design dialoguent en un lieu, cela laisse des traces qui forment le terreau des centres d'art et des mouvements de créateurs. Déjà centenaire, la villa Noailles s'invite cet été dans les murs de la Fondation CAB pour y présenter un hommage inédit à la grande dame du design, **Andrée Putman**.

« RÉALISER LE RÊVE DE DIFFUSION » DES PÈRES DU DESIGN

Lorsque **Andrée Putman** découvre dans les années 1960, le trésor oublié des créateurs qui avaient su un demi-siècle plus tôt, poser les fondements d'une nouvelle façon de vivre, elle entreprend d'encourager les collaborations entre créateurs et industriels et fonde sa propre société de réédition : Ecart International. Diffusées auprès d'un large public, les créations intemporelles deviennent les best-sellers des années 80. À travers de fidèles reconstitutions, des pièces mythiques et petits carnets, Olivia Putman a réussi à scénographier l'intimité d'une grande ambition et le voyage planétaire de l'avant-garde du design. En parallèle, la Fondation CAB présente les œuvres de **Niele Toroni** dont le protocole pictural reste inchangé depuis 1965. 864 empreintes uniques qui s'affirment sur des formats et supports les plus variés.

Les expositions **Andrée Putman et les créateurs du mouvement moderne** et **Niele Toroni 864 empreintes de pinceau n° 50** sont à découvrir jusqu'au 29 octobre 2023.

Hôtel Morgans, New York. En 1983, Andrée Putman conceptualise l'un des premiers hôtels-boutique, un lieu incontournable aménagé avec ses propres créations et des rééditions Ecart.

Morgans Hotel, New York. In 1983, Andrée Putman conceptualized one of the first boutique hotels, a must-see place furnished with her own creations and Ecart reditions.



À propos de la Fondation CAB

Dédié au courant minimaliste et conceptuel, le centre d'art créé par le collectionneur belge Hubert Bonnet en 2021 abrite également 5 chambres d'hôtes, une librairie boutique et un restaurant « SOL », clin d'œil à l'artiste américain Sol LeWitt.



TRACES OF 20TH CENTURY ART AND DESIGN

At the Fondation CAB

When architecture, art and design interact in one place, they leave traces that form the breeding ground for art centers and creative movements. This summer, within the walls of the Villa Noailles, the Fondation CAB presents an original tribute to the great lady of design, **Andrée Putman**.

"REALIZING THE DREAM OF DIFFUSION" FROM THE FATHERS OF DESIGN

When **Andrée Putman** discovered in the 1960s the forgotten treasure of designers who laid the foundations of a new way of life half a century earlier, she began to encourage collaborations between designers and manufacturers and founded her own re-edition company: Ecart International. The timeless creations became the best-sellers of the 80s. Through faithful reconstructions, mythical pieces and small notebooks, Olivia Putman has succeeded in portraying the intimacy of great ambition and the global journey of the design avant-garde.

At the same time, the Fondation CAB presents the works of **Niele Toroni**, whose pictorial protocol has remained unchanged since 1965. There are 864 unique prints on the most varied formats and mediums.

The exhibitions Andrée Putman and the Creators of the Modern Movement and Niele Toroni 864 Brushstrokes No. 50 are on exhibit until October 29, 2023.

About Fondation CAB

Dedicated to the minimalist and conceptual movement, the art center created by Belgian collector Hubert Bonnet in 2021 also houses 5 guest rooms, a boutique bookstore, and the restaurant "SOL," a nod to the American artist Sol LeWitt.

FONDATION CAB

5766 CHEMIN DES TRIOUS
T. +33 (0)4 92 11 24 49
FONDATIONCAB.COM

OUVERTE TOUS LES JOURS DE
10H À 18H JUSQU'AU 31 OCTOBRE.
SUR RENDEZ-VOUS À PARTIR
DU 1^{ER} NOVEMBRE.

PLEIN TARIF 12 €
RÉDUIT 8 €
GRATUIT - 12 ANS.

VISITES GUIDÉES TOUS LES JOURS.

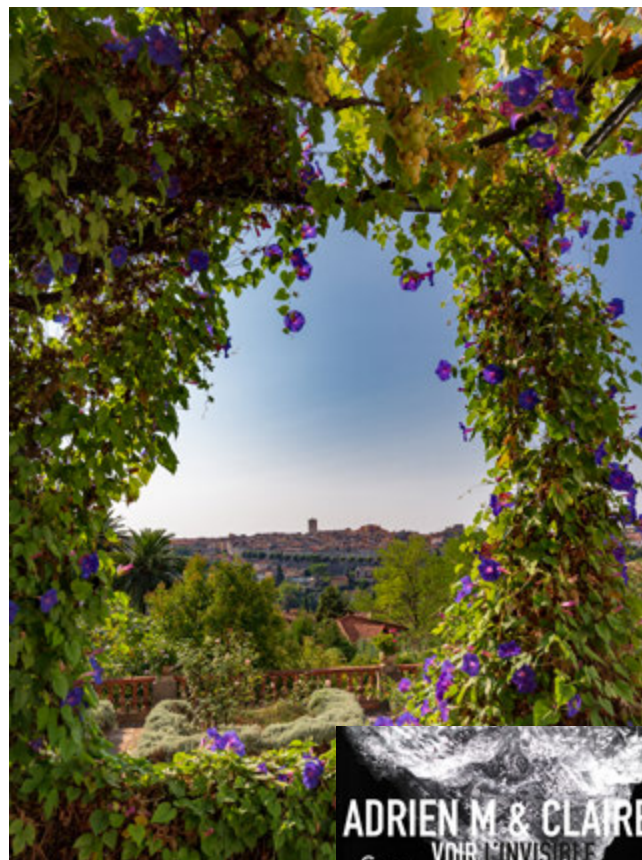
OPEN DAILY FROM 10AM
TO 6PM UNTIL OCTOBER 31.
BY APPOINTMENT FROM
NOVEMBER 1.

FULL PRICE €12 - REDUCED €8
FREE FOR UNDER 12.

GUIDED TOURS EVERY DAY.

DE SAINT-PAUL DE VENCE À VENCE À COUP DE NAVETTE MAGIQUE !

Le réseau des Lignes d'Azur organise toutes les heures,
des rotations de Saint-Paul de Vence à Vence.
Simple, rapide et pratique, embarquez sur l'un des
4 arrêts de la ligne Maeght-Matisse et élargissez
votre exploration artistique et patrimoniale.*



1



2

1 L'EXPOSITION VOIR L'INVISIBLE À LA FONDATION EMILE HUGUES
Une exploration poétique virtuelle, holographique et immersive par Adrien M & Claire B.
À prolonger avec **Faune**, un parcours d'affiches augmentées disséminées dans le centre de Vence. Jusqu'au 13 novembre.

2 RENDRE VISITE À L'ÉCRIVAIN WITOLD GOMBROWICZ À LA VILLA ALEXANDRINE
Dernière demeure de W. Gombrowicz, la splendide villa belle époque accueille un espace muséal dédié à l'univers de la pensée de l'écrivain polonais. Dans les différentes salles de son appartement et bureau, l'exposition invite le visiteur à nouer une relation personnelle avec Gombrowicz.

3 DÉCOUVRIR LA PLUS PETITE CATHÉDRALE DE FRANCE, son trésor et la mosaïque de **MARC CHAGALL**, *Moïse sauvé des Eaux*.

4 Admirez les tuiles vernissées polychromes de la coupole de la **CHAPELLE DES PÉNITENTS BLANCS**.

5 S'IMMERGER DANS L'ŒUVRE TOTALE D'HENRI MATISSE : LA CHAPELLE DU ROSAIRE.
Imaginée pour les sœurs dominicaines de Vence, Henri Matisse consacra 4 années à la création de la chapelle : architecture, grands dessins sur panneaux de céramique, vitraux, sculpture, mobilier et vêtements liturgiques. L'espace muséal présente l'étendue du travail de l'artiste.



4

5

*** Ligne Maeght-Matisse, #Explore Nice Côte d'Azur.**
Du 1^{er} juillet au 30 septembre,
tous les jours (sauf les dimanches et lundis),
de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Carte Ligne d'Azur à 2 € + prix du trajet.
Informations sur lignesdazur.com

Informations auprès du Bureau d'Information Touristique de Vence
Villa Alexandrine, Place du Grand Jardin - Vence
T. +33 (0)4 93 58 06 38 - vence-tourisme.com

FROM SAINT-PAUL DE VENCE TO VENCE WITH A MAGIC SHUTTLE!

*The Lignes d'Azur organises
hourly* shuttles from Saint-Paul de Vence
to Vence. Simple, fast, and practical,
board one of the 4 stops on the Maeght-Matisse
line and broaden your artistic horizons.*

1 / The exhibition "See the Invisible" at the Fondation Emile Hugues
A virtual, holographic, and immersive poetic exploration by Adrien M & Claire B. It will be continued with **Faune**, a trail of enhanced posters scattered throughout Vence's center. Until 13 November.

2 / Visit the home of writer Witold Gombrowicz at the Villa Alexandrine
This splendid *belle époque* villa, Gombrowicz's last home, has a space dedicated to the Polish' writer's universe. In the various rooms of Gombrowicz's flat and study, visitors are invited to witness his intimate world.

3 / Discover France's smallest cathedral, its treasures and **Marc Chagall's mosaic**, *Moses Saved from the Waters*.

4 / Admire the polychrome glazed tiles on the dome of the Chapel of the White Penitents.

5 / Immerse yourself in the complete work of Henri Matisse: the Chapelle du Rosaire.
Conceived for the Dominican nuns of Vence, Henri Matisse spent 4 years creating the chapel: architecture; large-scale drawings on ceramic panels; stained-glass windows; sculpture; furniture and liturgical garments. The museum space showcases the breadth of the artist's work.

** Maeght-Matisse line,*
#Explore Nice Côte d'Azur.
From July 1 to September 30, everyday (except Sundays and Mondays), from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm.
Ligne d'Azur card at €2 + fare.
Information: lignesdazur.com

Information from the Tourist Office in Vence, Villa Alexandrine, Place du Grand Jardin - Vence.
T. + 33 (0)4 93 58 06 38
vence-tourisme.com



*Jean-Michel Folon
nous montre la voie à suivre :
ouverture au monde,
diversité et créativité.*

LA CHAPELLE FOLON À SAINT-PAUL DE VENCE

*«Attacher mon nom
à une chapelle de
Saint-Paul sera une
déclaration d'amour à
tous ceux que j'ai aimé
dans ce village parce
que c'est un lieu de vie.
Or Picasso disait que
l'art et la vie ne font
qu'un»*

Jean-Michel Folon



OUVERTE TOUS LES JOURS EN SAISON
15/04 > 14/10 : 10h-12h30 et 14h-18h.
15/10 > 14/04 : 10h-12h30 et 14h-17h, fermée le mardi.
Fermeture annuelle du 15 au 30 novembre
ainsi que le 25/12 et le 01/01.
Plein tarif 3 €. PASS famille 9 €. Gratuit - de 12 ans.
T. +33 (0)4 93 32 4113

Découvrez la chapelle Folon avec un guide conférencier
de l'Office de Tourisme. 50 minutes - FR, ANG.
8,50 € / Gratuit - de 10 ans.
Sur réservation : T. +33 (0)4 93 32 86 95.
serviceguide@saint-pauldevence.com.

En 2023, Saint-Paul de Vence fêtera les 15 ans de la chapelle Folon, dernière chapelle d'artistes des Alpes-Maritimes. Voici déjà plus d'une décennie que Jean-Michel Folon illumine les cœurs et les esprits des visiteurs. Dans le respect des valeurs des pénitents blancs, le partage et l'amour sont au cœur du projet de décoration.

Folon, originaire de Belgique, découvre Saint-Paul de Vence au milieu des années 70. Dans la chapelle, il y transmet ses messages d'amour, de paix, des valeurs universelles largement présentes dans son travail d'illustration, de peinture et de sculpture. Son personnage central, l'homme au manteau et au chapeau reste présent dans les mémoires de ceux qui ont connu le poétique générique d'Antenne 2. Œuvre ultime de l'artiste, la chapelle s'est imposée au cœur du village.

JEAN-MICHEL FOLON: GUIDE TO DIVERSITY, CREATIVITY AND EMBRACING THE WORLD

In 2023, Saint-Paul de Vence will celebrate the 15th anniversary of Folon's chapel - the region's last artist's chapel. Jean-Michel Folon's masterpiece still fills visitors' hearts and minds with light through the "white penitent" values of love and sharing. "The chapel in Saint-Paul will carry my name out of love for its people, as it is full of life. And Picasso said that art and life are one." The Belgian artist discovered Saint-Paul de Vence in the mid '70s. The village chapel and its illustrations, paintings and sculptures constituted his last project, conveying the universal values of love and peace. "Folon was a kind, pleasant artist. His work radiates his love for mankind. Visitors go home happy -and keen to return", Michèle, former heritage officer at the Folon chapel.

Opening hours

15 April to 14 October:
10am to 12.30pm and 2 to 6pm.
15 October to 14 April:
10am to 12.30pm and 2 to 5pm,
except Tuesday.
Closed from 15 to 30 November,
25 December and 1 January.

Full price: €3 / Family PASS: €9
Free for children under 12.

Guided tour

of Chapelle Folon:
Lasts 50 min - FR, ENG.
€8,50 / Free for under -10.
With reservation,
Tel: +33 (0)4 93 32 86 95
serviceguide@saint-
pauldevence.com

*Un peu de Folon dans ses valises...
Retrouvez les produits de la boutique
Folon à l'accueil de la chapelle :
carnets, cartes postales, magnets...*





LA MAISON-ATELIER DE THÉO TOBIASSE

Le corps de ferme qui a accueilli l'antre créatif mais aussi la vie et les parties de campagne entre amis de Théo Tobiasse poursuit son chemin de vibration. Jeux de couleurs, de matières, de traits et de mots... Entrée dans l'univers à la fois poétique et fantastique d'un artiste prolifique.



THEO TOBIASSE'S HOUSE-STUDIO

Enter into the poetic and fantastic world of a prolific artist.

Catherine Tobiasse opens the doors of the house and garden sculpted by light: "My father was crazy about the light on the ramparts of Saint-Paul, its amber sky and the soul of the artists who floated there. And then there was the countryside... Shepherds and their sheep would pass under our windows." Apart from a few extensions, the house has remained as it was originally with the house as the main building, and the secondary building that became a workshop.

Théo Tobiasse was one of those artists whose creative appetite would never be satiated. Like those he admired, Picasso, Dubuffet, he amassed, accumulated, multiplied, "Life is a party!" he used to say.

"Everything was a source of fantasy, he painted everything, our cars, even my solex! He felt the need to decorate everything, to personalize everything. When the builder came, he would dig and draw directly into the plaster." Theo's fantasy is tangible from the floor to the walls, as is his taste for antique furniture. At the back of the kitchen, there is a masterful 18th century fireplace that the artist found in an antique shop. Between the kitchen and the living room, a farm table, serves as a working space for Catherine.

Catherine Tobiasse nous ouvre les portes d'une maison et d'un jardin sculptés par la lumière: «*Mon père était fou de la lumière sur les remparts de Saint-Paul, son ciel d'ambre et l'âme des artistes qui y flottait. Et puis, c'était la campagne... Les bergers et leurs brebis passaient sous nos fenêtres.*» Hormis quelques agrandissements et ouvertures, la maison est restée comme à l'origine avec son bâtiment principal pour accueillir les pièces de vie et le bâtiment secondaire devenu atelier.

Théo Tobiasse était de ces artistes aux mains pleines dont l'appétit créatif ne sera jamais rassasié. Comme ceux qu'il admirait, Picasso, Dubuffet, il amasse, accumule, multiplie. «*La vie est une fête !*» portait-il en lui et en toutes choses, à la gloire du vivant et en contrepoint de l'horreur des années d'occupation.

«*Tout était source de fantaisie, il peignait tout, nos voitures, même mon solex ! Il ressentait le besoin de tout décorer, de tout personnaliser. Quand le maçon venait, il creusait et dessinait directement dans le plâtre.*» La fantaisie de Théo est tangible du sol aux murs comme son goût pour le mobilier ancien. Au fond de la cuisine règne une cheminée magistrale du XVIII^{ème}, chinée par l'artiste chez un antiquaire. Entre la cuisine et le séjour, une table de ferme bien lotie sous la lumière du jour, sert d'espace de travail à Catherine.

Les pièces de vie ont la richesse des tableaux de Tobiasse. Les objets foisonnent, les matières et couleurs s'entrechoquent tel un orient en Provence avec ses tapis, ses faïences, poteries, théières et l'hospitalité bien ancrée dans l'esprit des lieux.

Théo met également la main à la pâte pour l'aménagement et les équipements de la cuisine d'été avec ses maçonneries, ses portes anciennes, les céramiques et grandes casseroles des parties de campagne entre copains. Il fallait que tout soit facile et accessible.



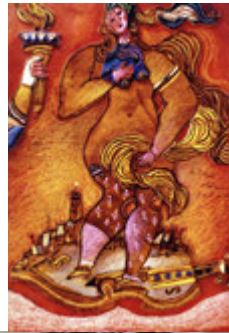
Le jardin garde les stigmates de l'Eden imaginé par l'artiste. Entre deux massifs, les bronzes *Le chat Moloch* et *Moïse en colère* témoignent de l'ouverture de l'artiste en direction de la matière. Il fallait bien, disait Michel Melot, «*qu'un jour les tourbillons de couleurs, qui brûlent les toiles de Tobiasse, les tordent et les tourmentent, jaillissent hors du panneau où elles sont concentrées et se figent, comme une lave, en formes fantastiques.*»

L'atelier de Tobiasse est chargé comme une caravane qui revient de loin... On y avance à petits pas, le regard à chaque instant sollicité, surpris, arrêté par la découverte. Les espaces sont organisés par techniques : la peinture, le dessin, la sculpture, la gravure... Il fallait que tout soit prêt pour accueillir les inspirations et fantaisies de l'artiste prolifique.

Sous une couche invraisemblable de tubes de peintures, de pinceaux, colles et autres matériaux se dissimule une palette. «*Mon père avait besoin que sa palette ait de la matière, quelque chose à raconter à son pinceau.*» Les céramiques solaires et terriennes côtoient sagement les plâtres gravés. Aux murs, des morceaux de vie, réminiscences d'enfance, photos, coupures de presse et puis la femme sous toutes ses formes réelles ou imaginaires, la femme si présente dans l'univers de l'artiste. Tous ces papiers forment un magma poétique, déclencheurs d'inspiration : «*Il fallait, lorsqu'il entre dans son atelier, que tout l'interpelle et lui donne envie de créer.*» Des rituels, des muses et des mots... Les mots viennent prolonger l'acte pictural de Théo Tobiasse, une sorte de fantasmagorie, nous confie Catherine, qui faisait remonter à la surface des morceaux de mémoire, des sources d'espoir, de petits délires «*pour inventer sa vie.*»

L'atelier a été agrandi pour accueillir les grands formats, des stores sont venus tamiser la lumière et Saint-Paul de Vence s'est fait oublier derrière de grands rideaux en lin afin de ne pas venir troubler le travail de l'artiste.

Pour Catherine, l'atelier n'a plus de raison d'être aujourd'hui comme lieu de création... «*J'aimerais qu'il devienne un lieu de présentation et de préservation avec une partie dédiée à la recherche afin que le public puisse découvrir les sources d'inspiration de mon père, ses études et épreuves. Bien sûr, je garderais l'esprit mais il faut qu'il y ait un peu d'évolution, pour la génération future...*».



Pour aller plus loin...

