



**CÔTE d'AZUR**  
FRANCE

UN MARCHIO DIVENTATO COLLEZIONE !



# INDICE

EDITORIALE	3
1 - IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE E I SUOI PARTNER	4
2 - LA STRATEGIA CO-BRANDING E DI LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE IN QUALCHE PAROLA	5
3 - IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE: STORIA, NUMERI CHIAVE E NOVITÀ	6
4 - LE AZIENDE PARTNER CÔTE D'AZUR FRANCE	8
- FRAGONARD PARFUMEUR	10
- AQUI D'ĀIA <b>NOVITÀ</b>	11
- CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN PIERINI	12
- VERRERIE DE BIOT	13
- ERIC GARENCE	14
- MALONGO	15
- BRASSERIE DU COMTÉ	16
- DOMAINE DE LA SOURCE <b>NOVITÀ</b>	17
- NICOLAS ALZIARI	18
- HUILERIE SAINT-MICHEL	19
- MAISON GANNAC <b>NOVITÀ</b>	20
- CONFISERIE FLORIAN	21
- CHOCO MON AMOUR	22
- BISCUITERIE D'AZUR	23
- PAVILLON TRAITEUR	24
- SITO WEB DEL MARCHIO	26



SIMBOLICHE E ORGOGLIOSAMENTE TIPICHE DELLA COSTA AZZURRA, LE AZIENDE CON LICENZA CÔTE D'AZUR FRANCE FANNO RISPLENDERE LA DESTINAZIONE COSTA AZZURRA, GRAZIE AI LORO TALENTI E SAVOIR-FAIRE, SIA IN PATRIA CHE ALL'ESTERO.

Lanciata per la prima volta nella primavera del 2018, la collezione CÔTE d'AZUR FRANCE ha riscontrato un grande successo fin dal primo istante, sia tra le aziende che tra il pubblico. Promossa dal CRT Côte d'Azur France, tale programma di licenza ha generato una dinamica virtuosa creando solidi partenariati locali pubblico-privati con l'obiettivo di valorizzare la meta Côte d'Azur grazie ai suoi talenti e ai suoi creatori.

Fin dall'inizio, questa iniziativa ha conquistato aziende e marchi iconici come Fragonard, Galeries Lafayette, Nicolas Alziari, Confiserie Florian e Brasserie du Comté... arricchendosi via via con nuovi partner. Cinque anni dopo, la collezione CÔTE d'AZUR FRANCE sfoggia con orgoglio tutti i colori e l'autenticità del nostro territorio.

L'eleganza e l'art de vivre azuréennes sono incarnate da artigiani dalle competenze riconosciute a livello mondiale, come il celebre profumiere di Grasse **FRAGONARD**, o la **VERRERIE DE BIOT** che ha trasformato la lavorazione del vetro soffiato in arte. Tra gli artisti vetrai di Biot, possiamo citare anche il **CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN PIERINI**. Mentre per il benessere, basti citare le candele profumate con essenze di Grasse di **AQUI D'ĀIA**.

Spazio alla golosità con il celebre confettiere **FLORIAN** e le sue irresistibili delizie a base di fiori e agrumi, la **BISCUITERIE D'AZUR** e i suoi dischetti croccanti al limone di Mentone, senza dimenticare la **MAISON GANNAC**, nuovo partner, che mette anch'essa il limone di Mentone in primo piano elaborando ricette golose e acidule, preparate con agrumi dei propri giardini. Per i palati dolci, menzioniamo anche le cioccolate artigianali ai sapori della Costa Azzurra di **CHOCO MON AMOUR**.

La celebrazione del gusto si esprime anche attraverso numerose proposte salate come ad esempio con l'**HUILERIE SAINT-MICHEL** e il suo olio d'oliva al limone di Mentone, creato insieme allo chef 3 stelle Michelin, Mauro Colagreco, senza dimenticare però l'olio d'oliva di Nizza (AOP) di **NICOLAS ALZIARI** e il prestigioso menù di **PAVILLON TRAITEUR**.

Infine, i prodotti CÔTE d'AZUR FRANCE vi accompagnano durante tutto il giorno, a partire dal caffè arabica biologico puro dalle note floreali del leader del caffè biologico ed equosolidale **MALONGO** al mattino, seguito, più tardi, da una ricetta originale di birra, tipica della Costa Azzurra, biologica delicatamente aromatizzata con limone e bergamotto, creata dalla **BRASSERIE DU COMTÉ**. Preferite il vino alla birra? Il **DOMAINE DE LA SOURCE** ha creato un vino di carattere, prodotto con passione sulle colline esposte al sole azuréen. Un autentico viaggio del gusto per le papille nel cuore della Costa Azzurra!

La collezione dei prodotti CÔTE d'AZUR FRANCE sfoggia visuali appositamente creati dall'artista nizzardo **ERIC GARENCE**, le cui illustrazioni richiamano l'immaginario elegante e senza tempo della nostra destinazione.

Così prende forma l'art de vivre tipica della Costa Azzurra con il tema "CÔTE d'AZUR FRANCE, je sublime tout ce que je touche", disponibile su [www.cotedazurfrance.fr/boutique](http://www.cotedazurfrance.fr/boutique).

*Alexandra BORCHIO FONTIMP, Presidente del Comitato Regionale del Turismo (CRT) CÔTE D'AZUR FRANCE.*

1

## IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE E I SUOI PARTNER

CÔTE d'AZUR  
FRANCE

### IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE

Lanciato nella primavera del 2018 dal Comitato Regionale del Turismo CÔTE d'AZUR FRANCE nel contesto della sua strategia di brand, il programma di licenza 'CÔTE d'AZUR FRANCE' ha riunito più di una ventina di marchi partner fin dal suo lancio, con quasi 200 referenze nei settori della moda, gioielleria, profumeria, valigeria, arredamento, artigianato artistico e gastronomia. Le royalties percepite dal CRT Côte d'Azur France, capofila del marchio, contribuiscono al piano di comunicazione globale della destinazione Côte d'Azur, creando così un circolo virtuoso di promozione da parte delle aziende e degli enti istituzionali.

COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME  
CÔTE d'AZUR  
FRANCE

### IL COMITATO REGIONALE DEL TURISMO CÔTE D'AZUR FRANCE, Coordinatore del Marchio Côte d'Azur France

Il Comitato Regionale del Turismo (CRT) CÔTE d'AZUR FRANCE è l'organismo istituzionale ufficiale incaricato di sviluppare la strategia di promozione della destinazione CÔTE d'AZUR FRANCE sul mercato nazionale e sui mercati esteri. Composto da tre poli operativi di marketing (Marketing dell'Offerta, Content Marketing & Digital e Sales Marketing), il CRT Côte d'Azur France organizza ogni anno un centinaio di iniziative promozionali in Francia e all'estero. Collabora strettamente con tutti gli attori turistici, sia istituzionali che professionali, nell'ambito di un approccio di marketing territoriale a vantaggio di tutto il territorio. In qualità di coordinatore del marchio CÔTE d'AZUR FRANCE, il CRT è anche responsabile dello sviluppo della strategia di marchio territoriale e del suo programma di licenza.

[www.marque-cotedazurfrance.com](http://www.marque-cotedazurfrance.com) - #CotedAzurFrance @VisitCotedAzur @ProCotedAzur

arboresens

### ARBORESENS, Agente di licenza del Marchio Côte d'Azur France

Arboresens è un'agenzia francese indipendente, leader dal 2011 nell'assistenza alle istituzioni e ai territori francesi nella definizione della loro strategia di espansione del marchio e nello sviluppo di prodotti correlati. L'agenzia è specializzata nella creazione di universi di marca, collaborazioni e co-branding, programmi di licenza, partenariati, esperienze retail online e fisiche. Arboresens è diventata leader nella gestione del patrimonio immateriale di alcune delle marche francesi più emblematiche: Elysée – Présidence de la République, Armée de l'Air et de l'Espace, Ville de Paris, Muséum National d'Histoire Naturelle.

[www.arboresens.fr](http://www.arboresens.fr)

VICTORIA  
LICENSING & MARKETING

### VICTORIA LICENSING & MARKETING, Agente di Licensing del Marchio Côte d'Azur France & By Côte d'Azur in Italia

Victoria Licensing è una società italiana di consulenza specializzata nei settori del licensing e del marketing strategico. Offre servizi di consulenza e assistenza per definire ed attuare una strategia adeguata di protezione e sviluppo del marchio, identificare potenziali partner, gestire le trattative e supervisionare le attività di marketing in occasione del lancio di prodotti con licenza. Eleonora Schiavoni, CEO della società, insieme al suo team, gestisce importanti progetti di licenza e merchandising per marchi prestigiosi, e collabora con le migliori aziende nazionali e internazionali sul mercato italiano ed europeo.

