

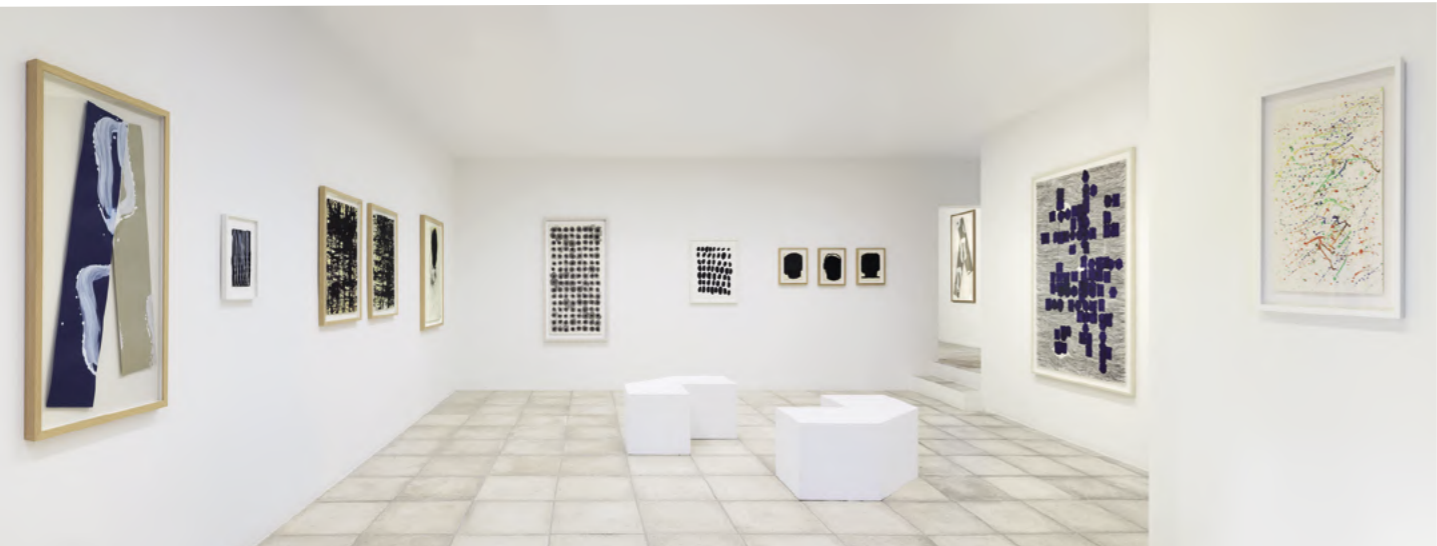
À Saint-Paul de Vence

Actus
Les trésors de
notre Méditerranée
Tables d'été &
Garden-party

Art
La Fondation Maeght voit
grand pour ses 60 ans !
Galleries en vue
et jardin d'artiste

Âme
Road Trip chez
nos producteurs
Événementiel : l'esprit
Saint-Paul de Vence

ADRESSES
ARTY, EXPOS &
FONDACTIONS :
34 PAGES DE
CAHIER SPÉCIAL
«ART»



GALERIE CATHERINE ISSERT

2 ROUTE DES SERRES • 06570 • SAINT-PAUL-DE-VENCE • +33 (0)4 93 32 96 92 • info@galerie-issert.com • www.galerie-issert.com

édito

EDITORIAL

En voyage avec vous

La 6^{ème} édition du magazine À Saint-Paul de Vence est appelée à circuler dans les bagages des voyageurs curieux d'approfondir leur lecture. Démonstration a été faite il y a quelques mois par une lectrice qui nous questionnait par mail depuis sa résidence d'Hawaï, magazine en mains. On se fantasme vite dès lors par les ciels, au-delà de la cordillère andine telle l'Aéropostale, la soute bondée de colis et de messages emplis d'affects.

Travelling with you

The 6th edition of the Saint-Paul de Vence magazine is indented to travel in the luggage of curious vacationers. We saw this a few months ago when a reader e-mailed us from her home in Hawaii, magazine in hand. It won't be long before we're imagining ourselves flying like Aéropostale over the Andes the hold packed with parcels and affectionate letters.

This idea prompted us to take a step back and explore our destination through the prism of the 4 seasons, to reconsider the virtues that guide those who work with living things, and to acknowledge our major events and party organisers. And then, to complete the flight plan, we retrace the lines of "our" Mediterranean, its natural and historical heritage, and tell you all about its current artistic scene.

In fact, like the epistolary title of the Fondation Maeght's summer exhibition, we're tempted to slip this long letter into your bag... Happy reading,

The Tourist Office Team

Cette idée nous a poussés à prendre de l'altitude et à envisager l'exploration de notre destination par le prisme des 4 saisons, de reconsidérer les vertus cardinales qui orientent ceux qui produisent avec le vivant, de saluer aussi nos faiseurs de fêtes et de grands rendez-vous. Et puis, pour que le plan de vol soit complet, retracer les lignes de « notre » Méditerranée, ses héritages naturels et historiques et vous livrer son actualité artistique, si présente.

D'ailleurs, à l'instar du titre épistolaire de l'exposition d'été de la Fondation Maeght, ne serions-nous pas tentés de vous adresser cette longue missive et de la glisser dans votre sac ? *Amitiés, chers lecteurs... Belle lecture,*

L'équipe de l'Office de Tourisme

EN COUVERTURE

Collaboration avec Chineur Dineur

"C'est avec joie que j'ai répondu présent à collaborer pour ce numéro, une œuvre qui reflète ma vision de l'art de vivre à Saint-Paul de Vence. J'ai souhaité créer une table qui raconte une histoire, celle d'une vie simple, authentique, où chaque moment devient une véritable célébration de la culture et de la convivialité. Chaque élément de cette table a été soigneusement sélectionné pour refléter l'âme de Saint-Paul de Vence. À travers mes voyages et mes explorations des marchés aux puces, je découvre des trésors cachés que je transforme en mises en scène poétiques. Aujourd'hui, c'est à Saint-Paul de Vence que je vous invite à votre table."

COVER STORY

Collaboration with Chineur Dineur

"I was delighted to collaborate on this issue, as it reflects my vision of Saint-Paul de Vence's art of living. I created a table that tells the story of a simple and authentic life, where every moment becomes a true celebration of culture and conviviality. Each element of this table has been carefully selected to reflect the soul of Saint-Paul de Vence. Through my travels and my exploration of flea markets, I discover hidden treasures which I transform into poetic settings. Today, I invite you to your table in Saint-Paul de Vence."

@chineur_dineur



les contributeurs

OUR CONTRIBUTORS



SOPHIE MILLET-DAURÉ
Directrice
Office de Tourisme



ELODIE BASSINI
Responsable promotion
Office de Tourisme



AURÉLIE DE GIORGIO
Adjointe 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 À 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 Chineur Dineur pour la scénographie de 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 & scénographie: Chineur Dineur & Photographie: 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; Fernandez; Jacques Gomot; Célestin Freinet, Marc Chagall, James Baldwin, Jacques Prévert, André Verdet, Simone Signoret & Yves Montand, Paul & Baptistine Roux; Elisabeth Rossolin; François 1^{er} par Clouet - Musée du Louvre - RMN; Chapelle Folon - Jean-Michel Folon; Roland Michaud; Elysa Pappens; Galerie Catherine Issert © Martine Wallon; Galerie Podgorny © Ora Ito, Arik Levy; Galerie Lefakis; Atelier Cybèle; Mairie de Saint-Paul de Vence; La Boullisterie; Toile Blanche; La Miette & La Numéro 5; Le Domaine du Mas de Pierre; Le Roy René; Fondation Maeght, Grande salle & Vue arrière © Glamodrama pour Silvio d'Ascia Architecture; Gerard & Kelly, Modern Living, 2016. Courtesy les artistes et galerie Marian Goodman; Marguerite et Aimé Maeght chez Georges Braque à Varengeville, 1952 © Galerie Maeght, archives Fondation Maeght; Restaurant Sous les pins © Thomas Audiffren; Fondation CAB © Antoine Lippens; Le Tilleul; Les Remparts © Fabbio Galatioto; Coralie Ferrero pour la Maison Godet; Festival de Saint-Paul de Vence © Frédéric Pasquini, Julien Kieffer, Sergey & Lusine Khachatryan © Marco Borggreve, David Fray © François-Berthier, Macha Gharibian © Richard Schroder, Les Égarés © Claude Gassian, Léa Desandre & Ensemble Jupiter © Caroline Dautre, Quatuor Modigliani © Jérôme Bonnet, Louis Lortie © Elias Photography, Thomas Enhco & Vassilena Serafimov © Franck Lorient; Pierre Bonnard, L'Escalier du Cannel, 1946 - Huile et crayon sur panneau de bois, 41 x 33 cm - Fondation Jean et Suzanne Planque, en dépôt au Musée Granet - Photo Lux Chessex; Bonnard, Marthe et les Hahnloser devant le Bosquet, vers 1927 © Musée Bonnard, Le Cannel / © G. Auclair - Archives Hahnloser-Bühler © Auclair Georges; Pierre Bonnard, L'Amateur en fleurs, vers 1930, Le Cannel - Peinture, huile sur toile, 51,1 x 34,9 cm; Pierre Bonnard, Paysage du Cannel, vers 1923, aquarelle, gouache et crayon sur papier © Musée Bonnard, Le Cannel - Service photo du Musée Bonnard; Office de Tourisme Le Cannel, Images photothèque adhérents.



Comité de rédaction
Sandrine Gavory Léonard
Sophie Millet-Dauré
Elodie Bassini
Aurélie De Giorgio

Création graphique
Hans Reniers/La Manufacture

Traductions
Natasha Azarian

Impression
Imprimerie Perfectmix Photoffset
Tirage : 10 000 exemplaires

L'équation des saisons

6

Actus

13

Des visites guidées
de jour et de nuit – 14

La boutique de
l'Office de Tourisme – 16

Tout nouveau ! Ça bouge
dans les remparts – 18

Le goût de la Méditerranée – 24

Les Master Class
du Saint-Paul – 36

Tables d'été
& Garden party – 38



Sommaire

Art

CAHIER SPÉCIAL
EXPOS, ADRESSES ARTY,
FONDACTIONS

49



La Fondation Maeght – 52

La Fondation CAB – 64

Rencontres avec
les galeristes et artistes
en vue – 70

Les expos de l'été – 82

Âme

83

Road trip engagé – 84

Personnalités inspirées – 98

Une maison, un artiste – 102

Un petit café
avec Philippe – 105

Inspirations déco
& shopping – 108

Rencontre avec
les associations – 112

Les rendez-vous de l'année :
festival, fêtes
et vie locale – 117



Pratique

121-122

Comment venir ?
Contacts utiles

Vos carnets d'adresses

Les restaurants – 48

Les ateliers d'artistes – 79

Les galeries – 80

Les boutiques – 110

Social

SUIVEZ NOUS

FOLLOW US

f STPAULDEVENCE

YouTube OTSAINTPAULDEVENCE

Instagram SAINTPAULDEVENCEOFFICIEL

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

À météo variable,
des **envies** à solutionner,
des **lieux de résidence** d'une infinie justesse,
des **expériences** inconnues, une **gastronomie**
qui prend racine dans le terroir...
Nous proposons, vous formulez...

L'équation des saisons

The Equation of Seasons

With variable weather,
desires to resolve, **residences**
of infinite accuracy,
unknown **experiences**,
gastronomy rooted in the land...
We propose, you decide...



Jouer les variations d'ombre et de lumière. Sous les oliviers et les pins qui ornent les piscines des maisons provençales, devenez disciple du farniente.

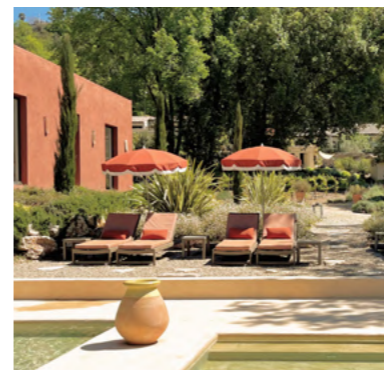
+

Visite guidée à la nuit tombée, bal aux lampions, concert intimiste et cinéma sous les étoiles vous extraient en douceur de votre robinsonnade.

+

Des étals colorés du marché aux terrasses des tables éphémères et des garden party, la cuisine du soleil et la convivialité gravitent autour du solstice d'été.

=



Playing with light and shade. Under the olive and pine trees that adorn the swimming pools of Provençal houses, become a disciple of *farniente*.

+

A guided tour at nightfall, a lantern-lit ball, an intimate concert, and cinema under the stars will gently bring you out of your robinsonnade.

+

From colourful market stalls to pop-up table terraces and garden parties, sunny cuisine and conviviality revolve around the summer solstice.

L'été

comme un saint-paulois,
envie de se la couler douce
sous le soleil et
loin de l'agitation.

Summer

like a Saint-Paulois,
the desire to take it
easy under the sun
and away from the
hustle and bustle.





S'impregnér des lieux et de la mémoire des pierres en s'endormant comme la belle et son prince au cœur du village.

Puis, se réveiller au son du clocher...

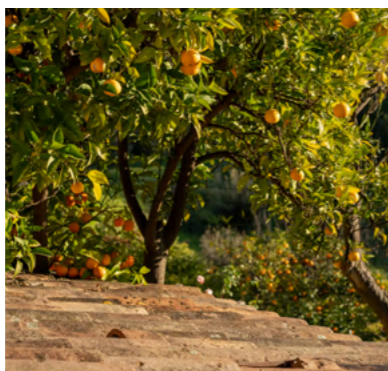
+

Flâner dans les ruelles, fouler les chemins buissonniers à pied, vélo ou trottinette électrique : la grâce de l'automne fait flamboyer vos aventures entre amis ou en tribu.

+

À la fête des vendanges et des châtaignes, on remplit paniers & cagettes : légumes de saison et épicerie d'automne enrichiront à merveille la recette de votre master class en cuisine.

=



Autumn

*"O time suspend thy flight..."
Golden hours and golden landscapes,
the slow time of poetry and sharing.*



Soak up the atmosphere and the memory of the stones as you fall asleep like the fair lady and her prince in the heart of the village. Then wake up to the sound of the bell tower...

+

Stroll through the narrow streets or explore the backroads by bike or on an electric scooter: the grace of autumn is the perfect setting for adventures with friends or family.

+

The harvest and chestnut festivals are filling up the baskets and crates: seasonal vegetables and autumn groceries will be the perfect addition to the recipe for your cooking masterclass.



Feu de bois et winter party !
On se fait dorloter dans des adresses authentiques et ultra-cosy.



Pour l'esprit, se combler d'histoires et de légendes avec nos guides conférenciers. Pour le corps, expérimenter la carte des soins, bains, saunas et snow cave du plus grand spa azuréen.



Entre les repas de fête à la table des chefs, on grignote sur les quantités mais pas sur les saveurs avec des brunchs et encas truffés de surprises hivernales.



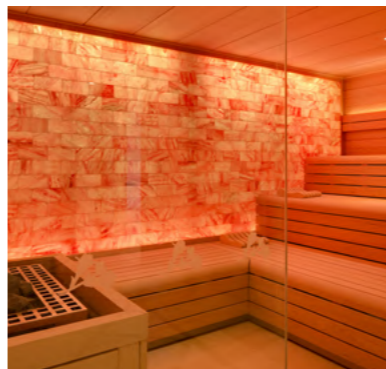
Wood fires and winter parties! Pamper yourself at authentic, ultra-cosy addresses.



For your mind, enjoy stories and legends told by our guides. For your body, try the range of treatments, baths, saunas, and snow cave in the Côte d'Azur's largest spa.



Between festive meals at the tables of chefs, we're nibbling on quantity but not skimping on flavour, with brunches and snacks packed with winter surprises.



Winter

Curling up. Blowing hot and cold to replenish and recharge your batteries.



C'est le moment de se lancer :
un B&B très arty ; une
chambre sous la canopée ;
une adresse à la fois chic et
mythique.

+

Sous nos yeux et en toute
synchronicité avec la nature,
les terrasses et expositions
fleurissent. De l'aquarelle à la
marqueterie de paille, c'est la
saison idéale pour s'initier en
atelier et donner libre cours à
ses nouvelles inspirations.

+

Au cœur d'une nature
renouvelée et en plein champ
d'œuvres d'art, un déjeuner
au Musée. Au menu, lumière
sculpturale, légumes primeurs
et humeur légère.

=



Spring

*On the lookout!
Curiosity's lifeblood
rises slowly but
surely.*



Time to take the plunge: an arty
B&B; a room under the canopy; a
both chic and legendary address.

+

Terraces and exhibitions are blossoming
before our very eyes, in perfect synchronicity
with nature. From watercolours to
straw marquetry, it's the perfect time
of year to sign up for a workshop and
give free rein to new inspirations.

+

In the heart of a natural wonderland and
in the middle of a field of artwork, lunch
at the Musée. On the menu: sculptural
light, fresh vegetables, and a relaxed vibe.

nouveautés

NEWS

Actus

*Rien ne devient réel tant qu'on
ne l'a pas ressenti. Ici, une source
chemine entre les pierres ; là, un
panier d'herbes fraîches et de légumes
polychromes ; là encore, une table
au jardin apparaît synchronie à
la saison des lucioles. La grâce de
la Méditerranée met nos sens en
émoi et façonne notre actualité.*

NEWS

*Nothing becomes real until you feel it.
Here, a spring runs between the stones;
there, a basket of fresh herbs and
multicoloured vegetables; there
again, a table in the garden appears
synchronously with firefly season. The
grace of the Mediterranean stirs our
senses and shapes our actuality.*





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 8 visites guidées en mode « 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 dont les œuvres constituent aujourd'hui le fond permanent du lieu.

Visite de la Fondation Maeght - 1h15

+ SUR LES PAS DES ARTISTES

Grâce à leurs crayons, pinceaux, burins et autres plumes, les artistes ont converti Saint-Paul de Vence en place culturelle incontournable. Autour de Chagall, Prévert, Folon et Verdet, découvrez un univers aussi fascinant qu'émouvant, composé d'amitiés véritables et de fabuleux destins entrecroisés.

Visite Sur les pas des artistes - 1h15
+ Entrée à la Chapelle Folon

+ DANS LA CAMPAGNE SAINT-PAULOISE

Partez à la découverte de la flore saint-pauloise avec en bonus, des conseils pour randonner malin !

Balade Nature - 1h15

+ VOYAGE TEMPOREL ET SENSORIEL AUTOUR DE LA VIGNE ET DE LA FLEUR À PARFUM

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

Visite Passé-présent - 1h30

+ L'HISTOIRE COMME SI VOUS Y ETIEZ AVEC RÉMY

Rémy est une mésange bleue bien espiègle qui niche dans votre tablette. Accompagné de votre guide conférencier, 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

Visites sur réservation.

De 8,50 € à 23 € par personne en fonction du thème.

Gratuit - 10 ans. Visite privée : 20 € / pers.

Visite guidée de la Fondation Maeght : 23 € (visite + entrée)

Visite guidée à la lanterne et Remontez le temps :

10 € / pers, gratuit - 6 ans.

Réservation : Office de Tourisme, +33 (0)4 93 32 86 95

serviceguide@saint-pauldevence.com

+ 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 À 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

Wide angle

GUIDED TOURS OF SAINT-PAUL DE VENCE IN ENGLISH

We have devised 8 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

+ Entrance to the Folon Chapelle

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

In the footsteps of artists

Saint-Paul de Vence is an essential cultural centre thanks to the many pencils, brushes and chisels of artists. Discover the fascinating and moving world of Chagall, Prévert, Folon, and Verdet – their genuine friendships and fabulous intertwined destinies.

In the footsteps of artists - 1h15

+ Entrance to the Folon Chapelle

In the Saint-Paul countryside

Discover the flora and fauna of Saint-Paul de Vence, with bonus tips for great hiking!

Nature walk - 1h15

A temporal and fragrant journey around vines and flowers

From the May rose to the bitter orange blossom for which the village is famous, to the expertise of the artisanal perfume industry, follow your guide in the tradition of cultivation which is deeply rooted in the local heritage.

Visit Past and Present - 1h30

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

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

Visits on reservation. Individual price: from €8,50 to €23 per person, free for children under 10. Private tour: €20 per person. Guided tour of Fondation Maeght: €23 (visit + admission). Lantern light tour and Travel back in time: €10 per person, free under 6. Reservation at the Tourist Information Office. Tel. +33 (0)4 93 32 86 95 - serviceguide@saint-pauldevence.com

DES IDÉES CADEAUX 100% SAINT-PAUL DE VENCE

Et si vous mettiez un peu d'ADN saint-paulois dans vos cadeaux ? Sacoche de pétanque en cuir, cochonnets, soliflores, bougies, magnets d'artistes, affiches, petits carnets artistiques et beaux livres... Voici une sélection de produits de qualité, 100% locale, issue de notre terroir et très identitaire. Des idées originales, authentiques et bien de chez nous ! Passez la porte de l'Office de Tourisme et dénichiez le cadeau ou le souvenir à glisser dans votre valise !

NOTRE BOUTIQUE EST SITUÉE
À L'OFFICE DE TOURISME,
2 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 93 32 86 95

NOS NOUVEAUTÉS ① 63 ans après la sortie du 1er timbre à l'effigie du village, Saint-Paul de Vence lance en exclusivité un carnet prestige de 4 timbres de collection. ② L'officielle, la pièce de la Monnaie de Paris à l'effigie de Saint-Paul de Vence ! Une production d'artisanat d'art selon un savoir-faire ancestral ! ③ Et le billet souvenir Saint-Paul de Vence !

NOTRE CORNER ARTY ④ Le crayon pinceau, clin d'œil aux artistes. ⑤ Un magnet arty créé à partir des aquarelles de l'artiste saint-paulois Jean-Louis Tholance. ⑥ La Côte d'Azur dessinée par Eric Garence, célèbre illustrateur : affiches et cartes postales vintage au style rétro, déclinées aussi en mugs. ⑦ La jolie gamme de produits designés par l'affichiste Marcel Travel Posters : affiches, pochette, carnet de notes, magnets... ⑧ Le corner spécial enfants : cahiers animés de dessins de grands maîtres, Picasso et Matisse pour donner vie aux dessins !

DES PRODUITS CRÉÉS, CONFECTIONNÉS ET RÉALISÉS DANS LES ATELIERS SAINT-PAULOIS ⑨ Un éventail fabriqué à la main au village par Marlène et Patricia de l'Atelier de Saint-Paul. ⑩ Soliflores, vide-poches, bougies aux essences du Sud, des pièces uniques en céramique créées avec passion par Aurélia Zuliani. ⑪ L'incoutournable skyline, ou silhouette de Saint-Paul de Vence par l'artiste Basilou.

LES PRODUITS DE NOTRE TERROIR ⑫ Les miels produits, récoltés et mis en pot par notre apiculteur saint-paulois, Jean-Marc Franza. ⑬ La spécialité, le vin de Saint-Paul de Vence de la Cave de Saint-Paul. ⑭ Et pour sublimer nos produits du Sud, un voyage culinaire avec le très beau livre « Provence, food trip ensoleillé en 100 recettes » aux éditions Hachette.

COMME UN VRAI BOULISTE ⑮ Complétez votre tenue et vos équipements avec les tee-shirts, les sacoches en collaboration avec La Boulisterie, les bouchons et les porte-clés. ⑯ Le petit plus : un étui en cuir pour vos boules de pétanque, fait main dans un atelier niçois. ⑰ Nouveautés : les boules de pétanque gravées et les cochonnets multicolores en bois de charme massif de fabrication française. ⑱ Joli coffret de 3 savons en forme de boules de pétanque qui fleurissent bon la Provence : lavande, Pastis, verveine citronnée.

MAIS AUSSI... Le chapeau « Panama » de Saint-Paul de Vence ; ou le jeu pour enfants « Circino, le chasseur de trésors ! », spécial Alpes-Maritimes.

100% SAINT-PAUL-DE VENCE GIFT IDEAS Why not add a little of Saint-Paul's DNA to your gifts? Leather pétanque bags, bud vases, candles, artists' magnets, posters, beautiful books... Here's a selection of quality products, 100% local. Original and authentic! Stop by the Tourist Office to find the perfect gift or souvenir to slip into your suitcase! ① Prestige booklet of 4 collector stamps. ② The official Monnaie de Paris coin bearing the effigy of Saint-Paul de Vence! ③ And the Saint-Paul de Vence souvenir bill. ④ The artist's brush pencil. ⑤ Arty watercolour magnet. ⑥ Vintage posters, postcards, and mugs. ⑦ Range of products designed by Marcel Travel Posters. ⑧ Animated children's sketchbooks by Picasso and Matisse. ⑨ A locally handmade fan. ⑩ Vases, votive holders and candles. ⑪ Skyline of Saint-Paul de Vence. ⑫ Local honey. ⑬ Saint-Paul wine. ⑭ Provence cookbook ⑮ Pétanque accessories, T-shirts, the bag, jacks, and key rings. ⑯ Handmade leather case for pétanque balls. ⑰ Engraved petanque balls & multicoloured wooden jacks. ⑱ Soaps in pétanque ball-shapes • But also, Saint-Paul de Vence's Panama hat, children's games. Our shop is located on the ground floor and first floor of the Tourist Office.



①



②



③



④

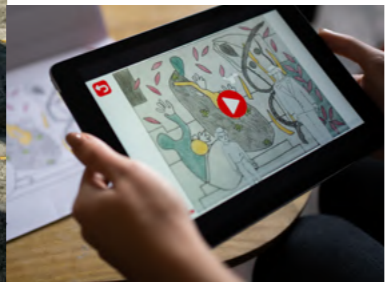
⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



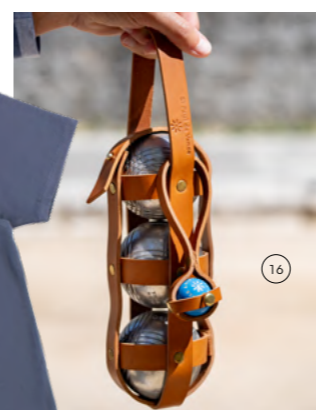
⑩



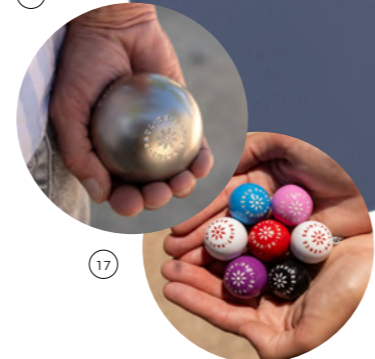
⑪



⑮



⑯



⑰



⑱



⑫



⑬



⑭

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 ou de l'atelier. L'essentiel sur 3 roues, le sourire imparable de nos conseiller(e)s et voici notre Office de Tourisme "tripoté", en itinérance, toujours plus proche de vous et en route pour l'été !

PARTEZ À L'AVENTURE... JEUX DE PISTE ET ESCAPE GAME !

LE TRÉSOR DES CHAPELLES DE SAINT-PAUL DE VENCE

Pastourelle, voyageuse temporelle et chercheuse de trésors, vous invite à partir à la recherche des indices qui se cachent à l'intérieur des chapelles du village. En avant l'aventure !

À LA RECHERCHE DES COULEURS DE MARC CHAGALL

Le grand maître a perdu son tableau. Une enquête haute en couleurs à mener avec inspiration dans les rues du village.

ENQUÊTE POLICIÈRE DANS LES RUES DU VILLAGE

Quelques indices, de mystérieuses questions à élucider et un coupable à démasquer.

Infos : Office de Tourisme



NE PASSEZ PAS À CÔTÉ D'UNE BELLE HISTOIRE !

Marine, Laura et Olivier, guides-conférencier(e)s & 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 14 & 15.

2 NOUVELLES VISITES POUR ALLER PLUS LOIN

SUR LES PAS DES ARTISTES

Marc Chagall et la vision de la famille Maeght, Jacques Prévert et l'univers du cinéma, Jean-Michel Folon, de la Colombe d'Or à la chapelle des pénitents... Le village a su préserver les traces des amitiés et des destins entre chassés des artistes du siècle dernier à aujourd'hui.

BALADE NATURE

La nature a tant à nous offrir. Apprenez à observer, à identifier et à glaner les plantes qui peuvent savamment venir compléter votre pharmacopée ou vos plats d'été. Olive sur le gâteau : quelques conseils pour randonner et cueillir malin.

Voir pages 14 & 15.



UNE PARTIE DE PÉTANQUE BIEN TIMBRÉE !