Découvrez la chapelle Saint-Sauveur «La vie est une fête», décorée par Théo Tobiasse au Cannet. Des éditions de gravures au carborundum et de céramiques sont disponibles chez Projets intérieurs, 92 rue Grande.



The rooms have the richness of Tobiasse's paintings. The objects abound, the materials and colours collide like the orient in Provence with the carpets, earthenware, pottery, teapots, and well anchored hospitality. Théo also put his hand to the task of fitting out and equipping the summer kitchen with its brickwork, old doors, ceramics and large pots and pans from the country parties with friends. Everything had to be easy and accessible.

Tobiasse's studio is loaded like a caravan that has come back from afar. One moves forward in small steps, every moment solicited, surprised, stopped by discovery. The spaces are organized by techniques: painting, drawing, sculpture, engraving. Everything had to be ready to welcome the inspirations and fantasies of the prolific artist.

Underneath an implausible layer of paint tubes, brushes, and glue, lies a palette. "My father needed his palette to have substance, something to tell his brush." On the walls, moments from life, childhood memories, photos, press clippings, and then women in all their real or imaginary forms, as women were so present in the artist's universe. All these papers form a poetic magma, triggers of inspiration: "When he entered his workshop it was necessary that everything gave him the desire to create."

The studio had been enlarged to accommodate the large formats, blinds installed to filter the light and Saint-Paul de Vence was forgotten behind large linen curtains so as not to disturb the artist at work.

For Catherine, the studio has no more reason to exist today as a place of creation, "I would like it to become a place of presentation and preservation with a part dedicated to research so that the public can discover my father's sources of inspiration, his studies and sketches."

For more... Discover the Saint-Sauveur chapel "La vie est une fête", decorated by Théo Tobiasse in Le Cannet. Editions of carborundum prints and ceramics are available at Projets Intérieurs, 92 rue Grande.

ENTRÉE EN MATIÈRE

*Au cœur de l'atelier :
la matière et le savoir-faire.*

*Un lien passionné, à la fois dur et tendre,
indéfectible, le plaisir à travailler de ses mains.
Voilà pour la face immuable du bloc de pierre
ou du pain de terre. Sur les autres dimensions,
le code a changé : un rapport au métier
mieux assumé, une liberté de création
qui se vit à facettes et à l'affût des inspirations
et des collaborations.*



*Dans l'atelier
d'Aurélia Zuliani,
bougies, tasses et
soliflores designés
pour la boutique
de l'Office de
Tourisme.*



MEDIUM BEGINNINGS

*At the heart of the
workshop: the medium
and the savoir-faire.*

*A passionate bond,
both hard and tender,
unbreakable. Creative
freedom that is lived and
that is on the lookout
for inspiration and
collaboration.*



*La peinture de Fragonard, le sculpteur
Wlérick et les arts premiers ont influencé
la sculpture de Martine Wehrel.*

Free

**CLAY AT AURÉLIA ZULIANI
AND MARTINE WEHREL**

Between the greenhouses of the chemin de Peyre-Long, a ceramic workshop has sprouted. **Aurelia Zuliani** opens the doors of her creative space: "When I think about it, my family has always had their hands in clay. And I needed something that would make me vibrate and in which I would feel free."

Here, the ceramist spreads her wings and her ideas, creates her colors according to the seasons, gives shape to lights that spin as much as the pieces shaped in her hands. The clay is this inexhaustible, hyper-malleable material that gives shape to the artist's imagination, from the small enameled cup, to the large wavy tray.

The freedom offered by clay is found a few hundred meters further on the tables of **Martine Wehrel's** workshop. The sculptor known for her glamorous creations, accumulates the adjectives, clay is sensual, timeless, natural, therapeutic too. "The artist transmits through the body what he has in mind, it is tactile and of a great freedom. If you don't like your creation, you can start over."

Students' work rubs shoulders with the clay models prepared by Martine for her next exhibition in Monaco. "I don't necessarily draw, I prefer the 3 dimensions of the model, the clay is at the beginning of everything."

The sculptor was trained at the *Ecole du Louvre* and has followed the destiny of the great masters in their quest for space and light. On the Côte d'Azur, where the size of the gardens offers new opportunities, she's begun to create larger pieces. Here too, the clay used in all the preliminary work is essential.

Entre les serres du chemin de Peyre-Long, un atelier de céramique a germé. **Aurélia Zuliani** nous ouvre les portes de son lieu de création : «Quand j'y réfléchis, ma famille a toujours eu les mains dans la terre. Et moi, il me fallait quelque chose qui me fasse vibrer et dans lequel je me sente libre.»

Ici, la céramiste déploie ses ailes et ses idées, créé ses couleurs selon les saisons, donne forme à des luminaires qui tournoient autant que les pièces façonnées entre ses mains. La terre est cette matière inépuisable, hypermalléable qui donne forme à l'imagination de l'artisane, de la petite tasse émaillée au grand plateau ondulé.

Avec ses ex-compagnons des Beaux-Arts de Vallauris, Aurélia partage ses créations et ses questionnements : élasticité, possibilités offertes par les terres extraites en milieux naturels... L'entraide est fondamentale et on ne risque pas de se copier, chacun a son univers.

Libre et décroïsonnée, la jeune artisane n'hésite pas à partager son temps avec ses élèves le samedi et quelques heures à la Fondation Maeght dont les pierres, les pins et le labyrinthe Miró sont une source constante d'inspiration.

Libre
LA TERRE
**chez Aurélia Zuliani
et Martine Wehrel**

La liberté offerte par la terre se retrouve quelques centaines de mètres plus loin sur les tables de l'atelier de **Martine Wehrel**. La sculptrice reconnue pour ses créations glamour empile les qualificatifs : la terre est sensuelle, intemporelle, naturelle, thérapeutique aussi. «L'artiste transmet par le corps ce qu'il a en tête, c'est tactile et d'une grande liberté. Si ta création ne te plaît pas, tu peux recommencer.»

Sous les plastiques de l'atelier, le travail des élèves côtoie les maquettes en terre cuite préparées par Martine en vue de sa prochaine exposition à Monaco. «Je ne fais pas nécessairement de dessin, je préfère les 3 dimensions de la maquette, la terre est au commencement de tout.» Formée à l'école du Louvre, la sculptrice a suivi le destin des grands maîtres et leur quête d'espace et de lumière. Sur la Côte d'Azur où la dimension des jardins offre de nouvelles opportunités, elle se lance dans des pièces plus volumineuses. Là aussi, la terre que l'on retrouve dans tous les travaux préparatoires est d'une aide précieuse. La relation à l'autre vient nourrir l'artiste et distiller bonheur et bonne humeur à l'occasion des cours et des rencontres à l'atelier. Récemment, le travail d'Heidi Melano a amené Martine sur le chemin de la mosaïque... «Une autre façon de dessiner avec de la matière.»

Le fer s'est glissé entre les mains de **Joseph Bazzini** (Zézé pour les saint-paulois) dès l'âge de 14 ans. Dans la famille, les garçons sont feronniers et musiciens. Joseph apprend vite à taper sur les fûts de sa batterie autant que sur l'enclume. Dans l'atelier, la machine à gabarits, la petite forge et la trace du four au mur racontent 50 années à façonner une matière à la fois dure et malléable, agressive et gracieuse, utile et pleine de fantaisie. Au fond de la pièce, les volutes d'un portail et la finesse d'un buffet témoignent de la maîtrise et du plaisir de l'artisan : *«Tout m'a plu, j'ai fait des choses pour m'amuser et au-delà de la retraite, je n'ai pas pu m'arrêter...»* Les créations de Joseph habillent fenêtres, murs et puits du village, jusqu'aux chaises en métal de la Colombe d'Or.

D'abord le dessin ! L'artisan taquin aux méthodes éprouvées adresse un message au petit-fils Maxime qui se lance lui aussi dans la création de mobilier et de personnages en métal. Maxime a *«le sens de la beauté du fer»*, dit le grand-père. Et quand on interroge Joseph sur la réalisation dont il est le plus fier, il répond : *«Mon petit-fils ! Lorsque je le vois travailler à l'atelier, c'est moi que je vois.»*



Grilles, enseignes, portails, lanternes...
Les créations de Joseph Bazzini, font corps avec les pierres du village.

Hérités

LE FER & LA PIERRE

chez Joseph Bazzini
et Luc Trizan

Chemin du Cercle, chez **Luc Trizan**, l'histoire se répète. *«J'étais tout gosse lorsque je suis arrivé chez mon oncle Tillio qui taillait et sculptait la pierre, comme mon grand-père. J'ai été attiré instinctivement par la pierre, j'ai été attiré par son odeur.»* Luc saurait reconnaître entre toutes la pierre extraite des carrières locales qu'il a maintes fois attendrie pour lui donner forme et fonction.

Bien plus tard et fort de ses savoirs d'artisan, il se prend à créer, à accepter et tirer parti des accidents de taille. *«Je laisse la suggestion intervenir comme si j'avais abandonné le travail. Je laisse parler l'interrogation, c'est pour ça que je me sers de l'accident, c'est une forme de réponse de la matière à mes interrogations.»*

Dans les jardins de l'atelier, une machine à sous sort d'un bloc à peine équarri, quelques œuvres à messages et une série de totems de roches nous interpellent. Luc s'amuse avec la matière et continue à chercher et innover : *«Ces échantillons de roches, transformés en œuvres d'art, nous ramènent à notre propre histoire, à la mémoire de la terre.»*



Le sablage des totems de pierres dans l'atelier de Luc Trizan. Innover, toujours...



Inherited

IRON AND STONE
AT JOSEPH BAZZINI
& LUC TRIZAN

Iron slipped into the hands of **Joseph Bazzini** (Zézé for the Saint-Paulois) at the age of 14. In the family, the boys are ironworkers and musicians. Joseph quickly learned to tap on the drums of his drum set as well as on the anvil. In the workshop, the template machine, the small forge, and

the trace of the oven on the wall are testament to 50 years of shaping a material that is both hard and malleable, aggressive and graceful, useful and full of fantasy. *"I liked everything, I did things to have fun, and once I retired, I couldn't stop."* Joseph's creations adorn windows, walls, and wells in the village, right down to the metal chairs at the Colombe d'Or.

First drawings! The teasing craftsman sends a message to his grandson Maxime who has also started creating

furniture and characters in metal. Maxime has *"a sense of the beauty of iron,"* says his grandfather. And when Joseph is asked about his proudest achievement, he answers: *"My grandson! When I see him working in the workshop, I see myself."*

Chemin du Cercle, at **Luc Trizan's** history repeats itself. *"I was just a kid when I arrived at my uncle Tillio's house, who cut and sculpted stone, like my grandfather. I was instinctively attracted to stone;*

I was attracted by its smell." Much later and with the knowledge of a craftsman, he began to create, to accept and to take advantage of accidents of size. In the gardens of the studio, a slot machine comes out of a barely squared block, some works with messages, and a series of rock totems call out to us. Luc has fun with the material and continues to search and innovate: *"These rock samples, transformed into works of art, bring us back to our own history, to the memory of the earth."*



ateliers d'artistes

ARTIST STUDIOS

Dans son atelier, remparts ouest, Olga Thune Larsen travaille et expose ses premières créations.

Lorsque **Olga** nous confie son attirance pour les métiers manuels et l'odeur de l'atelier, on ne peut qu'acquiescer. 3 CAP en poche : sculpteur ornementaliste ; marqueterie bois traditionnel et de paille ; ébénisterie. Elle s'attache finalement à la paille, un matériau peu coûteux qui détient la promesse de l'or jaune : «Travailler la paille de seigle nécessite peu d'investissement matériel. Pour autant, les possibilités sont infinies. La silice naturellement présente donne de la profondeur, de la lumière. On peut travailler couleurs et motifs et appliquer la matière à plat sur de nombreux supports.»

Aux murs, quelques miroirs aux formes organiques, des tableaux de marqueterie aux couleurs du mouvement Bauhaus, le croquis d'un grand panneau aux motifs égyptiens. La paille sublimée n'a pas fini de déployer ses ressources. Entre autres inspirations, Pierre Soulages que certains visiteurs devinent dans

les reflets des marqueteries de pailles noires, et tout ce qui se trame en matière de design et de décoration dans les pages du magazine Milk.

Aujourd'hui, l'artisane rêve de se laisser embarquer par des décorateurs et designers sur des terrains non explorés, à l'instar des panneaux décoratifs qu'elle prépare pour les vitrines d'une marque de luxe. C'est avec son amie Aurélia Zuliani, qu'elle projette aussi de créer une gamme de luminaires en mêlant la brillance de la paille à l'aspect mate et dure de la terre. «Ça fait un petit moment qu'on en parle, on va le faire !»



Inspired

STRAW AT
OLGA THUNE LARSEN

When **Olga** confides her attraction for manual jobs and the smell of the workshop to us, we can only acquiesce. With 3 professional certifications in ornamental sculpting; traditional woodwork and straw marquetry; and cabinet making, she finally focuses on straw, an inexpensive material that holds the promise of yellow gold: "Working with rye straw requires little material investment. However, the possibilities are endless. The silica naturally present gives depth and light. You

can work with colors and patterns and apply the material flat on many surfaces."

On the walls there are a few mirrors with organic shapes, marquetry paintings in the colors of the Bauhaus movement, the sketch of a large panel with Egyptian motifs. Today, the artist dreams of letting decorators and designers take her into unexplored territory, like the decorative panels she is preparing for the windows of a luxury brand. With her friend Aurélia Zuliani she also plans to create a range of lighting fixtures by mixing the shine of straw with the matte and hard aspect of the earth. "We've been talking about it for a while, we're going to do it!"

Courses to get started:

**CERAMICS AT
AURÉLIA ZULIANI'S**
WORKSHOP FOR
CHILDREN AND ADULTS
ON SATURDAYS (IN
GROUPS OF 2). COMING
SOON, MOSAIC CLASSES
AT THE FONDATION
MAEGHT FOR CHILDREN
(IN GROUPS OF 6).

**SCULPTURE AT
MARTINE WEHREL'S**
WORKSHOP FOR ADULTS
ON MONDAYS, TUESDAYS
AND WEDNESDAYS
FROM 2 TO 6PM.
INTENSE COURSES
ARE ALSO ORGANIZED
FROM TIME TO TIME.

**STRAW MARQUETRY AT
OLGA THUNE LARSEN'S**
FULL DAY WORKSHOP
FROM 10AM TO 5PM
BY REQUEST, (IN
GROUPS OF 2).

ateliers d'artistes

ARTIST STUDIOS



Des cours pour se lancer...

**LA SCULPTURE
CHEZ MARTINE WEHREL**

COURS À L'ATELIER POUR
ADULTES LES LUNDIS,
MARDIS ET MERCREDIS
DE 14H À 18H. DES STAGES
SONT AUSSI ORGANISÉS
PONCTUELLEMENT.

**LA CÉRAMIQUE
CHEZ AURÉLIA ZULIANI**

COURS À L'ATELIER
POUR ENFANTS ET
ADULTES LE SAMEDI
(PAR GROUPE DE 2).
PROCHAINEMENT,
COURS DE MOSAÏQUE
À LA FONDATION
MAEGHT POUR ENFANTS
(PAR GROUPE DE 6).

**LA MARQUETERIE
DE PAILLE CHEZ
OLGA THUNE LARSEN**

ATELIER À LA JOURNÉE DE
10H À 17H, À LA DEMANDE
(PAR GROUPE DE 2).

Carnet d'adresses

JOSEPH & MAXIME BAZZINI

136 CHEMIN DU CERCLE
TÉL. +33 (0)6 47 90 58 29

—

ATELIER LUC TRIZAN

ATELIER : 360 CHEMIN DU
CERCLE
GALERIE : 12 RUE GRANDE
TÉL. +33 (0)6 03 70 45 48

—

**ATELIER ZULIANI
CÉRAMIQUE**

358 CHEMIN DE PEYRE-
LONG
TÉL. +33 (0)6 10 17 73 68
ATELIERZULIANI.FR

—

ATELIER MARTINE WEHREL

870 CHEMIN DES ESPINETES
TÉL. +33 (0)6 13 58 00 29
MARTINEWEHREL.NET

—

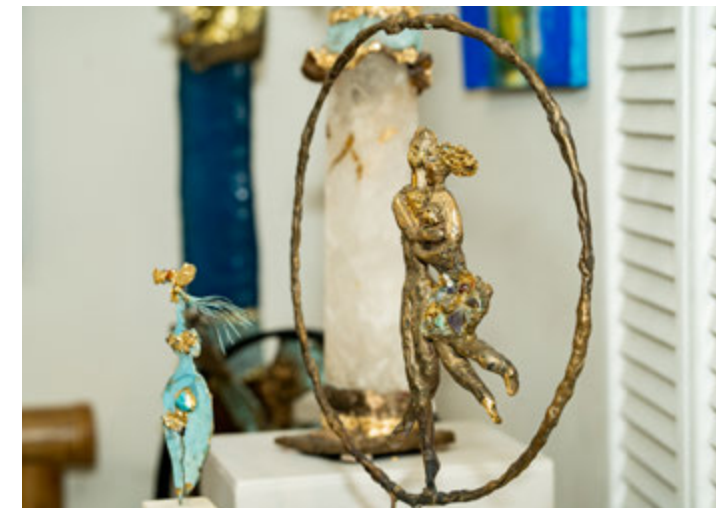
**BTL CRÉATIONS
OLGA THUNE LARSEN**

REMPARTS OUEST
TÉL. +33 (0)7 69 63 80 05
BTL-CREATIONS.FR

l'esprit de LA GALERIE OTÉRO

Oubliez les chemins estampillés de l'art.
Bruts, singuliers ou contemporains,
les artistes de la galerie Otéro
ont pour socle commun un univers très
personnel, à la fois sincère et profond.
Qu'est-ce qui fait l'esprit
de cette galerie «autre» ?

Rencontre avec Maria Otéro.



Une histoire d'amour autour de l'art et des créateurs

« Depuis toute petite, j'aime le dessin ; mon mari peignait aussi. Cette galerie créée en 1999 est le fruit de notre amour pour l'art et de notre désir d'accompagner des créateurs qui ont leur propre langage. » Spontanément, Maria Otéro attire notre attention sur le travail à l'instinct et puissant de **Rémi Trotureau**, un des premiers coups de cœur du couple, sur les silhouettes délicates et en mouvement de **Nathalie Verdier** et sur la poésie des collages de **Lamiel**. « Il règne dans le travail de Lamiel un immense sentiment de calme et d'harmonie, il n'y a rien de trop. »

Un art de liberté

« L'art de liberté a été notre devise dès le départ. On a toujours été sensibles à l'inventivité et au travail de recherche. » "Feel free, do something" propose l'artiste suisse **Kurt Josef Haas** avec son univers luxuriant de motifs et symboles primitifs, artiste reconnu et admis dans la Neuve Invention, collection de l'Art

Brut de Lausanne. **Isabelle Bonafoux**, parmi les Singuliers, offre son univers de couleurs, d'innocence et de bonheur. L'approche buissonnière de l'artiste franco-camerounaise **Claudie Poinsard** qui, par tâtonnements et par couches successives, fait apparaître corps et scènes de vie, illustre parfaitement cette liberté du geste. La création demeure pour l'artiste une aventure intérieure, guidée sur le support.

Persévérance palpable également chez l'artiste belge **Frédéric Lange** où 20 années de recherche ont été nécessaires à la mise au point d'un procédé de fossilisation de pièces de bois par le bronze, et dans le travail de l'artiste iranien **Chahab**, où techniques et procédés témoignent de savoirs et cultures acquis dans le temps.