[www.victorialicensing.it](http://www.victorialicensing.it)

2

## LA STRATEGIA CO-BRANDING E DI LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE IN QUALCHE PAROLA

### DUE MARCHI CÔTE D'AZUR FRANCE SONO COSÌ SVILUPPATI, in base all'origine dei prodotti commercializzati:

Al fine di migliorare la valorizzazione collettiva della destinazione CÔTE d'AZUR FRANCE ottimizzando i budget promozionali istituzionali e privati, il CRT Côte d'Azur France ha implementato una strategia innovativa di marketing territoriale sin dal 2018, associando marchi, aziende e insegne che rappresentano e incarnano al meglio i valori emblematici della Costa Azzurra intorno ai marchi CÔTE d'AZUR FRANCE.

Tramite il suo agente di licenza ARBORESENS responsabile della diffusione del marchio, il CRT Côte d'Azur France offre a società e marchi locali, nazionali e internazionali l'opportunità di utilizzare i marchi CÔTE d'AZUR FRANCE e BY CÔTE D'AZUR, insieme alla loro identità grafica, per sviluppare e commercializzare prodotti derivati ufficiali. In cambio di questo utilizzo, i partner riversano royalties sul fatturato generato dalla vendita di questi prodotti o servizi.

Dal 2022, questa iniziativa si sta estendendo in Italia con il supporto di VICTORIA LICENSING & MARKETING, partner di ARBORESENS, per diffondere il marchio sul territorio italiano.



« CÔTE D'AZUR FRANCE, je sublime tout ce que je touche® »

È il marchio principale e rientra nella categoria del 'made in France'. Valorizza le competenze delle aziende locali e la produzione "Fabriqué en France".



« By Côte d'Azur® »

È il marchio che si ispira alla Costa Azzurra, applicato ai prodotti che non sono fabbricati in Francia.

### LA CARTA GRAFICA CÔTE D'AZUR FRANCE

Strumento di espressione del marchio che traduce e diffonde la sua posizione, la carta grafica di CÔTE D'AZUR FRANCE si presenta in questo modo:

**I COLORI:** rivestono un ruolo fondamentale nell'universo del nostro marchio. La destinazione è simboleggiata dalla luce, dalla ricchezza dei colori, dalla vegetazione, dai mercati... Il marchio CÔTE d'AZUR FRANCE risplende grazie a palette flessibili, da utilizzare con attenzione all'estetica e all'armonia (il blu, gli ocra, i malva, il verde).

**LE TRAME GRAFICHE:** sono al centro dello spirito del marchio, traducono graficamente le atmosfere e consentono di reinterpretare e modernizzare l'immaginario della Costa Azzurra: atemporale, creativo, ispirato. Esse esprimono anche il suo carattere e la sua diversità, adattandosi a tutte le tematiche: sport, natura, innovazione, arte, design, moda, ecc.

**LE ILLUSTRAZIONI** del manuale sono state create da un artista-illustratore di Nizza, Eric GARENCE, riconosciuto per le sue creazioni di poster ispirati proprio dalla Costa Azzurra. Limoni, mimose, palme, ombrelloni, piscine, barche a vela, ulivi e architettura locale... Spetta a ciascuno adornare, vestire, ricreare l'universo del prodotto che sarà commercializzato con i marchi Côte d'Azur France, je sublime tout ce que je touche® e By Côte d'Azur®. Questo universo grafico si arricchisce nel 2023 di tre nuove illustrazioni su temi rappresentativi della Costa Azzurra (limoni, ulivi e campi di fiori).»



3

## IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE 2018-2023: BILANCIO E NOVITÀ

### STORIA

- **Luglio 2017:** Registrazione presso l'INPI (Ufficio francese registrazione brevetti e marchi) dei due marchi figurativi in base al loro utilizzo «CÔTE D'AZUR FRANCE, Je sublime tout ce que je touche» e «By CÔTE D'AZUR».
- **Aprile 2018:** Lancio a Parigi della prima COLLEZIONE CÔTE D'AZUR FRANCE che riunisce 12 aziende con contratto di licenza o co-branding per quasi un centinaio di prodotti referenziati proposti. Creazione del negozio online [www.boutique-cotedazurfrance.fr](http://www.boutique-cotedazurfrance.fr).
- **Aprile 2019:** Lancio a Parigi della seconda COLLEZIONE CÔTE D'AZUR FRANCE con 16 aziende con contratto di licenza o co-branding e 100 prodotti referenziati proposti. Nuove aziende locali entrano nel programma: SoccaChips® x SoccApéro®, Nicolas Alziari, Au Pays du Citron e Choco Mon Amour.
- **Giugno 2019:** Creazione del primo pop-up store Côte d'Azur France: dal 17 al 30 giugno 2019 presso il centro commerciale Cap 3000 (Costa Azzurra).
- **Giugno 2020:** Lancio della terza COLLEZIONE CÔTE D'AZUR FRANCE con due nuovi marchi sotto licenza: la Brasserie du Comté e La Biscuiterie d'Azur. Ampliamento della gamma di prodotti gastronomici. Estensione della distribuzione presso i negozi nelle aree di servizio autostradali della Costa Azzurra.
- **Dicembre 2020:** La Collezione CÔTE D'AZUR FRANCE fa il suo ingresso nel catalogo natalizio del Salon Made in France.
- **Luglio 2021:** Lancio della quarta Collezione CÔTE D'AZUR FRANCE: due nuovi marchi emblematici della Costa Azzurra si uniscono al programma di licenza: Malongo e la Verrerie de Biot. Ampliamento della collezione con nuovi prodotti referenziati proposti dalla Confiserie Florian, il cioccolataio Choco Mon Amour, la gioielleria La Plaia, Pierini Verre Contemporain.
- **Giugno 2022:** Assunzione di un agente di licensing in Italia per l'estensione e lo sviluppo del programma di licensing e co-branding sul mercato italiano.
- **Autunno 2023:** 3 nuovi marchi « azuréens » si uniscono al programma di licenza: Maison Gannac, Domaine de la Source e Aqvi d'Aïa.

### I NUMERI DEL PROGRAMMA DI LICENZA CÔTE D'AZUR FRANCE



### I PARTNER 2023:

FRAGONARD, AQUI D'AÏA, CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN PIERINI, VERRERIE DE BIOT, ERIC GARENCE, MALONGO, BRASSERIE DU COMTE, DOMAINE DE LA SOURCE, NICOLAS ALZIARI, HUILERIE SAINT-MICHEL, MAISON GANNAC, CONFISERIE FLORIAN, CHOCO MON AMOUR, BISCUITERIE D'AZUR, PAVILLON TRAITEUR.

## LE NOVITÀ I PUNTI FORTI DELLA COLLEZIONE:

Rafforzamento del programma di licenza con tre nuove collaborazioni di licensing:

### IL LIMONE DI MENTONE CELEBRATO DA MAISON GANNAC

In esclusiva per il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, Maison Gannac ha creato due cofanetti che mettono in risalto il Limone di Mentone IGP, con 3 prodotti in ogni cofanetto. Maison Gannac produce ogni anno 25 tonnellate di frutta, tra cui il famoso limone di Mentone, che viene utilizzato per creare golosi prodotti freschi e acidulati in questi cofanetti. Crema spalmabile, "Onctueux", marmellata di limone e bergamotto, marmellata di limone di Mentone o limoncello: lasciatevi tentare!

### UN VINO CARICO DI SOLE DELLA COSTA AZZURRA DEL DOMAINE DE LA SOURCE

Il Domaine de la Source ha elaborato un vino da tavola CÔTE D'AZUR FRANCE, giovane e dal carattere deciso. Proprio come l'intero vigneto, questo vino è prodotto senza pesticidi né fertilizzanti chimici, garantendo una coltivazione 100% biologica e una produzione artigianale. Da 3 generazioni, grazie ai suoi 7 ettari di vigneti, il Domaine de la Source contribuisce alla conservazione del patrimonio nizzardo, della sua storia e dei suoi vini.

### CANDELE PROFUMATE CON FRAGRANZE TIPICHE DI GRASSE, DI AQUI D'AÏA

Specializzata in cosmetici naturali facilmente trasportabili, Aqvi d'Aïa, situata sulla Costa Azzurra, da 25 anni crea prodotti con ingredienti locali. Certificata «Grasse Expertise», l'azienda ha ideato una linea di candele CÔTE D'AZUR FRANCE con profumo dei fiori iconici del Pays de Grasse, tra cui una candela decorativa alla tuberosa e un cofanetto di candele al profumo di rosa, gelsomino, fiore d'arancio e mimosa.