Le 7 octobre 1961, l'ancien Maire Marius Issert et le ministre des Postes et Télécommunications de l'époque se disputent une partie de pétanque, l'enjeu : un timbre à l'effigie de Saint-Paul. Pari gagné par Monsieur le Maire ! 63 ans plus tard, l'Office de Tourisme de Saint-Paul de Vence réédite un carnet de 4 timbres exclusifs dessinés par l'affichiste Marcel Travel.

En vente à l'Office de Tourisme.



LA NOUVEAUTÉ QUI NOUS FAIT MOUSSER... SAINT-PAUL DE VENCE & BACHO BREWERY

On n'est pas peu fier de vous présenter la bière « La Saint-Pauloise » en collaboration avec la brasserie artisanale Bacho Brewery. Une déclinaison de saveurs : blonde, ambrée, IPA.

Voir pages 94-95.

IL Y A 80 ANS... REVIVEZ LA LIBÉRATION DE SAINT-PAUL

27 AOÛT - PLACE DE GAULLE

Août 1944, revivez l'histoire à l'occasion d'un repas et d'un bal populaire en tenue d'époque. Cérémonie pour la libération de Saint-Paul de Vence organisée par la Mairie et les associations locales.

art & artisanat

DES TICKETS, UN SEUL GUICHET !

La billetterie de l'Office de Tourisme : un guichet unique pour réserver et régler visites guidées et tickets d'entrée à la Fondation Maeght et à la Fondation CAB. Accueil de l'Office de Tourisme, 2 rue Grande.

1964-2024 : LA FONDATION MAEGHT FÊTE SES 60 ANS CET ÉTÉ

Découvrez toute la programmation dédiée à l'anniversaire de la première fondation privée dédiée à l'art en France et parcourez les nouvelles salles à l'occasion de l'exposition événement : Amitiés, Bonnard - Matisse. Voir pages 52-57.

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.

L'ÂGE DE FAIRE ! DES ATELIERS POUR LES PLUS PETITS...

À la Fondation Maeght, les petites mains ont aussi leurs ateliers de création. Mosaïque et peinture, laissez leur imagination galoper !

Voir page 56.

EXPOSITION "UN ARTISTE ET COLLECTIONNEUR ANDRÉ VERDET"

22 juin - 28 septembre 2024
Espace André Verdet, du
mardi au samedi 10h - 18h

L'exposition met en lumière le travail d'André Verdet et ses amis artistes, figures majeures de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Une exposition inédite à l'occasion du 20^{ème} anniversaire de sa disparition.



BALADE AQUARELLE

Nadine Guignonnet, aquarelliste saint-pauloise, vous initie à la création d'un carnet de voyage : techniques d'observation, de dessin et de pinceaux. À vous le style, les sujets et couleurs et l'ouverture d'un carnet pour accueillir vos plus belles impressions de voyage.

Réservation : Office de Tourisme.

100 ANS DE JAMES BALDWIN

L'écrivain américain James Baldwin qui a vécu ses dernières années à Saint-Paul de Vence aurait fêté ses 100 ans en août 2024. L'occasion de lui rendre hommage en parcourant ses plus belles pages : Harlem Quartet, La chambre de Giovanni, La conversion...

La Cave de St Paul

WINE CELLAR





GRANDS VINS & DEGUSTATIONS vins de St Paul

7, rue de l'Etoile - St Paul de Vence - tél 04 93 32 59 54 - www.cavesaintpaul.com

Fragonard
PARFUMEUR

ATELIER DE CRÉATION DE PARFUM

PERFUME CREATION WORKSHOP



SCANNEZ POUR RÉSERVER
SCAN TO BOOK

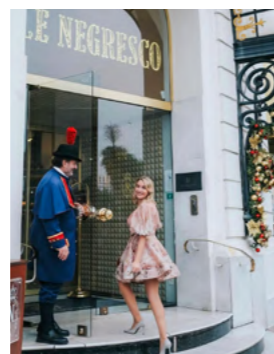
GRASSE - EZE VILLAGE

shopping

NOUVELLE INSPIRATION PARFUMÉE

Le lilas est la fleur de l'année chez Fragonard. Découvrez toutes 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



EXCLUSIF...

Notre parfumeuse saint-pauloise Sonia Godet a créé la signature olfactive du palace Le Negresco et de N-le Spa, le parfum dédié au spa inauguré en début d'année.

Voir pages 60, 61 et 62.

nouveautés

NEWS



SE FAIRE DU BIEN...

Le meilleur du Spa est à Saint-Paul de Vence.

Le spa du Domaine du Mas de Pierre ne cesse de remporter des prix prestigieux : la flamme du Meilleur Spa Monde dans le cadre des World Luxury Awards & la troisième place du Beauty Forum Awards.

3 NOUVELLES ADRESSES POUR SE FAIRE PLAISIR...

Des idées de cadeaux à offrir, pour soi ou pour la maison :

LA SAINT-PAULOISE :
Concept store et Bed & Breakfast.

74 RUE GRANDE
@LA_SAINTE_PAULOISE

ST-PAULOISE :
Magasin de prêt-à-porter bohème chic.

8 MONTÉE DE LA CASTRE
@ST_PAULOISE

LA GALERIE DE LA COURTINE
Atelier, café et expositions temporaires.

REMPART OUEST
T. +33 (0)6 76 59 19 45

restaurants

nouveautés

NEWS

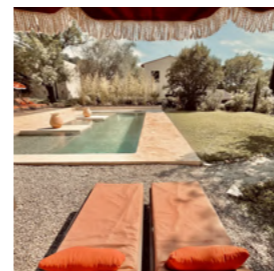
DÉJEUNER & TRANSAT

AU MAS DE PIERRE

Oasis de sable blanc, cuisine de chef et palmiers : le lagon du Domaine du Mas de Pierre vous emporte sous les tropiques, sans quitter Saint-Paul de Vence.

En septembre et octobre.
120€ / personne incluant la formule déjeuner (entrée + plat ou plat + dessert), transat et serviette. 80€ - 12 ans.

CHEZ TOILE BLANCHE



Esprit guinguette en Méditerranée chez Toile Blanche. Plats à partager, convivialité et farniente au programme, il n'est plus question de s'agiter !

Déjeuner à la carte + forfait transat de 40€ / pers. Soins sur demande. Sur réservation.

RESTAURANT CHAGALL

Brunch & lunch by day.
Tapas & cocktails by night.

1 MONTÉE DE LA CASTRE
T. +33 (0)4 93 59 00 90

DÉJEUNERS AUX JARDINS

Les tables d'été ont fleuri dans les jardins de nos hôteliers. Découvrez nos 3 adresses : La Table des Messugues ; la Guinguette de Toile Blanche ; le Lagon du Domaine du Mas de Pierre.

Voir pages de 38 à 43.



Nicolas Leclair est le nouveau chef des cuisines de Toile Blanche (le restaurant de l'hôtel et la Guinguette). Fort de ses acquis chez Jacques Chibois et David Faure, le chef a composé pour Toile Blanche une carte aux accents très méditerranéens. Du goût, du local et des produits de saison, juste comme il faut.

Voir pages 30 & 31.

RENDEZ-VOUS AU MARCHÉ

LE PETIT MARCHÉ LOCAL

Un moment de plaisir afin de goûter aux saveurs de la Méditerranée.

Les mercredis et vendredis de 9h à 14h, Place de Gaulle.

LES LÉGUMES DE SAINT-PAUL

Toute la fraîcheur des fruits et légumes de Saint-Paul, en direct de producteur.

Voir pages 92 & 93



Continuez votre découverte des nouveautés sur saint-pauldevence.com

SABAÏ-SABAÏ



THAI FOOD RESTAURANT



5 PLACE DE LA MAIRIE
06 570 SAINT-PAUL DE VENCE
T. +33 (0)6 60 71 47 52

@SABAÏ.SABAÏTHAIFOOD

f SABAÏ.SABAÏ THAI FOOD RESTAURANT

WWW.SABAÏ-SABAÏ.FR

3 NOUVEAUX REFUGES UNIQUES

pour célébrer le beau et la douceur du temps, de jour comme de nuit.

La Maison de Jacques Prévert & Numéro 5, ci-dessous. Voir pages 102 à 104.

Le Clos d'Allègre, ci-contre en haut.

Villa La Quadra, ci-contre en bas.



nouveautés

NEWS

CLÉS D'OR

Toutes nos félicitations à Emmanuel Lottin. Le Chef concierge du Relais & Châteaux, le Domaine du Mas de Pierre, s'est vu décerner les prestigieuses Clés d'Or. Symbole d'excellence du service clientèle, cette distinction souligne le professionnalisme et le dévouement d'Emmanuel envers les hôtes du Domaine.



« CLEF VERTE », UN ENGAGEMENT FORT POUR LE DOMAINE DU MAS DE PIERRE

Le Domaine du Mas de Pierre a obtenu le label « Clef verte », premier label environnemental international dédié à l'hébergement touristique et à la restauration. Dans un univers où le luxe est désormais synonyme de durabilité, l'hôtel s'engage dans une démarche pro-active de gestion des ressources (eau, déchets, produits écologiques, sensibilisation...).

Consultez nos hôtels, B&B et locations de vacances sur saint-pauldevence.com/hebergements.



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. +33 (0)6 60 71 47 52
2 rue du Saint-Esprit · 06570 Saint-Paul de Vence

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

L'HOSTELLERIE LA FONTAINE

10 MONTÉE DE LA CASTRE 06570 SAINT PAUL DE VENCE

04 93 24 46 33

www.hostellerie-lafontaine.fr

@hostellerielafontaine

Le goût de LA MÉDITERRANÉE

Une brise iodée s'est emparée de nos collines. Avec elle, une histoire millénaire bordée d'influences et de civilisations qui s'entassent les unes sur les autres. Des paysages d'éternité, inépuisables sources d'inspiration... Et, dans nos jardins parsemés de fleurs odorantes, de fruits et de légumes érigés en recettes de légende, toute la générosité d'une nature bénie des dieux. Telle est notre Méditerranée.

THE TASTE OF THE MEDITERRANEAN

A salty breeze has swept over our hills. With it, a confluence of a thousand years of history and civilisations. Infinite landscapes, inexhaustible sources of inspiration... And in our gardens, dotted with fragrant flowers, fruits and vegetables that have become legendary recipes, all the generosity of a nature blessed by the gods. This is our Mediterranean.



Pépinière Zuliani UNE TERRE EN HÉRITAGE

Pour la famille Zuliani, la terre demeure le substrat de l'expression familiale

Atelier, serres, maisons entremêlées comme dix doigts croisés. Aurélia et Antoine, les petits-enfants, se concentrent sur leurs tâches : l'une autour de l'émail de ses céramiques, l'autre autour de ses dernières boutures. Tous deux, les mains dans la terre comme leurs aînés depuis l'arrivée dans le pays du papa d'Henri, il y a 100 ans tout juste. Quatre générations et deux époques, celle d'avant et d'après l'arrivée des engins motorisés pour aider à apprivoiser une terre que les bois, les roches et la pente rendaient peu docile. Et pourtant, l'évocation des panachés pourpres et violacés des œillets, des roses et des plantes devenues introuvables, continue d'illuminer le regard de Lucie et d'Henri et d'animer la passion familiale.

PÉPINIÈRE ZULIANI
358 CHEMIN DE PEYRE LONG
T. +33 (0)6 16 77 82 28
PEPINIEREZULIANI.FR



PÉPINIÈRE ZULIANI, A LEGACY OF LAND

For the Zuliani family, the land remains the basis of family expression

Workshop, greenhouses, intertwined houses. Aurélia and Antoine, the grandchildren, concentrate on their tasks: one on glazing her ceramics, the other on his latest cuttings. Both have had their hands in the earth like their elders since Henri's father arrived in the country just 100 years ago. Four generations and two eras, before and after the arrival of motorised machinery to help tame the land. And yet, the sight of purple flower arrangements and the violet hues of carnations, rare roses and plants continue to light up Henri and Lucie's eyes, fuelling the family's passion.



Le Domaine du Mas de Pierre

LA MÉDITERRANÉE A SON DOMAINE

*Tout manifeste ici l'existence
d'un paradis secret*

Dans l'amphithéâtre de nos collines se niche un jardin qui raconte à lui seul toute l'histoire de la Méditerranée. De l'harmonie belle et docile des arbres en -ier : olivier, figuier, pistachier, aux strates florales explosives, jusqu'aux herbes chères à la libre expression du maquis. Au détour des allées, l'art et le végétal s'hybrident avec une élégance naturelle. Les façades dorées des mas dissimulent le confort intimiste des hôtes tandis que les filets d'eau des fontaines nous entraînent jusqu'aux bains que nous envierait la civilisation romaine tout entière. Au spa multiprimé pour la qualité de ses soins et équipements, le temps s'est arrêté et votre rituel a un nom : Volupté !



DOMAINE DU MAS DE PIERRE

THE MEDITERRANEAN
HAS ITS OWN DOMAIN

*Everything here points to
the existence of a secret paradise*

Nestling in the amphitheatre of our hills is a garden that tells the whole story of the Mediterranean. From the beautiful, docile harmony of olive, fig, and pistachio trees, to the explosive floral strata, to the herbes that give free expression to the maquis. As you stroll along the lanes, art and plants blend together with natural elegance. The gilded facades of the farmhouses conceal the intimate comfort of the guests, while the trickles of water from the fountains lead us to the baths that were the envy of the entire Roman civilisation. At the spa, which has won numerous awards for its treatments and facilities, time has stood still and your ritual has a name: Volupté!



DOMAINE DU MAS DE PIERRE

FROM EARTH TO TABLE

*The chef's inspired cuisine
pampers our senses*

Basil and aubergine are thought to have made their way from Asia and the Middle East. Tomatoes, peppers, and chillies came over from the New World. Maxime Leconte, executive chef at Domaine du Mas de Pierre, perpetuates this language of influences. With manioc, Peruvian chillies, edible flowers, and pepper tree berries from the garden of scents; the perfect flavouring for a trout gravlax. On the chef's cutting board, buds are transformed into salted crescents, and the red mullet from dawn awakens around a maceration of oranges, lemons, and kumquats from the garden. Quite a journey...

Le Domaine du Mas de Pierre

DE LA TERRE À LA TABLE

*Riche d'influences et très inspirée,
la cuisine du chef cajole nos sens*

Le basilic et l'aubergine auraient fait chemin depuis l'Asie et le Moyen-Orient. La tomate, le poivron et le piment ont traversé l'océan depuis le Nouveau Monde. Maxime Leconte, chef exécutif du Domaine du Mas de Pierre a bien l'intention de perpétuer ce langage d'influences. C'est en explorateur du goût qu'il soumet ses suggestions pour le potager et le jardin des senteurs : le manioc, le piment péruvien, les fleurs comestibles et les baies du poivrier qui parfument à merveille un gravlax de truite du Cians. Sur le plan de travail du chef, les bourgeons seront bientôt transformés en calissons salés et le rouget de l'aube s'éveille doucement autour d'une macération d'oranges, citrons et kumquat du jardin. Tout un voyage...

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





L'HERBIER EN PROVENCE
THE SCENT OF THE GARRIGUE

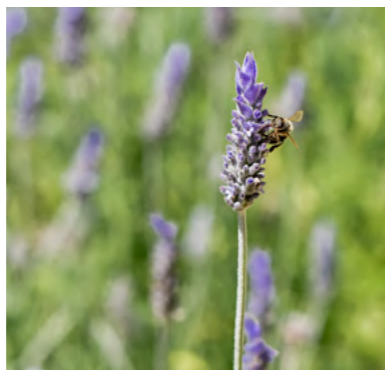
*Mediterranean cuisine
without the spells from the brush*

Florence Tholance is a steadfast walker and lover of Provence. Her aromatic herbs leave fragrant trails along her pathways. In the jars of L'Herbier en Provence, you'll find all the vibrancy of flourishing wild herbs: thyme, rosemary, oregano, and savory for the basic composition, all locally sourced. In the Mediterranean region, herbs are lavishly sprinkled on dishes and salads but also on grills and pastas for which Florence has made her own concoctions. A pinch of Camargue salt, a few lavender flowers on roasted fruit, orange blossom tea, and the spell is cast!

L'Herbier en Provence
PARFUM DE GARRIGUE

*Point de cuisine méditerranéenne
sans les sortilèges de sa garrigue*

Grande marcheuse et amoureuse de la Provence, les herbes aromatiques tracent des sillons parfumés sur les chemins de Florence Tholance. Dans les bocaux de l'Herbier en Provence, toute la vibration des herbes qui se sont épanouies en liberté: le thym, le romarin, l'origan et la sarriette pour la composition de base, sourcée localement. En Méditerranée, les herbes se saupoudrent allègrement sur les plats et salades mais aussi sur les grillades, planchas et pastas auxquelles Florence a dédié ses propres mélanges. Une pincée de sel de Camargue, quelques fleurs de lavande sur les fruits rôtis, un thé à la fleur d'oranger et le sort est jeté !



L'HERBIER EN PROVENCE
7 DESCENTE DE LA CASTRE
T. +33 (0)4 89 05 90 07
LHERBIERENPROVENCE.COM

1 001 nuits
SOUS LES ÉTOILES

*À l'image des contes
enchâssés de l'œuvre millénaire,
à chaque nuit son récit*

Des concerts prodigieux, des bals aux lampions en passant par la magie du cinéma sous les étoiles, la Méditerranée se vit aussi la nuit. La fraîcheur des ruelles serait même le moment le plus attendu pour se laisser conter l'histoire des pierres et des personnalités légendaires. On ne sera pas étonné que quatre musiciens chevronnés aient élu, entre deux bastions, la scène qui accueille chaque été en juillet, leur festival de musique classique & jazz. Des propositions inattendues en bœuf électro ou dans l'anre onirique du labyrinthe Miró laisseront peu de chance à Morphée mais c'est aussi ça l'été !



1,001 NIGHTS

*Like the tales of the
thousand-year-old legend,
each night has its own story.*

From prodigious concerts and lantern-lit balls to the magic of cinema under the stars, the magic of the Mediterranean continues into the night. The coolness of the little streets is the most eagerly awaited moment to let yourself be enchanted by the story of the stones and their legendary personalities. It's no surprise that four seasoned musicians have chosen the stage to host their classical music and jazz festival in July. Unexpected electro jam sessions or the dreamy Miró labyrinth will give Morpheus little chance, but that's what summer's all about!

Toile Blanche
À L'OMBRE DE LA TREILLE

*On trinque aux heures dorées
 et plus si affinités !*

Célébrons comme il se doit la tombée du jour. Il fait bon vivre entre amis à l'ombre de la treille de Toile Blanche. Entre les ocres des bastides dorées de soleil et la luxuriante végétation des jardins qui s'étire jusqu'aux collines, le temps file sans crier gare. Le style de vie méditerranéen est ici tout à son aise : farniente chapeauté autour d'un cocktail ou d'un vin finement sélectionné... L'art de vivre de la maison se nourrit chaque jour d'influences diverses et d'un goût certain pour la créativité qui s'empare des murs, des recoins du jardin et de la carte du chef Nicolas Leclair, bien entendu !



TOILE BLANCHE
IN THE SHADE OF THE VINE

A toast at the golden hour!

A fitting way to celebrate dusk. It's great to be with friends in the shade of the Toile Blanche. Between the ochre of the bastides gilded by the sun and the garden's luxuriant vegetation which stretches to the hills, time flies. The Mediterranean lifestyle is at its best here: luxuriating with a cocktail or a finely selected wine... The house's art of living is nourished every day by a variety of influences and a taste for creativity that permeates all corners including of course, the menu of chef Nicolas Leclair!



**THE MEDITERRANEAN
 À LA CARTE
 AT TOILE BLANCHE**

*At Nicolas Leclair's restaurant
 the whole Mediterranean is invited*

Products from both land and sea, exceptional produce, the Mediterranean is an open-air pantry for chef Nicolas Leclair. Seasonal and local, he will not stray from the region's signature dishes that he adopted 18 years ago. With his Provençal herb panisse, roast fillet of lean steak with bourride sauce and Niçois farcis, there's no doubt that the spirit of the Mediterranean has enchanted a menu that renews every 3 months. A little further down the road, at the Guinguette de Toile Blanche, you'll find the same passion for serving sun-drenched dishes at lunchtime.

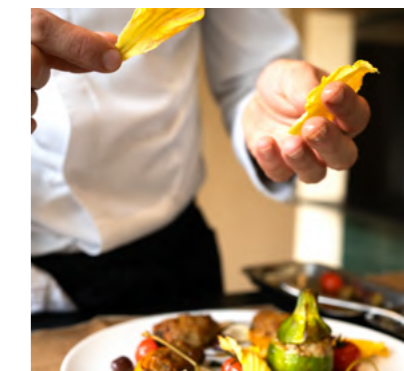
Toile Blanche
**LA MÉDITERRANÉE
 À LA CARTE**

*À la table de Nicolas Leclair,
 toute la Méditerranée est conviée*

Produits de la mer et de la terre, fruits et légumes d'exception, la Méditerranée est un garde-manger à ciel ouvert pour le chef qui a parfait ses assaisonnements chez Jacques Chibois et le goût de la cuisine niçoise chez David Faure. De saison et local, Nicolas Leclair ne dérogera pas aux propositions du territoire qu'il a adopté il y a 18 ans déjà. Avec ses panisses aux herbes de Provence, son filet de maigre rôti sauce bourride et ses petits farcis niçois, nul doute que l'esprit de la Méditerranée a envouté une carte qui renouvelle ses prodiges tous les 3 mois. Un peu plus bas, à la Guinguette de Toile Blanche, on retrouve à l'heure du midi, la même appétence à servir des plats gorgés de soleil.

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

RESTAURANT
 OUVERT À L'ANNÉE
 RESTAURANT
 OPEN ALL YEAR



Maison Brémond
LA SINCÉRITÉ
D'UN ÉPICIER

*Satisfaire les palais et défendre
une vision de la gastronomie du Sud*

Épicerie fine depuis 1830, Maison Brémond respecte, soutient, défend à la faveur du goût et de la qualité des produits qu'elle sélectionne rigoureusement. Un plan mis en action au quotidien autour de l'achat et la plantation d'arbres fruitiers, de châtaigniers et de pistachiers avec Act for Planet et le Syndicat de producteurs France Pistache. Plus encore, l'engagement sans faille de son Président pour la biodiversité et la défense des cultures traditionnelles sur les terres vivantes de Méditerranée: « *Mettre à la portée des gens debout ce qui ne peut se cultiver qu'un genou à terre.* » Tout est dit.



la méditerranée

THE MEDITERRANEAN

Maison Brémond
L'OR LIQUIDE

*Ainsi Homère surnommait l'emblème
des paysages de Méditerranée*

Huiles d'olive vierge EXTRA? Assurément! Et ce n'est pas à nous de le révéler mais plutôt au respect des arbres centenaires et des procédés d'extraction qui en font une huile de qualité irréprochable. Fruité vert, mûr ou noir, chez Maison Brémond, chaque huile possède sa typicité et c'est en expert que la maison prodigue ses conseils. On la retrouvera sur nos tables d'été aromatisée d'un délicieux soupçon de romarin, de basilic ou d'agrumes, en tapenades à tartiner, en accompagnement terre mer d'une sardine grillée ou de quelques filets d'anchois. Mais c'est brut, en son simple appareil et au sortir du bec de sa burette, que l'or liquide fait toujours grande impression.



MAISON BRÉMOND,
A GROCER'S SINCERITY

*Satisfying palates and defending
a vision of southern gastronomy*

Since 1830, Maison Brémond respects, supports and defends the taste and quality of its rigorously selected products. A daily plan executed around the purchase and planting of fruit, chestnut and pistachio trees with Act for Planet and the Syndicat de producteurs France Pistache. What's more is the Chairman's unwavering commitment to biodiversity and the defence of traditional crops grown on the Mediterranean's living soil.

MAISON BRÉMOND
28 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 93 58 07 69
MAISONBREMOND.COM



MAISON BRÉMOND,
LIQUID GOLD

*Thus Homer called the emblem of
Mediterranean landscapes*

EXTRA virgin olive oil? It certainly is! And it's not up to us to reveal it, but rather to respect the century-old trees and the extraction processes that make for an oil of impeccable quality. Whether it's green, ripe or black, at Maison Brémond each oil has its own distinctive character. You'll find it on our summer tables, flavoured with a delicious hint of rosemary, basil, or citrus, in tapenades, or as an accompaniment to grilled sardines or anchovy fillets. But it's in its simplest raw form that liquid gold always makes the biggest impression.

Le Roy René UNE CONFISERIE ENGAGÉE

*Le dessin du Roy René
est couronné de succès*

Leurs poudrées, fourreau de velours vert tendre, saveurs lactées. Les confiseurs de la région aiment passionnément l'amande. Cultivés depuis l'Antiquité en Provence, il fallait cependant relancer la filière aux bonheurs d'une production quadruplée et de la beauté des paysages de printemps. Le Roy René, confiseur depuis 1920 et acteur clé du grand retour de l'amandier, peut se targuer de recettes 100% amandes de Provence pour l'élaboration de ses croquants, nougats et légendaires calissons. Pour saluer l'événement, les délices sucrés affichent leur superbe en coffrets millésimés sur les étals du Roy.



LE ROY RENÉ

A DEDICATED SWEET SHOP

*Roy René's plan
is crowned with success*

Powdery flowers and soft green velvet sheaths, milky flavours. The region's confectioners love almonds. Cultivated in Provence since ancient times, the time had come to revive the industry. Le Roy René, confectioner since 1920 and a key player in the almond tree's comeback, guarantees 100% Provençal almond recipes for their nougats and legendary *calissons*. To mark the occasion, these sweet delights are being showcased in vintage boxes.



LE ROY RENÉ LES DOUCEURS DU ROY

*The story of a smile
and century-old expertise*

The story is too good not to be told... At King René's wedding banquet, a sweet was specially made in the shape of a smile for the Queen: a "*di calin soun*" according to the King. The *calisson* was born. To this day, the confectionery perpetuates the enchantment of a mixture of crushed almonds and candied melon, placed on a sheet of wafer and topped with royal icing - nothing more! With over 100 years of know-how in the pure tradition of its cauldrons, the confectioner has succeeded in magnifying all the fruity flavours of Provence. Supreme spreads, jams, fruit jellies, candied fruit, nougats, and biscuits grace our tables at any time of day.



Le Roy René LES DOUCEURS DU ROY

*L'histoire d'un sourire
et d'un savoir-faire centenaire*

L'histoire est trop belle pour ne pas être contée... Au banquet des noces du Roy René, une douceur spécialement confectionnée en forme de sourire à l'attention de la Reine: un « *di calin soun* » aux dires du Roy. Le Calisson était né. La confiserie familiale perpétue encore aujourd'hui l'enchantement gustatif composé d'un mélange d'amandes broyées, de melon confit, posé sur une feuille d'hostie et surmonté de glace royale, rien que ça ! En plus de 100 ans de savoir-faire dans la pure tradition de ses chaudrons, le confiseur a su magnifier toutes les saveurs fruitées de la Provence. Suprêmes à tartiner, confitures, pâtes de fruits, fruits confits, nougats et biscuits anoblissent nos tables à toute heure de la journée.

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



on a testé pour vous

WE TRIED IT OUT FOR YOU

LES MASTER CLASS DU SAINT-PAUL****

« Si tu veux apprendre à cuisiner, d'abord regarde faire », dixit nos mères et nos grand-mères.

Un peu pour faire plaisir à nos aïeules mais surtout par désir d'apprendre aux côtés d'un vrai chef, nous franchissons le seuil du très réputé Saint-Paul, Relais & Châteaux.



Nous sommes accueillies par le chef Mickaël Berthiaud dans l'élégante salle à manger qui jouxte les cuisines. Nos ateliers font face au retour de marché du chef, un festival de légumes colorés patientent avec panache. Placide et bienveillant, le chef ne nous questionne pas sur nos qualités de cuisinières, la discussion s'oriente plutôt sur le goût (oui, on apprécie), sur les produits de saison (euh... oui, on les connaît à peu près) et sur le temps à accorder à la cuisine (c'est noté !).

Tabliers noués, nous prenons la mesure du défi qui nous attend : l'emblématique salade niçoise. On se laisse bercer par l'histoire... Lorsque les légumes du potager rencontrent la pêche de Méditerranée, cela donne un plat simple et savoureux qui s'adapte facilement aux produits de saison. Le chef nous guide dans le contenu des cagettes : artichauts violets, fèves, cébettes, une ronde de légumes printaniers virevoltent sur nos ateliers et l'histoire prend vie sous nos lames aguerries. Nous suivons les consignes et les conseils à la lettre : éplucher, tailler est la base d'une salade bien composée. Puis vient l'assaisonnement : l'huile d'olive et le citron plutôt que le balsamique. Photo !