THE OTÉRO GALLERY

Raw, singular or contemporary,
the artists of the Otéro gallery
have a very personal universe
as their common base which is both
sincere and deep at the same time.

Interview with Maria Otéro.

A LOVE STORY AROUND ART AND CREATORS

"Since I was a little girl, I have loved drawing; my husband painted as well. This gallery, created in 1999, is the fruit of our love for art and our desire to accompany creators who have their own language." Spontaneously, Maria Otéro draws our attention to the instinctive and powerful work of **Rémi Trotureau**, one of the couple's first crushes, to the delicate and moving silhouettes of **Nathalie Verdier**, and to the poetry of **Lamiel's** collages. "There is an immense sense of calm and harmony in Lamiel's work."

AN ART OF FREEDOM

"The art of freedom has been our motto from the start. We've always been sensitive to inventiveness and research." "Feel free, do something" proposes the Swiss artist **Kurt Josef Haas** with his lush universe of primitive motifs and symbols. **Isabelle Bonafoux**, offers her universe of colors, innocence, and happiness. The Franco-Cameroonian artist **Claudie Poinsard**, perfectly illustrates this freedom; by trial and

error and by successive layers, she makes bodies and scenes of life appear. Perseverance is also palpable in the work of the Belgian artist **Frédéric Lange**, where 20 years of research was necessary to develop a process of fossilization of wood pieces by bronze, and in the work of the Iranian artist **Shahab**, where the mixture of techniques and processes testify to knowledge and cultures acquired over time.

AN INTIMATE AND ACCESSIBLE RELATIONSHIP WITH ART

While preserving the identity and cohesion of the gallery, Maria opens her selection to a few contemporary artists whose work testify to strong personality, culture, and journey. The creations of the gallery take us around the world. On the borders of Russia and ancient Greece, the sculpted figures of **Elisabeth Brainos** are adorned with inlaid stones, bronze, and golden leaves. Women in a "state of grace", we enter another universe, that of a dream, beautiful and innocent.



Une relation intime et accessible aux œuvres

Tout en préservant l'identité et la cohésion de la galerie, Maria ouvre sa sélection à quelques artistes contemporains dont les œuvres témoignent à la fois d'une forte personnalité, d'une culture et d'un parcours. Les créations de la galerie nous amènent à explorer le monde. Aux frontières de la Russie et de la Grèce antique, les personnages sculptés d'**Elisabeth Brainos** se parent de pierres incrustées, de bronze et de feuilles d'or. Femmes en «état de grâce» et moments fugaces, nous rentrons de plain-pied dans un univers autre, celui du rêve, beau et innocent.

Autres artistes :

Nicole Agoutin, les *Pinocchios*. Délicatesse, humour et poésie pour ces sculptures en mouvement.

Hélène Bondurand, les *Miettes de vie*. Une singularité touchante.

Alain Soucasse, les *Léons*. Un très beau travail de gravure, un univers léger et ludique.

Expositions :

Jusqu'au 16 juillet 2023 :
Peintures **Claudie Poinard**
& Sculptures **Frédéric Lange**.

Été 2023 :
Claudie Poinard sera présentée à la galerie dans le cadre de la Biennale de Saint-Paul de Vence.

GALERIE OTÉRO

81 RUE GRANDE · GALERIE-OTERO.COM
T. +33 (0)6 03 17 63 84
T. +33 (0)4 93 32 94 59



OTHER ARTISTS:

Nicole Agoutin, *Les Pinocchios*. Delicacy, humor, and poetry for these sculptures in movement.

Hélène Bondurand, *Les Miettes de vie*. A touching singularity.

Alain Soucasse, *Les Léons*. A very beautiful work of engraving, a light and playful universe.

EXHIBITIONS:

Until 16 July 2023:
Paintings **Claudie Poinard**
& Sculptures **Frédéric Lange**.

Summer 2023:
Claudie Poinard will be exhibited at the gallery during the Biennale of Saint-Paul de Vence.



Une Toile Blanche POUR L'ART & LA JOIE DE VIVRE

De leurs noms d'artistes, les Leroy Brothers signent la nouvelle version de Toile Blanche. Une vision holistique et personnelle de l'hospitalité dont les 4 angles seraient la décontraction, l'absence de normes, l'ouverture d'esprit et l'épicurisme.

Venez en espadrilles !

Au premier coup d'œil, l'œuvre est totale et parfaitement accomplie. Pureté des lignes, design dans les codes actuels, jardin adapté au climat, espaces pour s'isoler. Rien ne saurait entraver la quiétude des hôtes tant le bon goût tenu en héritage et la discrétion du personnel marque l'esprit des lieux. Un peu plus loin dans les jardins, entre les œuvres des amis et celles de la famille, se tient une guinguette et un terrain de pétanque, symboles ultimes de la décontraction en Provence. Il est d'ailleurs recommandé de chausser les espadrilles pour fouler les allées du jardin. Au domaine, rencontres, interactions, amitiés et souvenirs tissent leurs toiles.



TOILE BLANCHE FOR ART & JOIE DE VIVRE

The Leroy Brothers sign the new version of Toile Blanche. A holistic and personal vision of hospitality from 4 angles relaxed, non-conventional, open-minded, and epicurean.

Come in espadrilles!

At first glance, everything is complete and perfectly accomplished. Clean lines, contemporary design, a garden suited to the climate and space for seclusion. The good taste and the discretion of the staff are the hallmarks of the place. In the gardens you'll find a *guinguette* and a *pétanque* pitch, the ultimate symbols of relaxation in Provence. In fact, it's a good idea to wear espadrilles when treading the garden paths. At the estate, encounters, interactions, friendships, and memories weave their webs.

L'attitude 5 étoiles sans la norme

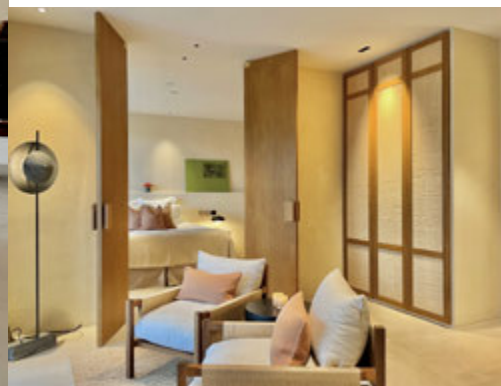
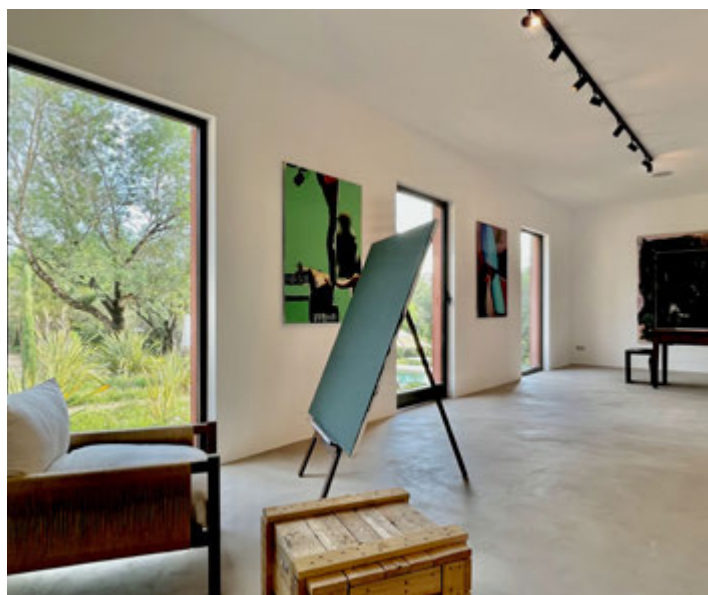
La singularité plus que la norme est ce qui a guidé les 3 frères autour des plans du Domaine. Les 16 suites de 30 à 90 m² ont chacune leurs traits de personnalité : exposition, espaces extérieurs, piscine privative (ou pas) et son bar prétentieux - traduisez : un grand mini-bar ! Les matières naturelles et la sobriété des lignes s'harmonisent paisiblement avec une nature qui a été privilégiée dans le tracé des bâtis. Sur les dernières planches du jardin, une ancienne ferme et son escalier de pierres ont été rénovés dans le pur respect de la construction et du cachet provençal.

Ouvert sur le monde...

Début juin, les *Leroy Brothers* ont inauguré leur Espace d'art. Un espace ouvert aux rencontres, aux collaborations, à l'art qui s'expose et s'impose telle l'âme du lieu. Pour ces adeptes de culture partagée, d'art engagé (voir l'œuvre des Gao Brothers dans les jardins) et de musique non conventionnelle, l'art est vecteur d'ouverture d'esprit. Aux premières loges de l'inspiration de Toile Blanche, les *Leroy Brothers* projettent une nouvelle série de peintures d'ici la fin de l'année. A suivre donc...

Epicurien et sain

Avec son langage universel, la nature s'exprime avec force sur les 2 hectares du domaine. Les oiseaux et la cabane de massage encadrent la piscine wellness, isolée juste comme il faut, tandis que les soirées s'étirent autour de la piscine, du bar et de sa terrasse *chill out*. Matin, midi et soir, la carte inventive du restaurant mixe les saveurs du monde. Produits de qualité, pureté et équilibre, le bonheur se dresse aussi sur la toile blanche de la table.



A 5-star attitude

Singularity rather than the norm is what guided the 3 brothers in their plans for the Domaine. Each of the 16 suites, ranging in size from 30 to 90 m², has its own personality: exposure, outdoor space, private swimming pool (or not) and a large mini-bar! The natural materials and sober lines blend peacefully with the surroundings. At the far end of the garden, an old farmhouse and its stone staircase have been renovated in pure Provencal style.

Open to the world...

At the beginning of June, the *Leroy Brothers* inaugurated their *Espace d'art*. It's a space open to encounters, collaborations, art on display. For these fans of shared culture, committed art (see the work of the Gao Brothers in the gardens) and unconventional music, art is a vehicle for open-mindedness. With a front row seat to Toile Blanche's inspiration, the *Leroy Brothers* are planning a new series of paintings between now and the end of the year. Stay tuned...

Epicurean and healthy

Nature is forcefully expressed over the 2-hectares of the estate. Birds and a massage hut frame the wellness pool, secluded just as it should be, while evenings are spent around the pool, bar and chillout terrace. Morning, noon, and night, the restaurant's inventive menu mixes flavours from around the world which exude quality, purity, and balance.



TOILE BLANCHE

826 CHEMIN DE LA POUNCHOUNIÈRE
T. +33 (0)4 93 32 74 21 - TOILEBLANCHE.COM

RESTAURANT OUVERT MIDI & SOIR.

DÉCOUVREZ LA GUINGUETTE
DE TOILE BLANCHE, PAGE 40.

Rencontrez les artistes du village

MEET THE VILLAGE ARTISTS



DANS LE VILLAGE INSIDE THE VILLAGE

BANG & LESSIN ART

35 rue Grande
T. 06 74 29 42 87 • 06 46 15 47 32
bang-lessin.com

ATELIER GALERIE HESBÉ BOLZONELLO

40 rue Grande • T. 04 93 32 81 34
galerie-hesbe-bolzonello.fr

ATELIER GENEVIÈVE TURTAUT

10 rue Grande • T. 06 16 40 29 60
genevieturtat@gmail.com

ATELIER KLEINBERG

102 rue Grande • T. 06 07 39 97 73
atelierkleinberg@gmail.com

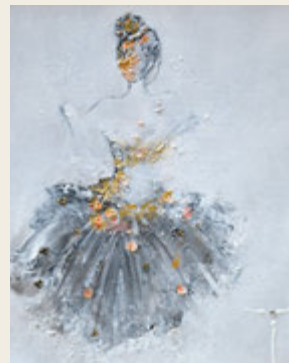
ATELIER LALAGÜE

83 rue Grande
T. 06 12 81 07 06 • 04 93 32 17 30
lalague.com

TANAGRA

JUST FOR YOU ATELIER

39 rue Grande • T. 06 75 68 88 87
atelierdetanagra.com



ATELIER LUC TRIZAN

12 rue Grande • T. 06 03 70 45 48
lucrizan@yahoo.fr

ATELIER FILO - TESS

39 rue Grande • T. 06 52 44 86 09
atelier-tess.fr

ATELIER GALERIE

NEEL CHOURLET

5 rue Grande • T. 06 46 52 36 14
galerie-neel-chourlet.com

ATELIER THOLANCE

9 montée de la Castre
Place de la Grande Fontaine
T. 07 86 99 66 53
jeanlouis.tholance@gmail.com

CYBÈLE ATELIER D'ARTISTE

30 rue Grande • T. 04 93 32 97 55
atelier-a2.com

LE CERCLE DES ARTISTES DE SAINT-PAUL DE VENCE

La Vieille Forge
Place du Tilleul • T. 04 89 01 71 32
cerclledesartistes@sfr.fr

ESPACE DES ARTS

ATELIER IVANA BELLONI

16 rue des Doriers
T. +39 33 56 84 65 26
ivanabelloni.it

À PROXIMITÉ DU VILLAGE NEAR THE VILLAGE

ATELIER DE SCULPTURE

MOSAÏQUE MARTINE WEHREL

870 chemin des Espinets
T. 06 13 58 00 29
Sur rendez-vous
martinewehrel.net

ATELIER JÉRÉMY & MARIE DESIGN STUDIO JAM

951 route des Serres
T. 06 35 31 45 51
Sur rendez-vous
jeremyandmarie.com

ATELIER GIULIANA

49 chemin des Gardettes Sine
T. 06 10 12 72 21
Sur rendez-vous
kikigiuliana.com

JACK METAL O6

T. 06 09 84 70 92
jack-metal-
06-23.websself.net



ATELIER RÉMI PESCE

350 chemin du Cercle
T. 06 80 17 20 97
Sur rendez-vous
remi-pesce.net

ATELIER STUDIO AVA POAM CHANTAL CAVENEL

934 chemin du Malvan
T. 06 15 88 06 32
Sur rendez-vous
chantalcavenel-avapoamstudio.
com

ARTISANS CRÉATEURS CRAFT STUDIOS

L'ATELIER DE SAINT-PAUL

100 rue Grande
T. 06 24 22 12 60
revolvair.eventail@gmail.com

BTL CRÉATIONS

Place de l'Hospice
T. 07 69 63 80 05
btl-creations.fr

ATELIER ZULIANI

Céramiste
358 chemin de Peyre-Long
T. 06 10 17 73 68
atelierzuliani.fr



ATELIER & GALERIE HESBÉ-BOLZONELLO

SAINT-PAUL DE VENCE



40 RUE GRANDE • 06570 SAINT-PAUL DE VENCE • TÉL. +33 (0)4 93 32 81 34 • WWW. GALERIE-HESBE-BOLZONELLO.FR

Les artistes de la galerie Hesbé Bolzonello nous emportent dans un univers
figuratif, abstrait, contemporain où la force de la lumière illumine chaque toile.

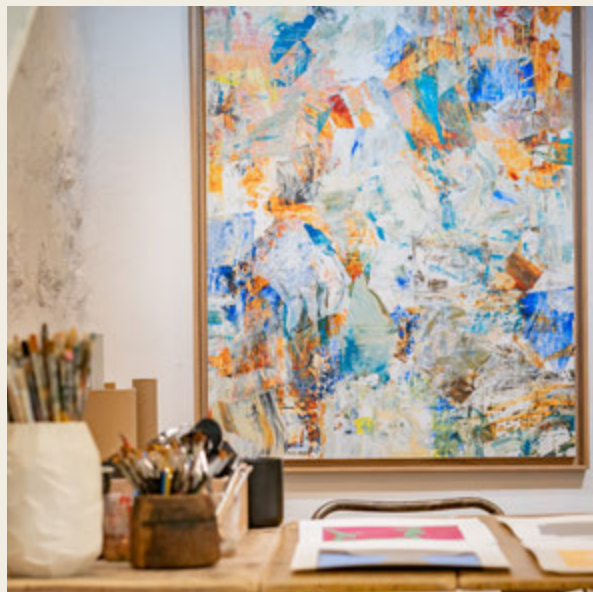
The artists of the Hesbé Bolzonello gallery transport us into a figurative, abstract
and contemporary universe where the power of light illuminates each canvas.

EXPOSITION PERMANENTE DES ARTISTES • PERMANENT EXHIBITION

Roger Bolzonello • Hesbé • Havard • Lenouvel • Ivan • Hebert • Guinet • Diane Monet (famille Claude Monet)

Les galeries vous ouvrent leurs portes

COME VISIT THE GALLERIES



DANS LE VILLAGE INSIDE THE VILLAGE

GALERIE OTÉRO

81 rue Grande
T. 04 93 32 94 59 · 06 03 17 63 84
galerie-otero.com

GALERIE DU VIEUX SAINT-PAUL GALERIES BARTOUX

16 rue Grande · T. 04 93 32 74 50
galeries-bartoux.com

GALERIE PORTE ROYALE GALERIES BARTOUX

24 rue Grande · T. 04 93 24 28 93
galeries-bartoux.com



GALERIE FRÉDÉRIC GOLLONG

59 rue Grande
T. 04 93 32 92 10 · 06 03 48 25 04
gollong.net

GALERIE FREDERIC GOT FINE ART

8, 17 & 72 rue Grande
T. 04 93 32 59 85 · 04 93 24 15 51
galeriegot.com

GALERIE GANTOIS

56 rue Grande
T. 04 93 32 01 55 · 06 13 25 18 09
galerie-gantois.com

GALERIE PAUL RAFFERTY

67 rue Grande · T. 06 08 33 93 65
raffertyart.com

GALERIE STRATOS

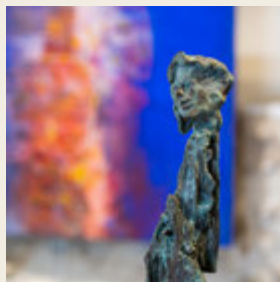
88 rue Grande
T. 04 89 05 50 41 · 06 08 15 42 19
stratos-artiste.com

RIVIERA GALERIE

37 rue Grande · T. 04 93 24 95 92
rivieragaleriesaintpaul.com

GALERIES LE CAPRICORNE

1 & 64 rue Grande
T. 04 93 58 34 42
galeriecapricorne.com



GALERIE 337 SUD

29 rue Grande · T. 04 93 58 17 47
galerie337sud@outlook.fr

SAINT-PAUL GALERIE

19 rue Grande · T. 09 73 58 09 56
saint-paul-galerie.e-monsite.com

PROJETS INTÉRIEURS

2 rue du Bresc & 92 rue Grande
T. 06 21 59 49 59
projets-interieurs.com

ART SEILLER GALERIE

23 Courtine Sainte Anne
Rempart Ouest · T. 06 12 64 01 70
Sur rendez-vous
artseiller.com

ART GALERIE 31 MICHEL DEGAV

31 rue Grande · T. 06 62 33 36 60
galerie-31.com

AMGM GALERIE

69 rue Grande
T. 06 74 24 87 88
rogerc@bbox.fr

GALERIE LEFAKIS

13 et 14 rue Grande
T. 04 23 20 97 55
galerielefakis-stpaul.com



À PROXIMITÉ DU VILLAGE NEAR THE VILLAGE

GALERIE CATHERINE ISSERT

2 route des Serres
T. 04 93 32 96 92
galerie-issert.com

GALERIE PODGORNÝ ROBINSON

Place de Gaulle
T. 09 81 18 88 27
pr-gallery.com

SALEYA GALLERY

Espace Sainte-Claire
T. 06 59 96 56 15 · 06 68 11 76 25
saleyagallery.saintpaul@gmail.com

BOGÉNA GALERIE

777 route de la Colle
T. 04 93 32 53 60 · 06 26 06 61 53
bogena-galerie.com

GALERIE AMGM

SAINT-PAUL DE VENCE

Grands maîtres anciens et modernes

Antic and modern great masters



Peintures, dessins & lithographies

Paintings, drawings & lithographs

MONTICELLI · CALDER · HOKUSAI · MANDIN ·
NICOLAS DE STAËL · GUIGOU · VERDILHAN ·
CHABAUD · RODIN · MELIK · DAUMIER · COURBET ·
COROT · MILLET · JUAN GRIS · REMBRANDT · BUGATTI ·
DELACROIX · CÉSAR · CHAGALL · MIRÓ · PICASSO ·
BACON · DEBRÉ · DELAUNAY · JEAN ARP

Coussins & Tapisseries

sous licence PICASSO et MIRÓ

Cushions & Tapestries

under licence from PICASSO and MIRÓ



69 RUE GRANDE · 06570 SAINT-PAUL DE VENCE

T. +33 (0)6 74 248 788 · ROGERC@BBOX.FR

DU 1^{ER} JUILLET AU 12 NOVEMBRE
Jean Paul Riopelle

Parfums d'ateliers
Dans le cadre de «Riopelle 100»,
année du centenaire
de sa naissance.