### LA COLLEZIONE SI AMPLIA, I MARCHI SI DIVERSIFICANO

Nel 2023, Choco Mon Amour presenta una nuova tavoletta di cioccolato «Paysage azuréen» con inciso un villaggio arroccato. Disponibile nelle versioni cioccolato fondente o al latte, questa tavoletta trasmette un'immagine emblematica e golosa della Costa Azzurra. La creazione al cioccolato è stata lanciata in occasione delle festività pasquali.

Azienda con licenza CÔTE D'AZUR FRANCE dal 2021, Malongo è stata fondata a Nizza nel 1934 ed è oggi leader francese nel settore dei caffè biologici ed equi. Il marchio propone un caffè macinato CÔTE D'AZUR FRANCE puro arabica biologico ed equo, dalle delicate note floreali e agrumate, in omaggio ai famosi alberi di arance amare della Costa Azzurra. Prossimamente: l'arrivo del caffè in chicchi.

Il profumiere Fragonard continua lo sviluppo della sua linea di prodotti per la cura della pelle e profumi CÔTE D'AZUR FRANCE creati con essenze tipiche della costa Azzurra. Presto sarà lanciata una crema per le mani.

### UNA RIPROGETTAZIONE COMPLETA DELL'IMBALLAGGIO DELLA LINEA DI PRODOTTI GOURMET CÔTE D'AZUR

L'intera collezione Gourmet è stata ripensata visivamente e tutti gli imballaggi saranno ora personalizzati con nuove illustrazioni dei paesaggi locali, realizzate da Eric Garence. La collezione presenta quindi un'unità grafica che rispecchia l'immagine della destinazione: autentica, atemporale ed elegante.



4

# LE AZIENDE PARTNER DEL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE

P10 Fragonard PARFUMEUR	P11 NOVITÀ AQUI D'AÏA	P12 CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN	P13 La Verrerie de Biot
P14 ERIC GARENCE	P15 Malongo	P16 BRASSERIE DU CONTE NISSA	P17 NOVITÀ DOMAINE DE la Source
P18 NICOLAS ALZIARI	P19 Huilerie St Michel Depuis 1896	P20 NOVITÀ MAISON GANNAC Agrumiculteurs à Menton	P21 FLORIAN CONFISERIE & CHOCOLATERIE Faiseur de douceurs depuis 1921
P22 choco Mon Amour	P23 Biscuiterie d'Azur Fabrique artisanale	P24 PAVILLON TRAITEUR	



**FRAGONARD, LA PROFUMERIA DELL'ELEGANZA DI GRASSE**

**IL MARCHIO: FRAGONARD**

UNA STORIA DI FAMIGLIA. Fondata nel 1926, Fragonard è una delle più antiche profumerie di Grasse. La scelta del nome del famoso pittore originario di Grasse, Jean-Honoré Fragonard, è un omaggio alla città di Grasse e alla raffinatezza delle arti del XVIII secolo. Questa scelta segna anche la volontà del fondatore, Eugène Fuchs, di mantenere viva la sua attività nel rispetto delle tradizioni.

Lo spirito della Maison è fedelmente mantenuto dalle 3 generazioni successive, che donano al marchio una dimensione culturale. Oggi, la profumeria Fragonard annovera 22 negozi in Francia, 3 musei del Profumo a Parigi e 3 musei a Grasse (il Museo Provenzale del costume e del gioiello, il Museo Jean-Honoré Fragonard e il Museo del Profumo).

Sono ora le pronipoti del fondatore, Anne, Agnès e Françoise Costa, a portare avanti questa splendida storia di famiglia e a gestire il destino della Maison. Da rinomato profumiere, Fragonard è riuscito a diversificarsi con il lancio di una linea art de vivre per la casa. Dalla profonda indole provenzale e locale, la Maison Fragonard condivide in tutte le sue collezioni per la casa, moda, decorazioni e profumi, la dolcezza di vivere della Costa Azzurra. Le sorelle Costa declinano così nelle loro collezioni un'identità raffinata, ispirata a viaggi lontani o a fughe nel meraviglioso paesaggio della Costa Azzurra.

Nel 2018, le competenze legate al profumo nel Pays de Grasse sono state inserite nel Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, un riconoscimento che include la coltivazione delle piante da profumo, la conoscenza delle materie prime naturali e la loro trasformazione e l'arte di comporre profumi.



**LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE**

La Maison Fragonard condivide da sempre una grande affinità con i profumi della Costa Azzurra. Dai profumi marini delle rive del Mediterraneo alle colline fiorite dell'entroterra, tutto è fonte di ispirazione per la creazione di fragranze sulla scia della più grande tradizione francese. Naturalmente, Fragonard rende omaggio ai fiori emblematici di Grasse nelle sue creazioni, come gelsomino, rosa e mimosa. Coltivato a Grasse fin dal XVI secolo, il gelsomino è un fiore simbolo del territorio della Costa Azzurra e si ritrova nell'eau de toilette CÔTE D'AZUR FRANCE. In questa linea troverete anche un sapone al profumo di mimosa e un diffusore di profumo d'ambiente alla rosa. Presto si aggiungerà alla linea anche una crema per le mani.

*Il* Nel 2018, il Pays grassois è stato inserito nel Patrimonio Immateriale dell'UNESCO, un riconoscimento che sottolinea l'importanza simbolica del profumo. Da Fragonard, sublimiamo il lato solare, allegro e generoso della Costa Azzurra. La nostra casa rappresenta ben più di un'esperienza sulla Costa Azzurra, ed è per questo che Fragonard è ambasciatore del marchio CÔTE D'AZUR FRANCE. Abbiamo creato una gamma esclusiva di prodotti profumati in omaggio alla nostra splendida regione. *Il*

**Agnès WEBSTER** – Amministratore Delegato della PROFUMERIA FRAGONARD



**AQUI D'AÏA**

**AQUI D'AÏA, COSMETICI NATURALI PER PRENDERSI CURA DI SÉ**

**IL MARCHIO: AQUI D'AÏA**

UN INVITO AL VIAGGIO, NEL CUORE DELLA COSTA AZZURRA. AQUI D'AÏA - un'espressione che significa 'di qui e d'altrove' - è un marchio di cosmetici naturali ai profumi di Grasse.

Saponi solidi e liquidi, balsami e altri cosmetici, le creazioni sono pensate come promesse per abbellire e rendere più responsabili le cure quotidiane. Aqui d'Aïa si impegna a immaginare prodotti che ripristinano uno stile azuréen nel rispetto del territorio e dei produttori partner. Profondamente radicati in un antico savoir-faire francese e con l'utilizzo di ingredienti di alta qualità, i prodotti mettono in evidenza un approccio sia sensoriale che estetico.

Situata nell'Alto Var, tra mare e montagna, vigneti e campi di fiori, Aqui d'Aïa si basa su 25 anni di amorevole esperienza per le piante aromatiche e i profumi naturali. L'azienda sviluppa competenze e cerca ingredienti tracciabili e locali.

I fornitori sono scelti con cura e condividono valori simili - Bellezza, Benessere, Natura, Responsabilità - così come una passione comune per i tesori del territorio locale. I partner seguono una tradizione e una carta ecologica, locale e responsabile, importante tanto quanto la qualità dei prodotti offerti.»



**LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE**

Certificata 'Grasse Expertise', Aqui d'Aïa seleziona ingredienti locali da fornitori storici, privilegiando così le filiere locali e gli attori del territorio. Con la sua linea di candele CÔTE D'AZUR FRANCE, l'azienda celebra i fiori emblematici della Costa Azzurra con una candela decorativa alla tuberosa e un set di piccole candele ai profumi di Grasse: rosa, gelsomino, fiori d'arancio e mimosa. Il tutto confezionato nei colori della Costa Azzurra, basato su 4 valori fondamentali: solarità, generosità, responsabilità e naturalità.