Diplôme en poche et fières de nos appétissantes salades, nous enchaînons sur l'élaboration d'un cocktail avec Vincent. Le chef sommelier nous initie aux variations autour du célèbre spritz dont l'histoire est plus nordique qu'on ne le croit. Ici encore, les saisons imposent leurs saveurs et dans le panel des sirops et liqueurs aux agrumes, Vincent nous fait la surprise d'un sirop fait maison à la lavande. Mélanges bien dosés et parfums bien combinés, le cocktail c'est tout un art. Photo !

L'heure est venue de la dégustation. Sur la terrasse entaillée dans les pierres du village, le plat et la corbeille de fruits givrés du chef viennent à merveille compléter la meilleure salade niçoise du monde.



on a testé pour vous

WE TRIED IT OUT FOR YOU

THE SAINT-PAUL MASTER CLASS****

*Our mothers and grandmothers said,
"If you want to learn to cook,
first watch how it's done."*

*In part to please them, but mainly
out of a desire to learn alongside
a real chef, we went to renowned
highly reputed Saint-Paul,
Relais & Châteaux.*



Chef Mickaël Berthiaud welcomed us into the elegant dining room adjoining the kitchens. Our workshop faces the chef's return from the market, a festival of colourful vegetables waiting with panache. Easy going and kind, the chef doesn't ask us about our cooking skills; instead, the discussion turns to taste (yes, we appreciate it), seasonal produce (er... yes, we know it pretty well) and how much time to devote to cooking (noted!).

Our aprons tied, we got to grips with the challenge ahead: the emblematic Niçoise salad. When vegetables from the garden meet Mediterranean fish, the result is a simple, tasty dish that easily adapts to seasonal produce. The chef guides us through the crate contents: violet artichokes, baby fava beans, green onions, the spring vegetables twirl around our workshops and the story comes to life under our seasoned blades. We follow instructions to a T: peeling and cutting are the basis of a well-crafted salad. Then comes the seasoning: olive oil and lemon rather than balsamic. Photo!

Diploma in hand and proud of our mouthwatering salads, we move on to cocktail making with Vincent. The head sommelier introduces us to variations on the famous spritz, whose history is more Nordic than you might think. Here again, the seasons dictate flavours, and among the range of citrus syrups and liqueurs, Vincent surprises us with homemade lavender syrup. With the right mix and flavours, cocktails are an art. Photo!

The time has come to taste. On the terrace carved into the village stones, the chef's dish and basket of glazed fruit are the perfect complement to the best Niçoise salad in the world.

*'A round of spring vegetables
twirl around our workshops
and history comes to life under
our seasoned blades.'*

MASTER CLASS

À PARTIR DE 85 €/PERS. REPAS COMPRIS.
SUR RÉSERVATION.
SUR DEMANDE, DÉGUSTATION DE VINS
À LA CAVE DU RESTAURANT.

FROM €85/PERSON, MEAL INCL.
RESERVATION REQUIRED.
WINE TASTING IN THE RESTAURANT
CELLAR BY REQUEST.

LE SAINT-PAUL

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



Les tables d'été

Elles s'ouvrent avec les fleurs de printemps et se replient aux premiers jours d'automne. 3 tables éphémères, surprenantes et gorgées de soleil, à savourer dans les plus beaux jardins hôteliers de Saint-Paul de Vence.

SUMMER RESTAURANTS

They open with spring flowers and retreat in early autumn. 3 ephemeral, stunning, sun-drenched restaurants, in the finest hotel gardens of Saint-Paul de Vence.



Le lagon du Domaine du Mas de Pierre

LE BARBECUE CHILL OUT

Engagez-vous en explorateur dans l'immense jardin méditerranéen du Relais & Châteaux et laissez-vous surprendre tel Robinson, par l'apparition d'un lagon. Les oliviers ont laissé place aux palmiers autour de la piscine de sable blanc. La pépite tropicale nous emporte rapidement dans un dîner décontracté aux rythmes chaloupés.

Aux commandes des cuisines et du barbecue, le savoir-faire et l'exigence de Maxime Leconte, chef exécutif du Domaine. La carte du lagon s'inspire comme il se doit des voyages du chef: tacos mexicain, tataki d'espadon et burger colombien Arepas à l'agneau de Sisteron... Avis aux amateurs de cuisine du monde et d'ambiance chill out, on ne résiste pas aux parfums de grillades sur la plage. Pensez à réserver et arrivez tôt (à partir de 18h30) afin de profiter des heures dorées et de l'ambiance musicale de fin d'après-midi.

L'été indien s'étire au lagon en septembre-octobre avec une formule déjeuner 2 plats, transat et serviette. Ambiance tropicale de rentrée sans décalage horaire, on embarque bien volontiers !

LE LAGON AT DOMAINE DU MAS DE PIERRE

THE CHILL OUT BARBECUE

Explore the Relais & Châteaux' immense Mediterranean garden and be surprised, like Robinson, by the appearance of a lagoon. Olive trees have given way to palm trees around the white sand pool. The tropical gem sweeps you away to a relaxed dinner with a swaying beat.

Maxime Leconte, the Domaine's executive chef, is at the helm of the kitchens and barbecue. The Lagon's menu is inspired by the chef's travels: Mexican tacos; swordfish tataki and Colombian burger; Arepas with Sisteron lamb...

Make sure you book early (from 6.30pm) to make the most of the golden hours and the late afternoon music.

The Indian summer at the Lagon from September-October with a 2-course lunch menu, deckchair and towel. With a tropical back-to-school atmosphere and no jet lag, we're happy to jump on board!

The Lagon Barbecue Party, 6.30pm to 10.30pm, Thursday to Monday evenings. Reservations recommended.

2-course lunch package, deckchair & towel from September 1 to October 31: €120 / pers - €80 - 12 years.

LE DOMAINE DU MAS DE PIERRE

2320 ROUTE DES SERRES - T. +33 (0)4 93 59 00 10 - LEMASDEPIERRE.COM

LAGON BARBECUE PARTY, DE 18H30 À 22H30, DU JEUDI AU LUNDI SOIR. RÉSERVATION CONSEILLÉE. FORFAIT DÉJEUNER 2 PLATS, TRANSAT & SERVIETTE DU 01 SEPTEMBRE AU 31 OCTOBRE : 120 € / PERS - 80 € - 12 ANS.



La Guinguette de Toile Blanche

AUX BELLES HEURES PROVENÇALES

Sur les planches du domaine étendu de Toile Blanche, entre champs de lavandes, vignes et plantes aromatiques, la guinguette a poussé avec le style et l'authenticité d'un olivier centenaire. « Venez en tant qu'invité, repartez en tant qu'ami » est le motto des frères Leroy. En effet, autour de la grande table, l'esprit de convivialité nous a rapidement aligné au tempo provençal : papotages, espadrilles et chapeaux de paille !

À l'ombre des cannisses et du grand chêne, la cuisine du chef Nicolas Leclair s'active autour de la plancha et la fumée ajoute délicieusement au parfum d'été. Au centre de la table, une ode à la Méditerranée se profile en plats à partager : carpaccio de courgettes, frites de panisse parfumées à l'origan du

jardin, gambas grillées, tataki de bœuf... Des produits coups de cœur, locaux et de saison à déguster en apéritif déjeunatoire autour d'un vin de Provence finement sélectionné ou d'une bière artisanale.

Le temps s'étire avec nonchalance et il n'est plus question de s'agiter. Tranquilles, les 3 frères ont pensé à tout : à l'Est, le sable du terrain de pétanque ; à l'Ouest, la piscine et ses baignades n'attendent que vous pour prolonger les heures provençales.



LA GUINGUETTE DE TOILE BLANCHE

On the boards of the extensive Toile Blanche estate, between fields of lavender, vines and aromatic plants, the Guinguette has grown with the style and authenticity of a hundred-year-old olive tree. "Come as a guest, leave as a friend" is the Leroy brothers' motto.

In the shade of the large oak tree, chef Nicolas Leclair's kitchen is busy working around the plancha. At the centre of the table, an ode to the Mediterranean emerges in dishes to be shared: courgette carpaccio; panisse fries flavoured with garden

oregano; grilled king prawns; beef tataki... Local, seasonal favourites to be enjoyed as an aperitif with a finely selected Provençal wine or a craft beer.

Time passes nonchalantly and there's no question of getting restless. The 3 brothers have thought of everything: the sand of the pétanque court, the swimming pool and its spots for sunbathing are just waiting for you.

Open from 12.30pm to 3.30pm, daily.
Deckchair package: €40 / pers.
Reservations recommended.

TOILE BLANCHE · 826 CHEMIN DE LA POUNCHOUNIÈRE
T. +33 (0)4 93 32 74 21 · TOILEBLANCHE.COM
@LAGUINGUETTE.TOILEBLANCHE

OUVERT DE 12H30 À 15H30, TOUS LES JOURS.
FORFAIT TRANSAT : 40 € / PERS - RÉSERVATION CONSEILLÉE.



La Table des Messugues

Sur la colline partagée avec la célèbre Fondation Maeght, une table joliment conjuguée au féminin pluriel.

"Je me mets à la place du client et je tente de réaliser tout ce à quoi je rêve."

VIRGINIE

EPICURIENNES EN PROVENCE

Lignes courbes, matières naturelles, essences rares, l'adresse est d'une beauté toute méditerranéenne. Virginie l'a conçue à l'image de sa sensibilité souriante et réconfortante. Aux 3 générations de femmes, qui ont œuvré à la réputation de la maison de famille, s'ajoutent de nouveaux talents aux savoirs ultra-féminins. En cuisine, l'impressionnant volume de légumes et d'herbes du jardin dissimule à peine l'énergie de Marie-Sophie et de sa commise. Avec une signature bien à elle, la jeune cheffe maîtrise à la perfection un délicat ballet de beignets de fleurs de courgette, de poivrons grillés et de pissaladière à partager, ou pas ! Une cuisine du marché parfumée et des desserts généreux comme un soleil de Provence que ne manque pas de magnifier Karine, en charge de la sommellerie.



HUMEUR BOHÈME À VOLONTÉ

Aux portes de la cuisine, tomates, courgettes, aubergines et herbes aromatiques attendent leur transformation. Autour de la piscine qui s'allonge comme les heures, on peut aussi opter pour un snack mis à disposition par le staff(e) de la cuisine. Liberté & tranquillité figurent sur l'étendard de l'hôtel-restaurant qui cultive les recoins au jardin pour se reposer comme la pétanque locale pour se mesurer.

Entre les murs, la rénovation se poursuit avec une terrasse plein sud pour accueillir les petits-déjeuners et un bastidon fraîchement redécouvert : cuisine et terrasse indépendantes pour 4 personnes, on s'y loverait bien quelques jours de plus !

HÔTEL-RESTAURANT LES MESSUGUES
LA TABLE DES MESSUGUES
76 IMPASSE DES MESSUGUES
T. +33 (0)4 93 32 53 32
HOTEL-LESMESSUGUES.COM

LE RESTAURANT EST OUVERT À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEURE,
MIDI ET SOIR, DU 15 MAI AU 15 OCTOBRE (SAUF LE LUNDI).

LA TABLE DES MESSUGUES

On the hill shared with the famous Fondation Maeght, a beautifully composed feminine restaurant.

"I put myself in the customer's shoes and try to achieve everything I dream of."

EPICURIENNES IN PROVENCE

With its curved lines and natural products, this address breathes Mediterranean beauty. In addition to the 3 generations of women who contributed to the reputation of the family establishment, new talents with ultra-feminine skills have joined the ranks. In the kitchen, the sheer volume of garden vegetables and herbs barely conceals the energy of Marie-Sophie and her assistant. With a signature style all her own, the young chef

masters a delicate ballet of zucchini flower fritters, roasted peppers, and pissaladière to share, or not! Perfumed market cuisine and desserts as generous as the Provençal sun, are enhanced by Karine's sommelier duties.

BOHEMIAN MOOD AT WILL

At the kitchen door, tomatoes, zucchini, eggplants, and aromatic herbs await their transformation. Around the pool you can also opt for a snack provided by the kitchen staff. Freedom and tranquility are the hallmarks of this hotel-restaurant which cultivates garden nooks and crannies to relax in, and local pétanque to compete in. We'd love to curl up here for a few more days!

The restaurant is open to outside guests for lunch and dinner from May 15 to October 15 (with the exception of Mondays).



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 ambiacés, 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 SAINT-PAULDEVENCE.COM, RUBRIQUE AGENDA.
FIND ALL THE DATES OF THE SUMMER EVENINGS ON OUR WEBSITE SAINT-PAULDEVENCE.COM, AGENDA.

Garden & Lagon Party

AU DOMAINE DU MAS DE PIERRE

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

GARDEN-PARTY, LA TRAVERSÉE GASTRONOMIQUE DU JARDIN DES DÉLICES

LES JEUDIS SOIR DE L'ÉTÉ À PARTIR DE 19H ET LE 14 JUILLET.
110 € HORS BOISSON - 60 € -12 ANS. SUR RÉSERVATION.

Quand la cuisine de Maxime Leconte, chef exécutif du Domaine, se transporte au jardin, on embarque pour un surprenant voyage. Le plan de navigation 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. Cabotage entre le bar à tartares et les risottos... À l'horizon, les produits italiens se déclinent en dégradé de couleurs, façon 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 l'abordage de l'atelier des desserts, ses chariots à glaces et à gaufres. Pourvu que la traversée s'éternise un peu !

LAGON PARTY, UNE SOIRÉE UNIQUE SUR LA PLAGE DE SAINT-PAUL DE VENCE

LE DIMANCHE 4 AOÛT À PARTIR DE 20H.
120 € HORS BOISSON - 60 € -12 ANS. 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 de Maxime Leconte avec, pour cette soirée exceptionnelle, un menu unique imaginé par le chef. Gastronomie, déhanchés tropicaux et sable blanc... Une ambiance qui pourrait bien vous emporter au large, le village et ses remparts en point de mire...



Garden-Party, the gastronomic journey to the garden of delights

THURSDAY EVENINGS IN SUMMER
FROM 7PM AND ON JULY 14. €110
EXCLUDING DRINKS - €60 UNDER
125. BY RESERVATION ONLY.

When the cuisine of Maxime Leconte, the Domaine's executive chef is transported to the garden, we embark on an amazing journey. The Garden-Party explores the banks of two restaurants. The crew are busy around the oyster and seafood bar. The Garden-Party II has just raised its anchor to the jazzy sounds of the orchestra. Here you navigate between the tartar bar and the risottos... On the horizon, the sunset colours of Italian produce. The tasty and light smokiness of the grills, the braziers and big green eggs sweeps us away before we board the dessert workshop, with its ice-cream and waffle carts. Let's hope the crossing takes a while!



Lagoon Party, a unique evening the beach in Saint-Paul de Vence

SUNDAY AUGUST 4 FROM 8PM.
€120 EXCLUDING DRINKS - €60
UNDER 125. BY RESERVATION ONLY.

Maxime Leconte's team has come up with a new proposal for this exceptional evening: loose yourself and step onto the lagoon beach at the Domaine du Mas de Pierre. Gastronomy, tropical swaying, and white sand... An atmosphere that could well take you out to sea, with the village and its ramparts in your sights...





soirées d'été
SUMMER EVENINGS

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 18 juillet, 1^{er} août, 15 août et 29 août à partir de 19h30.
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 18 July, 1, 15 & 29 August from 7.30pm.
€85 per person, incl. welcome cocktail, excluding drinks.

Brunchs

AU RESTAURANT SOL DE LA FONDATION CAB

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

Brunchs tous les matins en semaine et toute la journée le week-end. Tarifs à la carte.

Brunches every morning on week days, and all day on week-ends. A la carte rates.



Soirées brasero & Musique Live - Apéros pétanque & Brunchs

À 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. 65 € par personne, hors boissons.

Mais aussi, les apéros pétanque tous les mercredis soir de l'été & les brunchs dominicaux du 28 juillet, 25 août et 29 septembre.

Brasero & live music evenings, apéro-pétanque and brunch.

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. €65 per person, drinks not included.

But also, apéro pétanque every Wednesday in summer and Sunday Brunch on 28 July, 25 August, and 29 September.

Apéros Tapas & Brunchs Gourmands

À 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 d'été
SUMMER EVENINGS



Le dimanche midi, c'est barbecue japonais!

AU JARDIN DE LA VAGUE

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

C'est dimanche, soleil au rendez-vous ou pas, le chef Akhara Chay orchestre un étonnant ballet de saveurs autour de son barbecue Hibachi. Récemment salué par le Gault & Millau, attaché aux produits locaux comme aux plus exotiques, le chef continue de tendre de surprenants ponts gustatifs entre la Méditerranée et l'Asie. Une cuisine « voyage » à parcourir en 3 entrées, 3 plats et 3 desserts à partager. À chaque dimanche ses variations autour du feu vif du barbecue : calamar au sésame, boulette Tsukune, sashimis, bœuf laqué mais aussi salade burrata, poisson doré ou mi-cuit... L'adage d'Akhara Chay : « sublimer le produit ». Les autres jours de semaine, une formule à 29 € permet de se laisser transporter dans l'univers culinaire du chef, tandis que l'exceptionnelle expérience en cuisine « *La Table du chef* », vous immerge totalement.

DÉJEUNER BARBECUE JAPONAIS DU DIMANCHE : 49 €

DÉJEUNER 3 PLATS DU LUNDI AU SAMEDI : 29 €

BUFFET DE LA MER & AMBIANCE MUSICALE : LES 2 ET 16 AOÛT - 95 €

REPAS DÉGUSTATION EN CUISINE « LA TABLE DU CHEF » : 95 €

Sunday lunch is for Japanese Barbecue!

AT THE JARDIN DE LA VAGUE

It's Sunday, sunny or not, and chef Akhara Chay is orchestrating an astonishing ballet of flavours around his Hibachi barbecue. Recently acclaimed by Gault & Millau for his love of both local and exotic produce, the chef continues to build surprising taste bridges between the Mediterranean and Asia. A 'voyage' cuisine to be explored by 3 starters, 3 main courses and 3 desserts to share. Each Sunday brings its own variations around the bright fire of the barbecue: sesame squid; Tsukune dumpling; sashimi; lacquered beef, but also burrata salad; golden or semi-cooked fish. Chay's motto: "Make the product sublime." On other days of the week, a €29 menu allows you to be transported into the chef's culinary universe, while the exceptional "*La Table du chef*" kitchen experience immerses you completely.

SUNDAY JAPANESE BARBECUE LUNCH: €49
3-COURSE LUNCH, MONDAY TO SATURDAY: €29
SEAFOOD BUFFET WITH LIVE MUSIC:
AUGUST 2ND AND 16TH - €95
TASTING MENU IN THE KITCHEN
LA TABLE DU CHEF: €95





je réserve ma table !

CARNET D'ADRESSES

Address book

AMBIANCE BISTRO
CHIC BISTRO MOOD

LIS ORTO
2320 route des Serres
T. +33 (0)4 93 59 00 10

LES REMPARTS
72 rue Grande
T. +33 (0)4 22 53 53 85

LE TILLEUL
Place du Tilleul
T. +33 (0)4 93 32 80 36

LA FONTAINE
10 montée de la Castre
T. +33 (0)4 93 24 46 33

SOL - FONDATION CAB
343 chemin des Gardettes
T. +33 (0)6 10 38 66 92

SOUS LES PINS
Fondation Maeght
623 chemin des Gardettes
T. +33 (0)4 93 32 45 96

TOILE BLANCHE
826 chemin de la Pouchounière
T. +33 (0)4 93 32 74 21

CUISINE DU SUD
MEDITERRANEAN SAVOURS
& SPECIALITIES

CAFÉ TIMOTHÉ
4 rue du Bresc
T. +33 (0)4 89 15 70 74

LA TERRASSE
86 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 65 25

LA PETITE CHAPELLE
Chemin de la Fontette
T. +33 (0)4 93 32 77 32

OBATIK
Montée de l'église
T. +33 (0)9 67 56 02 81



LA SIERRA
Rempart ouest
T. +33 (0)4 93 32 82 89

LA TERRASSE SUR SAINT-PAUL
20 chemin des Trious
T. +33 (0)4 93 32 85 60

LA TABLE DU MALVAN
328 chemin du Malvan
T. +33 (0)6 07 16 83 69

BISTROTS D'ÉTÉ
ÉPHÉMÈRES
POP-UP SUMMER BISTRO

LA TABLE DES MESSUGUES
Allée des Lavandes
Impasse des Messugues
T. +33 (0)4 93 32 53 32

**LA GUINGUETTE
DE TOILE BLANCHE**
826 chemin de la Pouchounière
T. +33 (0)4 93 32 74 21

BRASSERIE &
RESTAURANTS À TAPAS
BRASSERIE &
TAPAS RESTAURANTS

LE CAFÉ DE LA PLACE
Place de Gaulle
T. +33 (0)4 93 32 80 03

CUISINE GASTRONOMIQUE
GOURMET FOOD

LA TABLE DE PIERRE
2320 route des Serres
T. +33 (0)4 93 59 00 10

LE SAINT-PAUL
86 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 65 25

LA COLOMBE D'OR
1 place de Gaulle
T. +33 (0)4 93 32 80 02

CHEZ ANDREAS
Rempart ouest
T. +33 (0)4 93 32 98 32

THÉ ARTISTE
3 montée de l'église
T. +33 (0)4 93 24 37 48

UN CŒUR EN PROVENCE
7 rue Bastion Saint Rémy
T. +33 (0)6 50 12 52 92

CHAGALL
1 montée de la Castre
T. +33 (0)4 93 59 00 90

L'ART ET LE VIN
1 rue de la Pourtoune
T. +33 (0)6 82 07 08 73

CUISINE DU MONDE
WORLD CUISINE

LA BROUETTE
830 route de Cagnes
T. +33 (0)4 93 58 67 16

SABAÏ SABAÏ
5 Place de la Mairie
T. +33 (0)6 60 71 47 52

LE LOTUS D'OR
6 rue de la Pourtoune
T. +33 (0)7 81 08 40 87

AUTOUR DE ST-PAUL
AROUND ST-PAUL DE VENCE

ALAIN LLORCA
350 route de Saint-Paul
La Colle sur Loup
T. +33 (0)4 93 32 02 93



**LE SAINT MARTIN
& L'OLIVERAIE**
2490 avenue des Templiers
Vence · T. +33 (0)4 93 58 40 85



AU JARDIN DE LA YAGUE
45 chemin des Salettes
Vence · T. +33 (0)4 92 11 20 00

LA TABLE DU CANTEMERLE
258 chemin de Cantemerle
Vence · T. +33 (0)4 93 58 08 18

LA TABLE DU MAS
539 avenue Émile Hugues
Vence · T. +33 (0)4 93 58 06 16

SUR LE POUCE
SNACKS

L'ÉPICERIE DES ARTISTES
2 rue de la Tour

LE LYS D'OR
27 rue Grande

LE FROMAGER DE SAINT-PAUL
1 rue de la Pourtoune

Art

*Des grandes amitiés naissent
les projets les plus passionnés
et des créations inattendues.
Dans la ronde des rencontres
et du dialogue avec la nature,
l'art poursuit sa danse et
donne à nos perceptions une
coloration émotionnelle.*

ART

*Great friendships give
rise to the most passionate
projects and unexpected creations.
In the round of encounters and
dialogue with nature, art continues
its dance, giving our perceptions
an emotional colouring.*

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



Joan Miró, Tête de papane cabaret, 1935 - Huile sur toile, 147 x 115 cm - Stockholm, Moderna Museet © Stockholm, Moderna Museet - © Succesio Miró / ADAGP Paris, 2024



Marc Chagall, Vue de Nice-Dance, 1914 - Huile sur toile, 147,2 x 140,2 cm - Museum of Modern Art (DADA), New York © Edgar Friedl, in the Museum of Modern Art, New York (DADA) - © Succesio Chagall/Artforum

MIRÓ MATISSE

AU-DELÀ DES IMAGES

MUSÉEMATISSE

28 JUIN >
29 SEPT. 2024

Fundació Joan Miró



www.musee-matisse-nice.org



#LoveNICE



balade & inspiration

INSPIRING WALK

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

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



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, follow the signs up to the foundation or walk up the path that winds through the undergrowth. Miró, Braque, Chagall, Calder and the others are waiting for you in their garden.

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 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 en sous-bois. Miró, Braque, Chagall, Calder et les autres vous attendent en leur jardin.





LA NOUVELLE ÈRE DE LA FONDATION MAEGHT



THE NEW ERA OF THE FONDATION MAEGHT

All lovers of art, architecture, and nature are welcome at Aimé and Marguerite Maeght's. As soon as you enter the Fondation, Calder, Tal Coat, Bury, Braque and Chagall greet you. These artists have left exceptional traces of their affection for the founding couple. In 1964, the architect Josep Lluís Sert delivered a Mediterranean ode having a sustainable environmental concern well ahead of its time. Impluviums soften the light and collect water for the ponds, while earth and stone celebrate the landscape.

60 years have gone by, 60 years of gatherings, dialogue, and the spotlight on an ever-moving creation. A new stroke of genius was needed to extend the exhibition space without damaging the intention of the great masters or the beauty of the site. The architect Silvio d'Ascia rose to the challenge, "nothing had to be added, just the opposite."

And it is under the Miró and Giacometti courtyards, without taking his eyes off the play of light and shade in the pine forest, that d'Ascia intends to respect and seize upon the avant-garde spirit that presided over the creation of the Fondation. 580 square metres of additional floor space will pave the way for a twofold programme: a temporary exhibition presented in conjunction with the permanent collection, one of Europe's largest collections of modern and contemporary art.

Aux amoureux de l'art, de l'architecture et de la nature, bienvenue chez Aimé et Marguerite Maeght. À peine le portillon franchi, Calder, Tal Coat, Bury, Braque et Chagall nous accueillent en amis. Les artistes ont laissé les traces indéfectibles de leur affection pour le couple fondateur. On les salue en traversant le jardin jusqu'aux édifices savamment dessinés par Josep Lluís Sert. L'architecte livre en 1964 une ode à la Méditerranée conjugée à une préoccupation écologique bien avant l'heure. Les impluviums viennent atténuer la lumière et récolter l'eau pour les bassins, la terre et la pierre célèbrent le paysage.

60 ans se sont écoulés, 60 années de rencontres, de dialogues et de mise en lumière d'une création toujours en mouvement. Il fallait un nouveau coup de génie pour étendre la surface d'exposition sans égratigner l'intention des grands maîtres et la beauté du lieu. L'architecte Silvio d'Ascia relève le défi : « *Il ne fallait rien ajouter mais au contraire soustraire.* »

Et c'est sous les cours Miró et Giacometti, sans quitter des yeux les jeux d'ombre et de lumière de la pinède, que **Silvio d'Ascia entend respecter et s'emparer de l'esprit avant-gardiste qui a présidé à la création de la Fondation. 580 m² de surface supplémentaire ouvrent la voie à une double programmation** : une exposition temporaire thématique ou monographique présentée en concomitance avec la collection permanente, l'une des plus conséquentes en Europe. Une salle sera également réservée au grand livre illustré et à l'amour que portait Aimé Maeght à la bibliophilie.

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 & AOÛT)

TARIF PLEIN : 18 € - RÉDUIT : 14 €.
GRATUIT MOINS DE 16 ANS.

OPEN DAILY FROM 10 AM TO 6 PM
(10 AM TO 7 PM JULY & AUGUST)

FULL PRICE: €18 - REDUCED PRICE: €14.
FREE FOR UNDER-16S.

AMITIÉS, BONNARD-MATISSE

*Un titre d'exposition comme on signe une lettre.
Le récit sensible et profond des liens d'amitié qui unirent
Pierre Bonnard, Henri Matisse et Aimé Maeght.*

*"Cette exposition
veut retraduire les
circonstances dans
lesquelles ces destins
se sont noués et de
quelle manière ce qui
semblait impossible est
devenu possible."*

MARIE-THÉRÈSE
PULVENIS DE SELIGNY,
COMMISSAIRE INVITÉE



Pierre Bonnard
L'été, 1917
Huile sur toile, 260 x 340 cm.
Collection Fondation Maeght
Photo : Claude Germain

VISITES GUIDÉES

Proposées par les guides conférenciers de l'Office de Tourisme, en français et anglais. Durée 1h15. Réservation auprès de l'Office de Tourisme.