↔ *pages 54 à 57*
Fondation Maeght
623 chemin des Gardettes
T. +33 (0)4 93 32 81 63

JUSQU'AU 29 OCTOBRE
**Andrée Putman et les
créateurs du mouvement
moderne**



↔ *pages 58 et 59*
Fondation CAB
5766 montée des Trious
T. +33 (0)4 92 11 24 49

JUSQU'AU 29 OCTOBRE
Niele Toroni
864 empreintes de pinceau
n°50

↔ *pages 58 et 59*
Fondation CAB
5766 montée des Trious
T. +33 (0)4 92 11 24 49

JUSQU'AU 16 JUILLET
**Claudie Poincard, peintures
& Frédéric Lange, sculptures**



↔ *pages 74 à 76*
Galerie Otéro
81 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 94 59

expos
EXHIBITIONS

LES EXPOS DE L'ÉTÉ

*Rencontres & Chemins artistiques
à explorer en mode slow*

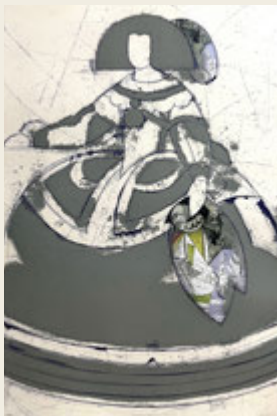
Summer exhibitions

DU 1^{ER} JUILLET AU 2 SEPTEMBRE
Gérard Traquandi
L'été



Galerie Catherine Issert
2 route des Serres
T. +33 (0)4 93 32 96 92

DU 2 AU 23 JUILLET
Œuvres inédites
Exposition collective
Galerie Bogéna
777 route de la Colle
T. +33 (0)4 93 32 53 60



DU 10 JUILLET AU 12 NOVEMBRE
Androgynes
Saint-Paul Galerie
19 rue Grande
T. +33 (0)9 73 58 09 56



DURANT TOUT L'ÉTÉ
Claudie Poincard
↔ *pages 74 à 76*
Galerie Otéro
81 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 94 59

DU 3 JUIN AU 1^{ER} OCTOBRE
Virginie Delmas
Galerie Casa d'Amor Design
62 rue Grande
T. +33 (0)6 99 26 48 88

Retrouvez toutes les expositions
sur notre site internet
www.saint-pauldevence.com,
rubrique «Expositions &
Vernissages».

**Le Cercle des Artistes
présente :**

DU 29 JUIN AU 5 JUILLET
Chapi, Chapo

DU 6 AU 19 JUILLET
**Marie-France &
Olga Thune Larsen**

DU 19 JUILLET AU 16 AOÛT
Exposition collective

DU 17 AU 30 AOÛT
**Nadine Baz &
Jean-Bernard Zink**

DU 1^{ER} AU 13 SEPTEMBRE
Augustin Colombani & Koss

DU 15 AU 20 SEPTEMBRE
Arts Design Mode

DU 21 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE
Fab Nut & Sono

La Vieille Forge
Place du Tilleul
T. +33 (0)4 89 01 71 32

JUSQU'AU 15 OCTOBRE
**Agnès Sandahl,
céramiques et peintures
à la Galerie du Château**
Château Saint-Martin & Spa
2490 avenue des Templiers, Vence
T. +33 (0)4 93 58 02 02



JUSQU'AU 29 OCTOBRE
Exposition «10 ans»
La Vague de Saint-Paul
Chemin des Salettes, Vence
T. +33 (0)4 92 11 20 00



âme
SOUL

Âme

*Eviter les clichés et préférer se
perdre dans des lieux inattendus :
une visite de feuilles en fleurs avec
un jeune paysagiste ; une assiette
tout de vert vêtue chez un grand
chef ; une rue Grande jalonnée
d'épicerie aux trésors gourmands,
une nuit comme un songe d'été...*

SOUL

*Avoid clichés and lose yourself in
unexpected places such as a visit
with a young landscape gardener and
his blooming flowers; an all green
meal dressed by a top chef; a Rue
Grande full of gourmet treasures;
a night like a summer dream...*



balade

STROLL

Saint-Paul de Vence

FORMAT PAYSAGE

*Ouvrir le regard sur un paysage, c'est comme
parcourir les pages d'une grande œuvre :
personnages aux noms énigmatiques, fil narratif
minimaliste, ambiances contrastées...*

Martial Boyer, paysagiste associé
chez Terre & Création nous livre
sa lecture grandeur nature.



4.
À l'ombre d'un
faux poivrier

11.
Les façades de
bougainvilliers

Voir plan p. 90

balade

STROLL

ENTRÉE EN MATIÈRE MÉDITERRANÉENNE

L' horizon. D'abord apprendre à observer. Le long des remparts, le lien visuel est permanent avec la Méditerranée et l'amphithéâtre des baous. Dans l'entrelacs des verts tendres et foncés, le regard peine à s'accrocher sur un sujet plus qu'un autre. Les lignes sont adoucies par le désordre subtil et voulu du jardin méditerranéen, si bien que rien ne paraît ni statique ni fini. Un minimalisme paysager cher à Martial Boyer, qui prône avant toute intervention, une observation minutieuse de l'environnement : « Il faut être attentif à ce que la nature nous propose et juste l'accompagner en préservant les lignes souples et la cohésion des plantes. L'idée est de valoriser plus que d'inventer. » Illustration au pied des remparts... Bien loties entre les pierres, les valérianes et giroflées adoucissent par touches de rose et de jaune les lignes rigoureuses des murs de défense. Autour de la place de la Courtine se tient le grand bal des plantes endémiques : agapanthes, pittosporum, glycines, jasmin, murier, orangers et cannes de Provence. Un peu plus bas, les pieds de vigne occupent sagement les plateaux des restanques.

LA LUMIÈRE EST LA PREMIÈRE SCULPTRICE DU PAYSAGE

Nous progressons lentement, il y a tellement à voir et à raconter. Nos coups d'œil à travers les oliviers et les cyprès nous renvoient aux jeux d'ombre et de lumière. La beauté des paysages méditerranéens est faite de contours et de formes et même de parfums plutôt que d'une profusion de couleurs. Au bout du chemin, un beau mélange composé de santolines, de romarins, de lavandes et d'artichauts nous transporte dans la Provence de Giono.

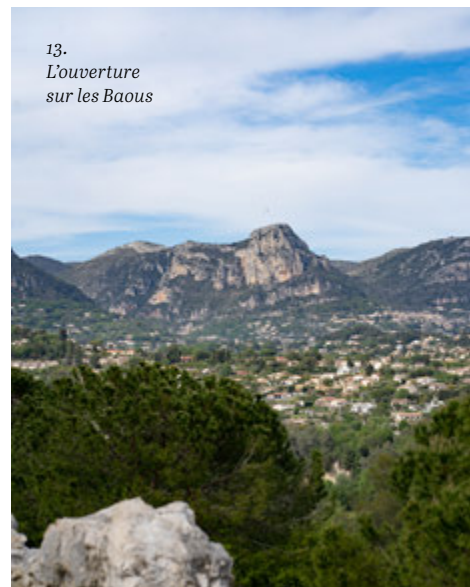
LE PAYS DU PARFUM N'EST PAS LOIN...

À la vue des rosiers, des agrumes et du jasmin, Martial nous rappelle que le pays du parfum n'est pas loin : « Au village, l'empreinte de la fleur à parfum reste très présente aux abords des maisons comme dans la mémoire collective. Ici, tout le pays tournait autour de la production de fleurs à parfum, mon grand-père aussi livrait les fleurs à Grasse. » Les paysans étaient les premiers paysagistes et les traces de leur travail ainsi que leur attachement au végétal restent perceptibles.

Saint-Paul de Vence LANDSCAPES

*Opening your eyes to a landscape
is like browsing the pages of a great
novel with enigmatic characters,
and a minimalist narrative thread.*

Martial Boyer, associate landscape designer at
Terre & Création gives us a life-size reading.



13.
L'ouverture
sur les Baous

A MEDITERRANEAN INTRODUCTION

The horizon. First, learn to observe. Along the ramparts, the visual link is permanent with the Mediterranean and the amphitheatre of the Baous. The lines are softened by the subtle and deliberate disorder of the Mediterranean garden, so that nothing seems static or finished. A landscape minimalism dear to Martial Boyer, who advocates meticulous observation of the environment before any intervention. "We must be attentive to what nature offers us and just accompany it by preserving the supple lines and the cohesion of the plants. The idea is to enhance rather than invent." Illustration at the foot of the ramparts. Around the Place de la Courtine, the great ball of endemic plants is held with agapanthus; pittosporum; wisteria; jasmine; bramble, orange trees, and Provencal canes.

À LA CONFLUENCE DU MINÉRAL ET DU VÉGÉTAL

Murs de pierres, ruelles courbes et dédale végétal, nous entrons au village. La pierre et le végétal s'hybrident avec une élégance toute naturelle. La première, inscrite dans le temps et l'autre définitivement du registre du vivant. Un supplément d'âme végétal qui est à l'essence même du travail du paysagiste : «*Notre métier est de marier les espaces intérieurs avec les espaces extérieurs et donc le minéral avec le végétal. A Saint-Paul, ce qui marque les visiteurs au-delà du patrimoine architectural, ce sont les bougainvilliers et le jasmin en fleurs, parfumé et spectaculaire.*»

Une nature à vivre, regarder et ressentir, un art paysager où se mêlent les séquences : le murmure d'une fontaine, un bougainvillier qui tombe en cascade, la verticalité d'un cyprès, une passiflore qui chemine paisiblement... Rue de derrière l'Eglise, les résidents ont composé un univers fantastique composé de petites marguerites, de roses cocktail ou iceberg et d'orangers du Mexique. Adossés aux murs de façade, caoutchoucs et yuccas jouent les géants de l'oasis citadine. Le jasmin, qui a envahi la façade de la Maison de Jacques Prévert, nous rappelle qu'en Provence le végétal a son utilité : la vigne vierge et les plantes grimpantes permettent de rafraîchir les intérieurs, le cyprès offre son tronc rectiligne à la charpente des maisons et le platane, l'ombre de ses grands branchages aux places et routes carrossées.

9. Parcours initiatique

Voir plan p. 90



5.
Les vignes
du village



14.
Jeu de poterie avec
des dasylirion

15.
L'orangerie et
ses senteurs

2.
Le printemps et
ses glycines



12. Cadeau de la nature, un magnifique rosier

THE LANDSCAPE'S PRIMARY SCULPTOR IS LIGHT

We progress slowly, there is so much to see and tell. Our glimpses through the olive and cypress trees lead us back to the play of light and shadow. The beauty of Mediterranean landscapes is made up of contours and shapes and even fragrances rather than a profusion of colours.

THE LAND OF PERFUME IS NOT FAR AWAY...

At the sight of rosebushes, citrus fruits, and jasmine, Martial reminds us that the land of perfume is not far away, "In the village, the imprint of the fragrant flower is still very present around the houses as well as in the collective memory. Here, the whole country revolved around the production of perfume flowers; my grandfather also delivered flowers to Grasse." The farmers were the first landscape gardeners and the traces of their work and their attachment to plants are still visible.

AT THE CONFLUENCE OF STONE AND GREENERY

We enter the village's stone walls, curved streets, and maze of vegetation. The stone and vegetation hybridise with a natural elegance. "Our job is to marry interior with exterior spaces and therefore stones with vegetation. In Saint-Paul, what makes a lasting impression on visitors, beyond the architectural heritage, are the bougainvillea and the blooming jasmine, fragrant and spectacular." It is nature experienced, landscape art where sequences are mixed: the murmur of a fountain, a cascading bougainvillea... The jasmine which has invaded the façade of Jacques Prévert's house reminds us that in Provence, plants have their purpose, climbing plants help to refresh interiors, the cypress tree offers its straight trunk to the framework of the houses and the plane tree, the shade of its large branches.

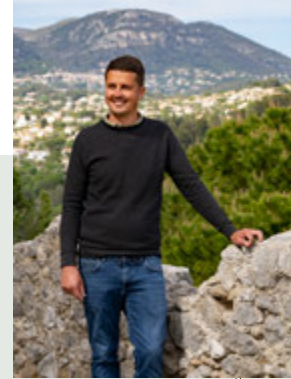


6. La maison de Prévert et son jasmin

balade

STROLL

1.
La nature reprend
ses droits



Martial

balade

STROLL

En aparté

LE JARDIN MÉDITERRANÉEN

Les recommandations
de Martial et Sébastien

1. Bien choisir ses variétés de plantes, privilégier des plantes de Méditerranée et veiller à leur bonne santé, elles seront ainsi moins soumises aux nuisibles.
2. Respecter les périodes de plantation, le cycle des végétaux et tailler au bon moment.
3. Optimiser l'arrosage et pailler.
Il ne faut pas trop arroser, les plantes doivent aller chercher naturellement l'eau dans le sol. Les systèmes d'arrosage automatique ont bien évolué, cela peut être une bonne façon de gérer l'eau de manière ciblée.
4. Être très observateur. Placer les plantes là où il faut et surveiller leur adaptation.
5. L'entretien est aussi important que la conception du jardin. Mettez-y de l'attention et surtout il faut que cela reste un plaisir.

THE MEDITERRANEAN GARDEN

Martial & Sébastien's recommendations

1. Choose your plant varieties carefully, give preference to Mediterranean plants and ensure that they are healthy, so that they are less subject to pests.
2. Respect the planting periods, the plant cycle and prune at the right time.
3. Optimise watering and mulch. You shouldn't overwater, plants need to get water naturally from the soil. Automatic watering systems have come a long way and can be a good way of managing water.
4. Be observant. Place plants where they are needed and monitor their adaptation.
5. Maintenance is as important as the garden's design. Take care of the garden, and above all have fun.

Sébastien



3. La délicatesse de
la fleur d'oranger

"Au village,
l'empreinte de la
fleur à parfum
reste très présente
aux abords des
maisons comme
dans la mémoire
collective. Ici, tout
le pays tournait
autour de la
production de
fleurs à parfum."

6. La forêt d'abondance



1. La nature reprend ses droits
2. Le printemps et ses glycines
3. La délicatesse de la fleur d'oranger
4. A l'ombre d'un faux poivrier
5. Les vignes du village
6. La forêt d'abondance

7. Les messugues (cistes) et leur floraison
8. La beauté d'une passiflore
9. Parcours initiatique
10. La délicatesse du pélargonium odorant
11. Les façades de bougainvilliers
12. Cadeau de la nature, un magnifique rosier

13. L'ouverture sur les Baous
14. Jeu de poterie avec des dasylirion
15. L'orangerie et ses senteurs
16. La maison de Prévert et son jasmin
17. Spectaculaire rosier Iceberg

Pour aller plus loin, LE SHOW-ROOM TERRE & CRÉATION

Enfants du pays, Martial Boyer et Sébastien Risso ont créé Terre & Création en 2007. En passionnés des jardins méditerranéens, leurs réalisations sont des tableaux vivants de ce que la nature offre à notre territoire. Leur show-room situé à l'entrée du village présente un condensé de plantes parfaitement adaptées au sol et au climat ainsi que des propositions d'aménagements et de mise en valeur.

For more... THE TERRE & CRÉATION SHOWROOM

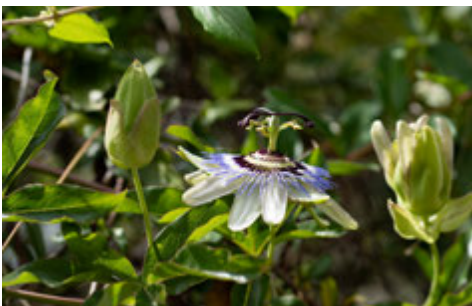
Martial Boyer and Sébastien Risso, natives of the region, created Terre & Création in 2007. Passionate about Mediterranean gardens, their creations are living pictures of what nature offers our region. Their showroom, located at the village's entrance, presents a compilation of plants perfectly adapted to the soil and climate, as well as proposals for landscaping and enhancement.



10.
La délicatesse
du pélargonium
odorant



8.
La beauté
d'une passiflore



7.
Les messugues
(cistes) et leur
floraison

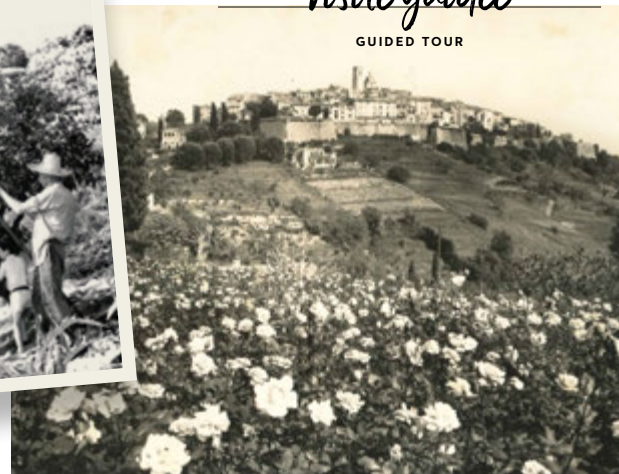


17.
Spectaculaire
rosier Iceberg



TERRE & CRÉATION

309 ROUTE DE VENCE
TÉL. +33 (0)6 20 39 26 87
TERREETCREATION.FR



Nouveauté

VISITE GUIDÉE PASSÉ-PRÉSENT AUTOUR DE LA VIGNE ET DE LA FLEUR À PARFUM

Avec le sentier d'interprétation aménagé sous les remparts
en trait d'union, l'Office de Tourisme de Saint-Paul de Vence propose un
voyage temporel et sensoriel autour de la vigne et de la fleur à parfum.

De la rose de mai et de la fleur de bigaradier qui ont fait
la renommée du village, aux savoir-faire de la parfumerie artisanale
Maison Godet, suivez votre guide sur les traces d'une agriculture
bien enracinée dans le patrimoine local.

"L'esprit campagne est toujours vivant"

AVEC MARINE, GUIDE-CONFÉRENCIÈRE
À L'OFFICE DE TOURISME

La visite met les pieds dans l'histoire des restanques... Du vignoble aux essences méditerranéennes, le parcours sentinelle sillonne entre les séquences végétales et olfactives récemment réintroduites dans le cadre du projet européen SuCCeS. On abordera les essences bien sûr, les techniques et les outils destinés à la récolte. Instruments en main, paysages préservés, parfums intacts, l'immersion est totale au cœur des paysages de la campagne saint-pauloise pour cette nouvelle visite exclusive.