*Il* Dopo diversi anni nell'industria del lusso e a livello internazionale, abbiamo scelto di impegnarci per la tutela di una tradizione riconosciuta storicamente, al fine di promuovere le produzioni del territorio con le filiere locali, con un'impronta eco-sostenibile. I nostri prodotti sono realizzati artigianalmente, con la valorizzazione delle ricchezze della nostra splendida regione, tra terra e mare. *Il*

**Karine e Frédéric**, fondatori di AQUI D'AÏA



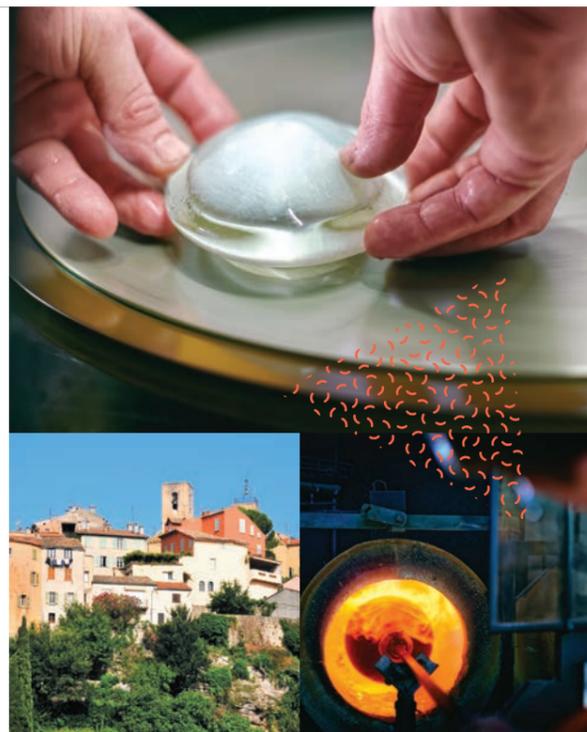
## CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN PIERINI, IL SAVOIR-FAIRE DI UN MASTRO ARTIGIANO VETRAIO DI BIOT

### IL MARCHIO: CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN PIERINI

UNA PASSIONE FAMILIARE E UN'ARTE TRASMESSA DI PADRE IN FIGLIO. Antoine Pierini, figlio dell'artista vetraio Robert Pierini, perpetua oggi l'eredità di famiglia. Da vero e proprio appassionato di questa arte, si dedica completamente al vetro, materia affascinante, e ha saputo infondere una nuova vita al suo luogo di creazione e esposizione. Questa eredità è quella del vetro soffiato a canna riportato in auge già nel 1980 da Robert Pierini. Dal 1990, all'età di 10 anni, Antoine Pierini inizia a padroneggiare la materia. Attratto e affascinato dal lavoro del padre, inizia a utilizzare la canna, il martello, i tagianti.

Situato in un mulino ad olio del XV secolo, il Centro d'Arte del Verre Contemporain gode di un ambiente eccezionale, dove i patrimoni storici e artistici di Biot si fondono armoniosamente insieme. Qui, in questo edificio costruito con le pietre della vecchia fortezza di Biot, le opere di Antoine Pierini prendono vita e gli artisti, soffiatori-scultori di vetro contemporaneo, espongono le loro creazioni.

Il Centre ha l'obiettivo di far conoscere il lavoro di artisti designer vetrai di fama mondiale, ma anche di favorire lo scambio e l'innovazione delle tecniche e delle competenze nell'arte del vetro. Il sito mette in contatto una comunità internazionale di creatori e studenti che esplorano l'uso del vetro nell'arte e nel design. Creazione, sperimentazione e condivisione sono i fondamenti della filosofia del Centre du Verre Contemporain.



### LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Ispirato dalla Costa Azzurra, Antoine Pierini sottoscrive una collezione esclusiva di ciottoli in vetro scolpiti a canna, disponibili in diverse dimensioni (piccolo, medio o grande), in diverse rifiniture (diamantate, a nido d'ape, martellate, marmorizzate, macchiate, lisce) e in vari colori. Queste opere d'arte esclusive sono proposte singolarmente o in trittico.

*Il Ho la fortuna di essere nato in Costa Azzurra, dove l'infinito dei paesaggi montani si apre sull'immensità blu del mare, una fonte inesauribile di ispirazione. Influenzato da mia madre, attivista ecologista, sono consapevole della fragilità di questa bellezza effimera. Mi piace ambientare le mie opere nella natura, dove sembrano essere cresciute come frutti improbabili e colorati. Si ritrova la roccia nella materia grezza delle mie opere, che si adattano volentieri al legno fluitato, alle radici e alla pietra. Il*

**Antoine Pierini** – Proprietario e mastro artigiano vetraio del CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN



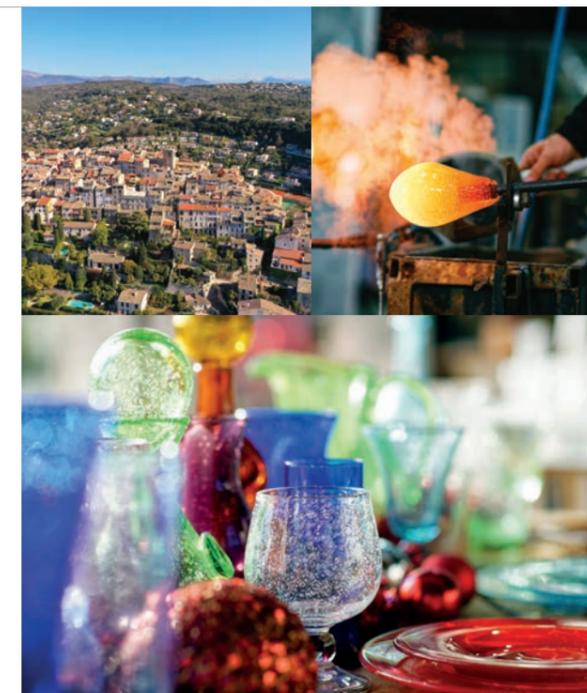
## LA VERRERIE DE BIOT, SOFFIO DELLA CREAZIONE AZURÉENNE

### IL MARCHIO: LA VERRERIE DE BIOT

ALL'INIZIO, UNA STORIA D'AMORE, POI UNA STORIA DI FAMIGLIA. Lavorare il vetro, intrecciare la materia fusa e raccontare il domani con i gesti di ieri è una questione di poesia: bella, impetuosa e decisamente mediterranea. Dal 1956, la Verrerie di Biot narra una storia di passioni, eredità e tradizioni sotto il sole del cielo azzurro del villaggio di Biot. Gioiello medievale che domina la Costa Azzurra, Biot è la tappa imprescindibile di un sud familiare, radicato nella storia e sempre all'avanguardia nella creazione.

La bellezza nasce dalla maestria, dall'esperienza, ma anche dalle sperimentazioni. La firma del marchio è nata da un'impurità: la bolla. Questo indesiderato elemento storico del vetro è ora prodotto e magnificato dai maestri vetrai per creare il vetro a bolla. La Verrerie de Biot mantiene da allora questa tradizione iconoclasta e declina le sue creazioni senza limiti di forma o colore.

Ispirate alle sfumature del Mediterraneo, le creazioni della Verrerie de Biot si mettono al servizio dell'arte di vivere e portano gioia ai momenti condivisi. Un posizionamento chiaro: quello dell'eleganza degli oggetti quotidiani, quelli che portano in sé storie grandi e piccole, e che esistono per aiutarci a raccontarle.



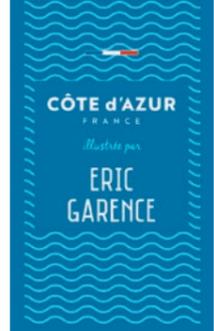
### LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Una celebrazione dell'arte della tavola! Se sulla Costa Azzurra la tavola è un'arte, qui la missione è fornirne il materiale. In esclusiva per il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, è stato ideato e sviluppato un set di vetro sabbato e soffiato a bocca dalla Verrerie de Biot. Composto da una caraffa e bicchieri esclusivamente rivisitati per la collezione CÔTE D'AZUR FRANCE, unisce l'effetto satinato e giochi di trasparenza con i riflessi del cielo azzurro, simbolo della Costa Azzurra. Una pallina natalizia completa questa collezione ricca di colori.

*Il Il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE e la Verrerie de Biot, sono una combinazione naturale. L'identità del nostro marchio e della nostra azienda è totalmente legata alla Costa Azzurra, che è nel nostro DNA e influenza le nostre forme, i nostri colori, le nostre creazioni. Il*

**Anne Lechaczynski** – Direttore de LA VERRERIE DE BIOT





## ERIC GARENCE ESALTA LA COSTA AZZURRA ATTRAVERSO I SUOI POSTER

### IL MARCHIO: ERIC GARENCE

BONJOUR L’AFFICHE CÔTE D’AZUR FRANCE, poster fatti da Eric Garence ! Illustratore e artista contemporaneo nato a Nizza nel 1980, dopo un inizio di carriera a Parigi, si trasferisce nella regione nizzarda nel 2016. Qui fonda la sua casa editrice e crea una serie di poster dal design contemporaneo.

Nel 2017, il marchio CÔTE D’AZUR FRANCE nota le sue illustrazioni e gli commissiona i primi lavori. L’entusiasmo del pubblico, dei marchi e dei territori per i suoi poster è immediato, permettendogli di moltiplicare le mostre e le collaborazioni sia in Francia che all’estero. Nominato ambasciatore del marchio «CÔTE D’AZUR FRANCE», realizza il design delle illustrazioni presenti su oltre 160 prodotti del marchio.