VISITES FLASH

Commentaires thématiques gratuits en français, anglais, italien de 20 minutes, sans rendez-vous.



Henri Matisse
Mouvement de danse, 1945
Encre de Chine et couleur sur papier, 28 x 21,3 cm.
Collection particulière, courtesy Dina Vierny, Paris
Photo : Jean-Louis Losi
© Succession H. Matisse

Pierre Bonnard
Nu debout à sa toilette ou jeune fille nue debout, 1906
Bronze, 28,5 x 8 x 10 cm.
Musée Bonnard, Le Cannet don de Dominique Terrasse
Photo : Musée Bonnard, Yves Inquierman

*"The aim of this exhibition
is to retrace the circumstances
in which these destinies
were intertwined and how
what seemed impossible
became possible."*

MARIE-THÉRÈSE PULVENIS DE SELIGNY,
GUEST CURATOR

BONNARD-MATISSE, A FRIENDSHIP

*A sensitive and profound
account of the bonds of friendship
which brought together
Pierre Bonnard, Henri Matisse
and Aimé Maeght.*

The tour begins with accent on Aimé Maeght's personality and his friendships with the artists. From 1940, his skill as a lithographer and publisher quickly brought him into contact with them. Although different in their expression, Pierre Bonnard and Henri Matisse remained curious about each other. Their rich correspondence and photographs bear witness to this.

The exhibition highlights the artists' different worlds of interpretation and representation: the sea, the studio, the artist and his model, the portrait, the influence of Japan...

For Matisse, dance, and the omnipotent line of the portrait is his signature. For Bonnard, his relationship to the landscape, and the place where light and colour form a constellation of strokes. Finally, the time of silence, observation and sleeping models in the artists' everyday life. But also the expression of movement and Matisse's Polynesian experience.

FONDATION MAEGHT
FROM JUNE 29- OCTOBER 6

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 & AOÛT)

TARIF PLEIN : 18 € - RÉDUIT : 14 €.
GRATUIT MOINS DE 16 ANS.

OPEN DAILY FROM 10 AM TO 6 PM
(10 AM TO 7 PM JULY & AUGUST)

FULL PRICE: €18 - REDUCED PRICE: €14.
FREE FOR UNDER-16S.

Un été de célébration
pour les 60 ans de la Fondation Maeght

+ Danse

LES 11 & 12 JUILLET EN SOIRÉE

L'OBJET INVISIBLE
DE GERARD & KELLY

Performance de Gerard & Kelly, artistes internationalement reconnus pour leurs liens avec l'architecture moderne et leur pratique à l'intersection de la danse, du film et des arts visuels.



LE 23 JUILLET EN SOIRÉE
DANS LE LABYRINTHE MIRÓ

CONCERT DE MACHA
GHARIBIAN TRIO

Macha Gharibian, pianiste, chanteuse, auteure, compositrice, arrangeuse, réalisatrice et leader interprètera ses créations inspirées de ses origines arméniennes, parisiennes et new-yorkaises.

En partenariat avec le Festival de Saint-Paul de Vence, classique & jazz.

LE 28 JUILLET EN SOIRÉE
DANS LE LABYRINTHE MIRÓ

Date anniversaire du soixantenaire
de la Fondation Maeght

CONCERT DE THOMAS ENHCO
ET VASSILENA SERAFIMOVA
+ DJ SET PAR MARINA TRENCH

Le pianiste inventif Thomas Enhco et la virtuose du marimba Vassilena Serafimova réinventent l'art de Bach pour l'ancrer dans notre temps. Le duo joue avec les rythmes du cantor de Leipzig, colore ses partitions d'une nouvelle teinte, leur donnant un parfum de jazz, de musique cubaine... voire même de techno ! Ensuite, la DJ Marina Trench mixera sur des vinyls house pour une soirée festive aux multiples clins d'oeil à l'histoire de la musique et de la danse qui s'est jouée à la Fondation Maeght.

En partenariat avec le Festival de Saint-Paul de Vence, classique & Jazz & Le Festival La Crème.

LES 8 & 9 AOÛT EN SOIRÉE
DANS LE LABYRINTHE MIRÓ

CONCERT SUR INVITATION
DE GILLES PETERSON

Gilles Peterson présente deux soirées pour célébrer le jazz le jeudi 8 août 2024 avec Kahil El'Zabar's et vendredi 9 août 2024 avec Muriel Grossmann, Naïssam Jalal & Rhythms of Resistance.

En partenariat avec l'Hôtel Amour de Nice.

+ Lectures

LES 25 ET 31 JUILLET, EN SOIRÉE

+ Soirées musicales

LE 19 JUILLET EN SOIRÉE
DANS LA COUR GIACOMETTI

CONCERT DE L'ORCHESTRE
NATIONAL DE CANNES

Direction : Benjamin Levy

Une soirée alliant musique classique et créations contemporaines avec l'Orchestre National de Cannes où des pièces rares de Claude Terrasse seront mises à l'honneur. Les amitiés entre Matisse, Bonnard et les plus grands compositeurs du XX^e siècle seront au programme : Debussy, Satie, Terrasse, Prokofiev, Ravel, Gerschwinn...



LE 15 AOÛT EN SOIRÉE
DANS LE LABYRINTHE MIRÓ
CONCERT DE PETER DOHERTY

La Fondation Maeght accueillera Peter Doherty dans le Labyrinthe Miró à l'occasion de la sortie de son nouvel album All Quiet on the Eastern Esplanade sorti début avril.

En partenariat avec l'Hôtel Amour de Nice.

+ Ateliers pour enfants

Tout au long de l'été, trois ateliers par semaine seront proposés à destination des enfants (de 6 à 11 ans), en lien avec l'exposition « Amitiés, Bonnard-Matisse » et les collections permanentes.

Tous les mardis matin, mercredis matin et après-midi et vendredis matin.

+ NOUVEAU !

Ateliers mosaïque
pour adultes

Tous les jeudis matin.

RÉSERVEZ VOS
ÉVÉNEMENTS ET ACTIVITÉS SUR
FONDATION-MAEGHT.COM/TICKETING

La pause Arty

« SOUS LES PINS » PAR LES AGITATEURS
À LA FONDATION MAEGHT



Œuvres originales, mobilier design et cuisine inspirée,
lorsque nourritures du corps et de l'esprit font lieu commun...

Le lieu : Niché sous les pins des jardins de la Fondation, les tables en terrasse voisinent avec le merveilleux d'une mosaïque de Marc Chagall et un personnage tout droit sorti de l'imagination de Miró, un lieu enchanteur pour tout amateur d'art et de chants d'oiseaux. À la demande de Paule Maeght, qui se réjouissait de bonne cuisine et de réception, le plan du bâtiment et le mobilier intérieur ont été confiés à Diego Giacometti, frère du sculpteur.

La cuisine : À l'image de la sculpture cinétique de Pol Bury, la cuisine des deux Agitateurs, Juliette et Samuel, semble se recréer à chaque instant. Les plats à priori « simples » surprennent par leur technicité et l'association de textures et d'arômes empruntés aux délices du monde : arancini truffe et champignons ; curry de légumes fondants... Une cuisine d'auteur dont la créativité a déjà été remarquée à Nice (*Les Agitateurs** et le bistrot *Pirouette*). Plats autour de 25 €, entrées et desserts entre 9 € et 16 €. La carte « s'agite » tous les mois.

Notre conseil : Profitez de la riche programmation estivale de la Fondation pour organiser un déjeuner curieux ou un dîner-concert.



ARTSY BREAK:
LUNCH & DINNER
AT THE MUSEUM

'Sous Les Pins' by Les Agitateurs
at the Fondation Maeght.
Original works of art and inspired
cuisine, when nourishment for the
mind and body converge...

The place : Nestled in the Fondation's gardens under the Aleppo pines, the tables on the terrace open to a marvellous mosaic by Marc Chagall and a figure straight out of Miró's imagination, an enchanting place for lovers of art and nature. At the request of Paule Maeght, who loved good food and entertaining, the building and interior were designed by Diego Giacometti, the sculptor's brother.

The cuisine : Like Pol Bury's kinetic sculpture, Juliette and Samuel's cuisine is in constant transformation. The seemingly 'simple' dishes are surprising in their technicality and the combination of textures and aromas borrowed from the world's delights. A creative cuisine that has already been noticed in Nice (*Les Agitateurs** and the *Pirouette* bistro). Dishes around €25, starters and desserts between €9 and €16. The menu changes monthly.

Our tip : Take advantage of the Fondation's rich summer programme to organise a lunch or dinner-concert.

PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER &
TEATIME. TOUS LES JOURS DE 10H
À 18H30 JUSQU'AU 31/10.
LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR
EN JUILLET & AOÛT.

BREAKFAST, LUNCH, AND TEATIME.
OPEN DAILY FROM 10AM TO 6:30PM
UNTIL 31/10. FRIDAY AND SATURDAY
EVENINGS IN JULY AND AUGUST.

623 CHEMIN DES GARDETTES
T. +33 (0)4 93 32 45 96
LESAGITATEURS.COM
@SOUSLESPINSDESAGITATEURS

An peintre chez lui PIERRE BONNARD AU CANNET

S'immerger dans le tableau paysagé de Bonnard; glaner avec lui des « provisions de vie » par les ruelles et traverses de la vieille ville; se fondre dans ses motifs bleu ciel, les verts du jardin et des champs d'orangers; s'enticher d'une ville haute en couleurs, érigée en balcon sur la Méditerranée.

Déjà familier du Cannet, Bonnard s'y installe définitivement en 1926 et achète sa maison *Le Bosquet* sur les hauteurs de la ville. Jusqu'à la fin de sa vie, il restera magnétisé par la lumière du midi et l'atmosphère authentique des lieux. En observateur infatigable et attentif, Bonnard devient « voyageur autour de sa maison. »

Le Musée Bonnard

Nul autre lieu ne pouvait restituer la sensibilité du peintre. En 2006, la ville du Cannet se dote de l'unique Musée au monde, consacré à l'œuvre de l'artiste.

L'exposition de l'été : *Bonnard et la poésie d'un objet ordinaire. Variations autour d'un vase.*

Jusqu'au 3 novembre.

Léon Paul Fargue écrivait à propos de son ami peintre : « *Le Pierre Bonnard du Cannet, d'où lui souriait la Méditerranée, était le plus simple et le plus humble des Olympiens.* ». L'artiste trouve dans le vase, un objet au décor assez banal, sujet à accueillir modestement sa fascination pour les couleurs et la lumière. Une exposition d'une trentaine de tableaux, complétée des œuvres majeures des collections. À suivre, l'exposition « *Les Collections* » de novembre 2024 à juin 2025.

Itinéraire d'un peintre gâté

Vue du Cannet, Ciel d'orage sur Cannes, La Route rose... L'exposition se poursuit dans les rues de la ville-balcon et le long du canal de la Siagne. Au départ du Musée et en passant par *Le Bosquet*, un parcours jalonné de 6 œuvres nous replace dans le regard et l'enchantement du peintre. Deux parcours *Sur les pas de Bonnard* : 1h (3 km) & 2h (4,5 km). Description et itinéraire complet sur le site du Musée.



Comme Pierre Bonnard...

Promenez-vous, carnet à la main, par la rue Saint-Sauveur, la place Bellevue, ses terrasses et adresses de créateurs. Au détour des ruelles, le peintre et son chien Ubu occupent toujours l'esprit des lieux.



PIERRE BONNARD IN LE CANNET, A PAINTER AT HOME

Immerse yourself in Bonnard's landscape, glean "life's provisions" with him through the narrow streets, blend in with his sky-blue configurations, the greens of the garden and the orange groves; fall in love with a colourful city, set up as a balcony overlooking the Mediterranean.

Already familiar with Le Cannet, Bonnard moved there permanently in 1926 and bought his house, *Le Bosquet* overlooking the town. For the rest of his life, he would remain magnetised by the light of the south and natural beauty of the place.

THE BONNARD MUSEUM

No other place could capture the painter's sensitiveness. In 2006, the town of Le Cannet opened the only museum in the world devoted to the artist's work.

THE SUMMER EXHIBITION: BONNARD AND THE POETRY OF AN ORDINARY OBJECT, VARIATIONS AROUND A VASE.

On view until November 3. Of his painter friend, Léon Paul Fargue wrote, "*the Pierre Bonnard of Le Cannet, from where the Mediterranean smiled upon him, was the simplest and most humble of Olympians.*" In the vase, the artist found a modest means of expressing his fascination for colour and light.

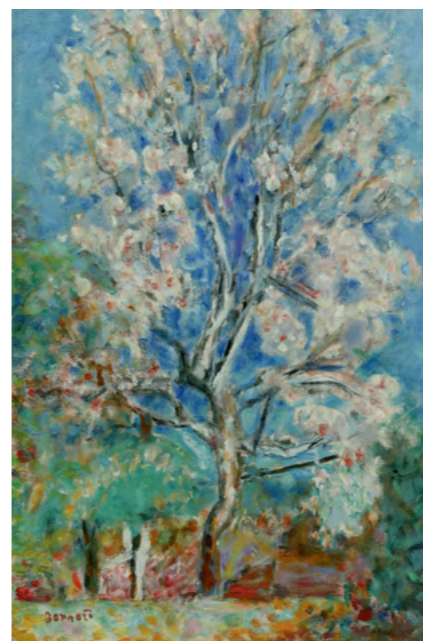
An exhibition of around thirty paintings, complemented by major works from the collections. Next up, the "*Collections*" exhibition from November 2024 to June 2025.

ITINERARY OF A PAMPERED PAINTER

Views of Le Cannet, Stormy skies over Cannes, The Pink Route... The exhibition continues through the streets of the town- and along the Siagne canal. Starting at the Museum and passing through *Le Bosquet*, a route interspersed with 6 works takes us back into the painter's eye and his enchantment. 2 routes in the footsteps of Bonnard: 1h (3 km) & 2h (4,5 km). Description and full itinerary on the Museum website.

LIKE PIERRE BONNARD...

Take a stroll through rue Saint-Sauveur, Place Bellevue, its terraces and designer boutiques. One senses the soul of the painter and his dog, Ubu within the narrow streets.



OFFICE DE TOURISME

21, BD SADI CARNOT,
LE CANNET
T. +33 (0)4 92 59 14 42
LECANNET-TOURISME.FR
VISITE GUIDÉE GRATUITE
SUR DEMANDE.
FREE GUIDED TOUR
ON REQUEST.

Maison Godet
LE PARFUM DES
MUSES DE BONNARD
& MATISSE



1901, Julien-Joseph Godet vient de faire ses classes à Grasse et créé sa maison de parfumerie à Paris. Le jeune parfumeur a une fascination pour l'art et côtoie de nombreux artistes. Une rencontre providentielle marquera cependant le début de sa carrière. Sur le pont d'un bateau de croisière, Pierre Bonnard s'intéresse aux créations du parfumeur et lui demande de réaliser un parfum sur mesure pour « sa reine », son épouse Marthe. La muse du peintre raffole de la tubéreuse mais la fleur reste muette à la distillation. Fraîchement acquise, la technique de l'enfleurage permettra d'extraire la fragrance et de composer un hymne vert et floral, empreint de sensualité. En 1908, **Fleurs de Reine** le nouveau parfum de Maison Godet vient d'éclorre.

1925, les succès du parfumeur l'ont porté jusqu'à Nice où les fragrances fleurissent derrière la vitrine de l'avenue Jean Médecin. Les muses échangent leurs bonnes adresses et Henriette Darricarrère, danseuse et modèle du peintre Henri Matisse s'entiche de **Folie Bleue**. Un parfum comme une traversée en plein champ, tendre et aérien à l'image de sa note de cœur, la violette de Tourrettes-sur-Loup. La jeune femme aime à porter son flacon près du corps et la réponse de la Maison Godet sera récompensée au Salon des Arts décoratifs.



Le flacon Folie Bleue récompensé au salon des Arts décoratifs.



MAISON GODET,
THE PERFUME OF THE MUSES
OF BONNARD & MATISSE

IN 1901, Julien-Joseph Godet had just completed his training in Grasse and set up his own perfume house in Paris. The young perfumer was fascinated by art and rubbed shoulders with many artists. However, it was a chance encounter that marked the beginning of his career. On the deck of a cruise ship, Pierre Bonnard asked him to create an exclusive perfume for "his queen," his wife Marthe. The painter's muse was crazy about tuberose, but the flower did not do well with distillation. The newly invented enfleurage technique was used to extract the fragrance and compose a green and floral hymn, full of sensuality. In 1908, **Fleurs de Reine**, Maison Godet's new fragrance, was born.

IN 1925, the perfumer's success took him to Nice, where his fragrances flourished. The muses exchanged addresses and Henriette Darricarrère, dancer and model for Henri Matisse, fell in love with **Folie Bleue**. The fragrance is like crossing a field, tender and airy, like its heart note, violet from Tourrettes-sur-Loup. The young woman liked to wear her bottle close to her body, and Godet's response was rewarded at the *Salon des Arts Décoratifs*.

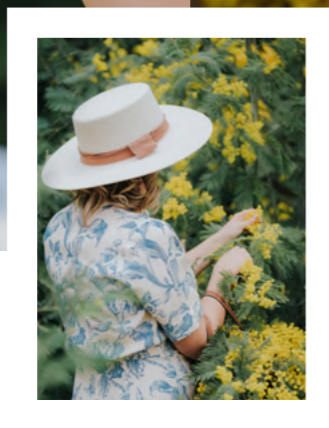
IN 2016, on her return from the United States, where she worked as a perfumer for Cartier, Sonia Godet unearthed her great-grandfather's treasures from the trunks of the family home. The archives and precious bottles set out a new destiny for the perfumer, who relaunched the Maison Godet brand with new editions of historic perfumes and her own personal creations. True to the high standards of her predecessors, the perfumes are made using only natural ingredients, and enfleurage remains the hallmark of **Fleurs de Reine**.

2016, de retour des Etats-Unis où elle exerce ses talents de parfumeuse pour les parfums Cartier, Sonia Godet exhume les trésors de l'arrière-grand-père des malles de la maison familiale. Archives et flacons précieux dessinent une nouvelle destinée pour la parfumeuse qui relance la marque Maison Godet avec la réédition des parfums historiques et ses créations personnelles. Fidèles à l'exigence de ses prédécesseurs, les parfums se composent principalement d'ingrédients naturels et l'enfleurage reste la marque de fabrique de **Fleurs de Reine**.





IN 2024, one creation followed another for prestigious addresses such as the Mas de Pierre and the Negresco. Sonia Godet continues her research with her personal inspiration, bathed in childhood memories and sourced from neighbouring fields of flowers. Iris, jasmine and rose are brought back into fashion in green and woody olfactory landscapes. **Félicité dorée**, the house's latest creation, harmonises mimosa, violet leaf, ambergris, and white musk in a light, ultra-feminine fragrance. It's an ode to the joie de vivre that the perfumer so perfectly embodies: "Let us be our own muses!"



MAISON GODET

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

2024, les créations sur mesure s'enchaînent pour des adresses de prestige telles que le Mas de Pierre ou le Negresco. Avec une inspiration toute personnelle, baignée de souvenirs d'enfance et sourcée dans les champs de fleurs voisins, Sonia Godet poursuit ses recherches. L'iris, le jasmin, la rose sont remis au goût du jour dans des paysages olfactifs verts et boisés. **Félicité dorée**, dernier né de la maison, harmonise différents mimosas, la feuille de violette, l'ambre gris et les muscs blancs en une fragrance légère et ultra-féminine. Une ode à la joie de vie que la parfumeuse incarne à merveille : « Soyons aussi nos propres muses ! »

GALERIE CATHERINE ISSERT

2 route des Serres • 06570 • Saint-Paul-de-Vence

EN JUILLET 2025, LA GALERIE CATHERINE ISSERT FÊTE SES 50 ANS ! UNE EXPOSITION COLLECTIVE D'ÉTÉ PRÉSENTERA TOUS LES ARTISTES DE LA GALERIE. UN LIVRE SERA PUBLIÉ À CETTE OCCASION.



Visiter la galerie Catherine Issert, c'est parcourir 50 ans de créations artistiques.

Située à Saint-Paul-de-Vence, un village marqué par les visites des artistes de la modernité et la proximité des foyers de l'avant garde, la galerie ouverte en 1975 défend plusieurs générations d'artistes français et internationaux. Depuis sa création, la galerie présente quatre expositions par an et participe à des foires d'art contemporain. À l'occasion de son 50^{ème} anniversaire, un livre sera publié retraçant les rencontres avec les artistes et les expositions. La galerie est un lieu de découverte et de partage artistique à l'entrée du village, face à la Colombe d'or.

Marine WALLON
Aspa
2024 • huile sur toile
200 x 160 cm
Courtesy de l'artiste
et de la galerie
Catherine Issert
© Nicolas Brasseur



IN JULY 2025, GALERIE CATHERINE ISSERT CELEBRATES ITS 50TH ANNIVERSARY ! A COLLECTIVE SUMMER EXHIBITION WILL DISPLAY ALL THE GALLERY'S ARTISTS. A BOOK WILL BE PUBLISHED TO MARK THE OCCASION.

A visit to the Galerie Catherine Issert is a journey through 50 years of artistic creation.

Located in Saint-Paul-de-Vence, a village celebrated by the visits of modern artists and the proximity of avant-garde centres. Opened in 1975, the gallery represents several generations of french and international artists. Since its creation, the gallery organises four exhibitions a year and takes part in contemporary art fairs. To mark its 50th anniversary, a book will be published depicting its encounters with artists and exhibitions. The gallery is a place of artistic discovery and sharing at the entrance to the village, opposite the Colombe d'or.



Claude VIALLAT
vue de l'exposition • *Aqui Issert !* • Courtesy de l'artiste et de la galerie Catherine Issert
© François Fernandez

EDITH DEKYNDT, SPECIFIC SUBJECTS



«Ce qui est primordial, c'est l'ancrage.»

En guise de préparation à son exposition, Edith Dekyndt vient faire l'expérience des lieux, glaner le matériel offert par nos collines et par la mer mais aussi les tissus anciens et objets en céramique qui portent en eux le récit du territoire. Edith Dekyndt rencontre aussi les viticulteurs et artisans, passeurs de matières et sources d'inspiration. C'est à partir de cette expérience personnelle que l'artiste tisse des liens entre les savoirs, les technologies et les enjeux contemporains. Révélant une attirance pour l'insaisissable et l'intangible, le travail d'Edith Dekyndt s'appuie sur les signes de l'impermanence, tout en évoquant l'empreinte laissée par l'histoire à la surface des choses, de l'architecture et des espaces publics.

«Pour moi, la matière n'est pas inerte du tout.»

«J'essaye de travailler avec des matériaux qui ont eu une première vie. Il y a une grande poésie, une grande richesse, il y a déjà un langage dans l'objet qui a vécu un peu», explique l'artiste à l'occasion de sa récente exposition à la Bourse de Commerce – Pinault Collection. Le travail d'Edith Dekyndt dévoile lentement ce qui infuse des espaces et du temps dans l'idée du *still life* anglosaxon (la «vie calme»), une expérience visuelle et sensorielle proposée jusqu'au 27 octobre à la Fondation CAB.

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.

FONDATION CAB
5766 CHEMIN DES
TRIOUS
T. +33 (0)4 92 11 24 49
FONDATIONCAB.COM
TOUS LES JOURS DE
10H À 18H JUSQU'AU
27 OCTOBRE, SUR
RDV À PARTIR DU 1^{ER}
NOVEMBRE.
PLEIN TARIF 12 €
RÉDUIT 8 €
GRATUIT - 12 ANS.

OPEN DAILY FROM
10AM TO 6PM UNTIL
OCTOBER 27 AND BY
APPOINTMENT FROM
NOVEMBER 1ST.
FULL PRICE €12
REDUCED €8
FREE FOR CHILDREN
UNDER-12.

“THE MOST IMPORTANT THING IS TO BE ANCHORED.”

In preparation for her exhibition, Edith Dekyndt gleans resources from our hills and sea. She gathers fabrics and ceramics which tell the region's story. She meets with winegrowers and craftsmen who pass on inspiration. It is from these personal experiences that the artist intertwines knowledge, technology, and contemporary issues. Her work reveals an attraction to the elusive and the intangible, while evoking history's imprint on the surface of things, architecture, and public spaces.

“FOR ME, MATTER IS NOT INERT AT ALL.”

“I try to work with materials that have already lived. In there lies great poetry and richness, the object already has a language,” explains the artist on the occasion of her recent exhibition at the Bourse de Commerce - Pinault Collection. In her work, *Anglo-Saxon still life*, Dekyndt slowly reveals what infuses space and time. This visual and sensory experience is on show at the Fondation CAB until October 27th.

About the Fondation CAB

The art centre created by Belgian collector Hubert Bonnet in 2021 is dedicated to the minimalist and conceptual movement. It houses 5 guest rooms, a boutique bookshop and a “SOL” restaurant, a nod to the American artist Sol LeWitt.

Également à la Fondation CAB :
Muller Van Severen

Le duo de designers belges Fien Muller et Hannes Van Severen s'est concentré sur la présentation d'une sélection d'œuvres permettant de voir la collection en zoomant (littéralement grâce au duo de photographes Scheltens et Abbenes) mais aussi en dézoomant et en montrant des objets tels que des prototypes, des dessins, des matériaux...

ALSO AT THE FONDATION CAB: MULLER VAN SEVEREN

The Belgian design duo Fien Muller and Hannes Van Severen present a selection of work that allows visitors to (literally) zoom in on the collection (thanks to the photographic duo Scheltens and Abbenes), but also to zoom out, showing objects such as prototypes, drawings, and materials.



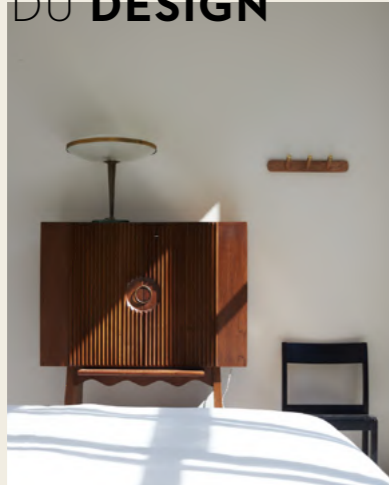
Autour de la Fondation
et des expositions :

- Ateliers pour enfants sur le thème des matériaux recyclés.
- Ateliers groupes : l'art conceptuel et le design.
- Conférences de Maurice Fréchuret sur l'art conceptuel et minimaliste.

AT THE FONDATION
AND EXHIBITIONS:

- Workshops on the theme of recycled materials for children.
- Group workshops: conceptual art and design.
- Maurice Fréchuret lectures on conceptual and minimalist art.

SONGE D'UNE NUIT CHEZ LES MAÎTRES DU DESIGN



Lieu d'art et de design, la Fondation CAB poursuit son dessein de lieu vivant et évolutif. Une expérience globale, telle que souhaitée par son fondateur Hubert Bonnet, qui se prolonge naturellement à la nuit tombée et au café-restaurant à l'heure du petit déjeuner. Serties par un jardin arboré, les 4 chambres et la maison Jean Prouvé nous emportent comme par enchantement chez les grands maîtres du design.

En parfaite résonance avec l'esprit minimaliste du lieu, la collection de mobilier design des années 1950 à 1970 occupe les chambres avec curiosité. Ainsi, la chambre n°4 est dotée du meuble bar en bois précieux, mosaïques de miroir et de verre de Paolo Buffa, les éclairages diffus d'Alvar Aalto rendent l'atmosphère céleste. D'autres designers tels que Le Corbusier, Charlotte Perriand poursuivent le dialogue.

On se souviendra certainement de la pièce majeure de la collection délicatement posée entre deux bassins du jardin : la Maison Démontable 6 x 6 de Jean Prouvé. Conçue à l'origine afin d'offrir une solution d'urgence aux sinistrés à la fin de la Seconde Guerre mondiale, la modularité ainsi que la simplicité des lignes du mobilier nous éveillent en plein songe d'épuration.

ONE NIGHT'S DREAM FROM THE MASTERS OF DESIGN

A place for art and design, the Fondation CAB is pursuing its vision of a living evolving space. It's an all-encompassing experience, just as its founder Hubert Bonnet wanted it to be, and one that naturally continues at nightfall and in the café-restaurant at breakfast time. Set in a tree-infused garden, with its 4 bedrooms and the Jean Prouvé house, we are enchantingly transported to the home of the great masters of design.