"Les essences locales d'abord"

AVEC SONIA GODET,
PARFUMEUSE

Enfant du pays et nez aguerri, Sonia est surtout une inconditionnelle de nos collines, ses fragrances et parfums naturels. Elle cueille à la rosée, privilégie les producteurs locaux et les artisans plutôt que l'industrie, les matières 100 % naturelles et locales. La rencontre s'enrichit de l'illustration parfaite de la notion de durabilité dans une jeune entreprise. Un savoir-faire que vous aurez l'occasion d'expérimenter par une initiation aux méthodes de distillation et de macération ainsi qu'aux gestes de parfumage.



New GUIDED TOUR OF VINES AND PERFUME FLOWERS

The Saint-Paul de Vence
Tourist Office is offering
a tour focused on vines
and perfume flowers

"The country spirit is still alive"

With Marine, tour guide at the Tourist Office. We'll be looking at essences of course. With tools in hand, preserved landscapes and fragrances, this new exclusive tour offers total immersion in the heart of the Saint-Paul countryside.

"Local essences first"

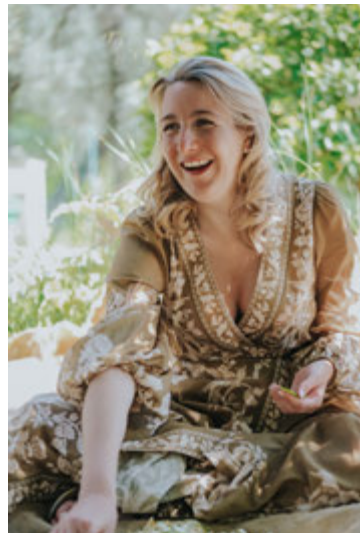
With Sonia Godet, perfumer. A native of the region and a seasoned nose, Sonia is above all a devotee of our hills, their natural fragrances, and scents. She picks her flowers in the dew, and prefers local producers and artisans, using 100% natural ingredients. You'll have the chance to try your hand at distillation, maceration, and perfuming.

Duration: 1h30.
By reservation only - Tuesday to Friday.
Price: €8.50. Free for children under 10.
Private visit: €25 per person (min. 2 people).
Bookings at the Tourist Office: 2 rue Grande
Tel. +33 (0)4 93 32 86 95
Mail. serviceguide@saint-pauldevence.com.

DURÉE : 1H30. SUR RÉSERVATION,
DU MARDI AU VENDREDI.

TARIF : 8,50 €.
GRATUIT JUSQU'À 10 ANS.
VISITE PRIVÉE : 25 € / PERSONNE
(MIN. 2 PERSONNES).

RÉSERVATION AUPRÈS
DE L'OFFICE DE TOURISME :
2 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 93 32 86 95
MAIL. SERVICEGUIDE
@SAINT-PAULDEVENCE.COM



ABSOLU D'ORANGER BY MAISON GODET

The journey of a flower

Among Maison Godet's 23 creations, one fragrance in particular carries its promise of enchantment every year. Absolu d'Oranger is one of the brand's signature fragrances, but above all it is one of the most closely associated with the raw beauty of our hills, its exceptional essences, and traditions.

In the early days of spring, the graceful white blossoms of the bitter orange trees in Bar-sur-Loup attract a great deal of attention. At one of her local growers, Sonia Godet watches the flowers being picked "à la fraîche", at barely 7am. The olfactory journey begins under the trees' branches with the quick precise movements of Guilhem and his grandfather. The caring attention paid to nature is tangible. In the baskets, the untreated flowers are delicately sorted before steam is used to extract the subtle, relaxing essence of neroli.

The steps follow one another in the secrecy of the perfumer's workshop. Other notes complete the creation, from the very green and invigorating scent of citrus to the woody notes of cedar, wood, and oak moss. A formula for those who love the energy and lightness of a spring morning in an orange grove.

Le voyage d'une fleur

ABSOLU D'ORANGER DE MAISON GODET

Parmi les 23 créations de Maison Godet, un parfum en particulier porte en lui chaque année ses promesses d'enchantement. Absolu d'Oranger est un parfum signature de la marque mais surtout l'un des plus complice avec la naturalité de nos collines, ses essences d'exception et ses traditions.

Aux premiers jours du printemps, les grâciles fleurs blanches des bigaradiers de Bar-sur-Loup attirent toutes les attentions. Chez l'un de ses producteurs locaux, Sonia Godet assiste à la cueillette des fleurs « à la fraîche », il est à peine 7h. Sous les branches du bigaradier et dans le geste à la fois précis et rapide de Guilhem et de son grand-père, le voyage olfactif prend sa source. L'attention bienveillante à la nature est tangible. Dans les paniers, les fleurs, qui n'ont subi aucun traitement, sont délicatement triées avant que la vapeur d'eau viennent en extraire l'essence subtile et relaxante du néroli.

Les étapes s'enchaînent dans le secret de l'atelier de la parfumeuse. D'autres notes viendront parfaire la création, du très vert et tonifiant parfum des agrumes aux notes boisées du bois de cèdre et de la mousse de chêne. Une formule pour qui aime transporter sur sa peau toute l'énergie et la légèreté d'une matinée de printemps dans un champ d'orangers.



MAISON GODET

98 RUE GRANDE · TÉL. +33 (0)6 69 12 38 68
PARFUMSGODET.COM · @MAISONGODET



hôtel-restaurant

HOTEL-RESTAURANT



LE SAINT-PAUL ***** LA PROMESSE RELAIS & CHÂTEAUX

Entre ruelles et pontis, une authentique maison de pierres, sertie dans l'histoire, marquée d'un emblème convoité et adossée aussi solidement aux remparts qu'aux promesses de préservation, de partage et d'humanisme de l'équipe qui l'anime. En insufflant passion et savoir-faire, les nouveaux propriétaires **Alexandra et Yann Le Febvre** ont restitué au joyau de l'hôtellerie l'éclat qu'il méritait. En maître de maison, **Sébastien Grosse** met en œuvre les intentions du couple dans le respect des 3 grands engagements portés par Relais & Châteaux : préserver les cuisines du monde ; partager la passion du beau et du bon ; être acteurs d'un monde plus humain.



Préserver les cuisines du monde

C'est l'heure du petit-déjeuner sur la terrasse du Saint-Paul. Les hôtes et villageois se côtoient et se fondent dans l'humeur d'un village en éveil. La table et l'hospitalité qui demeurent les lignes de vie de Relais & Châteaux sont préservées et vivifiées. Pour Sébastien Grosse, le directeur, la terrasse et les espaces de restauration doivent rester accessibles. «À tout moment, il est possible de prendre un café, un thé, un cocktail... On sert boissons et mets toute la journée. Les villageois aiment aussi se retrouver chez nous.»

Dans les cuisines du chef Mickaël Berthiaud qui se déploient en deux ailes de chaque côté de la ruelle, la brigade s'active autour des arrivages. Les maisons Relais & Châteaux sont à la fois des sentinelles, garantes de ce que le terroir a de plus précieux et des éclaireurs ouvrant la voie à la cuisine de demain, créative, responsable, engagée. Un engagement qui s'applique tout naturellement sur les cartes du chef, en résonnance parfaite avec les produits de Méditerranée. «Chaque saison, nous proposons un plat végétarien exclusivement cuisiné avec les légumes proposés par le maraîcher "Les Légumes de Saint-Paul", situé juste en face. Le circuit court est favorisé autant que possible, cela booste notre créativité et on adore ça !»



hôtel-restaurant

HOTEL-RESTAURANT

LE SAINT-PAUL ***** THE RELAIS & CHÂTEAUX PROMISE

Between the narrow streets a historic, and authentic stone house marked with a coveted emblem as firmly backed by the ramparts as by the promises of preservation, sharing, and warmth of the team that runs it. By infusing passion and savoir faire, the new owners Alexandra and Yann Le Febvre have restored the jewel of the hotel industry to the brilliance it deserved. As Director, Sébastien Grosse implements the couple's intentions, while respecting Relais & Châteaux's three major commitments: to preserve the cuisines of the world; to share the passion for beauty and goodness; and to be actors in a more human world.

PRESERVING WORLD CUISINES

It's breakfast time on the Saint-Paul terrace. Guests and villagers mingle and melt into the mood of a village on the move. The table and hospitality that remain the lifeblood of Relais & Châteaux are preserved and enlivened. The terrace and restaurant remain accessible. "At any time, it is possible to have a coffee, a tea, a cocktail... We serve drinks and food all day long. The villagers also like to meet here," says Director Sébastien Grosse. In Chef Mickaël Berthiaud's kitchens the brigade is busy working on new arrivals. The Relais & Châteaux establishments are guarantors of the most precious aspects of the terroir, and scouts paving the way for tomorrow's creative, responsible, and committed cuisine. A commitment that is naturally reflected in the chef's menus, in perfect harmony with the products of the Mediterranean. "Each season, we offer a vegan dish cooked exclusively with vegetables from the village farmer's market, Les Légumes de Saint-Paul, located just opposite."

Portrait

MICKAËL BERTHIAUD
CHEF DES RESTAURANTS
CÔTÉ TERRASSE
& LE SAINT-PAUL

Dans les prestigieuses cuisines de George Blanc à Vonnas, d'Anne Sophie Pic à Valence et d'Alain Llorca au Negresco, Mickaël Berthiaud se forme un socle de gastronomie solide et surtout un rapport sincère au produit. Ambassadeur avant tout des cuisines de terroir, le chef ancre son savoir-faire dans l'esprit des grandes maisons Relais & Châteaux. De ces voyages et de ses quelques années à Bora Bora, il retiendra un attrait pour le poisson, notamment les ceviches et les plats sucrés-salés.

In the prestigious kitchens of George Blanc in Vonnas, Anne Sophie Pic in Valence, and Alain Llorca at the Negresco, Mickaël Berthiaud has built a solid gastronomic base. He is above all an ambassador for local cuisine, the chef has anchored his savoir faire in the spirit of the great Relais & Châteaux establishments. From his travels and years spent in Bora Bora, he retains an attraction for fish, particularly ceviche and sweet and sour dishes.

l'instant show cooking

LA CUISINE AU DÉFI DU TERROIR
DE MICKAËL BERTHIAUD,
CHEF DES RESTAURANTS
CÔTÉ TERRASSE ET LE SAINT-PAUL

Le plat végan des "Légumes de Saint-Paul"

Une assiette comme un tableau, tout en
nuances de verts qui exhale la fraîcheur
des premiers légumes de printemps.

ETAPE 1: UNE PURÉE DE COURGETTES ET DE ROQUETTE

La purée est préparée avec les courgettes et
la roquette longue des Légumes de Saint-Paul,
juste cuites à l'huile d'olive et mixées avec un
peu de poudre de noisettes. Ni beurre, ni crème !

ETAPE 2: QUELQUES PREMIÈRES COURGETTES ET DES FÉVETTES

Ajoutez des premières courgettes beurre, des
courgettes de Nice préparées en pickles pour
amener un peu de douceur, d'acidité et de
corps. La cuisson des légumes à l'anglaise ( 
l'eau bouillante salée), se finit à la fleur de sel
et à l'huile de Saint-Paul. Les févettes offrent
homogénéité et gourmandise au plat. La moitié
des févettes sont blanchies en cuisson dans le
vinaigre et le sucre des pickles.

ETAPE 3: LA FRAÎCHEUR DES HERBES PARFUMÉES, DES CÉBETTES ET DU CHOU KALE

Ajoutez les petits navets justes crus et craquants,
les cébettes blanchies avec les jeunes poireaux.
Et terminez le dressage avec des pousses de
persil, de coriandre et de chou kale.

RESTAURANT CÔTÉ TERRASSE. CUISINE CRÉATIVE ET
CONVIVIALE, LE MIDI • RESTAURANT LE SAINT-PAUL,
CUISINE GASTRONOMIQUE, LE SOIR • PLATS   LA CARTE
  PARTIR DE 19  LE MIDI, 34  LE SOIR • OUVERTS TOUS
LES JOURS EN HAUTE SAISON ET FERMÉS LE MARDI
ET MERCREDI EN SAISON HIVERNALE • RÉSERVATION :
+33 (0)4 93 32 65 25 • RESTAURANT@LESAINTPAUL.COM



The Show Cooking Moment: V gan dish from "The Légumes de Saint-Paul"

BY MICKAËL BERTHIAUD
CHEF OF THE RESTAURANTS
CÔTÉ TERRASSE AND LE SAINT-PAUL

*A plate like a painting, shades of
green that exudes the freshness
of the first spring vegetables.*

Step 1: A courgette and arugula pur e
The pur e is prepared with courgettes
and arugula from Saint-Paul cooked
in olive oil and mixed with a little
hazelnut powder. No butter or cream!

**Step 2: First courgettes and
small fava beans**
Add some of the first butter courgettes
and some pickled Nice courgettes to
bring a little sweetness, acidity and
body. The vegetables are cooked in the
English style (in boiling salted water),
finished off with fleur de sel and Saint-
Paul olive oil. The small fava beans
offer homogeneity and gourmandise
to the dish. Half of the small fava
beans are blanched while cooking in
the vinegar and sugar of the pickles.

**Step 3: The freshness of fragrant
herbs, spring onions, and kale**
Add crisp, raw turnips, blanched spring
onions and young leeks. Finish off with
parsley, coriander, and kale shoots.

RESTAURANT CÔTÉ TERRASSE. CREATIVE
AND FRIENDLY CUISINE, LUNCHTIME •
RESTAURANT LE SAINT-PAUL, GASTRO-
NOMIC CUISINE, EVENINGS • A LA CARTE
DISHERS FROM  19 AT LUNCHTIME,  34
IN THE EVENING • OPEN EVERY DAY IN
HIGH SEASON AND CLOSED ON TUES-
DAYS AND WEDNESDAYS IN WINTER •
BOOKING: +33 (0)4 93 32 65 25 •
RESTAURANT@LESAINTPAUL.COM



SHARING A PASSION FOR BEAUTY AND GOODNESS

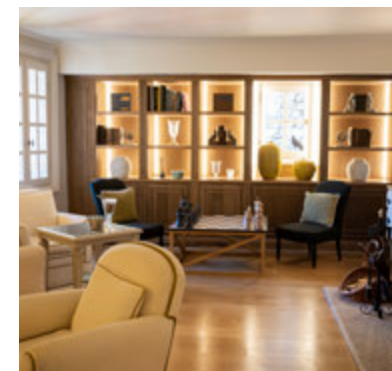
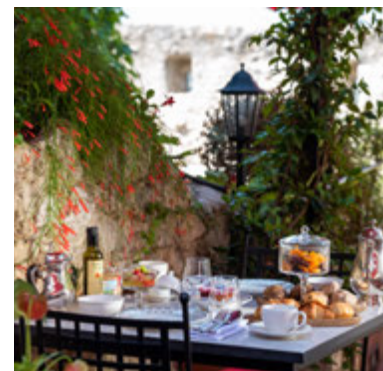
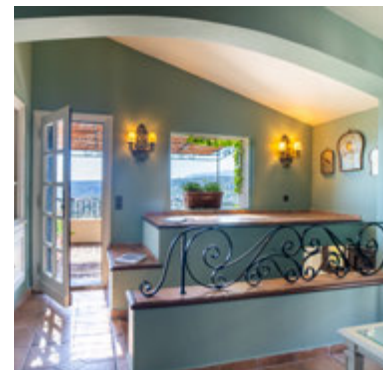
The Relais & Châteaux family works
every day to ensure that its passion for
beauty, goodness, and uniqueness is
wealth shared on a daily basis with all those
involved in this original ecosystem. Our
discovery continues in the authentic 16th
century vaulted cellar which hosts tastings
orchestrated by Vincent Bernier, head of
food and wines. Vincent shares his passion
for wine with The Winegrower's Dinner,
which is more vast, or the Winegrower's cup,
which explores the vineyards of Provence.

The passion for sharing extends to all floors.
For Sébastien Grosse, the team is the patron
of the family culture desired by the company:
"If we want our customers to feel like they are
in a family home, our staff must also feel like
they are part of a family. We are passionate
about our work, we learn, we share, and we
have a good time together."

Partager la passion du beau et du bon

La famille Relais & Châteaux œuvre chaque jour pour que
sa passion pour le beau, le bon et l'unique soit une richesse
partagée au quotidien avec tous ceux qui participent de
cet écosystème original. Notre découverte se poursuit
dans l'authentique cave vo t e du XVIème qui accueille
les dégustations orchestrées par Vincent Bernier, responsable de la
restauration et des vins. Vincent propose de partager sa passion du vin
autour de deux propositions : le *dîner vigneron* qui est une invitation
au voyage dans les vignobles de France avec, pour guides et à table, un
couple de vigneronns et la *dégustation vigneronne* qui explore plutôt les
vignobles de Provence.

La passion du partage s'étend à tous les étages. Pour Sébastien Grosse,
l'équipe est garante de l'esprit de famille souhaité par la maison :
« Si on veut que nos clients se sentent comme dans une maison familiale,
il faut que notre personnel se sente aussi en famille. On fait un métier de
passion, on apprend, on partage, on passe du bon temps ensemble. Notre
 quipe compte quatre apprentis en cuisine, en salle, à la réception et en
hébergement ; l'un d'eux a tout juste quinze ans. »



 tre acteurs d'un monde plus humain

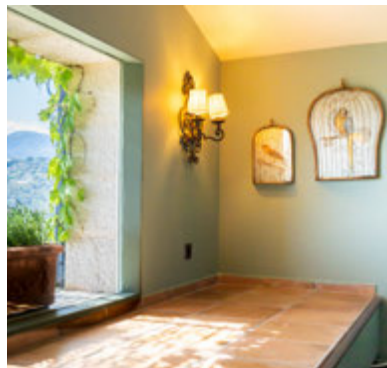
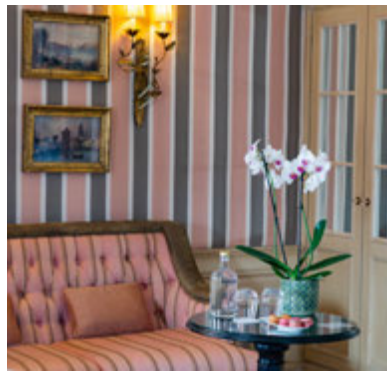
3 Cultiver des relations humaines permettant aux hôtes de se sentir accueillis «chez des amis», dans un lieu animé par la passion d'un maître de maison. Pour Sébastien, le Saint-Paul est une maison de famille à taille humaine. Les 16 chambres de l'hôtel permettent de multiplier les attentions. *«On reçoit nos clients en amis, en les installant au salon à leur arrivée, en leur parlant du village. J'aime que nos clients se sentent cocoon s. On va les voir le matin au petit-déjeuner et je leur demande s'ils ont bien dormi en leur expliquant que c'est une question bien française...».*

Alexandra et Yann Le Febvre ont souhaité préserver l'harmonie, le caractère de la maison et la richesse de son patrimoine bâti. Dans les chambres, les œuvres d'art ont remplacé les télévisions afin que le client puisse au maximum s'imprégner des lieux, se retrouver et passer du bon temps à l'hôtel et dans le village. Dans les services et aux abords de l'hôtel, les engagements responsables se sont aussi fray s un chemin : plantations résilientes, verre consigné, approvisionnement local du restaurant aux chambres avec la gamme de soins signée Maison Godet, la parfumerie voisine.