Appassionato di arte e di nuove tecnologie, le sue ispirazioni provengono dagli illustratori e pubblicitari del secolo scorso come Roger Broders o Savignac, ma anche dal gruppo dei nuovi realisti come Arman, Raymond Hains o Yves Klein.



### LA COSTA AZZURRA SI METTE IN MOSTRA !

Aggiungi un tocco di decorazione made in Côte d’Azur! La Route du Mimosa, l’Estérel e la Route des Calanques, Grasse Capitale du Parfum, il Vieux Nice, Cannes, Antibes Juan-les-Pins, Mentone Capitale du Citron, Saint-Tropez e La Plage Côte d’Azur... Attraverso questi modelli, i poster originali realizzati dall’illustratore originario della Costa Azzurra Eric Garence adornano gli interni con sole, eleganza e l’anima di CÔTE D’AZUR FRANCE.

*“ Un giorno ho voluto disegnare ciò che la fotografia non mi permetteva di ottenere: un orizzonte blu con una barca a vela nel posto giusto, una città senza pali elettrici... poi ho affinato la mia tecnica aggiungendo solo i dettagli caratteristici del luogo. Oggi, mi interessano solo le emozioni, cerco di sublimare i luoghi in un’unica immagine. Disegno solo ciò che conosco, ed è per questo che tutta la mia produzione personale ruota principalmente attorno alla Costa Azzurra! Quando lavoro su commissione, do molta importanza alla conoscenza della storia dei luoghi e alla percezione delle emozioni che ne scaturiscono prima di trasmetterle a modo mio. I marchi e i territori che si rivolgono a me acquistano un disegno, ma se ne vanno con un pezzo della loro storia raccontata da un artista. ”*

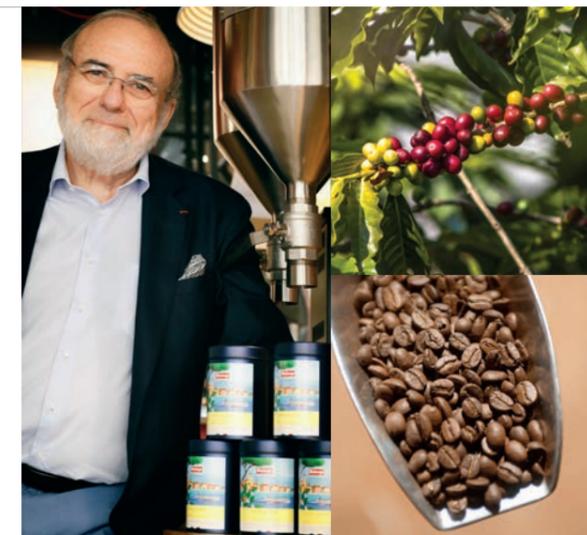
Eric Garence



## MALONGO, UN CAFFÈ CÔTE D’AZUR FRANCE BIOLOGICO ED EQUO

### IL MARCHIO: MALONGO

LA QUALITÀ, DALLA PIANTAGIONE ALLA TAZZA. Fondata a Nizza nel 1934, Malongo è oggi il leader del caffè biologico ed equo; tostato come una volta secondo un metodo tradizionale rispettoso degli aromi. Impegnata per la qualità, l’etica e l’innovazione, l’azienda sostiene lo sviluppo delle cooperative e porta avanti progetti che contribuiscono al miglioramento delle condizioni di vita delle comunità contadine in tutto il mondo. Per ridurre il suo impatto, Malongo confeziona il suo caffè macinato in scatole metalliche che preservano sia il prodotto che l’ambiente.



### LA GAMMA CÔTE D’AZUR FRANCE

Tra natura e tradizioni, la Costa Azzurra risveglia i sensi proprio come i caffè di Malongo, figli del territorio, il cui quartier generale si trova a Carros. Di fama internazionale, la CÔTE D’AZUR FRANCE evoca un immaginario elegante e senza tempo dove la meraviglia è presente ovunque. Ecco perché il torrefattore nizzarda ha deciso di creare un caffè su misura per questa destinazione unica. Inizia tutto dal gusto! Questo caffè puro arabica biologico ed equo rende omaggio ai sapori dell’arancio amaro, chiamato anche Arancio di Siviglia, simbolo della destinazione. Per questa edizione speciale, Malongo ha sviluppato un blend su misura di diverse origini provenienti dal commercio equo e solidale e dall’agricoltura biologica, due impegni radicati nell’identità del marchio. Promette agli amanti dei grandi cru una degustazione etica e gourmet grazie a questo caffè acidulo, con note di agrumi e fiori. La scatola di latta blu, riciclabile all’infinito, protegge i sapori di questo caffè rotondo e forte, sublimato da un bel finale in bocca. Prossimamente: un caffè in chicchi Côte d’Azur France.

*“ Siamo entusiasti di questa collaborazione con il marchio CÔTE D’AZUR FRANCE e molto orgogliosi delle nostre radici locali! Lo stile di vita della Costa Azzurra incorpora una moltitudine di savoir-faire locale e un vero patrimonio culturale e gastronomico... come i nostri caffè provenienti da tutto il mondo, che tostiamo seguendo il metodo tradizionale per ritrovare ogni giorno e in ogni tazza la qualità di questi grandi cru eccezionali. Il tutto con passione, perché il caffè è un prodotto per gastronomi, un mix di sapori, un invito ai viaggi ed alle avventure umane. È anche questa dimensione che vogliamo valorizzare nel nostro approccio, privilegiando cru provenienti dal commercio equo e solidale e dall’agricoltura biologica. ”*

Jean-Pierre Blanc – Direttore Generale MALONGO





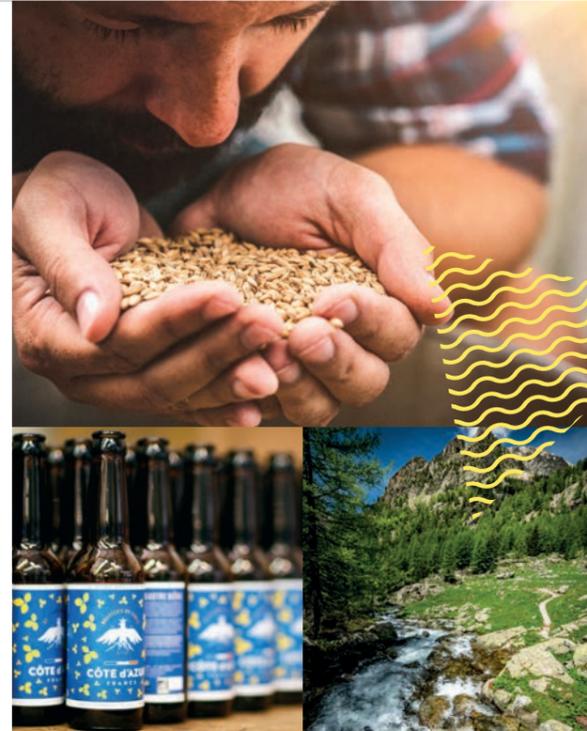
## LA BRASSERIE DU COMTÉ, UNA BIRRA BIOLOGICA, LEGGERA E FRUTTATA CON I SAPORI DELLA COSTA AZZURRA

### IL MARCHIO: LA BRASSERIE DU COMTÉ

RADICI RIVENDICATE NELL'ENTROTERRA DELLA COSTA AZZURRA. La Brasserie du Comté è una delle più antiche birrerie artigianali bio locali delle Alpi Marittime. Fondata nel 2012 a Saint-Martin-Vésubie, rivendica la sua appartenenza al territorio montano del Mercantour.

Profondamente legato al loro patrimonio, appassionato di birrificazione e fortunato ad avere l'acqua sorgiva naturale (elemento essenziale per la produzione della birra), il team della Brasserie du Comté valorizza tutte queste risorse, offrendo birre artigianali di qualità, dal gusto unico. Le birre sono realizzate secondo la tradizione dei birrai artigiani. A differenza della maggior parte delle birre industriali, non vengono né filtrate né sterilizzate, per consentire agli appassionati di apprezzarne tutti gli aromi durante la degustazione.

Il team della Brasserie du Comté rivendica la sua identità nizzarda e azuréenne con una forte attrazione per la montagna, la natura, lo sport all'aperto, le tradizioni culinarie e culturali del Comté de Nice e la produzione biologica. Questi valori sono ovviamente presenti nel loro slogan: 'Le migliori birre sono quelle che si condividono tra amici!'. Nuove referenze completeranno la gamma CÔTE D'AZUR FRANCE nel 2024.