In perfect harmony with the place's minimalism, the rooms are occupied with a collection of designer furniture from the 1950's to the 1970's. Room 4, features a bar unit in precious wood, a mirror and glass mosaic by Paolo Buffa, and lighting by Alvar Aalto to create a celestial atmosphere. Other designers such as Le Corbusier and Charlotte Perriand continue the dialogue.

We'll certainly remember the major piece in the collection, delicately placed between two ponds in the garden: the *Maison Démontable* 6 x 6 by Jean Prouvé. Originally designed as an emergency solution for disaster victims at the end of World War II, its modularity and simplicity awaken us to a dream of purity.

LES CHAMBRES D'HÔTES DE LA FONDATION CAB

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



4 chambres d'hôtes
pensées par l'architecte et
designer Charles Zana.
Des marbres d'exception
ornent douches et bains.
Un sauna est disponible
pour les résidents.

4 guest rooms designed
by architect and designer
Charles Zana.
Exceptional marble adorns
showers and baths.
A sauna is available
for residents.

«SOL» LA TABLE CRÉATIVE DE LA FONDATION CAB

Le lieu : En tête de proue de l'immense paquebot années 50 de la Fondation CAB et vue sur la presqu'île d'Antibes, le patio du restaurant offre calme et fraîcheur. L'esprit minimaliste souffle aussi sur l'authenticité pure du lieu. Sol LeWitt en référence, chaises et tables signées Charlotte Perriand, Charles Zana en architecte, la lumière en invitée, le restaurant est une curiosité en soi.

La cuisine : La simplicité et l'originalité sont des notions qui parlent aussi au chef Jean-Luc Adam qui a repris les cuisines en juin 2022. Les parfums des plats de Méditerranée ouvrent l'appétit en grand dès la porte franchie. La carte s'organise autour d'une cuisine imaginative « faite maison » : ceviche ; brioche perdue salée ; burrata et légumes croquants au crumble de pistaches ; bounty maison... Plats en suggestion autour de 25 €.

Notre conseil : Entre Sol LeWitt et Charlotte Perriand, une ambiance minimale à expérimenter autour de 3 moments (brunch, déjeuner & dîner) de dégustation maximale.



Service traiteur & décorateur
pour les événements privés.
Privatisation du restaurant possible.

Catering service and decorator for private events.
Private use of the restaurant possible.



«SOL», THE CREATIVE TABLE OF THE FONDATION CAB

The place: At the head of the immense 50s ocean liner of the Fondation CAB, overlooking the Antibes peninsula, the restaurant's patio offers peace and tranquility. With Sol LeWitt as a reference, chairs and tables by Charlotte Perriand, Charles Zana as architect, and light as a guest, the restaurant is a wonder in itself.

The cuisine: Simplicity and originality are key to chef Jean-Luc Adam, who took over the kitchen in June 2022. The aromas of Mediterranean dishes will whet your appetite as soon as you walk through the door. The menu is organised around imaginative "home-made" cuisine: ceviche; savoury brioche perdue; burrata and crunchy vegetables with pistachio crumble; home-made bounty... Suggested dishes cost around €25.

Our tip: Somewhere between Sol LeWitt and Charlotte Perriand, a minimalist atmosphere to be experienced around 3 moments (brunch, lunch & dinner) for maximum enjoyment.

DÉJEUNER (SERVICE NON-STOP)
& DÎNER, DE 12H À 22H SAUF LE
DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI.
BRUNCH DE 8H30 À 11H DU MARDI
AU VENDREDI ET DE 8H30 À 14H30
LE WEEK-END

LUNCH (NON-STOP SERVICE) &
DINNER, FROM 12PM TO 10PM
EXCEPT SUNDAY EVENINGS AND
MONDAYS. BRUNCH FROM 8.30AM
TO 11AM TUESDAY TO FRIDAY
AND FROM 8.30AM TO 2.30PM AT
WEEKENDS.

343 CHEMIN DES GARDETTES
T. +33 (0)6 10 38 66 92
@SOL_SAINTPAUL06



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 41 13

Entrée à la chapelle Folon offerte dans le cadre de nos visites guidées 'Art et Patrimoine' et 'Sur les pas des artistes'. Réservation : Office de Tourisme.

En 2023, Saint-Paul de Vence a fêté les 15 ans de la chapelle Folon, dernière chapelle d'artiste 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 celebrated 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", Barbara, 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.

Entrance to the Folon chapel included in our guided tours 'Art and Heritage' and 'In the footsteps of artists'.
Reservation: Tourist Office.

*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 galerie PODGORNY

Entre la Colombe d'Or et le Café de la Place, la grande vitrine de la galerie Podgorny soumet aux passants une première ouverture artistique. Dans le carré blanc, les matériaux, les époques des œuvres de Bernard Bezzina, Reza Derakshani, John Franzen, Massimo Vitali se répondent avec pour parti pris les choix décloisonnés de Jason Robinson « du visuel et de l'abstraction mais pas que... ».

La saison 2024 se dévoile avec deux solo shows dédiés à Ora İto et Arik Levy et un group show composé de plusieurs artistes représentés par la galerie.

Ora İto, Grammatology Part One

Après 25 années de créations remarquables dans de multiples univers, du luxe au quotidien, dans le design industriel et l'architecture ou dans le virtuel, Ora İto revient avec *Grammatology Part One*, aux sources de son langage volumique. Explorant une harmonie entre les formes monochromes ainsi qu'un code de lecture, le designer renommé élève la simplicité au rang d'art et retranscrit notre époque où les frontières entre le monde physique et numérique sont en perpétuel mouvement. La seconde partie de l'exposition en collaboration avec

la galerie Kolektiv Cité Radieuse 313 est à découvrir au sein de la Cité Radieuse de Marseille.

Arik Levy, Équilibre Fragile

« La beauté de l'équilibre réside dans la tranquillité et la sécurité qu'il procure. L'équilibre est aussi émotionnel que visuel, aussi philosophique qu'intellectuel. Les œuvres de cette exposition explorent ces concepts de différentes manières, offrant un accès à la fois au connu et à l'inconnu. La nouvelle série de sculptures, réalisée en albâtre, ajoute non seulement une nouvelle dimension à mon travail, mais invite également à une introspection plus profonde. » Arik Levy

"Il m'a semblé évident de revenir aux formes, le langage qui caractérise l'ensemble de mon travail de designer mais sans la fonction, sans l'industrie, sans commercialisation, sans marque"

ORA İTO



La sobriété minérale et géométrique des œuvres ainsi que leur monochrome ouvrent la voie à une pureté moderniste et à un détour pop.



EXPOSITIONS

JUSQU'AU 15 JUILLET : ORA İTO, GRAMMATOLOGY PART ONE

DU 18 JUILLET AU 18 AOÛT
GROUP SHOW AVEC BERNARD BEZZINA, JOHN FRANZEN, MASSIMO VITALI...

DU 21 AOÛT AU 21 OCTOBRE,
ARIK LEVY, ÉQUILIBRE FRAGILE

EXHIBITIONS

UNTIL JULY 15: ORA İTO, GRAMMATOLOGY PART ONE

JULY 18 - AUGUST 18:
GROUP SHOW WITH BERNARD BEZZINA, JOHN FRANZEN, MASSIMO VITALI...

AUGUST 21 - OCTOBER 21:
ARIK LEVY, FRAGILE BALANCE

PODGORNY GALLERY

Between the Colombe d'Or and the Café de la Place, the large window of the Podgorny gallery offers passers-by an artistic glimpse. In the white square, the materials and epochs of Bernard Bezzina, Reza Derakshani, John Franzen and Massimo Vitali converse with particular inclination for Jason Robinson's decompartmentalized choice, "visuals and abstraction, but not only that..."

The 2024 season unveils two solo shows dedicated to Ora İto and Arik Levy, and a group show featuring several artists represented by the Podgorny Gallery.

Ora İto, Grammatology Part One

After 25 years of acclaimed creations in a wide range of fields, Ora İto returns to the roots of his volumetric language with *Grammatology Part One*. Exploring the harmony between monochrome forms and the code for reading them, the renowned designer elevates simplicity to the level of art, transcribing our era in which the boundaries between the physical and digital worlds are in perpetual flux. The second part of the exhibition, in collaboration with the Kolektiv Cité Radieuse 313 gallery, can be seen at the Cité Radieuse in Marseille. "I felt it was only natural to return to shapes, the language that characterises all my work as a designer, but without function, without industry, without commercialisation, without branding." – Ora İto

Arik Levy, Fragile Balance

"The beauty of balance lies in the tranquility and safety it imparts. It is as emotional as it is visual, as philosophical as it is intellectual. The works in this exhibition explore these concepts in various ways, providing access to both the known and the unknown. The new series of alabaster-made sculptures, not only add a new dimension to my work but also invite deeper introspection." – Arik Levy

GALERIE PODGORNY

PLACE DE GAULLE
T. +33 (0)9 81 18 88 27
PODGORNY.FR
@PODGORNYGALLERY



GALERIE LEFAKIS L'ART GREC A SON BERCEAU

Aux numéros 13 & 14 de la rue Grande, deux galeries en miroir et une seule intention partagée depuis 1979 par la famille Lefakis : faire rayonner l'art grec contemporain, ses artistes et merveilles.



D'un calme olympien et les yeux rivés sur les papillons de Pierre-Marie Brisson, le petit dernier vient de naître au monde et à l'art, une destinée semble-t-il ordinaire chez les Lefakis. Evelyn et Aris, sœur et frère, ont eux aussi baigné dans l'art dès leur plus jeune âge lorsque le père, passionné d'art, ouvre sa première galerie à Athènes en 1979 et que la peinture figurative du peintre grec Alecos Fassianos s'invite à la table familiale. Aux murs de la galerie, les œuvres contemporaines du peintre disparu en 2022 perpétuent les mythologies, tout en renouvelant profondément l'iconographie grecque.

La lumière s'est invitée dans la galerie et diffuse ses vibrations entre les feuilles dorées des oliviers de Contantinos Valaes et les sculptures équilibrées d'Aggelika Korovessi. Diplômée en histoire de l'art, Evelyn source ses artistes au-delà des frontières et porte une attention particulière à la rareté. Ses choix incarnent la liberté pure : « *Nous avons la chance d'accompagner des artistes aujourd'hui reconnus, leur liberté de création est fondamentale, nous ne souhaitons pas les orienter.* » Motifs naturalistes, matières nobles telles que le bronze, le verre ou le marbre font aussi office de dénominateurs communs dans les choix du frère et de la sœur.

« *Nous avons un côté romantique, pour nous l'art contemporain doit avoir un lien avec le passé.* » Aux allures de grande fresque, l'incroyable collage d'Antonis Donef emprunte aux papiers et aux cartes anciennes ses directions antiques. Ulysse nous emporte au-delà des mers et avec lui, la promesse d'un étonnant voyage artistique.



LEFAKIS GALLERY

At 13 & 14 rue Grande, the Lefakis family has been showcasing contemporary Greek art and artists since 1979.

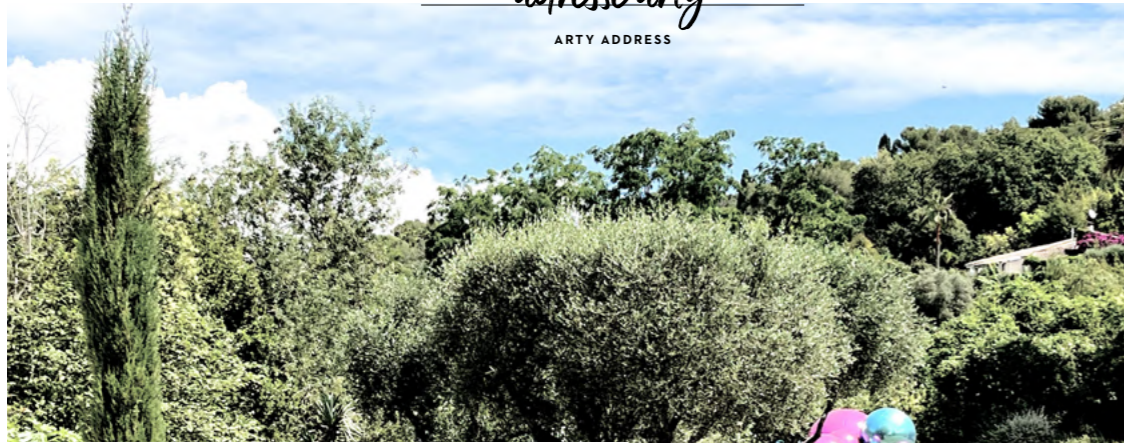
Captivated by Pierre-Marie Brisson's butterflies, the youngest of the Lefakis, Evelyn's infant son, has already made his entry in the world of art. Evelyn and Aris, the sister and brother duo were also immersed in art from an early age when their father, an art enthusiast, opened his first gallery in Athens in 1979. On the walls of the gallery, the works of contemporary Greek painter Alexos Fassianos, who died in 2022, perpetuate mythologies while profoundly renewing Greek iconography.

Light floods into the gallery, diffusing its vibrations between the golden leaves of Contantinos Valaes' olive trees and Aggelika Korovessi's balancing sculptures. With a degree in art history, Evelyn sources her artists across borders and pays particular attention to rarity. "We are lucky enough to work with acclaimed artists, and their creative freedom is fundamental; we don't want to steer them in any particular direction." Naturalistic motifs and noble materials such as bronze, glass, and marble are common denominators in the choices made by brother and sister pair.

"We have a romantic side, and we believe that contemporary art should have a link with the past". Looking like a great fresco, Antonis Donef's incredible collage employs ancient directions from old maps. Ulysses takes us across the seas, and with him the promise of an astonishing artistic voyage.

GALERIE LEFAKIS

13 & 14 RUE GRANDE · T. +33 (0)4 23 20 97 55
GALERIELEFAKIS-STPAUL.COM



L'esprit de TOILE BLANCHE CONTEMPORARY

Si André Malraux avait été présent aux vernissages, il aurait assurément déclaré : « Ceci n'est pas une galerie ! » Alors, qu'est-ce qui fait l'esprit de Toile Blanche Contemporary ?



L'expérience de l'art des Leroy Brothers

Depuis 27 ans qu'ils sillonnent la planète (Exposition universelle de Shanghai, Biennale du nouvel art numérique de Moscou...), les 3 frères ont collaboré, glané des relations et établi des connexions avec de nombreux artistes et centres d'art. Le moment était venu, nous confie Nicolas Leroy, de « rassembler notre expérience de l'art en un lieu de rencontre. » Nul n'aurait en effet envisagé l'incroyable transformation de l'hôtel-restaurant Toile Blanche sans son expérience artistique : « L'art est l'âme de Toile Blanche. »

Une résidence d'artistes

Au rythme d'une exposition toutes les 6 semaines, les artistes prennent résidence en amis et partagent leurs univers avec les clients de l'hôtel. Autour de l'espace d'art, les jardins sont jalonnés d'une dizaine d'œuvres « souvenirs » du passage des exposants.

Sculptures, surprenant Magic Bed en miroir de Grégory Orekhov, viennent compléter la dernière création de l'artiste virtuelle extraite de l'imaginaire des Leroy Brothers.

Carte blanche !

« Sortez de la zone de confort, lâchez ! Faites ce que vous voulez », le message des 3 frères aux créatifs invités est d'une grande clarté. « Nous savons qu'il n'est pas aisé d'échapper au marché, ni aux attentes du public. Ici les artistes sont appelés à dépasser le cadre de leurs créations habituelles, tout peut être imaginé. » L'installation de Grégory Orekhov entre les murs parfaitement isolés de l'espace d'art est une parfaite illustration de la liberté laissée aux artistes. Une attention artistique à la fois surprenante et inédite. Rien à vendre... Juste de quoi méditer un peu.



EXPOSITIONS À VENIR

À PARTIR DU 26 JUILLET :
MARC STANDING

À SUIVRE SUR @TOILEBLANCHE :
LA PROCHAINE TOILE BLANCHE
SESSION (VERNISSAGE, REPAS, DJ SET)

TOILE BLANCHE

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

THE SPIRIT OF TOILE BLANCHE CONTEMPORARY

If André Malraux had been at the openings he would certainly have declared: "This is not a gallery!" So, what is it that makes Toile Blanche Contemporary so special?

The Leroy Brothers' experience of art

In the 27 years they've been criss-crossing the globe (Shanghai World Expo, Moscow Biennale of New Digital Art), the 3 brothers have collaborated, gleaned relationships and established connections with numerous artists and art centres. The time had come, says Nicolas Leroy, to "bring together our experience of art in one place." No one would have imagined the incredible transformation of the Toile Blanche hotel-restaurant without its artistic experience, "Art is the soul of Toile Blanche."

An artists' residency

With an exhibition every 6 weeks, the artists in residency share their worlds with hotel guests. The gardens are sprinkled with "souvenir" works from the exhibitors' visits. The mirrored Magic Bed by virtual artist, Grégory Orekhov is the latest addition from the Leroy Brothers' imaginary world.

Carte blanche!

"Get out of your comfort zone, let go! Do what you want," the message from the 3 brothers to the artists is clear. "We know that it's not easy to escape the market or the public's expectations. Here, artists are called upon to go beyond their usual creations, and anything can be imagined." Gregory Orekhov's installation between the insulated walls of the art space is a perfect illustration of the freedom given to artists. It's an artistic experience that's both surprising and original. Nothing to sell... Just something to think about.

Upcoming exhibition:

From July 26: Marc Standing
Stay tuned to @toileblanche for the next
Toile Blanche Session (opening, meal, DJ set)

CYBÈLE LA PEINTURE EST MON JARDIN

Le jardin, la nature est ma peinture pourrait-on dire aussi, tant les nuances se confondent dans le cheminement et le travail de Cybèle. En bonne « jardinière », telle qu'elle se qualifie, l'artiste fertilise un terreau impressionniste, plante des motifs et compose comme bon lui semble. À la porte de l'atelier, une palette de roses et d'oranges capucine, les carpes koï et les chats ajoutent au vivant, la mer et le ciel à l'alchimie des couleurs.



"Je rêve d'immensité, de soleils et de mers. Si elles n'existent pas, je les inventerai, je les peindrai !"

EXTRAIT D'UNE LETTRE
ÉCRITE PAR L'ARTISTE À SA MÈRE
À L'ÂGE DE 18 ANS

La nature catalyse et s'impose depuis les plus jeunes années de Cybèle. L'échappée artistique débute sac à dos sur le chemin des amitiés jusqu'à l'opportunité d'une exposition collective à Saint-Paul de Vence : « Je parcours le village, la rue Grande avec ses ateliers d'artisans et d'artistes, je suis aimantée. » Plus qu'une simple rencontre, Cybèle reconnaît son refuge gris, bleu et vert, teinté de lumière. Elle y choisira un espace qui reste, 25 ans plus tard, l'adresse où croiser ses œuvres et son regard.



CYBÈLE PAINTING IS MY GARDEN

"The garden, nature is my painting, one could say"... A good "gardener," as she calls herself, the artist fertilises impressionist soil, plants motifs, and composes as she sees fit. At the studio door, a palette of roses and nasturtium oranges, the living represented by koi fish and cats, the sea and sky add to the alchemy of colours.

"I dream of immensity, of suns and seas. If they don't exist, I'll invent them, I'll paint them!"

EXTRACT FROM A LETTER WRITTEN
BY THE ARTIST TO HER MOTHER
AT THE AGE OF 18

Nature has been a catalyst for Cybèle's work ever since she was a child. Her artistic escape began with her backpack on the path of friendships, "I wandered through the village, the Rue Grande with its craftsmen and artist' workshops, I was magnetised." More than a simple encounter, Cybèle recognised her grey, blue and green refuge, tinged with light. It was here that she chose a space that, 25 years later, remains the address where her work and vision meet.

Depuis peu, les paysages n'ont plus l'exclusivité de la toile. L'abstraction a fait son entrée dans l'atelier, portée par la perception colorée des notes et des accords jazzy : « Je libère la forme, je garde mes couleurs et je peins comme une musique. » Des vibrations pigmentées de lointaines inspirations : Georges Braque, Henri Matisse, Manolo Valdès et surtout Pierre Boncompain avec lequel Cybèle partage le langage expressif des lignes et l'intensité de la couleur. Une vision éminemment attractive de la vie : « L'art onirique se perd, on a tant besoin de beauté et de poésie... ».



Recently, abstraction has entered the studio, carried by the colourful perception of notes and jazzy chords: "I free the form, I keep my colours and I paint like music." Vibrations pigmented with distant inspirations: Georges Braque; Henri Matisse; Manolo Valdès and above all Pierre Boncompain, with whom Cybèle shares the expressive language of line and the intensity of colour. An eminently attractive vision of life, "dreamlike art is getting lost, we need beauty and poetry so badly...".

ATELIER CYBÈLE

30 RUE GRANDE
T. +33 (0)4 93 32 97 55
CYBELE.ATELIER@GMAIL.COM
ATELIER-A2.COM



Rencontrez
les artistes du village

MEET THE VILLAGE ARTISTS



DANS LE VILLAGE
INSIDE THE VILLAGE

BANG & LESSIN ART
35 rue Grande
T. +33 (0)6 74 29 42 87
+33 (0)6 46 15 47 32
bang-lessin.com

ATELIER GALERIE HESBÉ BOLZONELLO
40 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 81 34
galerie-hesbe-bolzonello.fr

ATELIER DU SOLEIL GENEVIÈVE TURTAUT
10 rue Grande
T. +33 (0)6 16 40 29 60
genevieturtaut@gmail.com

ATELIER KLEINBERG
102 rue Grande
T. +33 (0)6 07 39 97 73
atelierkleinberg@gmail.com

ATELIER LALAGÜE
83 rue Grande
T. +33 (0)6 12 81 07 06
lalague.com

TANAGRA JUST FOR YOU ATELIER
39 rue Grande
T. +33 (0)6 75 68 88 87
atelierdetanagra.com

ATELIER LUC TRIZAN
12 rue Grande
T. +33 (0)6 03 70 45 48
lucrizan@yahoo.fr



ATELIER FILO - TESS
39 rue Grande
T. +33 (0)6 52 44 86 09
atelier-tess.fr

ATELIER GALERIE NEEL CHOURLET
5 rue Grande
T. +33 (0)6 46 52 36 14
galerie-neel-chourlet.com

ATELIER THOLANCE
9 montée de la Castre
Place de la Grande Fontaine
T. +33 (0)7 86 99 66 53
jeanlouis.tholance@gmail.com

CYBÈLE ATELIER D'ARTISTE
30 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 97 55
atelier-a2.com

LE CERCLE DES ARTISTES DE SAINT-PAUL DE VENCE
La Vieille Forge
Place du Tilleul
T. +33 (0)4 89 01 71 32
cerclelesartistes@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. +33 (0)6 13 58 00 29
Sur rendez-vous
martinewehrel.net



ATELIER JÉRÉMY & MARIE DESIGN STUDIO JAM
951 route des Serres
T. +33 (0)6 35 31 45 51
Sur rendez-vous
jeremyandmarie.com

ATELIER GIULIANA
49 chemin des Gardettes Sine
T. +33 (0)6 10 12 72 21
Sur rendez-vous
kikigiuliana.com

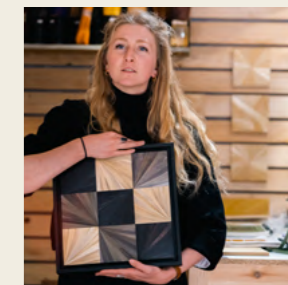
ATELIER RÉMI PESCE
350 chemin du Cercle
T. +33 (0)6 80 17 20 97
Sur rendez-vous
remi-pesce.net

ATELIER STUDIO AVA POAM CHANTAL CAVENEL
934 chemin du Malvan
T. +33 (0)6 15 88 06 32
Sur rendez-vous
chantalcavenel-avapoamstudio.com

ARTISANS CRÉATEURS
CRAFT STUDIOS

L'ATELIER DE SAINT-PAUL
100 rue Grande
T. +33 (0)6 24 22 12 60
revolvair.eventail@gmail.com

BTL CRÉATIONS
Place de l'Hospice
T. +33 (0)7 69 63 80 05
btl-creations.fr



ATELIER ZULIANI
Céramiste
358 chemin de Peyre-Long
T. +33 (0)6 10 17 73 68
atelierzuliani.fr

Les galeries vous ouvrent leurs portes

COME VISIT THE GALLERIES

DANS LE VILLAGE INSIDE THE VILLAGE

GALERIE OTÉRO

81 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 94 59
+33 (0)6 03 17 63 84
galerie-otero.com

GALERIE FREDERIC GOT FINE ART

8, 17 & 72 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 59 85
+33 (0)4 93 24 15 51
galeriegot.com

GALERIE GANTOIS

56 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 01 55
+33 (0)6 01 28 30 07
galerie-gantois.com

GALERIE PAUL RAFFERTY

67 rue Grande
T. +33 (0)6 08 33 93 65
raffertystpaul@gmail.com

ATELIER STRATOS

88 rue Grande
T. +33 (0)4 89 05 50 41
+33 (0)6 08 15 42 19
stratos-artiste.com

RIVIERA GALERIE

37 rue Grande
T. +33 (0)4 93 24 95 92
rivieragaleriesaintpaul.com

GALERIE DU VIEUX SAINT-PAUL GALERIES BARTOUX

16 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 74 50
galeries-bartoux.com

GALERIE PORTE ROYALE GALERIES BARTOUX

24 rue Grande
T. +33 (0)4 93 24 28 93
galeries-bartoux.com

GALERIE FRÉDÉRIC GOLLONG

59 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 92 10
+33 (0)6 03 48 25 04
gollong.net

GALERIE DE LA COURTINE

Rempart ouest
T. +33 (0)6 76 59 19 45
@galeriedelacourtine

GALERIE 337 SUD

29 rue Grande
T. +33 (0)4 93 58 17 47
spv@galerie337.fr

SAINT-PAUL GALERIE

19 rue Grande
T. +33 (0)9 73 58 09 56
saint-paul-galerie.e-monsite.
com

LA MAISON BISSON

2 rue du Bresc & 92 rue Grande
T. +33 (0)6 21 59 49 59
projets-interieurs.com



ART SEILLER GALERIE

23 Courtine Sainte-Anne
Rempart Ouest
T. +33 (0)6 12 64 01 70
Sur rendez-vous
artseiller.com

ART GALERIE 31

MICHEL DEGAV
31 rue Grande
T. +33 (0)6 62 33 36 60
galerie-31.com

AMGM GALERIE

69 rue Grande
T. +33 (0)6 74 24 87 88
rogerc@bbox.fr

GALERIE LEFAKIS

13 et 14 rue Grande
T. +33 (0)4 23 20 97 55
galerielefakis-stpaul.com

À PROXIMITÉ DU VILLAGE NEAR THE VILLAGE

GALERIE CATHERINE ISSERT

2 route des Serres
T. +33 (0)4 93 32 96 92
galerie-issert.com

GALERIE PODGORNÝ

Place de Gaulle
T. +33 (0)9 81 18 88 27
podgorny.fr

BOGÉNA GALERIE

777 route de la Colle
T. +33 (0)4 93 32 53 60
+33 (0)6 26 06 61 53
bogena-galerie.com



ATELIER & GALERIE HESBÉ-BOLZONELLO

SAINT-PAUL DE VENCE



Nos artistes vous emportent dans un univers figuratif, abstrait, contemporain
où la force de la lumière illumine chaque toile.

Our artists take you into a figurative, abstract, contemporary universe where the power of light illuminates each work.