BEING ACTORS FOR A MORE HUMANE WORLD

3 For Sébastien Grosse, Le Saint-Paul is a family house on a human scale. The hotel's 16 rooms allow for a lot of detail and attention. *"We welcome our guests as friends, by settling them in the lounge upon their arrival, by telling them about the village. I like our guests to feel cocooned. We go to see them in the morning at breakfast and I ask them if they have slept well, explaining to them that this is a very French question..."* Alexandra and Yann Le Febvre wanted to preserve the harmony and character of the house and its rich heritage. In the rooms, works of art have replaced televisions so that guests can fully immerse themselves in the place and have a good time at the hotel and in the village. Responsible commitments are part of the hotel services with resilient plantations, recycled glass, local supplies from the restaurant to the rooms and a range of treatments by Maison Godet, the neighbouring perfumery.



HÔTEL-RESTAURANT
LE SAINT-PAUL*****
RELAIS & CHÂTEAUX

86 RUE GRANDE
T L. +33 (0)4 93 32 65 25
LESAINTPAUL.COM

Les rendez-vous hebdomadaires au village :

PETIT MARCHÉ PAYSAN

Mercredi et vendredi de 9h   14h.
Un moment de plaisir afin de g ter aux saveurs de la Méditerranée : fruits et légumes, confiseries, charcuteries, fromages, savons artisanaux, spécialités et socca.

Place Charles de Gaulle

LES LÉGUMES DE SAINT-PAUL

Mardi et vendredi de 8h   12h30 et de 15h   19h.

Jeudi et samedi de 8h   12h30.

Sur les coteaux de Saint-Paul de Vence, Gilles et Pascale Fenochio perpétuent l'authenticité d'un savoir-faire familial. Ils pratiquent un maraîchage éthique et diversifié de légumes et fruits de saison qu'ils vendent dans leur magasin et complètent leur production par des produits en circuit court. Des produits de grande qualité provenant d'une agriculture biologique.

**723 chemin de Saint Etienne
T. +33(0)6 63 94 91 26**



RENDEZ-VOUS AU MARCHÉ

«Je n'imagine pas un village de provence sans la fraîcheur, les saveurs et la bonne humeur de son marché»

MARKET DAYS ON THE VILLAGE

Small-scale farmers' market

Enjoy the tastes and savours of the Mediterranean: fruit, vegetables, jams, confectionery, charcuterie, cheese, artisanal soaps and socca to be sampled!

**Wednesday & Friday 9am - 2pm
Place Charles de Gaulle**

Les Légumes de Saint-Paul

Organic and seasonal fruit and veg' produced with true family know-how, accompanied by a selection of local meats and cheeses.

Tuesday & Friday, 8am-12.30am and 3pm-7pm. Thursday & Saturday 8am-12.30am.

**723 chemin de Saint Etienne
T. +33(0)6 63 94 91 26**





RENDEZ-VOUS SUR LE TERRAIN AVEC UN MAÎTRE ES-PÉTANQUE !

*Prononcez le mot «pétanque»
et toute une pappardelle d'images
vous vient à l'esprit :
le soleil, une place ombragée,
les cigales et l'accent de la Provence...
Sans oublier le petit verre !*

*Si la pétanque s'est répandue
comme un nuage de sable fin sur tout
le territoire français, c'est bien du fait
de son caractère simple et convivial.
Elle s'est invitée à toutes nos réunions
festives, amicales voire professionnelles.
Mais attention ! Le sport est reconnu
internationalement, il détient ses
fédérations et championnats. Alors
puisque vous êtes là, sur l'un des
terrains les plus mythiques du monde,
on n'en profiterait pas pour reprendre
les bases et parfaire notre adresse avec
un authentique joueur local ?*

Késako la pétanque ?

Olivier, notre maître de pétanque, a grandi au village. 30 ans qu'il tape la boule, juste par plaisir, à l'ombre des platanes du terrain de Saint-Paul de Vence. Il nous en dit plus sur la pétanque en remontant aux origines. J'apprends que le jeu, tel que nous le connaissons en Provence, est inventé en 1907 à la Ciotat. Jules Hugues dit le Noir adapte le jeu provençal qui nécessite une prise d'élan à un jeu plus statique qui se joue les «pes tanca», traduisez : pieds tanqués, dans un cercle. Des «pes tanca» sera tirée l'appellation de la pétanque. Le sport local se développe avec les congés payés et dépasse rapidement les frontières. Nous voici équipés comme les vrais : cercle, bouchon (ici on ne dit pas cochonnet !), boules et mesurette. Je sens que ça devient sérieux, concentration ! Ou plutôt respiration car à la pétanque, il est recommandé de maîtriser ses émotions et de se détendre. Eh oui quand même !



Joue-la comme Montand !

Tout de blanc vêtu, pointez comme Yves Montand ou tirez comme Lino Ventura. Olivier nous explique la bonne posture et nos pensées s'évalent vers les célébrités du cinéma français des années 80 qui faisaient les soirées de la Colombe d'Or et les parties endiablées à l'entrée du village.

En bons élèves, l'observation du terrain s'impose à nous : le terrain d'abord réputé être l'un des plus difficiles des Alpes-Maritimes du fait des ravinements causés par la pluie ; le Cercle du jeu de boules, ses petits casiers et ses membres qui montrent la voie à suivre ; les fesses de Fanny qui narguent les joueurs malchanceux ; les observateurs en terrasse. La culture de la pétanque est bien vivante, la pression monte...

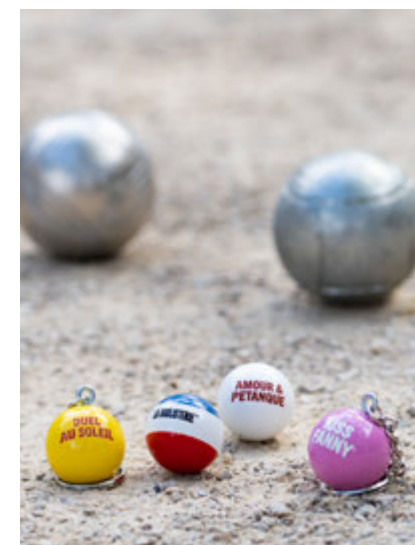
Analyser le terrain, se baisser, regarder le relief et trouver le chemin. Olivier nous montre comment appliquer le bon effet pour contrer le relief, avoir la bonne posture et surtout le geste souple. Après quelques lancers, le mouvement s'affine et l'énergie est mieux jaugée. Règles et stratégies de jeu en tête, nous démarrons la partie.

SEE YOU ON THE FIELD WITH A PÉTANQUE MASTER!

*Say the word "pétanque"
and a whole range of images
comes to mind: the sun, the cicadas,
and the accent of Provence.*

What is pétanque?

Olivier, our petanque master, grew up in the village. He has been playing for 30 years just for fun, in the shade of Saint-Paul de Vence's plane trees. I learn from him that the game, as we know it in Provence, was invented in 1907 in La Ciotat. Jules Hugues, known as le Noir, adapted the Provençal game which had more momentum, to a more static game played with the "pes tanca", meaning "feet planted." From "pes tanca" the name pétanque was derived. The local sport developed with the paid holidays and quickly crossed borders.



Alors ? Tu tires ou tu pointes ?

Mon équipe est mixte et nous jouons en triplette, c'est-à-dire par équipe de 3. Chaque joueur a 2 boules. A ne pas confondre avec la doublette où chacun des 2 joueurs d'une même équipe dispose de 3 boules. Le terrain est fidèle à sa légende, avec ses imperfections et petits cailloux, il est finalement aussi difficile à maîtriser que notre technique de jeu. Mais perdre une mène n'est pas perdre la partie et comme le dit Olivier : «*Une remontada est toujours possible.*» Nos adversaires blaguent, mes co-équipiers raillent. Chacun donne son avis «éclairé», même les deux saint-paulois de la partie d'à côté. Il ne saurait y avoir de parties de boules sans rires et sans palabres. La leçon prend fin mais je garde mes boules pour m'entraîner encore un peu, c'est que demain on aura notre revanche !



Play like Montand!

Point like Yves Montand, or shoot like Lino Ventura? Olivier explains the right posture and our thoughts wander to the French cinema celebrities of the 80's who used to attend the Colombe d'Or parties and the wild games at the entrance of the village. As good students, we first observe the ground, reputed to be one of the most difficult in the Alpes Maritimes because of the gullies caused by the rain; the circle of pétanque players; Fanny's bum which taunt unlucky players; the onlookers on the terraces. The pétanque culture is alive and well, the pressure is on... Olivier shows us how best to counter the terrain, to have the right posture, and above all a supple movement. After a few throws, the movements are refined, and energy is better gauged. With rules and strategies in mind, we start the game.

So, should you shoot or point?

My team is mixed, and we play a *triplette*, i.e. teams of 3. Each player has 2 balls. Not to be confused with the *doublette*, i.e. teams of 2 players, where each player has 3 balls. The ground is true to its legend with its imperfections and small stones, it is as difficult to master as our technique. But losing a lead is not losing the game and as Olivier says: "A comeback is always possible." Our opponents joke, my teammates jeer. Everyone gives their "enlightened" opinion. There can't be a game of pétanque without laughter and discussion. The lesson ends but I keep my boules to train a little more, because tomorrow we will have our revenge!

10 expressions à connaître

POUR SURVIVRE SUR LE TERRAIN DE PÉTANQUE

Tu tires ou tu pointes ?

Choisir de tirer la boule adverse ou de pointer le but.

Tire sur l'oreille !

C'est tirer le côté droit ou gauche d'une boule.

Prendre une valise.

Se dit quand le joueur n'a plus de boules et que l'adversaire a la place pour marquer le maximum de points.

Tu m'as coupé le bras.

Être arrêté alors que l'on est en train de lancer la boule.

Tu as fait un trou.

Tirer et manquer la boule cible.

Il a mis la table.

Se dit d'un joueur qui, par son jeu au cours d'une même mène, fait jouer un maximum de boules aux adversaires et met ses partenaires en position très favorable.

Il va têter.

Se dit d'une boule pointée, collée au but.

J'ai fait une cagade.

Jouer sa boule si mal qu'elle n'aura aucune incidence dans le jeu.

Faire un carreau.

Lorsque la boule du joueur prend exactement la place de la boule de l'adversaire.

Faire Fanny.

Ne marquer aucun point au cours d'une partie.



INITIATION PÉTANQUE AVEC OLIVIER : 8.50 € PAR PERSONNE (PRÊT DES BOULES INCLUS). **LOCATION DES BOULES DE PÉTANQUE :** 5 € PAR PERSONNE. RÉSERVATION AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME

COMME UN VRAI BOULISTE... COMPLÉTEZ VOTRE TENUE ET VOS ÉQUIPEMENTS AVEC LE TEE-SHIRT, LA SACOCHE, LES BOULES, LES BOUCHONS ET LE PORTE-CLÉS À LA BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME.

POUR ALLER PLUS LOIN... PÉTANQUE DE CLAUDE RALUY AUX ÉDITIONS EPA.

PÉTANQUE INITIATION WITH OLIVIER : €8.50 PER PERSON (INCLUDING HIRE OF BOULES). **RENTAL OF PÉTANQUE BOULES:** €5 PER PERSON. RESERVATION AT THE TOURIST OFFICE.

LIKE A PRO... COMPLETE YOUR OUTFIT AND EQUIPMENT WITH THE T-SHIRT, THE BAG, AND CORKS AT THE TOURIST OFFICE SHOP.

TO GO FURTHER... PÉTANQUE BY CLAUDE RALUY, PUBLISHED BY EPA.





PROJETS INTÉRIEURS TRANSFORME NOTRE INTÉRIEUR EN OR

Au 2 rue du Besc, le nouveau showroom de Projets Intérieurs a tout du cabinet de curiosités.

Au registre du mystère, les ex-voto vénitiens et les miroirs sorcières répondent aux pierres semi-précieuses des colliers et plastrons qui semblent échappées des arts premiers. De la terre au ciel, les matières se transforment. A nos pieds, l'argile se sublime en céramique, effet «sortie de la mer» et les arbres prennent vie sur des tapis afghans noués à la main. Il nous reste à lever les yeux vers la lumière colorée des murrines des verres de Murano et à se laisser piéger, en bonnes poussières d'étoiles que nous sommes, dans les bulles d'air des lampes diaphanes.

Chez François, notre intérieur a des projets de transformation insolites et secrets.

PROJETS INTERIEURS

Transforming our interior into gold

At 2 rue du Besc, Projets Intérieurs' new showroom has all the makings of a cabinet of curiosities. Venetian ex-votos and enchanted mirrors respond to the stones of the semi-precious necklaces and breastplates that seem to have escaped from the primitive arts. From earth to sky, materials are transformed. We raise our eyes to the coloured light of the Murano glass murals and let ourselves be trapped as the good stardust that we are, in the air bubbles of the diaphanous lamps. At François' place, our interior has plans for unusual and secret transformations.

Le Saint-Paul de Vence de François Bisson Roux

Enfant du village, né à la Colombe d'Or, François nous confie ce qui fait le charme et les petits bonheurs de son quotidien à l'intérieur des remparts.

UN LIEU À NE RATER SOUS AUCUN PRÉTEXTE ?

«Comme j'y ai vu le jour, la Colombe évidemment ! Ce qu'il y a de merveilleux, c'est de dîner l'été lorsqu'il fait beau et chaud et lorsque les lampes à pétrole et les Calebasses illuminent la terrasse. Le temps s'arrête et les gens s'installent jusqu'à tard dans la soirée. Ton esprit est absorbé par les parfums, la lumière, les œuvres... C'est vraiment mon lieu préféré.»

TON MEILLEUR SOUVENIR AU VILLAGE ?

«Les fêtes de l'été quand on était jeunes sur le terrain du jeu de boules. Il y avait un chapiteau et des courses en sac, des jeux simples pour les gamins. Tout le village était réuni sur la place.»

UNE ACTIVITÉ À PROGRAMMER ENTRE AMIS ?

«La visite du village le soir, à la lanterne. C'est un moment privilégié et intime où Saint-Paul reprend son visage de cité médiévale. On nous ouvre spécialement les portes de la Chapelle Folon, un grand moment de poésie nocturne !»



UNE TABLE POUR LE PETIT-DÉJEUNER ?

«Au Saint-Paul, la terrasse est vraiment jolie, le chef est exquis et j'aime beaucoup l'atmosphère de l'hôtel, je m'y sens bien. On trouve aussi sur la table du petit-déjeuner beaucoup de produits saint-paulois comme le miel et la confiture. C'est servi et présenté généreusement.»

ET POUR L'APÉRITIF DE FIN DE JOURNÉE ?

«Chez Andréas. On adore Andréas et Stéphane et ils ont certainement la plus belle terrasse de Saint-Paul au coucher du soleil. Leurs banquettes nichées dans les petits murets de façade, c'est très cosy.»



UN ÉVÉNEMENT QUE TU ATTENDS AVEC IMPATIENCE ?

«Les concerts dans les jardins de la Fondation Maeght. On a tous en tête les belles années des concerts jazz avec Ella Fitzgerald, ce sont toujours des moments magiques.»

UN SPOT POUR TE RESSOURCER ?

«Sous les remparts, sur le sentier Henri Layet. Le chemin est très calme et parfumé, j'aime m'y promener seul. J'y ai aussi beaucoup de souvenirs d'enfance : les virées à vélo ; les parties de cache-cache et de foot avec les copains.»

ET CE SUR QUOI TU NE TRANSIGES PAS ?

«L'identité saint-pauloise, faire vivre le patois et la cuisine provençale, avoir toujours du monde au jeu de boules, faire vivre notre communauté.»

PROJETS INTÉRIEURS

2 RUE DU BESC · TÉL. +33 (0)7 83 05 89 07
PROJETS-INTERIEURS.COM

Saint-Paul de Vence by François Bisson Roux

A native son of the village, François tells us what makes its charm, as well as the small pleasures of his daily life inside the ramparts.

A PLACE NOT TO MISS UNDER ANY CIRCUMSTANCES?

"I was born at the Colombe d'Or so, the Colombe d'Or course! The wonderful thing is to dine in the summer when the weather is nice and warm and the paraffin lamps and calabashes light up the terrace. Time stands still and people sit around until late in the evening. Your mind is absorbed by the scents, the light, the artworks... It's really my favourite place."

YOUR BEST VILLAGE MEMORY?

"The summer parties when we were young on the petanque pitch. There was a marquee and sack races, simple games for the kids. The whole village would gather in the square."

AN ACTIVITY TO PLAN WITH FRIENDS?

"The visit of the village in the evening, by lantern. It is a privileged and intimate moment when Saint-Paul regains its medieval face. The doors of the Folon Chapel are specially opened for us, a great moment of poetry at night!"

A PLACE FOR BREAKFAST?

"At the Saint-Paul, the terrace is really nice, the chef is exquisite and I really like the atmosphere of the hotel, I feel good there. The breakfast table also has a lot of local St. Paul's products like honey and jam. It is served and presented generously."

AND FOR THE APÉRITIF AT THE END OF THE DAY?

"Chez Andréas. We love Andréas and Stéphane and they certainly have the most beautiful terrace in Saint-Paul at sunset. Their benches nestled in the low walls of the façade are very cosy."

AN EVENT YOU ARE LOOKING FORWARD TO?

"The concerts in the gardens of the Fondation Maeght. We all remember the beautiful years of the jazz concerts with Ella Fitzgerald, they are always magical moments."

A WAY TO RECHARGE YOUR BATTERIES?

"Under the ramparts, on the Henri Layet Discovery path. The path is very quiet and fragrant, I like to walk there alone. I also have a lot of childhood memories there: bike rides, games of hide-and-seek and football with friends."

AND WHAT IS SOMETHING YOU WOULDN'T COMPRISE?

"Saint-Paul's identity, keeping the Provençal dialect and cuisine alive, always having people playing pétanque, keeping our community alive."



saveurs de provence

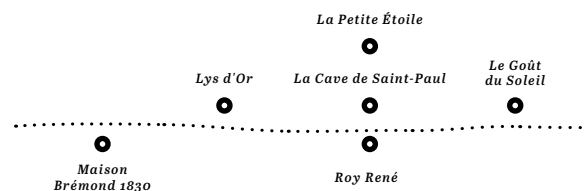
FLAVOURS OF PROVENCE



Rue Grande

MA ROUTE GOURMANDE EN PROVENCE

*La rue Grande est ma grande traversée
des savoir-faire et saveurs de Provence.
J'y récolte les ingrédients de base de ma cuisine du
soleil, les huiles, condiments, sauces, tartinables
et tous les parfums sucrés des fruits et fleurs de
nos collines. Des recettes ancestrales aux idées
innovantes d'un chef ou d'un producteur, je me délecte
toujours des conseils avisés des artisans et épiciers.
Voici quelques-unes de mes adresses préférées.*



RUE GRANDE, MY GOURMET STREET IN PROVENCE

*Rue Grande is where I go for both savoir-faire and
Provençal flavours. Here I gather the basic ingredients
for my sunshine cuisine, oils, sauces, spreads, and all the sweet
flavours from the fruits and flowers of our hills.
From traditional recipes to innovative ideas, I'm always delighted
to hear sound advice from craftsmen and grocers.
Here are some of my favourite addresses.*



MON « TOTAL MIX CULINAIRE » CHEZ MAISON BRÉMONT 1830

Impossible de ne pas franchir le seuil de cette épicerie
historique très engagée dans la valorisation de savoir-
faire et de produits emblématiques du terroir provençal.
Sur les rayonnages autant que sur nos papilles, les fruits et
légumes sont magnifiés, il faut absolument s'y aventurer et
goûter. Ici, mon petit grain de folie qui réveille menus d'été
comme d'hiver, est de thématiser un repas à l'aide d'une
saveur particulière. Aujourd'hui, l'humeur est au goût
acidulé et peps du citron. Je le retrouve en huile d'olive,
en balsamique pour mes vinaigrettes, en terrine et sans
oublier, le miel au citron confit d'Apt et le limon curl pour
aromatiser un yaourt ou un fromage frais. De quoi jouer
sur les déclinaisons comme avec la truffe que j'affectionne
particulièrement en perles de balsamique sur la salade
ou les herbes de Provence, le thym et le basilic en guest-
stars de la table. Chez Maison Brémont, l'huile d'olive vient
remplacer le beurre. On la retrouve tout naturellement
dans les dix pâtes à tartiner dont l'incontournable suprême
de pistache qui fait toujours l'unanimité au petit-déjeuner.