### IL PRODOTTO CÔTE D'AZUR FRANCE

Prodotta in edizione limitata, la BIERE DU COMTÉ X CÔTE D'AZUR FRANCE è una birra bianca biologica leggera e fruttata al limone e al bergamotto. È l'ideale da gustare con i piedi a mollo per apprezzare tutta la dolcezza di vivere sulla Costa Azzurra, un territorio ricco di emozioni dove si mescolano autenticità e creatività.

*Il Promuovere l'immagine della nostra regione, difendere con orgoglio la sua cultura e le sue ricchezze, è già una consuetudine presso la Brasserie du Comté. Unendosi al marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, la sfida si inserisce nella continuità di questa filosofia e intendiamo difendere con determinazione i colori della nostra regione e contribuire alla sua visibilità a livello nazionale e internazionale. Abbiamo così sviluppato una ricetta originale su una base di birra bianca - leggera e fruttata - sapientemente aromatizzata al limone e al bergamotto, e prodotta esclusivamente con ingredienti biologici. Ritrova il gusto della Costa Azzurra in una bottiglia! //*

Edwards Dilly, Direttore Generale Associato della BRASSERIE DU COMTÉ.



NOVITÀ

DOMAINE DE

la Source

## DOMAINE DE LA SOURCE, VINI CARICHI DI SOLE AZURÉEN

### IL MARCHIO: DOMAINE DE LA SOURCE

VIGNETI TRA MARE E MONTAGNA. A soli 10 minuti dalla Baie des Anges, sulle colline di Nizza, il Domaine de la Source gode di un ambiente privilegiato tra mare e montagna, che costituisce la peculiarità del territorio della Costa Azzurra. Da 3 generazioni, il Domaine de la Source riflette con passione lo spirito familiare che contribuisce alla conservazione del patrimonio di Nizza, della sua storia e dei suoi vini. Questa azienda a conduzione familiare conta solo 7 ettari di vigne, il che la rende uno dei vigneti francesi più piccoli. Da questa limitata estensione, il domaine trae la sua ricchezza e la sua rarità.

Suddivise sul versante più occidentale della denominazione Bellet, le parcelle del Domaine de la Source godono di un'ampia esposizione al sole e di un clima temperato, con il Mar Mediterraneo all'orizzonte a sud e il Mercantour a nord. I grappoli crescono così lungo tutto l'anno sulle colline riscaldate dal sole della Costa Azzurra, che conferisce a questo vino del Sud tutto il suo carattere.

Il Domaine si distingue per una maestria tradizionale unita a un amore senza pari per la vite, che dà origine a grandi vini biologici. I vitigni unici, il Rolle per il bianco, il Braquet per il rosato e la Folle Noire e il Grenache per il rosso, riflettono la tipicità e il carattere di questi vini rari, che vantano l'AOC «Vin de Bellet» dal 1941. Bianco, rosato o rosso, tutti i vini del Domaine de la Source sono prodotti in agricoltura biologica e incarnano l'equilibrio e l'eleganza tipici di questo territorio unico, tra mare e montagna.



### LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Nuova azienda sotto licenza dal 2023, il Domaine de la Source ha ideato un vino da tavola CÔTE D'AZUR FRANCE, giovane e dal carattere deciso. Come l'intero vigneto, questo vino è lavorato senza pesticidi né fertilizzanti chimici, per garantire una coltivazione completamente biologica nel rispetto dell'ambiente e una produzione artigianale. La cuvée CÔTE D'AZUR FRANCE si distingue per il 95% di uve Folle Noire e il 5% di uve Braquet. Di colore rosso rubino, ha un profumo speziato e goloso, con un gusto fruttato e un bel equilibrio. È un vino ideale da gustare come aperitivo o per accompagnare carni rosse, formaggi e piatti speziati. Pronto per essere consumato, può essere conservato per 3-5 anni.

*Il Questa partnership, che mette in luce la nostra competenza, la nostra professione di viticoltore e il nostro patrimonio, serve a far sapere che sulla Costa Azzurra esiste del vino di alta qualità e questo ci aiuta a promuoverlo. Il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE rappresenta il nostro territorio e i nostri prodotti in modo attivo e qualitativo, ed è un onore far parte di questo programma di licenza che valorizza le competenze locali. //*

Carine Dalmasso, Direttrice del DOMAINE DE LA SOURCE



**IL MARCHIO: NICOLAS ALZIARI**

CASA D'ECCEZIONE FONDATA NEL 1868, la Maison Nicolas Alziari produce grandi cru di oli d'oliva, oli con denominazione di origine protetta (AOP) di Nizza e oli coltivati secondo l'agricoltura biologica. Essa è sia produttore, con più di 60 ettari di terreno sulla Costa Azzurra, che un mulinatore, con due frantoi per l'olio d'oliva, oltre che produttore di conserve di olive. La Maison Nicolas Alziari tramanda un antico savoir-faire per produrre e selezionare varietà uniche fin dal 1868. Questa doppia competenza di produttore e mulinatore consente un elevato grado di rigore in termini di qualità.

Acquistata negli anni '90 dalla famiglia Piot, oggi la Maison Alziari è il più grande produttore della regione (in termini di numero di ulivi coltivati), con una lavorazione che si svolge tutto l'anno, principalmente a mano sulle terrazze tipiche del paesaggio della Costa Azzurra. Nonostante il successo, l'azienda rimane una piccola struttura familiare con una ventina di dipendenti, la cui priorità è la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei clienti.

La Maison Nicolas Alziari vende i propri prodotti direttamente nel negozio annesso allo storico mulino nel quartiere di La Madeleine a Nizza (l'ultimo mulino a pietra di Nizza), così come nel negozio del Vieux-Nice dal 1936 e online. I prodotti sono distribuiti anche nei migliori negozi di gastronomia in Francia e in una trentina di paesi in tutto il mondo.



**LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE**

L'eccellenza e le due specialità della tenuta sono racchiuse in un cofanetto esclusivo: il Pack CÔTE d'AZUR FRANCE. Un'occasione per scoprire, assaporare e regalare un vasetto di olive della varietà Cailletier insieme a una lattina di olio d'oliva di Nice AOP ottenuto con la stessa varietà, ed avere riuniti in un solo scrigno tutti i sapori di questo frutto. Questo pacchetto di piccole dimensioni è pratico da trasportare e da inserire nel bagaglio al ritorno da un soggiorno sulla Costa Azzurra.

*|| Associandosi con CÔTE d'AZUR FRANCE, Alziari esprime il suo profondo attaccamento al territorio della Costa Azzurra e la volontà di promuovere i valori e l'autenticità di questa regione iconica. Questa collaborazione rappresenta un'opportunità unica per la Maison Alziari di condividere il suo patrimonio secolare e la sua abilità unica con un pubblico più ampio, rafforzando nel contempo la sua identità radicata nella tradizione provenzale. ||*

Vincent Piot – Vice Direttore NICOLAS ALZIARI



**IL MARCHIO: HUILERIE SAINT-MICHEL**

PASSIONE E AMORE. Fondata nel 1896 a Mentone, sulle rive del Mediterraneo, l'Huilerie Saint-Michel è un'azienda familiare che da quattro generazioni perpetua un'arte e un'attitudine che le consentono di offrire ai propri clienti il meglio dell'olio d'oliva. Con passione, Karim Djekar e sua moglie portano avanti ogni giorno questo lavoro, una vera ricerca di nuove creazioni e sapori, in una costante elaborazione di nuovi gusti che possano sorprendere e dare piacere. Con amore, coltivano e mescolano abilmente autenticità e tradizione nella loro abilità artigianale.

I cuochi più talentuosi collaborano con l'Huilerie Saint-Michel, a cominciare da Mauro Colagreco, chef 3 stelle Michelin del ristorante Mirazur a Mentone; Patrick Raingeard, chef stellato del La Table de Patrick Raingeard – Hôtel du Cap Estel\*\*\*\* a Eze; Marcel Ravin, chef esecutivo del Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort e chef stellato del ristorante Blue Bay; i fratelli Tourteaux del Flaveur a Nizza (2\*); Antonio Salvatore, chef stellato del Rampoldi a Monaco e molti altri...

Gli oli profumati proposti dall'Huilerie Saint-Michel provengono da piante fresche accuratamente selezionate e macerate nell'olio d'oliva extravergine delicato, senza alcun additivo né conservante. La tecnica di estrazione consente di estrarre i sottili sapori delle piante preservando al contempo la ricchezza dell'olio d'oliva. I produttori partner selezionano le migliori varietà di piante, raccolte seguendo il ritmo delle stagioni per preservarne al meglio il sapore e la freschezza, liberando così tutti gli aromi.



**LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE**

L'Huilerie Saint-Michel ha unito i profumi unici del suo olio extravergine d'oliva con il limone di Mentone IGP per dare vita ad una creazione culinaria Côte d'Azur France ideata e preparata in collaborazione con Mauro Colagreco, chef tre stelle Michelin del Ristorante Mirazur a Mentone, eletto miglior ristorante al mondo nel 2019 e 2020. Confezionato in caraffe da 500 ml, mignonette da 50 ml o lattine da 250 ml, questo olio offre un connubio di sapori unico da scoprire per piatti sublimati dal sole della CÔTE d'AZUR FRANCE.

*|| L'olio d'oliva fa parte integrante della gastronomia della nostra splendida destinazione. La nostra collaborazione con il marchio CÔTE d'AZUR FRANCE significa innanzitutto rispettare la terra dove crescono gli ulivi, sostenere gli agricoltori della nostra regione e valorizzare la nostra maestria che promuove l'autenticità e la passione per il territorio. Attraverso questa collaborazione, era essenziale per noi trasmettere l'amore che mettiamo nel valorizzare questa unione di sapori unica della nostra splendida regione. ||*

Karim Djekar – Direttore dell'HUILERIE SAINT-MICHEL



NOVITÀ

MAISON  
GANNAC  
Agrumiculteurs à Menton

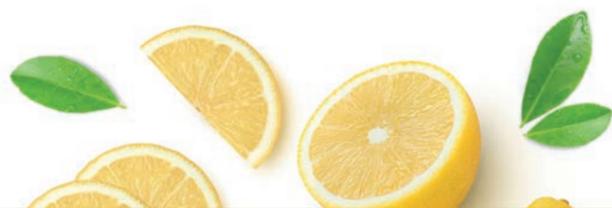
## MAISON GANNAC, IL LIMONE DI MENTONE NEL DNA !

### IL MARCHIO: MAISON GANNAC

VALORIZZARE UN TERRITORIO, ESTRARNE IL MEGLIO. Non c'è dubbio che dai Gannac, la passione si trasmette di padre in figlio. Laurent Gannac arriva a Mentone nel 1988 e trova il suo angolo di paradiso sulla Costa Azzurra: di fronte alla Grande Blue, sulle alture di Mentone. Paesaggista, crea il Domaine Gannac; uno straordinario giardino dove mescola piante esotiche, fiori e agrumi eccezionali. Un agrume in particolare: il Citron de Menton IGP.

Laurent Gannac pianta il suo primo albero di limone nel 1991, anno di nascita del figlio Adrien; quanto basta affinché il limone entrasse a far parte del DNA del bambino, portandolo a seguire le orme del padre. Con 25 tonnellate di frutta prodotte ogni anno (arance, meyer, yuzu, limone di Menton...), rappresentano, insieme, la punta di diamante dell'agrumicoltura di Mentone: Laurent nei suoi frutteti, dove coltiva biologico e cura 850 alberi, di cui 400 in produzione, e Adrien nell'officina di trasformazione, dove sviluppa la gamma di prodotti gastronomici.

Nel 2015, il limone di Menton ottiene il prezioso marchio europeo IGP (Indicazione geografica protetta) che valorizza un territorio e un savoir-faire. L'agrumo gode del microclima di Mentone che gli conferisce un gusto dolce, aromi intensi e una moderata acidità. Maison Gannac conta 7 frutteti, di cui uno visitabile: il Domaine Gannac. Accanto a questo frutteto si trova un vivaio diverso dagli altri, dove Laurent cura una trentina di varietà di agrumi. E nel mezzo del Domaine, una piccola capanna dove marmellate, limoncello, oli d'oliva e altre prelibatezze sono in vendita e aspettano solo di essere assaporate.



### LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Per il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, Maison Gannac ha creato due cofanetti con illustrazioni azuréennes, composti da tre prodotti che mettono in luce il limone di Mentone. Qual sarà il vostro prodotto preferito? Crema spalmabile, cremoso, marmellate o limoncello? Sta a voi decidere!

|| Gli agrumi hanno un potenziale di trasformazione enorme. Con il cremoso valorizziamo l'albedo, una parte degli agrumi poco utilizzata eppure molto nobile, soprattutto nel limone di Mentone. Il limoncello è preparato con le scorze del frutto cariche di oli essenziali. Nelle marmellate, usiamo il frutto fresco, mentre è essiccato nella crema spalmabile. Nulla si spreca, tutto si trasforma negli agrumi della Costa Azzurra! ||

Adrien Gannac – Amministratore Delegato della MAISON GANNAC



www.maisongannac.com

FLORIAN  
CONFISERIE & CHOCOLATERIE  
Faiseur de douceurs depuis 1921

## CONFISERIE FLORIAN, DEI FRUTTI E DEI FIORI PER DELIZIE PIENE DI SOLE

### IL MARCHIO: CONFISERIE FLORIAN

100 ANNI DI TRADIZIONE GOLOSA. La Confiserie Florian rappresenta prima di tutto un secolo di una bella storia, di abilità artigianale, di valori tradizionali e familiari al servizio di un prodotto d'eccellenza. Dal 1921, la Confiserie Florian, situata nel Porto di Nizza e nelle Gorges du Loup, si è specializzata nella delicata trasformazione dei frutti e dei fiori del Pays de Grasse (rosa, gelsomino, violetta) in deliziose prelibatezze che soddisfano il palato dei gourmet, da generazioni.

Nel cuore di questo sito eccezionale, l'abilità artigianale della Confiserie Florian è stata tramandata e perfezionata. Qui, tra il torrente delle Gorges du Loup e la montagna dell'entroterra, i frutti d'oro della Costa Azzurra si trasformano in golosità. Questi frutti canditi sono sempre un piacere per gli occhi e per il palato dei più golosi. Nel Pays de Grasse, alle rose, elaborate e interpretate nei laboratori della Confiserie Florian, si dà pure la parola. Così, mescolate con lo zucchero candito e immerse per dodici ore nello sciroppo delle caldaie del caramello, i petali della rosa Tango vengono trasformati per dare vita a deliziosi fiori cristallizzati.

I prodotti sono venduti direttamente nei siti delle fabbriche artigianali di Nizza e Pont-du-Loup, così come nei negozi situati a Gourdon, Grasse e nelle Gorges du Loup con 'La Boutique du Chocolat', un negozio 100% dedicato al cioccolato con prodotti esclusivi.



### LA GAMMA COTE D'AZUR FRANCE

Confit di fiori (rosa, violetta e gelsomino), marmellate di agrumi (arancia amara, mandarino e 3 agrumi), mandarini canditi, calissons e olive di cioccolato... la linea CÔTE D'AZUR FRANCE si distingue per la delicatezza delle sue golosità e dolcezze tanto raffinate quanto intrise di sole. In occasione del suo centenario nel 2021, la Confiserie Florian ha lanciato una tavoletta bicolore « Duo di cioccolati agli agrumi della Costa Azzurra », referenziata in esclusività sotto il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE che unisce per la prima volta cioccolato fondente con scorze d'arancia e cioccolato al latte con scorze di limone.

|| La Confiserie Florian, da 4 generazioni, utilizza e trasforma in prodotti da confetteria frutti e fiori del Pays de Grasse e della Costa Azzurra. Profondamente legati ai valori del territorio, siamo orgogliosi di proporre una gamma delle nostre specialità sotto il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, che per noi rappresenta un riconoscimento della qualità dei nostri prodotti. ||

Frédéric Fuchs – Amministratore delegato della CONFISERIE FLORIAN



www.confiserieflorian.com



ARTISAN CHOCOLATIER  
DE BELLET-NICE

## CHOCO MON AMOUR, DELICATEZZA E RAFFINATEZZA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

### IL MARCHIO: CHOCO MON AMOUR

UNA COPPIA E UNA PASSIONE IN COMUNE PER IL CIOCCOLATO E LA COSTA AZZURRA. Choco Mon Amour è nato dalla passione di una coppia che ha voluto condividere la propria esperienza e evolvere nel mondo magico del cioccolato! Situata sulle famose colline di Bellet, questa fabbrica di cioccolato di Nizza ha tutto il fascino di un vero e proprio laboratorio del territorio dove è possibile assaporare un autentico pezzo di cioccolato artigianale abbinato a sapori regionali.

Figlio di pasticciere, Xenophon Kitsas è cresciuto in un ambiente favorevole ai piaceri del gusto e si diverte a reinventare ricette tradizionali immaginando creazioni dagli accostamenti inaspettati! Nella sua ricerca del gusto, desidera far scoprire i piaceri di un vero cioccolato artigianale e lavora esclusivamente con cioccolato al 72% di cacao associato a ingredienti di alta qualità. Affascinata dalla passione del marito, Sara Kitsas, con entusiasmo, cura l'estetica di questi prodotti, ricchi di sapori locali.