EXPOSITION PERMANENTE DES ARTISTES · PERMANENT EXHIBITION

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

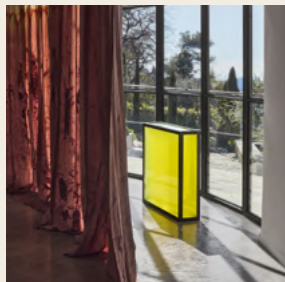
LES EXPOS DE L'ÉTÉ

*Rencontres & Chemins artistiques
à explorer en mode slow*

Summer exhibitions

JUSQU'AU 6 OCTOBRE
Amitiés, Bonnard-Matisse
FONDATION MAEGHT
623 CHEMIN DES GARDETTES
T. +33 (0)4 93 32 81 63

JUSQU'AU 27 OCTOBRE
**Specific Subjects
de Edith Dekyndt**



**Exposition des designers
Muller Van Severen**
FONDATION CAB
5766 MONTÉE DES TRIOUS
T. +33 (0)4 92 11 24 49

JUSQU'AU 15 JUILLET
Grammatology de Ora Īto



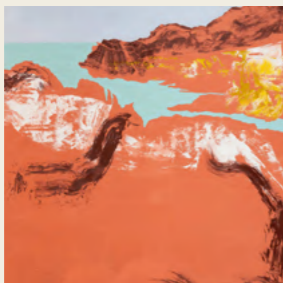
GALERIE PODGORNÝ
PLACE DE GAULLE
T. +33 (0)9 81 18 88 27

JUSQU'AU 28 SEPTEMBRE
**André Verdet « Un artiste
et collectionneur »**



ESPACE VERDET
REMPART OUEST
T. +33 (0)4 93 32 86 95

JUSQU'AU 31 AOÛT
Marine Wallon «Relief»



GALERIE CATHERINE ISSERT
2 ROUTE DES SERRES
T. +33 (0)4 93 32 96 92

JUSQU'AU 18 AOÛT
**Group show avec Bernard
Bezzina, John Franzen,
Massimo Vitali...**

GALERIE PODGORNÝ
PLACE DE GAULLE
T. +33 (0)9 81 18 88 27

**LE CERCLE DES ARTISTES
PRÉSENTE :**
DU 11 AU 24 JUILLET
Joanna Painter
« Les yeux fermés »
DU 26 JUILLET AU 13 AOÛT
Exposition collective
*« Le mouvement olympique,
une symbolique art & sport »*
DU 14 AU 27 AOÛT
Godefroy Starck
DU 28 AOÛT AU 10 SEPTEMBRE
Fab Nut

LE CERCLE DES ARTISTES
PLACE DU TILLEUL
T. +33 (0)4 89 01 71 32

DU 21 AOÛT AU 21 OCTOBRE
Arik Levy
« Équilibre Fragile »

GALERIE PODGORNÝ
PLACE DE GAULLE
T. +33 (0)9 81 18 88 27

DU 10 AU 24 AOÛT
**Expo collective «La nature
dans tous ses états»**

JARDIN D'ORANGERS
RUE DE L'ALLÉE

JUSQU'AU 13 OCTOBRE
**Georgia Tucker « Sentia »
à la Galerie du Château**

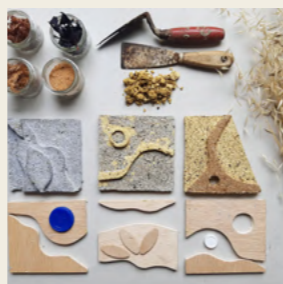
CHÂTEAU SAINT-MARTIN & SPA
2490 AV. DES TEMPLIERS, VENCE
T. +33 (0)4 93 58 02 02



JUSQU'AU 31 OCTOBRE
Urban Art

LA VAGUE DE SAINT-PAUL
CHEMIN DES SALETTES, VENCE
T. +33 (0)4 92 11 20 00

*Un stage pour
éveiller votre âme
d'artiste ?*



*Initiez-vous aux techniques
et inspirez-vous
de la créativité de nos
artistes et artisans :*

**La céramique
chez Aurélia Zuliani**

COURS DANS SON ATELIER
POUR ENFANTS ET ADULTES.
ET ATELIER ENFANTS ET ADULTES
À LA FONDATION MAEGHT
DURANT L'ÉTÉ.

**La sculpture et la mosaïque
chez Martine Wehrel**

COURS & STAGES À L'ATELIER
POUR ADOLESCENTS ET ADULTES
& STAGE DU 26 AU 28 JUILLET
ET DU 8 AU 10 AOÛT 2024.

**La marqueterie de paille
chez Olga Thune Larsen**

ATELIER À LA JOURNÉE
POUR ADULTES.

**La peinture
chez Ivana Belloni**

À LA DEMANDE ET STAGE
DU 7 AU 14 SEPTEMBRE 2024.

**La peinture
chez Jérémy Kleinberg**

À LA DEMANDE.

**Le papier mâché recyclé
avec Marie et Jérémy
de Jam Atelier**

À LA DEMANDE.

Âme

*Le voyage vous laisse sans voix,
puis fait de vous un conteur :
emprunter les routes secondaires
à la rencontre des artisans
du terroir ; remonter dans le
temps avec ceux qui ont marqué
l'histoire et prendre un petit café
avec les figures du présent ;
mettre un visage sur les
instigateurs d'une soirée
devenue inoubliable.*

SOUL

*The journey leaves you speechless,
then turns you into a storyteller:
take the back roads to meet
local artisans; stepping back in
time with those who left their mark
on history and having a coffee
with present day personalities,
putting a face on the instigators
of an unforgettable evening.*

Road Trip

LE TERROIR

NOUS VA SI BIEN

La sincérité et le goût en vertus cardinales, ils font bouger les lignes de la production locale. Itinéraire guidé en 5 étapes curieuses et gourmandes chez nos artisans engagés.

ROAD TRIP:

THE LAND SUITS US SO WELL

Authenticity and taste as cardinal virtues, they get the local production up and moving. Guided itinerary along 5 interesting and gourmet stages from our committed craftsmen.



→
ÉTAPE 5

Le miel
DANS LES COLLINES
DE SAINT-PAUL DE VENCE
À GRÉOLIÈRES



→
ÉTAPE 4

La bière
À PONT-DU-LOUP



→
ÉTAPE 1

Le vin
AU PIED DES REMPARTS



→
ÉTAPE 3

*Les fruits
& légumes*
DANS LA CAMPAGNE
SAINT-PAULOISE



→
ÉTAPE 2

La truffe
AU PIED DES REMPARTS



Le Tilleul

LA FEUILLE DE ROUTE DE NATHALIE & FRÉDÉRIC

Tout commence ici. Sur la terrasse, à l'ombre du Tilleul du restaurant éponyme, devenu institution bien au-delà des remparts. Le soleil, juste comme il en faut, nous invite à prolonger notre café croissant du matin. Un moment idéal pour faire connaissance avec Nathalie et Frédéric, propriétaires et grands inspirateurs des lieux. Nous posons quelques questions curieuses sur leur parcours de restaurateurs, loin d'imaginer la tournure que prendrait notre journée...

Retour 20 ans en arrière, Nathalie et Frédéric quittent Munich pour redresser la situation d'un restaurant mal en point. « *Le Tilleul était un snack, une adresse à touristes à la notoriété chétive* », nous confie Frédéric. L'élégante décoration mais aussi les gourmands phrasés de la carte nous flèchent tout droit vers l'aventure de la transformation : « *On avait envie d'attirer une clientèle qui nous corresponde et il fallait pour ça des produits de terroir, des produits de qualité. Ça nous a pris 10 ans.* »

Terroir ? Vous avez dit terroir ? Epicuriens dans l'âme, Nathalie et Frédéric placent le goût au centre de la carte et troquent les fournisseurs historiques pour des producteurs attachés au territoire et à ses valeurs. Des domaines bien d'ici et de Provence pour les vins ; les chèvres frais de Cipières ; les légumes du village... Le couple a désormais une feuille de route qui continue de s'enrichir d'adresses de producteurs aussi passionnés que sympathiques.

Sur la carte du bistrot, les encadrés valorisent la production locale : bière artisanale, vin de Saint-Paul, beignets de fleurs de courgettes et soudain nous prend l'irrésistible envie de mettre les deux pieds dans la terre et nos papilles aux nues. Qu'à cela ne tienne, nous partons avec Nathalie et Frédéric à la rencontre de ces artisans dont l'engagement se ressent jusqu'aux assiettes des meilleurs restaurants.

LE TILLEUL

PLACE DU TILLEUL
T. +33 (0)4 93 32 80 36
RESTAURANT-LETILLEUL.COM



*"On privilégie
les produits qui ont
une histoire, le travail
de passionnés et
on essaye de les
mettre en avant."*



LE TILLEUL

NATHALIE & FRÉDÉRIC'S ROADMAP

"We give priority to promote products that have a history and are made through the work of passionate people."

It all starts here. On the terrace, in the shade of the lime tree of the eponymous restaurant which has become an institution well beyond the ramparts. Just the right amount of sunshine invites us to extend our morning coffee and croissant. It's the perfect time to get to know Nathalie and Frédéric, the

restaurant's elegant decor and delicious menu point us straight in the direction of the transformation, "We wanted to attract a clientele that suited us, and to do that we needed local produce and quality products. It took us 10 years."

Terroir? Did you say terroir? Epicureans to the core, Nathalie and Frédéric put taste at the centre of the menu, swapping their traditional suppliers for producers who are attached to the region and its values. Wines from local and Provençal estates, vegetables from the village... The couple have established a roadmap that continues to be enriched with the addresses of passionate and friendly producers. On the bistro's menu, the spotlight is on local produce: craft beer, Saint-Paul wine, courgette flower fritters, and suddenly we have the irresistible urge to put both feet on the ground and our taste buds to the test. So, we set off with Nathalie and Frédéric to meet these artisans whose commitment is felt right up on to the plates of the best restaurants.

owners and inspiration behind the place. We asked a few questions about their career as restaurateurs, far from imagining how our day would turn out... Back 20 years ago, Nathalie and Frédéric left Munich to turn the fortunes of a failing restaurant. "Le Tilleul was a snack bar with a poor reputation," Frédéric tells us. The





Le Domaine des Claus

DANS LA CONFIDENCE DU VIN DE SAINT-PAUL DE VENCE

À seulement quelques battements d'ailes de la terrasse du Tilleul, nous voici en surplomb du vignoble de Saint-Paul de Vence. Les pieds de vigne sagement alignés mêlent leur effet graphique à la forêt toute méditerranéenne. À l'horizon, un paysage de cocagne s'incline jusqu'au bord de mer tout proche. On y retrouve Julien, viticulteur biodynamique, occupé à patiemment débroussailler chaque planche; les moutons ayant été remerciés dès l'apparition des premiers bourgeons. Sur les 1.78 ha de Saint-Paul de Vence et 0.6 ha de Tourrettes sur Loup, Julien produit 3 couleurs de vin qui font la part belle aux fruits et à la fraîcheur.

Avec l'*Instinct*, *Origine*, *Nomade* et *Magie Noire* gravés sur les étiquettes, on ressent bien l'attachement de Julien à une culture pensée en harmonie avec la nature et respectueuse du sol. L'équilibre fait foi sur ce vignoble au caractère unique. Sur les coteaux, tout le travail s'effectue à dos d'homme, la contrepartie sine qua non à la production d'un vin aux accents de Saint-Paul. « *Le blanc de Saint-Paul, c'est le blanc de Saint-Paul* », nous confie Julien. « *Avec le rolle et la clairette en cépages, on arrive à sortir de jolis jus. Et pour le vin rouge, un peu plus de mourvèdre que de folle noire.* » Nathalie et Frédéric sont impatients de découvrir l'*Ephémère*, le petit nouveau de la cave, un rosé structuré destiné à ensoleiller nos plats d'été.

Où trouver le vin de Saint-Paul ?

Le Domaine des Claus,
160 chemin des vignes, Tourrettes sur Loup
domainedesclaus.fr · +33 (0)6 09 28 26 59

La Cave de Saint-Paul,
7 rue de l'Étoile, Saint-Paul de Vence

STAGE 1 THE SECRETS OF SAINT-PAUL DE VENCE WINE

Just a few steps from the Tilleul terrace, we are overlooking the vineyards of Saint-Paul de Vence. Here we find Julien, a biodynamic winegrower, patiently clearing the undergrowth from each plot. In both Saint-Paul de Vence and Tourrettes sur Loup, Julien produces 3 colours of wine, with an emphasis on fruit and freshness.

With *Instinct*, *Origine*, *Nomade*, and *Magie Noire* engraved on the labels, Julien's attachment to a culture designed to be harmonious with nature and respectful of the soil is apparent. Balance is the hallmark of this vineyard. On the hillsides, all the work is done on the backs of men, the sine qua non for producing a wine with a Saint-Paul flavour. Nathalie and Frédéric can't wait to discover *l'Ephémère*, the cellar's new kid on the block, a structured rosé designed to brighten up our summer dishes.

Where to find Saint-Paul wine?

Le Domaine des Claus,
160 chemin des vignes, Tourrettes sur Loup
domainedesclaus.fr · +33 (0)6 09 28 26 59

La Cave de Saint-Paul,
7 rue de l'Étoile, Saint-Paul de Vence





STAGE 2

A GARDEN THAT PRESERVES THE CENTURIES AND THE PROMISE OF THE FRAGRANT DIAMOND

La truffe

UN JARDIN GARDIEN DES SIÈCLES ET LA PROMESSE DU DIAMANT PARFUMÉ

D'un côté les arêtes saillantes des bastions, de l'autre les vues infinies sur la campagne, le sentier Henri Layet (le Maire qui a eu la merveilleuse idée de racheter les remparts en 1872) nous conduit jusqu'aux dernières parcelles. Nos pensées rejoignent celles du paysagiste Russell Page : « *Un désordre subtil et voulu qui adoucit la ligne droite et ne laisse jamais un jardin de Méditerranée paraître statique ou fini.* » Les orangers et figiers diffusent leurs parfums sucrés, notre imagination convole avec les cueilleuses du début du siècle en chapeaux et jupes longues, dressées sur leurs chevalets.

Quelques restanques plus bas, cent chênes verts attendent les conditions favorables à la symbiose entre leurs racines et le champignon que d'autres surnomment « le diamant noir ». Dans ce paysage de campagne, nous nous sentons aussi héliophiles que ces chênes emblématiques du midi, autant de lumière appellerait bien une petite sieste... Jean-Pierre et Jean-Louis, les rabassiers du village (entendez trufficulteurs) s'affairent à la coupe et au réensemencement. Aux pieds des arbres, les brûlés signalent que les mycorhizes truffières ont asséché et nettoyé les sols, un bon présage pour la récolte du sésame.

Les trufficulteurs rêvent d'une appellation « truffe de Provence » mais le manque d'eau et les quantités de production ont une réalité tout autre. Les anciens affirment que la truffe, la « rabasse » naît entre les pluies des deux Vierges (entre l'Assomption, le 15 août et la Nativité de Notre-Dame, le 8 septembre). Véridique ou pas, il faudra encore patienter et forcer un peu les dons du ciel.

To one side, the bastions' bulging buttresses, to the other, the countryside's breathtaking view and the Henri Layet path (the Mayor who had the wonderful idea of buying back the ramparts in 1872), leads us to the last plots. Our thoughts echo those of landscape architect Russell Page: "A subtle and deliberate disorder that softens the straight line and never lets a Mediterranean garden seem static or finished." The smell of the orange and fig trees' sweet perfumes, and our imagination conjures up images of turn-of-the-century pickers in hats and long skirts.

A few terraces down, a hundred holm oaks are waiting for the right conditions for the symbiosis between their roots and the fungus that some call "the black diamond." Jean-Pierre and Jean-Louis, the village's truffle growers, are busy cutting and reseedling. At the foot of the trees, the burns indicate that the truffle mycorrhizae have dried out and cleaned the soil, a good omen for the harvest.

Truffle growers dream of a "Provence truffle" appellation, but the lack of water and production quantities have a very different reality. Old-timers say that the truffle is born between the rains of the two Virgins (between the Assumption on August 15 and the Nativity of Notre-Dame on September 8). Whether or not this is true, we'll just have to wait and force the heavens a little to send us their gifts.





STAGE 3

LES LÉGUMES DE SAINT-PAUL DIRECT TASTE

From one hillside to the next, we take the back roads to the shed that houses the vegetable treasure trove of Les Légumes de Saint-Paul. We are greeted by Pascale, Gilles and the birds, whose happiness can be heard around the producer's garden. Gilles tells us about the land, which his family has worked for 3 generations, and about their switch to organic farming in 2018: "We have excellent soil but not the best exposure, on the rising sun side, so we can't grow early vegetables." But that doesn't stop Gilles from performing miracles. Behind every door, the miracle of sun-drenched soil: heart-of-beef tomato plants and green beans reach up to the ceilings; aubergines, Nice courgettes, artichokes, fennel, strawberries, lettuce, spinach and so on and so forth, all bursting with the promise of flavour.

The couple were among the first to launch direct sales, first in the form of baskets and then with the opening of a sales area. Freshness, quality produce, and producers working together quickly became a ritual for both the people of Saint-Paul and holidaymakers alike. Nathalie and Frédéric also come to source for the restaurant. Large quantities are used for the à la carte dishes, while small quantities inspire daily suggestions. Tomato peppers, coloured peppers, Lebanese cucumbers and spinach are the pride of the house and the success of the restaurant.

Where to find Les Légumes de Saint-Paul?

723 chemin de Saint-Etienne,
Saint-Paul de Vence
legumes-saint-paul.com · +33 (0)6 63 94 91 26

Les Légumes de Saint-Paul EN DIRECT DU GOÛT

D'un coteau à l'autre, nous empruntons les routes secondaires jusqu'au cabanon qui renferme le trésor végétal des Légumes de Saint-Paul. Nous sommes accueillis par Pascale, Gilles et les oiseaux dont le bonheur est audible autour du maraîchage. Gilles nous raconte la terre, celle que sa famille travaille depuis 3 générations et leur passage en culture biologique en 2018: « On a une terre excellente mais pas la meilleure exposition, côté soleil levant, on ne peut pas avoir de légumes précoces. » Ce qui n'empêche pas Gilles de multiplier les prodiges. Derrière chaque porte, le miracle des terres ensoleillées : les plants de tomates cœur-de-bœuf et les haricots verts se hissent jusqu'aux plafonds ; aubergines, courgettes de Nice, rondes, demi-longues ou trompettes, artichauts, fenouils, fraises, salades, épinards et on en passe des meilleurs, tous aussi gonflés de promesses gustatives.

Le couple a été parmi les premiers à se lancer dans la vente directe, d'abord sous la forme de paniers puis avec l'ouverture d'un espace de vente camouflé dans le paysage. Fraîcheur, qualité des produits et producteurs complices pour parfaire l'achalandage, ont rapidement ritualisé les saint-paulois comme les vacanciers. Nathalie et Frédéric viennent aussi se sourcer pour le restaurant. Les quantités alimentant les plats à la carte tandis que les petites productions inspirent les suggestions du jour. Les poivrons tomate, poivrons de couleur, concombres libanais et épinards font la fierté de la maison et les succès de la table.

Où trouver les légumes de Saint-Paul ?

723 chemin de Saint-Etienne, Saint-Paul de Vence
legumes-saint-paul.com · +33 (0)6 63 94 91 26





STAGE 4

**THE BACHO
CRAFT BREWERY**
THE CREATIVE PACK

The belltower strikes noon and it's time for Nathalie and Frédéric to join Robin, the founder of *Bacho* craft brewery. Our route winds along the river *Le Loup* to reach the transformed family farm. It's in this setting that in 2019 Robin chose to give substance to his apprenticeship and his creativity, "I need to create. With beer, you can really have fun and express yourself using spices, flowers, etc." As respectful of the elements as the Apache tribes from whom Robin borrowed the name *Bacho* (translated as wolf), the young eco-vigilant pack produces in harmony.

Our restaurateurs are very familiar with the brewery's standard beers (lager, IPA, amber and blond), and offer them on the menu. The tasting focuses more on the ephemeral beers and their fragrant bouquets: beer with fresh mimosa, chestnut honey, Sicilian mandarin and hibiscus flower will make our summer froth nicely. The young brewer seems to have no shortage of ideas and new processes: "We make dark beer in a short-lived way, like bourbon stout. The cask is reduced to shavings and infused into the beer like a tea."

At the Pont du Loup bar, the "undisputed masters of the aperitif" happily pull out all the stops to create a convivial atmosphere around the chef's charcuterie boards, focaccia and bruschetta, selected products flavoured with herbs from the garden. In the evening, under the orange trees the terraces come alive to the sound of jam sessions and blind tests.

Where to find Bacho brewery beers?

Bacho, 4 pont du Loup, Tourrettes sur Loup
bachobrewery.com · +33 (0)6 33 30 71 37

Tourist Office shop, 2 rue Grande

Brasserie artisanale Bacho
LA MEUTE CRÉATIVE

Midi au clocher, il est l'heure pour Nathalie et Frédéric de rejoindre Robin, le fondateur de la brasserie artisanale Bacho. Notre route serpente le long de la rivière Le Loup pour rejoindre la ferme familiale métamorphosée. C'est dans ce décor d'eau et de roches, empreint de souvenirs d'enfance, que Robin a choisi en 2019 de donner corps à son apprentissage autant qu'à sa créativité « *J'ai besoin de créer. Avec la bière, on peut vraiment s'amuser et s'exprimer en utilisant des épices, des fleurs...* ». Aussi respectueux des éléments que les tribus Apaches auxquels Robin a emprunté le nom Bacho (traduisez loup), la jeune meute éco vigilante produit en harmonie et s'évertue à limiter les traces.

Nos restaurateurs connaissent bien les bières standards de la brasserie (blonde, IPA, ambrée et blanche), pour les proposer à la carte. La dégustation s'oriente plutôt sur les bières éphémères et leurs panaches aromatiques : bière au mimosa fraîchement tirée des cuves, au miel de châtaigniers, à la mandarine de Sicile et à la fleur d'hibiscus feront joliment mousser notre été. Le jeune brasseur ne semble pas tarir d'idées et de nouveaux procédés : « *On fait de la brune de manière éphémère telle que la stout bourbon. Le fût est réduit en copeaux et infusé dans la bière comme un thé.* »

Au bar du Pont du Loup, les « maîtres incontestés de l'apéro » tirent joyeusement sur la recette de la convivialité autour des planches de charcuteries, des focaccias et bruschettas de la cheffe : produits sélectionnés et aromatisés aux herbes du jardin, parfum de garrigue. En soirée, les restanques s'animent sous les orangers au son des Jam session, des blind test... On lâche toute la pression, ou presque !

Où trouver les bières de la brasserie Bacho ?

Bacho, 4 pont du Loup, Tourrettes sur Loup
bachobrewery.com · +33 (0)6 33 30 71 37

La boutique de l'Office de Tourisme, 2 rue Grande



L'Abeille saint-pauloise

DU MIEL DORÉ AU PAIN D'ÉPICES DE MIMI

"On travaille sur le vivant et avec la nature."

Nous empruntons la route des gorges du Loup... La rivière a dessiné des paysages grandioses qui se dévoilent comme des tableaux naturalistes à la sortie des tunnels. C'est à Gréolières, dans la fraîcheur de la campagne, que nous retrouvons Sabine, Jean-Marc et leurs abeilles. Succède à l'hivernage saint-paulois la promesse des fleurs de montagne : le romarin, le thym, la lavande et la sarriette. Un territoire béni, digne d'un roman de Pagnol.

Les amis apprécient de se retrouver à l'intérieur des terres pour entendre Jean-Marc se souvenir de ses premiers pas d'apiculteur aux côtés de son père : « *Les transhumances des ruches en fourgonnette jusqu'au plateau de Valensole. L'arrivée la nuit sous les étoiles, les parfums de miellées et de lavande...* » Il y a quelques années et sous l'impulsion de Sabine, Jean-Marc a remis sur pied la production de son père. Nouveaux essaims, conseils avisés et 250 ruches plus tard, l'abeille saint-pauloise bat à nouveau des ailes jusqu'à la table étoilée de Bruno Oger.

Bienveillance et choix de terroir ont eu raison de la qualité du miel des deux apiculteurs. « *L'essentiel est que les abeilles soient heureuses et protégées du frelon* » nous murmure Sabine qui vient de mettre les petits de l'école en lutte active avec la fabrication et l'implantation de pièges autour du village. Du panier de Sabine, les miels dorés et confitures toutes aussi appétissantes sortent comme par magie. Entre les pains d'épices aux écorces de citron et d'orange, la recette à peine sortie du four de Mimi, la maman de Jean-Marc, nos papilles sont en émoi...

Où trouver le miel de Sabine et Jean-Marc ?

À L'Abeille saint-pauloise,
3 rue du haut four à Saint-Paul de Vence
labeillesaintpauloise.fr • +33 (0)6 16 08 49 08



STAGE 3

L'ABEILLE SAINT-PAULOISE, FROM GOLDEN HONEY TO MIMI'S GINGERBREAD

"We work with living things and with nature." We take the road through the gorges du Loup... The river has carved out magnificent landscapes that seem like naturalist paintings. In Gréolières, in the cool of the countryside, we meet up with Sabine, Jean-Marc, and their bees. The winter in Saint-Paul is followed by the promise of mountain flowers: rosemary, thyme, lavender and savory. A blessed land, worthy of a Pagnol novel.

The friends enjoy meeting up inland to hear Jean-Marc recall his first steps as a beekeeper alongside his father, *"the transfer of the beehive by van to the Valensole plateau. Arriving at night under the stars, the scent of honey and lavender..."*. A few years ago, at Sabine's urging, Jean-Marc put his father's production back on track. New swarms, sound advice and 250 hives later, the Saint-Paul bee is once again beating its wings all the way to Bruno Oger's Michelin-starred table.

The quality of the honey is confirmed by the beekeepers' kindness and choice of local produce. *"The most important thing is that the bees are happy and protected from the hornet"* whispers Sabine, who has involved local schoolchildren in the plight by making and placing traps around the village. From Sabine's basket, golden honey and equally appetising jams appear almost magically. Between the gingerbread with lemon and orange peel and the freshly baked recipe from Mimi, Jean-Marc's mum, our taste buds are in heaven...

Where to find Sabine and Jean-Marc's honey?

At L'Abeille saint-pauloise,
3 rue du haut four, Saint-Paul de Vence
labeillesaintpauloise.fr • +33 (0)6 16 08 49 08





1



3

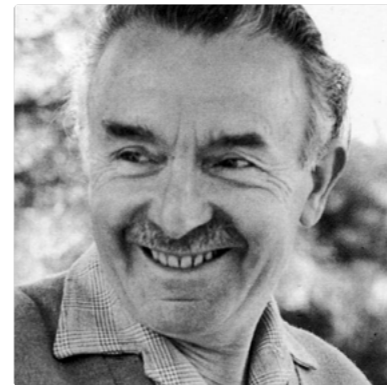


2



3

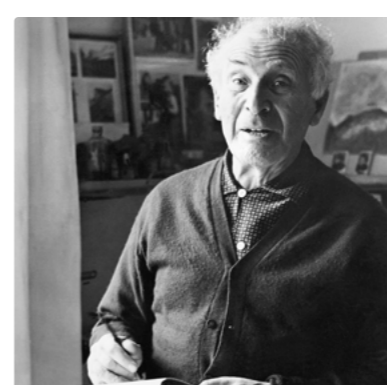
Maires opiniâtres, écrivains-poètes, plume du 7^{ème} art, artistes prolifiques et roi stratège... Ces tempéraments amoureux du village, aux idées visionnaires et bien tranchées, ont donné corps aux feux qui les animaient. Avec eux, la passion brûle encore.



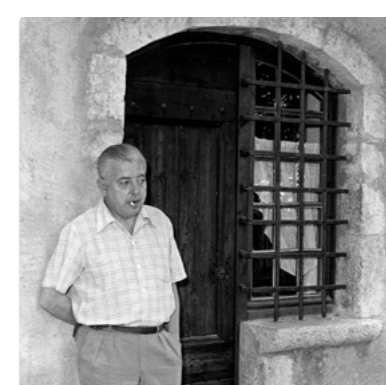
4



6



5



7

PERSONNALITÉS INSPIRÉES

INSPIRED PERSONALITIES

Determined mayors, writer-poets, film makers, prolific artists, and strategic kings... These village-loving individuals had visionary ideas and the fire to ignite them. Today, their passion still burns.

1 François I^{er}

Emblème de la Renaissance, du développement des arts et des lettres, nous lui devons la construction en 1544 de nouveaux remparts. Une décision sage et stratégique dans le contexte menaçant des guerres d'Italie.

Emblematic of the Renaissance and patron of the arts and literature, he built the new ramparts in 1544, a wise and strategic decision in the threatening context of the Italian wars.

2 Henri Layet

Destinées à une démolition certaine, le Maire opiniâtre multiplia les démarches en 1873 pour racheter les fortifications moyennant la somme de 400 francs. Une bagatelle !

Destined for demolition, the determined Mayor took steps in 1873 to buy back the fortifications for the sum of 400 francs. Peanuts!

3 Marius Issert & sa fille Catherine

Dans ses premiers mois de mandat (qui s'achèvera 50 ans plus tard), le Maire fit classer les remparts et ses abords à l'inventaire des Monuments Historiques. Dans sa galerie aux portes de l'édifice protégé, Catherine perpétue l'attachement familial au patrimoine et aux arts.

During his first months in office (which ended 50 years later), the Mayor had the ramparts and surrounding area listed as a Historic Monument. In her gallery, Catherine perpetuates her family's attachment to heritage and the arts.