MAISON BRÉMONT 1830
28 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 93 58 07 69
MB-1830.COM



MY "TOTAL CULINARY MIX" AT MAISON BRÉMONT 1830

It's impossible not to stop at this
historic shop, which is deeply
committed to promoting skills
and products that are emblematic
of the Provençal region. Fruits
and vegetables are magnified, you
absolutely must venture in and taste
them. Here, for both summer and
winter menus alike, I love to chose

a theme for a meal with a specific
flavour. Today, I'm in the mood for
the tangy, peppery flavour of lemon.
I find it in olive oil, in balsamic
for my vinaigrettes, in terrine, not
to forget honey, with Apt candied
lemon, and lemon curl to flavour
yoghurt or fromage frais. At Maison
Brémont, olive oil replaces butter. It's
a natural choice for the ten spreads,
including the pistachio supreme
that's always a hit at breakfast.



La suggestion de Sylvie

*La crème de parmesan
à la truffe d'été à
utiliser en sauce pour
accompagner un bon
pavé de bœuf. Un peu
de crème fraîche, deux
cuillères à café de crème
de parmesan, un peu de
sel et de poivre et votre
sauce est faite !*

Sylvie's suggestion

*Parmesan cream with
summer truffles to use in
a sauce to accompany a
good steak. A little crème
fraîche, two teaspoons
of Parmesan cream, a
little salt and pepper and
your sauce is ready!*





savours de provence

FLAVOURS OF PROVENCE

DES TARTINABLES POUR MES PLANCHES À LA PETITE ÉTOILE

Accrochée au ciel comme à la terre du pays niçois, la Petite Etoile propose une large gamme de tartinables, confitures et sirops réalisés exclusivement avec les fruits et légumes locaux. La production artisanale accompagne à merveille les plats et planches de charcuteries et fromages préparés par Chloé. A la fraîcheur des murs de la placette, je m'attable bien volontiers pour prendre un encas ou l'apéritif avec quelques amis.



La suggestion
de Chloé

SPREADS FOR MY BOARDS AT LA PETITE ÉTOILE

La Petite Etoile offers a wide range of spreads, jams and syrups made exclusively with local fruit and vegetables. The home-made products are the perfect accompaniment to charcuterie boards prepared by Chloé. In the coolness of the square's walls, I'm happy to sit down for a snack or an aperitif with a few friends.



LA PETITE ÉTOILE
2 PLACE DE L'ÉTOILE
T. +33 (0)7 77 39 23 48



Versez dans les bulles pétillantes de votre champagne un peu de sirop et quelques pétales de rose du pays grasseois. C'est si joli et délicieux !

Chloé's suggestion

Pour a little syrup and a few rose petals from the Grasse region into the sparkling bubbles of your champagne. It's so pretty and delicious!

LA TENTATION SUCRÉE DU LYS D'OR

Des éclairs tout en nuances de couleurs abricot-basilic, framboise, pêche et citron, une tarte sneakers caramel et l'incontournable Saint-Paul qui bascule dans le tout chocolat. Difficile de ne pas céder au bon goût de l'innovation de Jeffrey Panier, le chef pâtissier. Ces créations font toujours forte impression, tout comme les roulés pomme-cannelle et le croissant à la fraise, un must parmi les 17 viennoiseries de la maison.

THE SWEET TEMPTATION OF LYS D'OR

Eclairs in shades of apricot-basil, raspberry, peach, or lemon as well as the all-chocolate Saint-Paul. It's hard not to

give in to pastry chef Jeffrey Panier's taste for innovation. These creations always leave a big impression, as do the apple-cinnamon rolls and the strawberry croissant, a must among the 17 viennoiseries in the house.

La suggestion
de Victoria

Le pain sans gluten aux farines de châtaigne et de seigle, agrémenté de morceaux de figes, noisettes et pommes, accompagne parfaitement un plateau de fromages ou un petit chèvre frais.

Victoria's suggestion

Gluten-free bread made with chestnut and rye flours, topped with pieces of fig, hazelnut, and apple, it's the perfect accompaniment to a cheese platter or a small fresh goat cheese.



LE LYS D'OR
27 RUE GRANDE
TÉL. +33 (0)4 93 32 61 13



savours de provence

FLAVOURS OF PROVENCE

LA VÉRITABLE CONFISERIE DE PROVENCE CHEZ LE ROY RENÉ

Chez le Roy René, authentique confiseur d'Aix-en-Provence, je glane des idées de desserts et de douceurs plus qu'il n'en faut. Dans les grands bocaliers de la table centrale, les fruits glacés sont à eux seuls une scénographie du verger en Provence. Clémentine, orange, figue, melon, fraise, abricot, cédrat, pêche, citron... viendront parfumer mes petits cakes, orangettes ou un plat sucré-salé. La maison détient aussi la recette ancestrale du véritable calisson d'Aix, un mélange d'amandes finement broyées, de melon et d'écorce d'orange confits, recouvert d'un glaçage royal. A déguster avec l'infusion «Pour l'amour de la Reine Jeanne» pour parfaire le voyage dans le temps. Parmi les nouveautés, le caramel à l'huile d'olive parfumé à la fleur de sel de Camargue, au calisson, à la noisette, à la pistache et les pâtes de fruits de coing, abricot, figue, orange amère et cointreau se dévoilent en coffret, réglette ou en pavé. Le pavé étant un tantinet moins sucré. Je les présente sans hésitation en petits morceaux pour accompagner le fromage.

LE ROY RENÉ
68 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 93 24 09 68
CALISSON.COM



THE REAL PROVENÇAL CONFECTIONERY AT LE ROY RENÉ

At Le Roy René, there are more than enough ideas for desserts and sweets. The large jars filled with glazed fruits are like a scenography of Provencal orchards. Clementine, orange, fig, melon, strawberry, apricot, citron, peach, and lemon to flavour my little cakes. The house also holds

the ancestral recipe for the real calisson d'Aix, a mixture of finely ground almonds, candied melon, and orange peel, covered in a royal glaze. New products include olive oil caramel flavoured with Camargue salt, for calissons, there is hazelnut and pistachio, and fruit pastes made from quince, apricot, fig, bitter orange, and Cointreau, which I cut in small pieces to accompany cheese.

La suggestion
d'Ingrid

Le camembert à la crème de nougat noir. Coupez le fromage en deux dans le sens de l'épaisseur, vous tartinez la crème de nougat noir au centre, vous refermez et faites chauffer au four 10 mn. A présenter en quartiers sur une salade, en dessert ou en plat principal.

Ingrid's suggestion

Camembert with black nougat cream. Cut the cheese in half lengthways, spread the black nougat cream in the centre, close and heat in the oven for 10 mins. Serve in wedges on a salad, as a dessert, or as a main course.





saveurs de provence

FLAVOURS OF PROVENCE

La suggestion
de Lydie

Avec ses arômes de
curry, la liqueur de Bar-
sur-Loup, L'Immortelle,
est idéale pour flamber
les côtes d'agneau.

Lydie's suggestion

With its aromas of curry,
the liqueur from Bar-sur-
Loup, L'Immortelle, is ideal
for flambéing lamb chops.



VINS, APÉRITIFS ET CONSEILS À LA CAVE DE SAINT-PAUL

J'adore me laisser guider parmi les 1 500 références de Lydie, l'œnologue de cette authentique cave du 17^{ème} siècle. Je lui confie mes recettes et nous partons en exploration entre les cépages de folle noire du vin de Saint-Paul (une spécialité régionale), les coteaux varois et grands crus bordelais. J'ai un faible pour les blancs de Provence et en ce domaine, Lydie ne manque pas de ressource. Le *Pastis de Nice*, le vin d'orange et les bières l'*Azuréenne* aimantent nos aiguilles vers l'heure de l'apéro !

WINES, APERITIFS AND ADVICE AT LA CAVE DE SAINT-PAUL

I love being guided through the 1,500 references by Lydie, the oenologist in this authentic 17th century cellar. I entrust her with my recipes and we set off to explore between the *folle noire* grape varieties of Saint-Paul wine (a regional speciality), wines from the hillsides of the Var, and the great wines of Bordeaux. I have a weakness for the whites of Provence, and Lydie has no shortage of resources in this area. *Pastis de Nice*, vin d'orange, and l'*Azuréenne* beers are the perfect accompaniments to our aperitifs!



LA CAVE DE SAINT-PAUL
7 RUE DE L'ÉTOILE
T. +33 (0)4 93 32 59 54
CAVESAINTPAUL.COM

Et si par bonheur, vous
prolongez votre séjour
au village, d'autres
spécialités et produits
frais vous attendent
sur le marché (voir
page 101), chez Magdi,
rue de la Pourtounne,
pour le fromage et la
charcuterie italienne
et à l'Épicerie des
Artistes, rue de la Tour,
pour tous les produits
de première nécessité.

And if you're lucky enough
to stay a little longer, other
specialities and fresh
produce await you at the
market (see page 101), at
Magdi's, rue de la Pourtounne,
for cheese and Italian
charcuterie, and at l'Épicerie
des Artistes, rue de la Tour,
for all your essentials.

LES PRODUCTEURS ET ARTISANS BIO AU GOÛT DU SOLEIL

Depuis sa création, l'épicerie le Goût du Soleil travaille aux côtés d'artisans qui produisent en agriculture biologique ou en biodynamie. La feuille verte aux étoiles trace la quasi-totalité des produits et il est bien agréable en consommatrice avertie, de soutenir cet engagement d'authenticité. Parmi la grande sélection de l'épicerie, je fais le plein d'huiles d'olive et de petites olives noires de Nice de la marque Champssoleil. Elles ont la chair fine et croquante, idéale sur une pissaladière ou une salade niçoise. Roger nous ouvre la route des vignobles régionaux cultivés en biodynamie ou labellisés Demeter ; je craque sur le porte bouteille en bois d'olivier réalisé par un artisan du village voisin. Pépité de l'épicerie, le miel de thym des gorges de Daluis qui reste très rare sur les étals. Même exigence de qualité autour du miel de lavande, des alvéoles et suce-miels qui font sensation auprès des plus petits.



LE GOÛT DU SOLEIL
63 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 23 20 85 60

ORGANIC PRODUCERS AND CRAFTSMEN AT LE GOÛT DU SOLEIL

Since its creation, the Goût du Soleil grocery shop has worked alongside artisans who produce organically or biodynamically. Among the wide selection in the grocery shop, I stock up on olive oils and small black Niçois olives from the *Champssoleil* brand. Their flesh is thin and crunchy,

ideal for a *pissaladière* or a Niçoise salad. Roger takes us on a tour of the region's biodynamically farmed vineyards, and I love the olive wood bottle holder made by a craftsman in the neighbouring village. One of the nuggets in the shop is the sought after thyme honey from the Gorges de Daluis. The same high standards apply to the lavender honey, and the honeycomb and lollipop products are a big hit with the little ones.



La suggestion
de Roger

La poutargue de
Méditerranée (œufs de
mulet séchés) prête à
déguster, tranchée très
finement et saupoudrée
sur des spaghettis avec
un filet d'huile d'olive.
Un plat servi sur les
plus grandes tables !

Roger's suggestion

Mediterranean bottarga
(dried mullet roe) is
ready to eat, sliced very
thinly and sprinkled over
spaghetti with a drizzle
of olive oil. A dish served
at the finest tables!



PRÊT-À-PORTER,
BIJOUX & ACCESSOIRES

CHOISY LA GALERIE
104 rue Grande
T. 09 83 22 19 06
choisylagalerie.com

CHERRY
1 la Placette
T. 04 93 32 56 32
cherrypaul@hotmail.fr

FRENCH COLLECTIONS
11 rue Grande
T. 04 93 32 65 20
06 23 31 29 07
jjbourbon@hotmail.com

VIKTOR
21 rue Grande
T. 09 61 28 18 28 · 07 60 41 24 56
boutiques-viktor.com

ENFIN VEUVE
25 rue Grande
T. 04 93 24 27 91
enfinveuve.com

LES SECRETS DE ST-PAUL
18 rue Grande
T. 06 23 02 38 83
aurelie.messina@hotmail.fr

PARFUMERIE &
SENTEURS DE PROVENCE

MAISON DE PARFUMS GODET
98 rue Grande · T. 06 69 12 38 68
parfumsgodet.com

FRAGONARD PARFUMEUR
Rond Point Sainte-Claire
T. 04 93 58 58 58 · fragonard.com

carnet d'adresses
ADDRESS BOOK

Les boutiques
saint-pauloises

SHOPPING IN SAINT-PAUL DE VENCE

**L'HERBIER EN PROVENCE
FLORENCE THOLANCE**
7 descente de la Castre
Place de la Grande Fontaine
T. 04 93 32 91 51
lherbierenprovence.com

BELLE À SAINT-PAUL
4 Bastion Saint-Rémy
T. 06 34 29 79 46
bellesaintpaul@yahoo.com

MADAME CHAMOTTE
12 courtine Saint-Michel
T. 05 53 57 62 95
madamechamotte.com

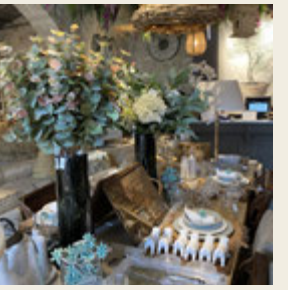
DÉCO, IDÉES CADEAUX
& SOUVENIRS

PROJETS INTÉRIEURS
2 rue du Bresc & 92 rue Grande
T. 06 21 59 49 59
projets-interieurs.com



FAMILY STORE
2 place du Tilleul
T. 06 20 76 86 34 · family-store.fr

GALERIE J'AIME
33 rue Grande · T. 04 93 32 99 42
06 68 34 90 24 · 06 71 60 12 28
galeriejaime@gmail.com



MEMOIRE DE FAMILLE
1 rond point Sainte-Claire
T. 09 77 47 56 32
memoiredefamille.saintpaul@gmail.com

HARMONIE
104 rue Grande · T. 04 93 32 85 89
c.soumbou@hotmail.fr

ILLICOPHOTO
84 rue Grande · T. 04 93 59 21 77
illicophoto.fr

MAISON BASALTE
1 rue de la Tour
T. 09 83 28 77 04
maisonbasalte.com

LE PETIT MADISON
Rempart ouest
T. 06 28 90 70 67
madisonavenue-store.com

AU BONHEUR DES DAMES
8 montée de la Castre
T. 04 23 13 40 38
abddstpaul@bbox.fr

CÉRAMIQUES DE VALLAURIS
13 place de l'Eglise
T. 06 76 59 19 45



LE COUTELIER DE SAINT-PAUL
7 place de la Mairie
T. 04 93 58 21 69
couteaux-eustache.fr

PRÈS DU PUIT
22 rue Grande · T. 04 93 24 09 72
fl.tholance@gmail.com

LA BOUTIQUE DE LÉA
Espace Sainte-Claire
T. 04 93 32 68 05
laboutiquedelea.com

ÉPICERIE & DÉGUSTATION

ROY RENÉ
68 rue Grande · T. 04 93 24 09 68
magasin.stpaul@calisson.com

LA CAVE DE SAINT-PAUL
7 rue de l'Étoile
T. 04 93 32 59 54 · 06 18 34 12 42
cavesaintpaul.com

LE FROMAGER DE SAINT-PAUL
1 rue de la Pourtounne
T. 04 93 24 95 13 · 06 76 59 19 45
lefromagerdesaintpaul@gmail.com

MAISON BRÉMOND 1830
28 rue Grande · T. 04 93 58 07 69
mb-1830.com



LE GOÛT DU SOLEIL
63 rue Grande · T. 04 23 20 85 60
legoutdusoleil@bbox.fr

LA PETITE ÉTOILE
2 place de l'étoile
T. +33 (0)7 77 39 23 48



Mémoire
de
Famille
Décorateur d'intérieur



À l'entrée du village, à quelques mètres de la Colombe d'Or et en face de Fragonard, notre boutique vous propose un grand choix de mobilier, d'inspiration et de décoration pour votre intérieur. Dans une atmosphère chaleureuse, venez découvrir nos différentes ambiances que nous mettons en scène dans notre showroom. L'art de la table et la lumière sont aussi notre passion avec un grand choix d'objets uniques. Notre mission est de vous conseiller et de concrétiser vos projets.

FURNITURE • LIGHTING • TABLEWARE • TEXTILES & CUSHIONS • CURTAINS • SCENTS • PERSONALIZED GIFTS • DESIGN OFFICE

At the entrance of the village, a few meters from La Colombe d'Or and in front of Fragonard, our must-see boutique offers a large selection of furniture, inspiration and decoration for your interior. Come and discover our different atmospheres in the cosy setting of our showroom. Tableware and lighting are also our passion, with a large selection of unique objects. Our mission is to advise you and make your projects a reality.

interview

FESTIVAL CLASSIQUE & JAZZ 2023

12 ans qu'elle enchante nos soirées d'été en entraînant dans son sillon les interprètes les plus prestigieux de la musique classique.

Loin de s'endormir sur ses gammes, l'équipe du Festival Classique et Jazz entend jouer sur nos cordes sensibles.

Entretien avec **Julien Kieffer**, directeur du festival.

"Nous souhaitons faire en sorte que les mélomanes puissent se retrouver dans les différentes esthétiques du Festival : la musique classique, la musique de chambre mais aussi le jazz depuis 2014 ainsi que des univers hybrides qui mélangent les genres."

CHAQUE SOIR, RENOUELER LES ÉMOTIONS...

La puissance et l'expressivité folle de Maxim Vengerov

La scène de la Place de la Courtine s'ouvre en grand avec un violoniste d'une générosité immense et souvent désigné comme l'un des plus marquants de sa génération. 40 ans de carrière et le prestige de toutes les scènes internationales, Julien Kieffer ne pensait pas pouvoir inscrire un jour le nom de l'artiste sur l'affiche du festival. Les concerts de Maxim Vengerov et de la pianiste Polina Osetinskaya, qui ne dissimule pas ses idées, ont pris un air de rareté. Du romantisme des Schumann à l'écriture chatoyante de Prokofiev, ils viendront à Saint-Paul de Vence, porter l'universalité de la musique.

L'intensité sonore de Cello 8 & de Raphaël Pidoux

Très remarqué aux Folles Journées de Nantes, l'octuor interprètera avec une ampleur sonore particulière les transcriptions d'œuvres pour 8 violoncelles de Fauré à Bizet en passant par Villa-Lobos et Gounod. «Ce concert symbolise pour nous la fierté d'avoir une école française de violoncelle d'un aussi bon niveau et de pouvoir mettre en avant de jeunes talents. Ils seront accompagnés, exclusivement pour Saint-Paul de Vence, par la soprano Cyrielle Ndjiki Nya, étoile montante de l'opéra.»