Nata nel 2014, Choco Mon Amour rivendica un forte legame con la Costa Azzurra. La qualità del suo cioccolato e l'iniziativa di creare ricette a partire dalle specialità locali le hanno permesso di affermarsi con successo sulle colline di Bellet e persino di inaugurare il suo nuovo laboratorio-boutique all'inizio del 2023.



### LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Assapora la Costa Azzurra con cofanetti unici dai gusti azuréens! Da scoprire: ricette originali dove il gusto generoso e intenso del cioccolato si sposa a sapori locali come la lérina verte delle isole di Lérins, il vino all'arancia, il limoncello al Limone di Mentone e persino il Pastis di Nizza.

Nel 2022, una gamma di mendiants con scorze d'arancia, limone e cedro, intrise del sole del Mediterraneo, amplia l'offerta. Nel 2023, il laboratorio rafforza la sua collaborazione con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE lanciando un nuovo prodotto al cioccolato: una tavoletta di cioccolato, disponibile nelle versioni fondente o al latte, incisa con un famoso paesaggio azuréen.

*// Con il CRT Côte d'Azur France, abbiamo voluto proporre una creazione Choco Mon Amour che potesse far risplendere ancora di più la nostra splendida destinazione. Il bello di questo mestiere è poter coniugare la golosità del cioccolato al piacere estetico. Ed è proprio questo che vogliamo mettere in evidenza nella creazione di questo cioccolato con paesaggio locale. //*

Sara et Xenophon Kitsas – Creatori di CHOCO MON AMOUR



[www.chocomonamour.fr](http://www.chocomonamour.fr)



## BISCUITERIE D'AZUR, CROCCANTEZZA E GOLOSITÀ ALLO STATO PURO, TIPICHE DELLA COSTA AZZURRA

### IL MARCHIO « LA BISCUITERIE D'AZUR »

Un savoir-faire artigianale garanzia di freschezza e gusto. Situata a Châteauneuf de Grasse nelle Alpi Marittime, la Biscuiterie d'Azur fa parte delle poche fabbriche dove il concetto di artigianato è il principio motore. Da oltre 20 anni, i creatori uniscono la loro esperienza e l'amore per la Costa Azzurra per offrire ai clienti prodotti di qualità e un servizio sempre adeguato. Dalla preparazione degli impasti all'imbustaggio dei prodotti, viene fatto tutto a mano in un laboratorio di dimensioni umane. Il servizio di produzione mette avanti la qualità. La conservazione non supera mai i 7 giorni. La piccola fabbrica della Costa Azzurra propone canistrelli, croquet, corone e navette dai sapori mediterranei (anice, mandorla, fiori d'arancio, limone...) preparati con amore e nel più grande rispetto delle tradizioni.



### IL PRODOTTO CÔTE D'AZUR FRANCE

Deliziose prelibatezze dai sapori tipici della Costa Azzurra... Decorata dall'artista azuréen Eric Garence nei colori del marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, l'elegante scatola metallica racchiude deliziosi dischetti croccanti delicatamente profumati al limone e realizzati nel cuore della Costa Azzurra. Dalla preparazione dell'impasto alla forma, passando per l'imbustaggio, il prodotto viene realizzato completamente a mano secondo un'antica lavorazione artigianale, al fine di garantire autenticità, freschezza e gusto.

*// Siamo entusiasti di collaborare con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE per diverse ragioni. Innanzitutto, questo marchio incarna lo spirito e il fascino della bellissima regione della Costa Azzurra. Lavorando insieme, siamo in grado di valorizzare e promuovere il patrimonio culinario di questa regione iconica. //*

Clementina Bento – Responsabile della BISCUITERIE D'AZUR



[www.biscuiterie-dazur.com](http://www.biscuiterie-dazur.com)



## PAVILLON TRAITEUR, UNA STORIA DI FAMIGLIA PER UN'OSPITALITÀ E DEI SAPORI TIPICI CÔTE D'AZUR FRANCE

### IL MARCHIO: PAVILLON TRAITEUR

AMANTI DELLE TRADIZIONI E DELLE PRODUZIONI LOCALI FRANCESI. La famiglia Lavergne ha avuto successo fin dagli anni 30 nel settore dell'ospitalità e della gastronomia. Tutto iniziò nel 1929 a Parigi, con l'apertura di una brasserie da parte dei bisnonni di Virginie e Fabrice Lavergne, appassionati di tradizioni francesi. Quattro generazioni di panettieri, ristoratori e catering si sono susseguite tra Parigi e la Costa Azzurra.

La gastronomia azurèenne è parte integrante dell'identità dell'azienda, oggi guidata da Fabrice Lavergne. Fervente sostenitore della diversità dei sapori della cucina francese e dei benefici di un'alimentazione equilibrata, il CEO di Pavillon Traiteur difende l'uso di materie prime provenienti da produzioni e allevamenti rispettosi dell'ambiente e del territorio locale.

Quali sono i valori fondamentali dell'azienda? Una cucina creativa e raffinata associata a un servizio di qualità. Con un laboratorio di produzione di oltre 2000 m<sup>2</sup> situato a Mouans-Sartoux e una produzione artigianale senza macchine industriali, Pavillon Traiteur realizza oggi i più prestigiosi ricevimenti della Costa Azzurra.



### IL MENU CÔTE D'AZUR FRANCE

Animazione bar à mozzarella, insalata nizzarda rivisitata, filetto di manzo, purè di patate e verdure di stagione, bigné alla vaniglia disposti in pièce montée in singole porzioni... Pavillon Traiteur e il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE si uniscono per offrire un servizio di catering ispirato alla ricchezza del patrimonio culturale e culinario della regione. Questo menù esalta i prodotti del territorio e condivide con i suoi clienti la passione per la cucina meridionale.

*« Sono più che mai azuréen e molto orgoglioso di vivere in questo scrigno del mondo, dove dalla fine degli anni '30, la mia famiglia ha avuto successo nel settore dell'accoglienza e della gastronomia. Per me e per il mio team, è importante rivendicare la nostra appartenenza alla Costa Azzurra. Condividiamo con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE gli stessi valori. Affermarlo ha un significato. E poi, come imprenditore, dobbiamo difendere la nostra destinazione. »*

**Fabrice Lavergne** – Amministratore Delegato di PAVILLON TRAITEUR (marchio del Gruppo Pavillon)





# CÔTE d'AZUR

FRANCE

## COMITATO REGIONALE DEL TURISMO CÔTE D'AZUR FRANCE

455, Promenade des Anglais – Bâtiment Horizon – CS 53126 – 06203 Nice Cedex 3 France

Tel : +33 (0)4 93 37 78 78 – E-Mail : [info@marque-cotedazurfrance.com](mailto:info@marque-cotedazurfrance.com)

[www.cotedazurfrance.fr](http://www.cotedazurfrance.fr) – [www.marque-cotedazurfrance.com](http://www.marque-cotedazurfrance.com)

Ritrovate la collezione #CotedAzurFrance sur [www.cotedazurfrance.fr/boutique](http://www.cotedazurfrance.fr/boutique)

#CotedAzurFrance - @visitcotedazur @procotedazur

## CONTATTI CRT CÔTE D'AZUR FRANCE

**Claire BEHAR**, Direttrice generale [c.behar@cotedazurfrance.fr](mailto:c.behar@cotedazurfrance.fr)

**Nathalie DALMASSO**, Responsabile Pôle Content Marketing,

e della promozione del marchio Côte d'Azur France [n.dalmasso@cotedazurfrance.fr](mailto:n.dalmasso@cotedazurfrance.fr)

**Florence LECOINTRE**, Responsabile Media Influencers Internazionali [f.lecointre@cotedazurfrance.fr](mailto:f.lecointre@cotedazurfrance.fr)

## ARBORESENS & VICTORIA LICENSING E MARKETING

**Beatrice CHARPENTIER-SANANES**, Direttrice associata Arboresens Responsabile del programma di licenza [beatrice@arboresens.fr](mailto:beatrice@arboresens.fr)

**Eleonora SCHIAVONI**, Direttrice Victoria Licensing e Marketing, Agente di Licensing in Italia [eleonora.schiavoni@victorialicensing.it](mailto:eleonora.schiavoni@victorialicensing.it)

© Crédits : Comité Régional du Tourisme Côte d'Azur France – Com Plus – Yann Savalle – Jérôme Kelagopian  
Frédéric Cerulli – Studio Phoenix – Pavillon Traiteur – Eric Garence – Aqui d'Aïa.