4 Célestin Freinet

La classe de l'instituteur controversé défraya la chronique entre 1928 et 1933 dans les foyers saint-paulois, si bien qu'il sera chassé du village manu militari. L'ancienne école de garçons a résisté à côté de l'église.

Between 1928 and 1933, the controversial teacher's class was the talk of the town, so much so that he was forced out of the village. The old boys' school still stands today, next to the church.

5 Marc Chagall

Artiste inépuisable, c'est durant ses 20 dernières années saint-pauloises que Chagall se consacra à de nombreuses œuvres monumentales : vitraux, mosaïques et peintures – *La Vie* et *Les Amoureux* à la Fondation Maeght – Il repose dans le paysage bleu de Saint-Paul.

An inexhaustible artist, it was during his last 20 years in Saint-Paul, Chagall devoted himself to numerous monumental works: stained glass windows, mosaics, as well as to the paintings - *La Vie* and *Les Amoureux* at the Fondation Maeght. He is buried in Saint-Paul.

6 James Baldwin

L'écrivain et humaniste américain, engagé dans la lutte contre les discriminations, poursuivit son combat jusqu'à ses derniers jours depuis un mas de campagne saint-paulois – *Just above my head*, *Lettre ouverte à Angela Davis* (1970).

The American writer and humanist, committed to the fight against discrimination, continued to fight until the end from a country house in Saint-Paul - *Just above my head*, *Open Letter to Angela Davis* (1970).

7 Jacques Prévert

Ses poèmes, dialogues et scénarios ont bercé plusieurs générations – *Les visiteurs du soir*, *Les enfants du paradis*, *Les amants de Vérone*... De 1941 au milieu des années 50, le poète posa ses valises au village et attira dans son sillage les personnalités du cinéma.

His poems, dialogues, and screenplays have lulled several generations – *Les visiteurs du soir*, *Children of Paradise*, *The Lovers of Verona*... – From 1941 to the mid-1950s, the poet set up home in the village and surrounded himself with a host of film personalities.



8



9



10

8 *André Verdet*

Poète des Provinces et des étoiles, peintre et sculpteur, lien vivant entre le village et les grands artistes de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Il ne quittera plus Saint-Paul après-guerre pour se vouer à la peinture et à l'écriture – *La nuit n'est pas la nuit, C'est à Saint-Paul de Vence* (1949).

Poet of Provence and the stars, painter and sculptor, a living link between the village and the great artists of the second half of the 20th century. He never left Saint-Paul after the war, devoting himself to painting and writing - *La nuit n'est pas la nuit, C'est à Saint-Paul de Vence* (1949).

9 *Jean-Michel Folon*

Grand ami de César et illustrateur des poèmes de Prévert, c'est tout naturellement qu'il édifie sa dernière œuvre au cœur du village. La chapelle, inaugurée en 2008, nous embarque en peintures, sculptures, vitraux et mosaïque dans l'immense univers poétique de l'artiste.

One of César great friends, and illustrator of Prévert's poems, it was only natural that he should build his last work in the heart of the village. Inaugurated in 2008, the chapel's paintings, sculptures, stained glass, and mosaics take us on a journey through the artist's immense poetic universe.

10 *Yves Montand & Simone Signoret*

Légitime coup de foudre ! Été 49, le couple d'acteurs se rencontre à la Colombe d'Or et se marie quelques mois plus tard à Saint-Paul. Le village se souvient des parties de pétanque endiablées et d'une dame attentive et toujours prête à aider aux devoirs.

Legendary love at first sight! In the summer of '49, the couple met at La Colombe d'Or and married a few months later in Saint-Paul. The village remembers the frenzied games of *pétanque* and the attentive lady who was always ready to help with homework.



11



12



12



13

11 *Marguerite & Aimé Maeght*

Avec leurs amis Miró, Léger, Braque, Chagall..., le couple crée en 1964 la première Fondation d'art indépendante en France. Cet été, le lieu d'art inaugure une version augmentée du bâtiment pour faire place à une collection riche de 13 000 œuvres.

The couple alongside their friends Miró, Léger, Braque, and Chagall created the first French independent art foundation in 1964. This summer, the Fondation inaugurates an expansion to make way for a collection of 13,000 works.

12 *Baptistine & Paul Roux*

Pan bagnat, pissaladière et piano mécanique... C'est chez Robinson (qui deviendra plus tard le restaurant musée la Colombe d'Or) et par la passion de Paul et Titine que les amitiés se nouent entre saint-paulois, artistes et visiteurs du monde entier.

Pan bagnat, pissaladière and the player piano... It was at Robinson's (later to become the Colombe d'Or) that friendships were forged between Saint-Paul locals, artists, and visitors from all over the world.

13 *Rosette, Remi et la famille Pesce*

Père artiste accompli – *Lucky* au bastion Saint-Remy – Mère toujours parée à prêter main forte, enfants et petits-enfants surimpliqués. La famille, aux manettes du Café de la Place depuis plus de 40 ans, distille chaque jour sa recette de la convivialité et ne tarit pas d'anecdotes.

Father an accomplished artist - *Lucky* at the bastion of Saint-Remy - Mother always ready to lend a hand, children and grandchildren over-involved. The family at the helm of Café de la Place for over 40 years distil their recipe for conviviality daily, and are full of anecdotes.

HABITER L'HISTOIRE

Rue de l'Allée, nous rencontrons Katie et Oliver, les heureux propriétaires de deux maisons d'hôtes atypiques. L'une, en figure de proue d'un bâti fleuri, a accueilli le poète et scénariste Jacques Prévert durant les années d'occupation. L'autre, découverte dans un état quasi originel, a dévoilé des qualités insoupçonnées.



La maison du poète, ouverte sur le monde

En 2016, le couple londonien, inconditionnel de la Côte d'Azur et régulier de la Colombe d'Or, tombe littéralement sous le charme de « La Miette ». La maisonnette ornée de jasmin et dotée d'une exceptionnelle vue mer-montagnes respire encore l'âme du poète Jacques Prévert. « On a senti la nécessité de partager cette maison avec le monde, nous ne souhaitons pas en faire un musée. »

Katie, en architecte d'intérieur avisée, lance un projet de rénovation épuré dans les codes de la Provence des années 50. « On a imaginé le style dans lequel vivait Jacques Prévert. » De brocante en trouvailles, le couple recompose avec poésie un ameublement à la fois simple et confortable. Une justesse que l'on retrouve dans le choix des matériaux : la faïence pour l'esprit de la Provence, la chaux pour la respiration et la douceur, tandis que le zellige marocain renvoie la lumière.

Au salon, un écrivain accueille les inspirations des hôtes. Banc en bois, cheminée, sols et portes d'origine.

La cuisine a gardé toute son authenticité. Vue sur le soleil levant depuis la table à manger échappée d'un monastère.

In the living room, a writing table welcomes guests' inspirations. Wooden bench, fireplace, original floors and doors.

The kitchen has retained all its authenticity. View of the rising sun from the monastery-style dining table.



LIVING HISTORY

On Rue de l'Allée, we meet Katie and Oliver, the happy owners of two unique guest houses. One of them, the a flower-bedecked building, welcomed the poet and screenwriter, Jacques Prévert during the Occupation years. The other, discovered in almost its authentic state has revealed unsuspected qualities.



On accède aux deux chambres et salles de bains par un mystérieux passage sous la rue. La baignoire en fonte a rejoint son emplacement de justesse.

The two bedrooms and bathrooms are accessed via a mysterious passageway under the street. The cast-iron bathtub barely made it back into position.

THE POET'S HOUSE, OPEN TO THE WORLD

In 2016, the London couple, fans of the Côte d'Azur and regulars at La Colombe d'Or, literally fell under the spell of 'La Miette.' The little house, decorated with jasmine and boasting an exceptional view of the sea and mountains, still exudes the soul of the poet Jacques Prévert. "We felt the need to share this house with the world, we didn't want to turn it into a museum."

Katie, an astute interior designer, launched a renovation project based on the codes of Provence in the 1950s: "We imagined the style in which Jacques Prévert lived." The couple poetically recreated simple yet comfortable furnishings from antiques and finds. This is reflected in the choice of materials: earthenware for the spirit of Provence; lime for breathability and softness, while Moroccan zellige reflects the light.



maison d'hôtes

GUEST HOUSE

Console et assises
désignés par Katie
et réalisés par un
ferronnier local.

Douceur des tons
dans les éléments de
décoration et sur les
murs recouverts de
chaux ferrée.



Console and seats
designed by Katie
and made by a local
ironmonger.

Decorative elements
in warm tones and
on the walls covered
in iron lime.

Au numéro 5, écrire une nouvelle page

À quelques pas, rue de l'Allée, la lumière du matin inonde l'espace de vie d'une maison pouvant accueillir jusqu'à 6 convives. Une nouvelle rénovation qui a soumis le duo à plus de contraintes mais qui, à force de créativité magnifiée par les artisans locaux, révèle de belles surprises.

Les 3 suites, situées sur 3 étages différents, offrent une disposition parfaite pour une grande famille ou un séjour entre amis amateurs d'art et d'histoire. Chaque suite peut également être louée individuellement avec accès à l'espace de vie. Sur le balcon comme sur la terrasse ombragée, on s'arrange avec le temps et l'idée d'un farniente en plein cœur du village.

MAISON D'HÔTES
LA MIETTE ET
NUMBER 5

HELLO@LA-MIETTE.
COM
T. +33 (0)6 19 71 07 38
AIRBNB.COM

AT NUMBER 5, WRITING A NEW PAGE

Just a stone's throw away, on the rue de l'Allée, the morning light floods into the living space of a house that can accommodate up to 6 guests. A new renovation that subjected the duo to more constraints, but which, thanks to the creativity of local craftsmen, revealed some wonderful surprises.

The 3 suites, located on 3 different floors, offer the perfect layout for a large family or a stay with friends who love art and history. Each suite can also be rented individually with access to the living area. Whether on the balcony or the shaded terrace, you can make do with the weather and the idea of lounging around in the heart of the village.

rencontre

MEETING

UN PETIT CAFÉ AVEC PHILIPPE

En 31 années à la gérance du Café de la Place, Philippe a infusé mieux que personne la recette de la convivialité. Sur les murs et au comptoir de sa nouvelle adresse, il nous partage son goût pour les rencontres et la photographie de l'instant.

Capter des mains et sublimer des nuages

— Plus jeune, je peignais et j'ai rapidement rangé mes pinceaux parce qu'il me manquait un lieu à moi. Il y a une quinzaine d'années, j'ai souhaité me mettre au collage en utilisant la photographie en fond. J'ai réalisé des images abstraites en explorant des techniques, puis j'ai commencé à réaliser des séries telles que les mains que je flashais au comptoir du Café de la Place. J'ai été surpris de l'impact émotionnel de mes images. On m'a alloué aussi un œil « cinématographique », cela m'a encouragé.

Il n'y a pas de sujet de prédilection, j'aime capter l'instant, les sujets qui donnent prétexte à l'image. Je choisis un lieu, un sujet selon mes envies, comme pour cette série sur le Vieux Nice en noir et blanc. J'ai beaucoup d'influences photographiques et picturales telles que les toiles de Turner, j'admire ses ciels et l'intensité qu'il mettait dans les nuages. Du coup, j'ai toujours besoin de les sublimer.

Rassembler l'art et l'amitié

— Après avoir accompagné une amie quelques mois sur un projet humanitaire (Sreyka Smile association), j'ai eu envie de créer un lieu de convivialité et d'échanges autour de l'art. L'idée est simple, chacun peut commander ce qu'il veut dans les restaurants voisins, on s'attable avec un bon verre et les discussions se poursuivent souvent autour des œuvres de la galerie. J'ai osé mettre mes photographies au mur (rires), j'expose aussi les sculptures et peintures de mon père (Rémi Pesce), les sculptures de Caroline Valadier et de Touco Art. Au fil des années, L'Art et le Vin est devenu le repaire des saint-paulois et des visiteurs du monde entier.

"À un certain âge, on sait ce que l'on fait de mieux et moi, ce que je fais de mieux, c'est d'être avec les gens et partager de bons moments."

L'ART ET LE VIN

OUVERT TOUS LES JOURS
À PARTIR DE 16H

OPEN EVERY DAY
FROM 4PM

1 RUE DE LA POURTOUNE
T. +33 (0)6 82 07 08 73
@L.ART.ET.LE.VIN

INTERVIEW

Le Saint-Paul de Vence de Philippe

Des caisses de souvenirs, de rencontres et un attachement indéfectible au village. Le tri s'annonce difficile...



UN SOUVENIR D'ENFANCE ?

«J'ai passé toute mon enfance à Saint-Paul, j'y ai construit des cabanes, j'ai couru dans toutes les rues, on a passé un temps fou autour du baby-foot du Tilleul, du flipper et du jeu d'arcade au Café de la Place. Je n'y travaillais pas encore mais je campais déjà là.»

ET TON SOUVENIR LE PLUS DRÔLE ?

«On a assisté à des scènes à mourir de rire sur la place. Les célébrités, Montand, Lino Ventura et les Saint-Paulois n'avaient pas les mêmes moyens et comme il faut intéresser une partie de pétanque, ils avaient eu l'idée de jouer des seaux d'eau. Les perdants étaient bien arrosés !»

UN LIEU À NE RATER SOUS AUCUN PRÉTEXTE ?

«J'adore le point de vue de la chapelle Saint-Charles. On y resitue bien le village par rapport à la mer et les perspectives ramassées que l'on retrouve dans les peintures de Marc Chagall.»

UN ENDROIT POUR SE RESSOURCER ?

«C'est mon jardin, Saint-Paul ! J'aime emprunter le chemin à partir des escaliers juste avant le restaurant Le

Vieux Moulin, j'y retrouve les petits champs de mes premiers pique-niques et jeux de ballon. J'aime aussi prendre un verre au bar de la Colombe d'Or, il y a une ambiance si particulière.»

UNE TABLE POUR DÉJEUNER ?

«Je trouve qu'il y a un moment pour chaque terrasse du village, selon l'heure, le temps dont on dispose, les personnes qui nous accompagnent, la lumière...»

L'ÉVÉNEMENT QUE TU ATTENDS AVEC IMPATIENCE ?

«Je suis un vrai méditerranéen alors le moment que j'attends vraiment, c'est lorsque tout s'anime à l'arrivée des beaux jours, la vie en extérieur et le plaisir de profiter à nouveau du soleil en terrasse.»

CE QUI T'ÉTONNE TOUJOURS ?

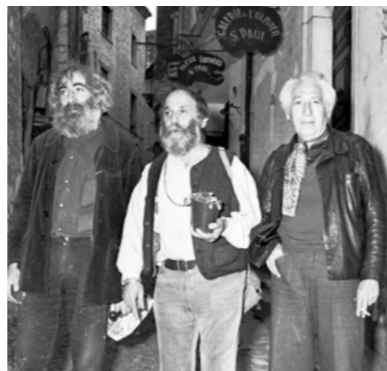
«À Saint-Paul, rien ne m'étonne, il peut tout se passer (rires). Mais ce qui me plaît toujours, c'est la bonne humeur du matin lorsqu'on ouvre les portes et croiser des personnes différentes chaque jour.»

UN ARTISTE QUE TU ADMIRES PARTICULIÈREMENT ?

«J'ai été très marqué par le sculpteur César, mon père travaillait sur sa maison à Roquefort et ils avaient une belle complicité. C'est un artiste qui avait toujours quelque chose à partager. J'adorais ce qu'il faisait de sa maison, l'atelier, les amis, c'était très beau.»

CE SUR QUOI TU NE TRANSIGES PAS ?

«Il faut aimer Saint-Paul. Le village sera toujours tiraillé entre ceux qui y vivent et aspirent au calme, ceux qui attendent l'effervescence et ceux qui, comme moi, sont à la fois commerçants et saint-paulois. On peut travailler sans tout révolutionner. Saint-Paul de Vence n'est pas un lieu neutre, il faut le respecter et se laisser imprégner.»



Philippe's Saint-Paul de Vence

Boxes of memories, gatherings and an unwavering attachment to the village. It's going to be a tough job sorting them out...

A CHILDHOOD MEMORY?

I spent my entire childhood in Saint-Paul, where I built tree houses, ran around the streets and spent a lot of time playing arcade games at the Café de la Place. I wasn't yet working there, but I was already spending a lot of time.

AND YOUR FUNNIEST MEMORY?

There were some laugh-out-loud scenes in the square. The celebrities, Montand, Lino Ventura and the people of Saint-Paul didn't have the same means and, as a game of pétanque is a must, they had the idea of playing with buckets of water. The losers were drenched!

A PLACE NOT TO BE MISSED UNDER ANY CIRCUMSTANCES?

I love the view from the Chapelle Saint-Charles. It's a great way of situating the village with respect to the sea and the sweeping perspectives you see in Marc Chagall's paintings.

A PLACE TO RECHARGE YOUR BATTERIES?

It's my Saint-Paul garden! I also like to take the path from the steps just before the Le Vieux Moulin restaurant, where I find the fields that were home to my first picnics and ball games. I also like to have a drink at the Bar at the Colombe d'Or, as it has such a distinctive ambiance.

A TABLE FOR LUNCH?

I find that there's a moment for every terrace

in the village depending on the time of day, the time you have, the people you're with, the light...

THE EVENT YOU'RE MOST LOOKING FORWARD TO?

I'm a true Mediterranean, so the moment I really look forward to is when everything comes alive with the arrival of good weather, outdoor living, and the pleasure of enjoying the sun on the terrace again.

WHAT STILL SURPRISES YOU?

At Saint-Paul, nothing surprises me, anything can happen (laughs). But I always enjoy the morning, when you open the doors and you run into different people.

IS THERE AN ARTIST YOU PARTICULARLY ADMIRE?

I was very impressed by the sculptor César when my father was working on his house in Roquefort. He was an artist who always had something to share. I loved what he did with his house, his studio, his friends, it was very beautiful.

WHAT WON'T YOU COMPROMISE?

You have to love Saint-Paul. The village will always be torn between those who live there and yearn for peace and quiet, those who expect excitement, and those who, like me, are both shopkeepers and Saint-Paul locals. We can work without revolutionising everything. Saint-Paul de Vence is not a neutral place, you have to respect it and let it influence you.

COFFEE WITH PHILIPPE

In the 31 years that he ran the Café de la Place, Philippe created conviviality better than anyone else. At his new address, on the walls and at the counter, he shares his taste for gatherings and photography with us.



CAPTURING HANDS AND ENHANCING CLOUDS

"When I was younger, I used to paint but I soon put my brushes away because I didn't have a place of my own. About fifteen years ago, I wanted to take up collage using photography as background. I made abstract images and then began to produce series such as hands. I was surprised by the emotional impact of my images. I

"At a certain age, you know what you do best. What I do best is being with people and sharing good times".

BRINGING ART AND FRIENDSHIP TOGETHER

"After working on a humanitarian project (Restaurants Sans Frontières) with a friend, I wanted to create a place where people could gather and talk about art. The idea is simple: you order whatever you like from the neighbouring restaurants, sit down with a drink and discussions often spark around the works in the gallery. Over the years, L'Art et le Vin has become a favourite haunt for the people of Saint-Paul and visitors from all over the world."

L'ART ET LE VIN OPEN EVERY DAY FROM 4PM
@L.ART.ET.LE.VIN

LA MAISON BISSON : ART, ARTISANAT D'ART & OBJETS À HISTOIRES

Pièces uniques d'exception, petites éditions d'art et d'artisanat... Aurélie et François construisent patiemment leur univers. Nourri de références culturelles et artistiques, sensible aux matières et aux savoir-faire, le couple n'a pas son pareil pour sourcer les pépites destinées à réveiller notre intérieur.



des cœurs graciles, des ailes et une flamme éternelle pour ouvrir le chemin, nous sommes aux anges...

Du côté de l'artisanat d'art, l'histoire continue de dérouler son fil rouge. Au plus près des petites manufactures, Aurélie nous emporte dans les ambiances olfactives des coulisses de l'opéra de Paris. Une série de bougies extraite de la mémoire de la fille d'une artiste lyrique de l'opéra vient compléter l'art de la table en verre de Murano, une sélection de luminaires aux teintes cuivrées et colorées, des miroirs au galbe assumé.

Aux murs, les toiles de Pascal Briba, les céramiques et gravures au carborundum de Théo Tobiasso rappellent que l'art est ici chez lui et que l'histoire se poursuit avec les créateurs d'aujourd'hui.



LA MAISON BISSON: ART, CRAFTS & OBJECTS WITH STORIES

Exceptional one-of-a-kind pieces... Aurélie and François patiently build their universe. Nourished by cultural and artistic references, sensitive to material and savoir-faire, the couple are unrivalled in their ability to source gems destined to brighten up our interiors.



The two boutique galleries are like dreamcatchers. It's difficult to focus as our curiosity is overwhelmed. Aurélie and François tell us the story behind each piece and the skill required to make it. Our first foray to the East and the ancestral Chinese art of enamelled cloisonné, magnificent tea pots designed to create a sensation at the centre of any table. The manufacturer also produces one-of-a-kind pieces. The journey continues with François and the poetry of Italian-inspired ex-votos. Wishes carried by graceful hearts, wings and an eternal flame to lead the way, we're in heaven...

The story continues to unfold. Aurélie takes us backstage to the Paris Opera, where she works with small manufacturers to create an olfactive ambience. A series of candles inspired by a daughter of an opera singer complements the Murano glass tableware, a selection of lamps in copper, colourful hues, and mirrors with distinctive curves.

On the walls, Pascal Briba's paintings and Théo Tobiasso's ceramics and carborundum engravings are a reminder that art is at home here and that the story continues with contemporary designers.

LA MAISON BISSON
92 RUE GRANDE
& 2 RUE DU BRESC
T. +33 (0)6 21 59 49 59
@PROJETSINTERIEURS

Les boutiques
saint-pauloises

SHOPPING IN SAINT-PAUL DE VENCE

PRÊT-À-PORTER,
BIJOUX & ACCESSOIRES

CHOISY LA GALERIE

104 rue Grande
T. +33 (0)6 09 90 91 42
choisylagalerie.com

CHERRY

1 la Placette
T. +33 (0)4 93 32 56 32
cherrystpaul@hotmail.fr

FRENCH COLLECTIONS

11 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 65 20
+33 (0)6 23 31 29 07
jjbourbon@hotmail.com

VIKTOR

21 rue Grande
T. +33 (0)9 61 28 18 28
+33 (0)7 60 41 24 56
Instagram. @viktor.stpaul

ENFIN VEUVE

25 rue Grande
T. +33 (0)4 93 24 27 91
enfinveuve.com

LES SECRETS DE ST-PAUL

26 rue Grande
T. +33 (0)6 23 02 38 83
aurelie.messina@hotmail.fr

ST-PAULOISE

8 montée de la Castre
@st_pauloise

PARFUMERIE &
SENTEURS DE PROVENCE

MAISON DE PARFUMS GODET

98 rue Grande
T. +33 (0)4 92 11 06 79
parfumsgodet.com

FRAGONARD PARFUMEUR

Rond Point Sainte-Claire
T. +33 (0)4 93 58 58 58
fragonard.com

**L'HERBIER EN PROVENCE
FLORENCE THOLANCE**

7 descente de la Castre
Place de la Grande Fontaine
T. +33 (0)4 93 32 91 51
lherbierenprovence.com



BELLE À SAINT-PAUL

4 Bastion Saint-Rémy
T. +33 (0)6 34 29 79 46
belleasaintpaul@yahoo.com

MADAME CHAMOTTE

12 courtine Saint-Michel
T. +33 (0)5 53 57 62 95
madamechamotte.com

DÉCO, IDÉES CADEAUX
& SOUVENIRS

LA MAISON BISSON

2 rue du Bresc & 92 rue Grande
T. +33 (0)6 21 59 49 59
projets-interieurs.com

FAMILY STORE

2 place du Tilleul
T. +33 (0)6 20 76 86 34
family-store.fr



ÉPICERIE & DÉGUSTATION

ROY RENÉ

68 rue Grande
T. +33 (0)4 93 24 09 68
magasin.stpaul@calisson.com

LA CAVE DE SAINT-PAUL

7 rue de l'Étoile
T. +33 (0)4 93 32 59 54
+33 (0)6 18 34 12 42
cavesaintpaul.com



LE FROMAGER DE SAINT-PAUL

1 rue de la Pourtoune
T. +33 (0)4 93 24 95 13
+33 (0)6 76 59 19 45
lefromagerdesaintpaul@gmail.com

MAISON BRÉMOND 1830

28 rue Grande
T. +33 (0)4 93 58 07 69
stpaul@maison-brémond.com

LE GOÛT DU SOLEIL

18 rue Grande
T. +33 (0)4 23 20 85 60
legoutdusoleil@bbox.fr

LA PETITE ÉTOILE

2 place de l'étoile
T. +33 (0)7 77 39 23 48

GALERIE J'AIME

33 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 99 42
+33 (0)6 68 34 90 24
+33 (0)6 71 60 12 28
galeriejaime@gmail.com

MEMOIRE DE FAMILLE

1 rond point Sainte-Claire
T. +33 (0)9 77 47 56 32
memoiredefamille.saintpaul@gmail.com

HARMONIE

104 rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 85 89
c.soumbou@hotmail.fr

ILLICOPHOTO

83 rue Grande
T. +33 (0)4 93 59 78 40
illicophoto.fr

MAISON BASALTE

1 rue de la Tour
T. +33 (0)9 83 28 77 04
maisonbasalte.com

PRÈS DU PUIT

22 rue Grande
T. +33 (0)7 86 99 66 53
fl.tholance@gmail.com

LA BOUTIQUE DE LÉA

Espace Sainte-Claire
T. +33 (0)4 93 32 68 05
laboutiquedelea.com



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.

L'étincelle !

Elles font pétiller notre agenda,
crépiter les fêtes traditionnelles,
lieux de vie et grands marchés solidaires.

**Lumière sur 4 associations du village
à la flamme incandescente...**

THEY MAKE
EVERYTHING SPARKLE

Traditional festivals, festivities, and markets
Spotlight on 4 associations from the village
to the incandescent flame...

ÉLODIE BRANCO

Présidente du Comité
Officiel des Fêtes

AURÉLIE MESSINA

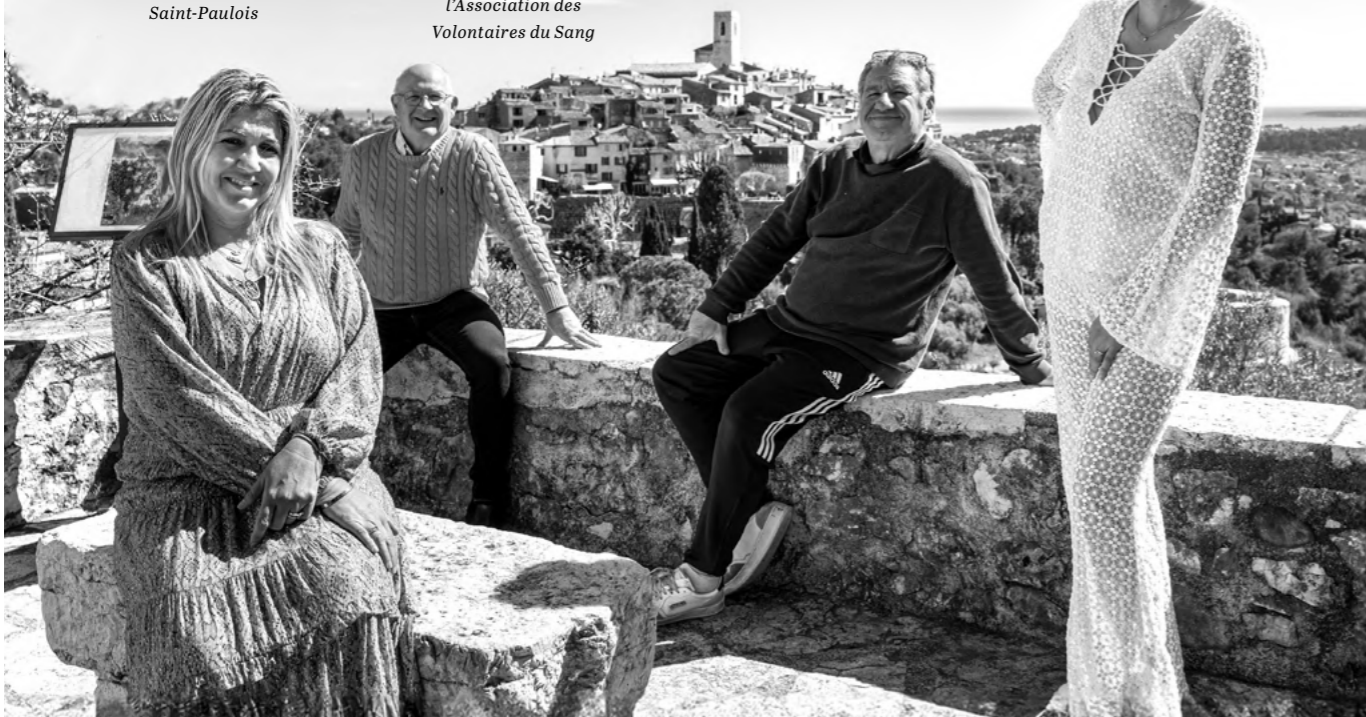
Présidente de
l'Association des
Commerçants & Artistes
Saint-Paulois

JEAN-LOUIS RAFFAELLI

Président de
l'Association des
Volontaires du Sang

ALAIN VADO

Président du Cercle
d'Union Saint-Pauloise



LE CERCLE D'UNION SAINT-PAULOISE rallume le feu de la pétanque

Accès direct au terrain ombragé, casiers à boules, bar réservé... Le « Cercle », comme le nomment les saint-paulois, réunit 200 membres privilégiés. L'institution vient de fêter ses 90 ans dans une ambiance guinguette qui fleure bon l'amitié et la bonne humeur. Dans les yeux d'Alain, le Président, une nouvelle qui crépète comme un feu de la Saint-Jean : **la création du club officiel de pétanque**. 20 joueurs, autant de maillots et un macaron officiels. Le début d'une ambition sportive, une suite donnée aux parties légendaires autour des célébrités et la fierté d'accueillir, le 5 juillet, une manche de l'Europétanque et ses meilleurs tireurs.