L'odyssée pianistique de Bruce Liu

Depuis qu'il a remporté le très exigeant concours Chopin de Varsovie en 2021, le jeune pianiste ne cesse de subjuguer par son élégance et son sens naturel des phrases musicales. Il présentera, dans le cadre du Festival, un répertoire ambitieux, du clavier ancien de Rameau aux variations jazzy de Kapustin, en passant par le monument Beethoven et la musique de Chopin qui l'a révélé.

La tendresse et l'esprit dansant d'Airelle Besson et de Lionel Suarez

Pour cette soirée jazz dans l'univers fantastique du labyrinthe Miró à la Fondation Maeght, l'équipe du Festival nous donne rendez-vous avec les nouvelles sonorités offertes par le duo complice de la trompettiste Airelle Besson et de l'accordéoniste Lionel Suarez. Ils ont accompagné ensemble de grands jazzmen

Retrouvez toute la programmation du festival en page suivante !



et l'inclassable groupe britannique Metronomy. Un souffle doublement inspiré à découvrir dans le cadre intimiste des jardins de la Fondation.

La mélancolie profonde du quintette Tango Nuevo

L'ensemble Tango Nuevo, créé par l'accordéoniste Félicien Brut et unanimement salué pour la qualité de son interprétation, rendra un vibrant hommage à Astor Piazzolla. «Ce sera un concert émouvant et vivant composé d'un casting 5 étoiles. Les 5 musiciens qui accomplissent chacun une grande carrière de soliste se plaisent à échanger avec le public et à partager l'atmosphère des œuvres.» En un clin d'œil, le programme passe de la danse la plus folle à la mélancolie la plus profonde.

La joie d'un grand concert anniversaire avec le Quatuor Modigliani

En soirée de clôture, le Quatuor Modigliani a choisi la Place de la Courtine pour célébrer ses 20 ans, avec un programme qui revient sur les temps forts de sa carrière. «Haydn qui a créé le genre du quatuor à cordes sera de la fête ainsi que Jean-Frédéric Neuburger avec une composition écrite sur-mesure pour le quatuor et l'œuvre –De ma vie– de Smetana qui retrace l'existence du compositeur. Un jeu de miroir tendu au quatuor qui regarde du côté de la jeune génération et de la transmission.»

C'est à l'automne et en hiver que Julien Kieffer nous confie vouloir revenir avec d'autres projets musicaux pour Saint-Paul de Vence. Il y a encore tant de dialogues à explorer et d'émotions à provoquer.

Classical & Jazz Festival 2023

12 YEARS OF ENCHANTING OUR SUMMER EVENINGS.
INTERVIEW WITH **JULIEN KIEFFER**, FESTIVAL DIRECTOR.

"We want to make sure that music lovers can find whatever they love at the Festival: classical music, chamber music but also jazz, as well as hybrid universes that mix genres."

EVERY EVENING, NEW EMOTIONS...

The power and crazy expressiveness of Maxim Vengerov

The stage of the Place de la Courtine opens with a violinist often designated as one of the most influential of his generation. With a career spanning 40 years and the prestige of all the international stages, Julien Kieffer never thought he would one day be able to put this artist's name on the festival poster. From Schumann's romanticism to the shimmering work of Prokofiev, Maxim Vengerov and the pianist Polina Osetinskaya, will come to Saint-Paul de Vence bringing the universality of music.

The intensity of Cello 8 & Raphaël Pidoux

The octet, which received much attention at the Folles Journées de Nantes, will perform 8 works for cello ranging from Fauré, to Bizet, including Villa-Lobos and Gounod. "For us, this concert symbolizes the pride of having a French school of such an outstanding level, and of being able to showcase young talent. They will be accompanied, exclusively for Saint-Paul de Vence, by soprano Cyrielle Ndjiki Nya, a rising star of the opera."

Bruce Liu's piano odyssey

Since winning the prestigious Chopin Competition in Warsaw in 2021, the young pianist has never ceased to amaze with his elegance and natural sense. During the Festival, he will present an ambitious repertoire, from Rameau's early works to Kapustin's jazzy variations, including the monumental music of Beethoven and Chopin which revealed him.

The tenderness and dancing spirit of Airelle Besson & Lionel Suarez
For this evening of jazz in the fantastic universe of the Miró

labyrinth at the Fondation Maeght, the Festival team presents us with the new sounds of trumpet player Airelle Besson, and accordionist Lionel Suarez. Together they have accompanied both great jazzmen as well as unclassifiable British group Metronomy. A doubly inspired breath to discover in the intimate setting of the Foundation's gardens.

The deep melancholy of the Tango Nuevo quintet

The Tango Nuevo ensemble created by accordionist Félicien Brut and unanimously acclaimed for the quality of their interpretation, will pay a vibrant tribute to Astor Piazzolla. "It will be a moving and lively concert with a 5-star cast. The five musicians, each of whom has had a great soloist career enjoy interacting with the audience and sharing the atmosphere of their work." In the blink of an eye, the program moves from the wildest dance to the deepest melancholy.

The joy of The Modigliani Quartet anniversary concert

For the closing evening, the Modigliani Quartet has chosen the Place de la Courtine to celebrate their 20th anniversary with a program that looks back on their career highlights. "Haydn, who created the string quartet genre, will be present, as well as Jean-Frédéric Neuburger, with a composition written especially for the quartet, and Smetana's De ma vie- which retraces the composer's life. A game of mirrors that looks at the younger generation and transmission."

Julien Kieffer confides to us that he wants to return in the fall and winter with other musical projects for Saint-Paul de Vence. There remains so many dialogues to explore and emotions to provoke.

FESTIVAL CLASSIQUE & JAZZ 2023

La programmation



VENDREDI 21 JUILLET - 21H
FRIDAY 21 JULY - 9PM

Place de la Courtine

Maxim Vengerov, violon &
Polina Osetinskaya, piano



DIMANCHE 23 JUILLET - 21H
SUNDAY 23 JULY - 9 PM

Place de la Courtine

Cello 8, Raphaël Pidoux, octuor de violoncelles
& Cyrielle Ndjiki Nya, soprano



MARDI 25 JUILLET - 21H
TUESDAY 25 JULY - 9 PM

Place de la Courtine

Bruce Liu, récital de piano



VENDREDI 28 JUILLET - 21H
FRIDAY 28 JULY - 9PM

Fondation Maeght

Soirée Jazz - Aïrelle Besson, trompette &
Lionel Suarez, accordéon



SAMEDI 29 JUILLET - 21H
SATURDAY 29 JULY - 9PM

Place de la Courtine

Quintette Tango Nuevo "La Revolución"
Hommage à Astor Piazzolla

Félicien Brut, accordéon • Thomas Enhco,
piano • Thibaut Garcia, guitare • Jordan
Victoria, violon • Edouard Macérez,
contrebasse



LUNDI 31 JUILLET - 21H
MONDAY 31 JULY - 9PM

Place de la Courtine

Quatuor Modigliani - Concert des 20 ans



TARIFS · RATES

- Tarif plein (sauf concert du 21 juillet)
Full rate (except for concert on 21 July)
35 €
- Tarif réduit* • *Reduced price**
15 €
- Tarif plein concert du 21 juillet
Full price concert on 21 July
40 € • Réduit* • *reduced** 15 €

* Tarif réduit : - 18 ans, étudiants, élèves
du conservatoire, demandeurs d'emploi
* *Reduced price:* - 18 years old, students,
conservatory students, job seekers.

TOUR DE « PASS-PASS ! »

Le tarif du concert d'ouverture est un
tantinet plus élevé mais les Pass n'ont
pas bougé... Multipliez vos soirées !

- Pass 3 concerts : 84 €
- Pass 4 concerts : 112 €
- Pass 5 concerts : 140 €
- Pass 6 concerts : 168 €

RESERVATION · BOOKING
festivalsaintpauldevence.com/
billetterie

Les rendez-vous de l'été

SUMMER EVENTS



**JEUDI 20 & VENDREDI 21
JUILLET, 19H30**
Danse « Passages » de Noé
Soulier, Fondation Maeght

SAMEDI 22 JUILLET, 18H
Fête Sainte-Marie Madeleine

DIMANCHE 23 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et
Jazz, concert de Cello 8, Raphaël
Pidoux & Cyrielle Ndjiki Nya

MARDI 25 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et
Jazz, concert de Bruce Liu

MARDI 25 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 27 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne

VENDREDI 28 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique
et Jazz, concert d'Aïrelle Besson
et Lionel Suarez, Fondation
Maeght

SAMEDI 29 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et
Jazz, concert du Quintette Tango
Nuevo «La Revolución»

LUNDI 31 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique
et Jazz, concert du Quatuor
Modigliani

AOÛT · AUGUST

MARDI 1^{ER} AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 3 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 3 AOÛT, 21H
Concert lyrique, Soirée Estivale
du Département 06

VENDREDI 4 AOÛT, 19H30
Concert improvisation au piano
de Satsuki Hoshino, Fondation
Maeght

MARDI 8 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

**DU LUNDI 7 AU
DIMANCHE 13 AOÛT**
Festivités de la Sainte-Claire,
jeux enfants et stands de
dégustation

JEUDI 10 AOÛT, 19H30
Projection & visite libre de
l'exposition, Fondation Maeght

JEUDI 10 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 10 AOÛT, 20H
Fête de la Sainte-Claire :
Spectacle Opus Opéra

JEUDI 10 AOÛT, 21H
Fête de la Sainte-Claire :
Procession et descente aux
flambeaux

VENDREDI 11 AOÛT, 22H
Fête de la Sainte-Claire :
Grand bal avec DJ

SAMEDI 12 AOÛT, 22H
Fête de la Sainte-Claire :
Grand bal avec DJ & Show Lasers

DIMANCHE 13 AOÛT
Fête de la Sainte-Claire :
Grand final

MERCREDI 16 AOÛT, 9H
Fête de la Saint-Roch

JEUDI 17 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

VENDREDI 18 AOÛT, 21H
Cinéma sous les étoiles

SAMEDI 19 AOÛT, 21H
Cinéma sous les étoiles

MARDI 22 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 24 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

MARDI 29 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 31 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

RETROUVEZ TOUTES
LES DATES SUR NOTRE
SITE INTERNET
SAINT-PAULDEVENCE.COM.
RUBRIQUE **AGENDA.**




MICHAËL ZINGRAF
CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

Marchand de rêves et de souvenirs

www.michaelzingraf.com

IMMOBILIER DE PRESTIGE DEPUIS 1977, À SAINT-PAUL DE VENCE, EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Affilié exclusif Christie's International Real Estate pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

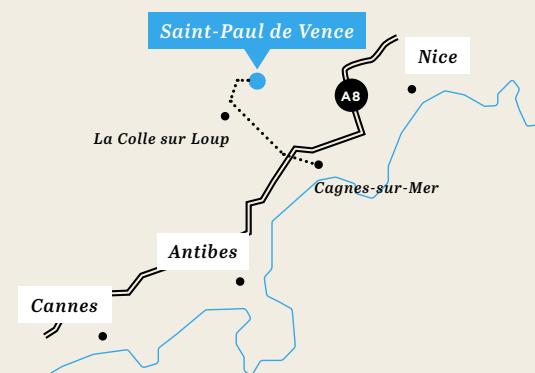
+33 (0)4 93 32 32 32 | saintpaul@michaelzingraf.com



comment venir ?

HOW TO GET HERE

destination...
**SAINT-PAUL DE VENCE,
AU CŒUR DE
LA CÔTE D'AZUR**



**COMMENT VENIR À
SAINT-PAUL DE VENCE ?**

En voiture :

Autoroute A8, sortie n°47 en venant de Marseille ou sortie n°48 en venant de Nice. Suivre la direction «La Colle-sur-Loup / Vence» par la RD 436. Saint-Paul de Vence est situé entre La Colle-sur-Loup et Vence à 15 minutes de l'autoroute A8.

En taxi :

Taxi Jean-Marc
T. +33 (0)6 09 28 55 36

En avion :

Aéroport Nice Côte d'Azur. Depuis l'aéroport, louer un véhicule ; prendre un taxi (25 minutes de trajet) ; prendre le train depuis la gare Nice Saint-Augustin jusqu'à la gare SNCF de Cagnes-sur-Mer (comptez 20 minutes de marche de l'aéroport à la gare Nice Saint-Augustin ou possibilité tramway), puis le bus n°655 jusqu'au village de Saint-Paul de Vence.

En train :

Gare la plus proche : Cagnes-sur-mer. Prendre le bus n°655 (entre 20 et 30 mn de trajet jusqu'à Saint-Paul de Vence). Gare TGV les plus proches : Antibes ou Nice.

En bus :

De la gare SNCF de Cagnes-sur-Mer, ligne n°655 (Cagnes-sur-mer - Vence en passant par Saint-Paul de Vence). Toutes les 30 minutes. 20 à 30 minutes de trajet.

Stationnements :

La Mairie de Saint-Paul de Vence propose de nombreuses places à proximité du village. À l'entrée du village : parking privé INDIGO. Stationnements gratuits prévus pour les 2 roues. Emplacements gratuits pour personnes à mobilité réduite à proximité de la Place de Gaulle. Emplacements gratuits pour les campings-cars, montée des Trious.

**ACCESS TO
SAINT-PAUL
DE VENCE**

By car:

A8 motorway, exit 47 from Marseille or exit 48 from Nice. Follow signs for "La Colle-sur-Loup / Vence" on the RD 436. Saint-Paul de Vence is located between La Colle-sur-Loup and Vence, 15 minutes from the A8 motorway.

By taxi:

Taxi Jean-Marc
+33 (0)6 09 28 55 36

By air:

Nice Côte d'Azur Airport. From the airport, rent a car; take a taxi (25 min); take the train from Nice Saint-Augustin station to Cagnes-sur-Mer SNCF station (20 min walk from the airport to Nice Saint-Augustin station or tramway option), then bus no. 655 to the village of Saint-Paul de Vence.

By train:

Nearest station: Cagnes-sur-mer. Take bus no. 655 (20-30 min to Saint-Paul de Vence). Nearest TGV stations: Antibes or Nice.

By bus:

From Cagnes-sur-Mer SNCF station, bus no. 655 (Cagnes-sur-mer - Vence via Saint-Paul de Vence). Every 30 minutes.

Parking:

Saint-Paul de Vence provides many parking spaces near to the village. At the entrance to the village: INDIGO private car park. Free parking for 2-wheelers. Free parking spaces for people with reduced mobility near Place de Gaulle. Free spaces for camper vans, montée des Trious.



pratique

PRACTICAL

CONTACTS UTILES USEFUL NUMBERS

Banque
BNP Paribas 
Carrefour
Sainte-Claire

Poste
Carrefour
Sainte-Claire
T. 04 93 32 74 30

Tabac presse
1 Place De Gaulle
T. 04 93 32 99 98

Pharmacie
Carrefour
Sainte-Claire
T. 04 93 32 80 78

Urgences
Composez le 112

Médecins - Doctors
Bouveau, Lafforgue &
Szeptowski
T. 04 93 32 98 26
Feuillade
T. 04 93 32 80 20
Larcher
T. 04 93 32 70 32

**Gendarmerie
de Vence**
T. 04 93 58 03 20

Police municipale
T. 04 93 32 41 41

Mairie
T. 04 93 32 41 00

Taxi Jean-Marc
T. 06 09 28 55 36

**Saint-Paul
Properties**
280 route de la Colle
T. 04 93 58 21 18
saintpaul-
properties.com

Frogstons
7, impasse des Mûriers
T. 04 93 59 72 72
frogstons.fr

**Agence Carlton
International**
119 route de la Colle
T. 04 22 32 62 62
carlton-international.
com

**Agence immobilière
M.B.**
7, rue Grande
T. 04 93 32 90 45
immobilieremb.com

Michaël Zingraf
609 route de St-Paul
La Colle-sur-Loup
T. 04 93 32 32 32
michaelzingraf.com



VAN 7 PLACES
TAXI
SAINT PAUL DE VENCE

JEAN-MARC
+33(0)6 09 28 55 36

WWW.SAINT-PAUL-DE-VENCE.TAXI

Votre prise en charge à **Saint-Paul de Vence**

Aéroport de Nice Côte d'Azur.

Au départ ou à l'arrivée.

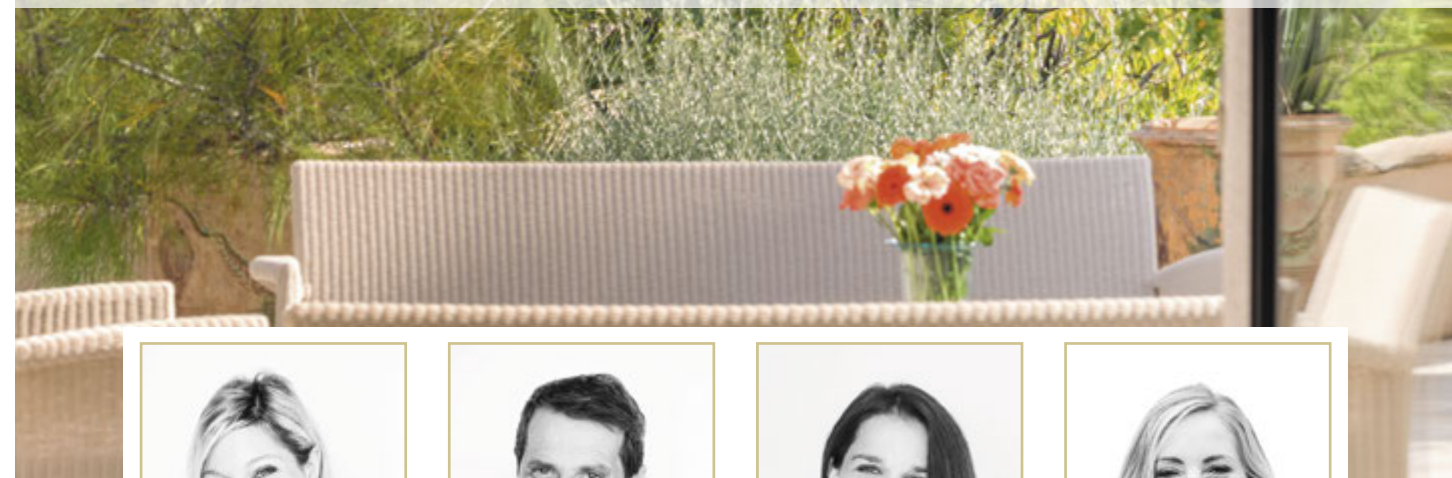
Gares SNCF, Villas, Hôtels, Restaurants...

Trajets longues distances



CARLTON
INTERNATIONAL

**VENEZ À LA RENCONTRE DE NOS CONSULTANTS IMMOBILIERS !
COME AND MEET US AT OUR WELCOMING OFFICE!**



Sales and Rentals

+33 (0)4 22 32 62 62 - SAINT-PAUL@CARLTON-GROUP.COM

1119, ROUTE DE LA COLLE - 06570 SAINT-PAUL DE VENCE

CARLTON GROUP



BROCHURE :



Découvrez la Fondation Maeght, première fondation
d'art moderne et contemporain en France



Fondation Maeght

Saint-Paul de Vence 623 chemin des Gardettes

Tous les jours : 10h-18h (19h en juillet-août) | www.fondation-maeght.com   @fondationmaeght

Cour Giacometti, Alberto Giacometti, *L'homme qui marche II*, 1960, *Grande Femme Debout I* (*Femme debout I*), 1960, *Grande Femme debout II*, (*Femme Debout II*), 1960, *Grande tête*, 1960. Photo Olivier Amsellem - Archives Fondation © ADAGP, Paris 2023. Conception graphique : www.cat-com.fr