« Tout un chacun, convivialement accueilli, s'y trouve chez soi ». L'objet & l'histoire du Cercle, qui officient sous cadre, nous rappellent que le lieu n'est pas l'exclusivité des joueurs de pétanque et qu'il est ouvert à tous. On y tape aussi le carton, on joue aux fléchettes, on y passe des soirées mémorables autour des grands matchs et des repas spectaculaires. De quoi attirer les plus jeunes dans « ce point de vie essentiel pour le village ». Mercato ouvert ! Le Président recrute ses nouveaux adhérents et son équipe d'ados.



Les rendez-vous
DU CERCLE D'UNION
SAINT-PAULOISE

- Chaque mois, 2 concours de boules
- L'Europétanque en juillet, manche de qualification
- Les 80 ans de la libération de Saint-Paul en août, en collaboration avec l'Association fédérée des volontaires du sang

Toutes les dates sur
saint-pauldevence.com

Events ORGANISED BY
THE CERCLE D'UNION
SAINT-PAULOISE

- Every month, 2 competitions
- Europétanque in July, qualifying round
- The 80th anniversary of the liberation of Saint-Paul in August, in collaboration with the Association fédérée des volontaires du sang

All dates on saint-pauldevence.com

THE CERCLE D'UNION SAINT-PAULOISE REKINDLES THE PÉTANQUE FIRE

The "Cercle," as it is known to the people of Saint-Paul, brings together 200 privileged members. The institution has just celebrated its 90th anniversary in an open air atmosphere that breathes friendship and good humour. In the eyes of Alain, the President, the news crackles like a bonfire on Saint-Jean's day: *the creation of the official pétanque club*. 20 players. The start of a sporting ambition, a continuation of the legendary games played with celebrities and the pride of hosting a round of the Europétanque and its top shooters on July 5th.

"It's a place where everyone can feel at home in a friendly atmosphere." The Cercle's purpose and history remind us that the place is not exclusive to pétanque players and is open to all. You can play and enjoy memorable evenings of matches and dinner shows. It's also a place that attracts young people to "this essential part of village life." The President is recruiting new members and his team of teenagers.





LE COMITÉ OFFICIEL DES FÊTES met le feu aux bals

C'est une histoire singulière qui a servi de détonateur à la création du Comité Officiel des Fêtes. Fascinés par l'embrasement du rocher de Monaco à l'occasion du mariage de la Princesse Grace et du Prince Rainier en 1956, les saint-paulois décidèrent d'organiser, à l'occasion de la Sainte-Claire, leur feu d'artifice sur les remparts, précédé d'un spectaculaire feu de Bengale. L'événement, unique sur la Côte d'Azur, a perduré jusqu'au moment où les conditions sécuritaires y mettent un coup de semonce.

Mais le Comité ne se désarme pas pour autant. Autour de la jeune Présidente, les plans vont bon train, les énergies catalysées par une expertise de la fête extrêmement rodée : « **Faire vivre les traditions et amener de la gaieté !** » On retrouve les **9 bénévoles sous les lampions des grands bals** : cadre idyllique de la Place de la Courtine, D.J. set, dîners-spectacles et ambiance fête de village sont les combustibles des soirées qui prennent comme des brasiers et attirent chaque soir plus de 500 adeptes.

Coup d'envoi des fêtes de l'été, le feu de la Saint-Jean est allumé cette année sur la place de Gaulle et suivi comme il se doit d'une grande soirée dansante. Traditions et art de la fête en formation serrée !

Les rendez-vous DU COMITÉ OFFICIEL DES FÊTES

- La fête de la Saint-Jean en juin
- Le bal du 13 juillet
- La fête patronale de la Sainte-Claire en août
- La Saint-Roch en août

Toutes les dates sur saint-pauldevence.com

THE COMITÉ OFFICIEL DES FÊTES SETS THE BALL ON FIRE

The Official Festivities Committee was founded on the basis of a very special story. Fascinated by the firework display in Monaco at the wedding of Princess Grace and Prince Rainier in 1956, the people of Saint-Paul decided to organise their own firework display for Saint-Claire's Day.

Plans this year are well underway, "Keeping traditions alive and bringing the fun!" 9 volunteers under the lanterns, the idyllic setting of the Place de

la Courtine; DJ sets; dinner shows, and the festive village atmosphere are the fuel for the evenings, which catch fire like blazes and attract more than 500 followers nightly.

The bonfire for Saint-Jean's day is lit this year at the Place de Gaulle followed by a great evening of dancing.

Events ORGANISED BY THE COMITÉ OFFICIEL DES FÊTES

- Saint-Jean's Day in June
- The July 13th ball
- Sainte-Claire in August
- Saint-Roch in August

All dates on saint-pauldevence.com



La flamme de "Matelot" ET DE L'ASSOCIATION DES VOLONTAIRES DU SANG

Déjà mino, Jean-Louis dit « *Matelot* » à cause de son tricot rayé, aidait les plus anciens à porter leurs paniers dans les rues du village. Un dévouement qui brûle depuis 53 ans à la tête de l'Association Fédérée des Volontaires du Sang. 53 ans de grands marchés et de fêtes de village, prétextes vivaces et festifs à soutenir la vocation de l'association : **promouvoir le don du sang et apporter soutien aux personnes nécessiteuses**. Autour de Jean-Louis, 20 bénévoles aussi assidus aux collectes de sang qu'aux stands des fêtes et marchés. La faim justifiant les moyens, on y déguste la réputée soupe de butternut et châtaignes de Lisette, l'omelette aux truffes, vins chauds et autres bienfaits autour des produits locaux et de saison.

« *Jean-Louis, n'arrête pas tes fêtes, les traditions c'est important, c'est familial. On est serrés mais les gens se rencontrent* ». Promesse tenue à l'ancien Maire Marius Issert et agrémentée de multiples participations : repas des aînés ; Pâques des petits de la garderie ; récoltes alimentaires... La générosité continue de s'embraser autour de *Matelot*.

Les rendez-vous DE L'ASSOCIATION DES VOLONTAIRES DU SANG SAINT-PAUL - LA COLLE

- La fête de l'huile en mai
- Les 80 ans de la libération de Saint-Paul en août, en collaboration avec le Cercle d'Union Saint-Pauloise
- La fête des vendanges et des châtaignes en octobre
- Le grand loto début décembre
- Le marché de la truffe fin décembre

Toutes les dates sur saint-pauldevence.com

THE FLAME OF "MATELOT" AND THE ASSOCIATION DES VOLONTAIRES DU SANG

Even as a young boy, Jean-Louis, known as "Matelot" because of his striped knitwear, was helping the older generation carry their baskets through the village streets. It's dedication that has burned for 53 years. 53 years of big markets and village festivals, lively and festive excuses to support the association's vocation: **promoting blood donation and providing support to those in need**. Around Jean-Louis, 20 volunteers are just as assiduous at blood drives as they are at the stalls at village fairs and markets. Hunger justifies means, and Lisette's famous butternut and chestnut soup, truffle omelette, mulled wine and other delicacies based on local, seasonal produce are all on offer.

"Jean-Louis, don't stop your celebrations, traditions are important, they're a family affair." This promise was kept by former Mayor Marius Issert and enlivened with a whole host of activities. The generosity continues to blaze around Matelot.

Events ORGANISED BY THE ASSOCIATION DES VOLONTAIRES DU SANG

- The oil festival in May
- The 80th anniversary of the liberation of Saint-Paul in August, in collaboration with the Cercle d'Union Saint-Pauloise
- The harvest and chestnut festival in October
- The big bingo at the beginning of December
- The truffle market at the end of December

All dates on saint-pauldevence.com

L'ASSOCIATION DES COMMERÇANTS
ET ARTISTES SAINT-PAULOISfait rayonner
Saint-Paul de Vence

Ils sont reliés comme les 80 miroirs d'une boule à facettes pour faire rayonner Saint-Paul de Vence et guider les azuréens sur la piste d'un village qui n'en finit pas de se renouveler. **80 commerçants, restaurateurs et artistes mettent en commun ressources et savoir-faire** pour imaginer des événements originaux et inédits. Autour de l'énergique Aurélie, des doigts de fée de Nanou et des forces vives du bureau de l'association, les idées se concrétisent à un rythme disco : **défilé de mode sur les remparts, grande braderie d'automne, décorations des rues du village.** Chaque fête et saison a son tempo, son registre, une certaine poésie qui se répand comme une onde à l'intérieur des remparts. Les réseaux sociaux en effet multiplicateur, les nouveaux concepts ont trouvé un public qui se prête lui-même au jeu de l'ambassadeur dans des décors uniques.

Portée par ses premiers succès, la jeune association maintient la cadence. Dans les racks, un exceptionnel vernissage étoffé de performances et un grand festin avec pour ambition de faire étinceler, encore et toujours, l'art et la gastronomie locale.

Les rendez-vous
DE L'ASSOCIATION
DES COMMERÇANTS ET
ARTISTES SAINT-PAULOIS

- La fête des fleurs au printemps
- Le défilé en juillet
- La braderie en octobre
- La décoration de Noël

Toutes les dates sur
saint-pauldevence.com

THE ASSOCIATION
DES COMMERÇANTS
ET ARTISTES
SAINT-PAULOIS
PUTS THE SPOTLIGHT
ON SAINT-PAUL
DE VENCE

They are linked together like 80 mirrors in a disco ball to make Saint-Paul de Vence shine and guide the people of the Côte d'Azur along the path of a village that never ceases to renew itself. **80 shopkeepers, restaurateurs and artists pool their resources and know-how** to come up with original and authentic events. Around the energetic Aurélie, the fairy fingers of Nanou, and the vital forces of the association's office, ideas come to fruition at a disco rhythm: **the parade on the ramparts; the big autumn street sale; decorating the streets of the village.** Each festival and season has its own tempo, its own register, a certain poetry that spreads like a wave inside the ramparts.

Buoyed by its initial success, the young association is keeping up the pace. In the racks: a grand vernissage, complete with performances and an ambitious feast with the ambition of making local art and gastronomy sparkle again and again.

Events ORGANISED BY
THE ASSOCIATION DES
COMMERÇANTS ET ARTISTES
SAINT-PAULOIS

- The spring flower festival
- The fashion week in July
- The street sale in October
- Christmas decorations

All dates on saint-
pauldevence.com

Les rendez-vous de l'année

A YEAR OF EVENTS

FÉVRIER · FEBRUARY

14 FÉVRIER
La Saint-Valentin

MARS · MARCH

Les Tréteaux de Vence
Festival de comédies théâtrales

JUIN · JUNE

Journées du Patrimoine de Pays
Fête de la Saint-Jean
21 JUIN
Fête de la musique

JUILLET · JULY

JEUDI 4 JUILLET, 19H
Pique-Nique blanc
VENDREDI 5 JUILLET, 16H
Europétanque
VENDREDI 5 JUILLET, 20H
Défilé de mode
VENDREDI 5 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne
SAMEDI 6 JUILLET, 21H
Cinéma sous les étoiles
MARDI 9 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne
MERCREDI 10 JUILLET, 21H
Concert All Groove, soul, funk, disco
JEUDI 11 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne
11 & 12 JUILLET, 19H30
Performance in situ de Gerard & Kelly. Fondation Maeght
SAMEDI 13 JUILLET, 20H
Bal de la Fête nationale
MARDI 16 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne
JEUDI 18 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne

VENDREDI 19 JUILLET, 21H
Concert de l'Orchestre National de Cannes. Fondation Maeght

SAMEDI 20 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et Jazz. Concert de Sergey Khachatryan & Lusine Khachatryan

DIMANCHE 21 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et Jazz. Concert de David Fray

MARDI 23 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et Jazz, Macha Gharibian Trio - Joy Ascension. Fondation Maeght

MARDI 23 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne

MERCREDI 24 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et Jazz. Concert de Ballaké Sissoko, Vincent Segal, Emile Parisien & Vincent Peirani

JEUDI 25 JUILLET, 20H30
Lecture, Fondation Maeght

JEUDI 25 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne

VENDREDI 26 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et Jazz. Concert de Léa Desandre & l'Ensemble Jupiter

SAMEDI 27 JUILLET, 21H
Festival de Musique Classique et Jazz. Concert du Quatuor Modigliani & Louis Lortie

DIMANCHE 28 JUILLET, 20H30
Festival de Musique Classique et Jazz. Concert de Thomas Enhco & Vassilena Serafimova & DJ Set Marina Trench. Fondation Maeght

MARDI 30 JUILLET, 21H30
Visite guidée à la lanterne

MERCREDI 31 JUILLET, 20H30
Lecture, Fondation Maeght

AOÛT · AUGUST

JEUDI 1^{er} AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

SAMEDI 3 AOÛT, 21H
Concert Low Budget Men, pop rock

DU 5 AU 13 AOÛT
Festivités de la Sainte-Claire
Jeux enfants et stands de dégustation

MARDI 6 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

8 & 9 AOÛT, 21H
Concert sur invitation de Gilles Peterson. Fondation Maeght

JEUDI 8 AOÛT, 21H
Fête de la Sainte-Claire.
Procession et descente aux flambeaux

JEUDI 8 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

VENDREDI 9 AOÛT, DÈS 20H30
Fête de la Sainte-Claire
Grand bal avec DJ

SAMEDI 10 AOÛT, DÈS 20H30
Fête de la Sainte-Claire
Grand bal avec DJ

DIMANCHE 11 AOÛT, 11H
Messe de la Sainte-Claire

MARDI 13 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 15 AOÛT, 21H
Concert Peter Doherty
Fondation Maeght

VENDREDI 16 AOÛT, 9H
Fête de la Saint-Roch

SAMEDI 17 AOÛT, 21H
Cinéma sous les étoiles

MARDI 20 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

JEUDI 22 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

MARDI 27 AOÛT
Les 80 ans de la libération de Saint-Paul de Vence.
Cérémonie & bal populaire

MARDI 27 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne
JEUDI 29 AOÛT, 21H
Visite guidée à la lanterne

SEPTEMBRE · SEPTEMBER

21 & 22 SEPTEMBRE
Journées du Patrimoine

OCTOBRE · OCTOBER

19 & 20 OCTOBRE
Grande braderie des commerçants
DIMANCHE 20 OCTOBRE
Fête des vendanges et des châtaignes

31 OCTOBRE
Fête d'Halloween

NOVEMBRE · NOVEMBER

DU 22 AU 24 NOVEMBRE
Festival de la montagne

DÉCEMBRE · DECEMBER

Tout le mois, festivités de Noël

SAMEDI 21 DÉCEMBRE
Marché de la Truffe

SAMEDI 28 DÉCEMBRE
La Corrida de Saint-Paul

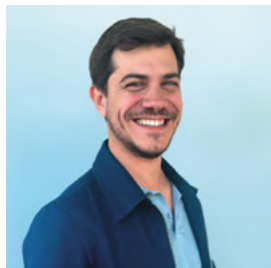
RETROUVEZ TOUTES
LES DATES SUR NOTRE
SITE INTERNET
SAINT-PAULDEVENCE.COM.
RUBRIQUE AGENDA.



FESTIVAL CLASSIQUE & JAZZ 2024

En pleine ouverture des J.O., la programmation 2024 du festival saint-paulois propulse à sa façon les talents français de la musique classique et jazz et fait la part belle à quelques artistes rares de la scène internationale.

Entretien avec **Julien Kieffer**, directeur du festival.



"Musique de chambre, jazz, musiques du monde et baroque. Bien qu'en restant axé sur le classique, le festival reste curieux des différentes esthétiques."

Classical & Jazz Festival 2023

WITH THE OLYMPIC GAMES JUST AROUND THE CORNER, THE 2024 PROGRAMME FOR THE SAINT-PAUL FESTIVAL IS SHOWCASING FRENCH TALENT IN CLASSICAL AND JAZZ MUSIC, WITH A SPECIAL FOCUS ON SOME OF THE FINEST ARTISTS ON THE INTERNATIONAL SCENE.

INTERVIEW WITH **JULIEN KIEFFER**, FESTIVAL DIRECTOR.

"Chamber music, jazz, world music, and baroque. Although it remains focused on classical music, the festival is always interested in different aesthetics."

SAMEDI 20 JUILLET

Sergey & Lusine Khachatryan

La scène de la Place de la Courtine s'ouvre sur une expérience musicale hors du commun avec la virtuosité ténébreuse de Sergey Khachatryan au violon, accompagné par la rayonnante Lusine au piano. Le duo frère-sœur se produira dans un programme à la hauteur de leurs talents, du romantisme exalté de la *Sonate* de César Frank aux acrobaties vertigineuses de *Tzigane* de Maurice Ravel en passant par la musique d'un compatriote arménien, Eduard Baghdasaryan.

The stage at the Place de la Courtine opens with an extraordinary musical experience. The dark virtuosity of Sergey Khachatryan on violin, accompanied by the radiant Lusine on piano. The brother-sister duo will perform a programme worthy of their talents, ranging from the exalted romanticism of César Frank's *Sonata* to the dizzying acrobatics of Maurice Ravel's *Tzigane* and the music of fellow Armenian Eduard Baghdasaryan.



DIMANCHE 21 JUILLET

David Fray

Assez rare en concert, chaque récital de piano de David Fray est un événement. Nous l'entendrons dans son répertoire de cœur, la musique romantique germanique, notamment celle de **Franz Schubert** dont il apprécie les couleurs et le sens du chant et les *Kreisleriana* de **Robert Schumann**. Un programme aux allures de fresque épique pour un pianiste qui sait prendre tous les risques.

Quite rare in concert, each of David Fray's piano recitals is an event. We will hear him in his favourite repertoire, German Romantic music, particularly that of **Franz Schubert**, as well as **Robert Schumann's Kreisleriana**. A programme that resembles an epic fresco for a pianist who knows how to take risks.

MERCREDI 24 JUILLET

Ballaké Sissoko, Vincent Segal, Emile Parisien & Vincent Peirani

Regroupés pour la première fois aux Nuits de Fourvière à Lyon en 2019, les deux duos s'étaient fait la promesse de se retrouver. Composé de kora, violoncelle, saxophone et accordéon, le quatuor a l'habitude d'abattre les frontières entre les styles, allant des **musiques traditionnelles aux expérimentations avant-gardistes, de la musique de chambre la plus intime au jazz le plus débridé**. Ils nous transporteront dans leur album «*Les Egarés*», destination finale de leur aventureux voyage musical.

Together for the first time in 2019 at the *Nuits de Fourvière* in Lyon, the two duos made a promise to meet up again. Made up of kora, cello, saxophone, and accordion, the quartet is used to breaking down the boundaries between styles, ranging from **traditional music to avant-garde experimentation, from the most intimate chamber music to the most unbridled jazz**. Their album '*Les Egarés*' is the final destination on their adventurous musical journey.

MARDI 23 JUILLET

Macha Gharibian trio, jazz à la Fondation Maeght

Révélation des Victoires du Jazz en 2020, la pianiste et chanteuse présentera en trio l'album *Joy Ascension*, **un condensé de compositions personnelles et de réinterprétations**. Quelle meilleure scène que l'onirique labyrinthe Miró pour accueillir le jeu atmosphérique, la sonorité unique du Fender Rhodes et la voix volcanique de Macha Gharibian ?

Revelation of the 2020's *Victoires du Jazz*, the pianist and singer will present as a trio, her album *Joy Ascension*, **a compilation of personal compositions and reinterpretations**. What better stage than the dreamy Miró labyrinth to welcome the unique sound of Fender Rhodes and the volcanic voice of Macha Gharibian?

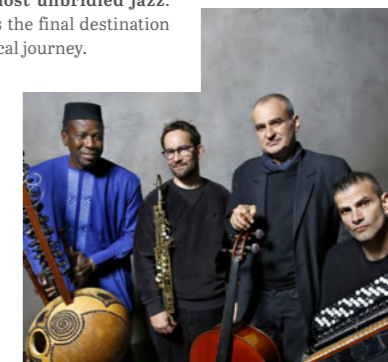


VENREDI 26 JUILLET

Léa Desandre & l'ensemble Jupiter

C'est une première pour le festival, la Place de la Courtine accueillera cette année les sept musiciens d'un ensemble baroque, accompagnés d'une jeune mezzo-soprano. La chanteuse, qui enchaîne les triomphes sur les plus belles scènes d'opéra du monde, remontera aux sources de la chanson anglaise dans un programme qui associe les **mélopées mélancoliques du luthiste John Dowland aux grands airs d'opéra de Henry Purcell**. *Songs of passion...* Une soirée qui s'annonce généreuse en émotions.

A first for the festival, this year the Place de la Courtine will play host to seven musicians from a baroque ensemble, accompanied by a young mezzo-soprano. The singer, who has enjoyed a string of triumphs on the world's finest opera stages, will be going back to the roots of English song in a programme that combines the **melancholy melodies of lutenist John Dowland with the great opera arias of Henry Purcell**. *Songs of passion...* An evening that promises to be full of emotion.





festival

FESTIVAL

FESTIVAL CLASSIQUE & JAZZ 2024



SAMEDI 27 JUILLET

Le Quatuor Modigliani & Louis Lortie

Les musiciens du Quatuor Modigliani rendent hommage cette année à un immense compositeur français : **Gabriel Fauré**. Pour ce faire, ils partagent la scène avec un invité d'honneur, le grand pianiste québécois Louis Lortie, qui s'est consacré à Fauré, impressionnant aussitôt les spécialistes par sa façon de recréer les pièces comme si elles avaient été écrites pour lui. La soirée s'achèvera par un moment spécial partagé avec les musiciens.

This year the Modigliani Quartet pay tribute to an immense French composer: **Gabriel Fauré**. To do so, they are sharing the stage with a guest of honour, the great Quebec pianist Louis Lortie, who has devoted himself to Fauré, immediately impressing specialists with the way he recreates the pieces as if they had been written for him.

TARIFS · RATES

- Tarif plein · Full rate 36 €
- Tarif réduit* · Reduced price* 15 €
- Pass 3 concerts : 84 €
- Pass 4 concerts : 112 €
- Pass 5 concerts : 140 €
- Pass 6 concerts : 168 €

Hors concert du 28/07

*-18 ans, étudiants, élèves du conservatoire, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA



DIMANCHE 28 JUILLET

Thomas Enhco & Vassilena Serafimova

Une soirée de clôture qui se déroulera dans le contexte particulier de l'anniversaire des 60 ans de la Fondation Maeght. Dans les jardins qui ont accueilli toutes les formes d'art, le pianiste créatif Thomas Enhco et la virtuose du marimba Vassilena Serafimova font réinventer **l'art de Bach pour l'ancrer dans notre temps**. Le duo donne à ses partitions un parfum de jazz, des sonorités cubaines, voire même de techno ! Un concert unique.

Soirée organisée par la Fondation Maeght en co-réalisation avec le Festival de Saint-Paul de Vence. Concert debout suivi d'un DJ Set.

A closing evening set against the special backdrop of the 60th anniversary of the Fondation Maeght. In the gardens that have housed all art forms, the creative pianist Thomas Enhco and the marimba virtuoso Vassilena Serafimova reinvent **Bach's art to bring it up to date with our times**. The duo give their scores a flavour of jazz, Cuban sounds, and even techno! A one of a kind concert.

Evening organised by the Fondation Maeght in association with the Festival de Saint-Paul de Vence. Standing concert followed by a DJ Set.

RESERVATION

festivalsaintpauldevence.com/billetterie
À l'exception de la soirée du 28 juillet :
billetterie sur fondation-maeght.com

BOOKING

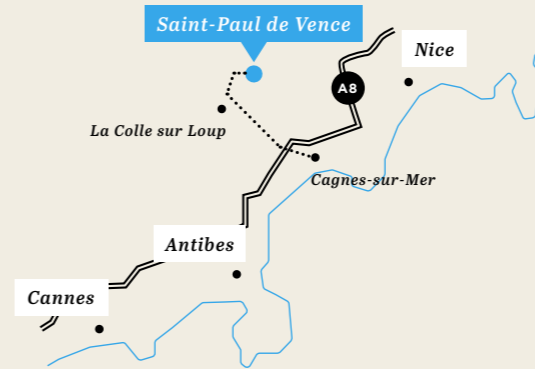
festivalsaintpauldevence.com/ticketing
With the exception of the evening of July 28th:
tickets available at fondation-maeght.com



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. +33 (0)4 93 32 74 30
- Tabac presse**
1 Place De Gaulle
T. +33 (0)4 93 32 99 98
- Pharmacie**
Carrefour
Sainte-Claire
T. +33 (0)4 93 32 80 78
- Urgences**
Composez le 112
- Médecins - Doctors**
Bouveau, Lafforgue &
Szepetowski
T. +33 (0)4 93 32 98 26
Feuillade
T. +33 (0)4 93 32 80 20
Larcher
T. +33 (0)4 93 32 70 32
- Gendarmerie
de Vence**
T. +33 (0)4 93 58 03 20
- Police municipale**
T. +33 (0)4 93 32 41 41
- Mairie**
T. +33 (0)4 93 32 41 00
- Taxi Jean-Marc**
T. +33 (0)6 09 28 55 36
- Saint-Paul
Properties**
280 route de la Colle
T. +33 (0)4 93 58 21 18
saintpaul-
properties.com
- Frogstons**
7, impasse des Mûriers
T. +33 (0)4 93 59 72 72
frogstons.fr
- Agence Carlton
International**
119 route de la Colle
T. +33 (0)4 22 32 62 62
carlton-international.
com
- Agence immobilière
M.B.**
7, rue Grande
T. +33 (0)4 93 32 90 45
immobilieremb.com
- Michaël Zingraf**
609 route de St-Paul
La Colle-sur-Loup
T. +33 (0)4 93 32 32 32
michaelzingraf.com



L'OFFICE DE TOURISME
DE SAINT-PAUL DE VENCE

2 rue Grande - 06570 Saint-Paul de Vence
T. +33 (0)4 93 32 86 95
tourisme@saint-pauldevence.com
www.saint-pauldevence.com

D'avril à octobre, ouvert tous les jours
de 10h à 18h, avec une fermeture de 13h à 14h
les week-ends et les jours fériés.
Le reste de l'année, ouvert du lundi au samedi
de 10h à 18h, fermé de 13h à 14h les samedis.



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 RENCONTRER NOTRE ÉQUIPE À L'AGENCE DE SAINT-PAUL DE VENCE.
COME AND MEET OUR TEAM AT THE AGENCY.



Sales and Rentals

+33 (0)4 22 32 62 62 - info@carlton-group.com
1119 route de la colle - 06570 Saint-Paul de Vence



CARLTON GROUP



60 ans

Découvrez la Fondation Maeght,
ses expositions, concerts, danse, lectures, ateliers



Fondation Maeght

Saint-Paul-de-Vence 623 chemin des Gardettes

Tous les jours : 10h-18h (19h en juillet-août) | www.fondation-maeght.com   @fondationmaeght