



CÔTE d'AZUR
FRANCE

UN MARCHIO DIVENTATO COLLEZIONE !



INDICE

EDIZIONE	3
1- IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE ED I SUOI PARTNER	4
2- LA STRATEGIA DI CO-BRANDING E DI CERTIFICAZIONE CÔTE D'AZUR FRANCE	5
3- IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE: STORIA, FIGURE CHIAVE, NUOVI PRODOTTI	6
4- LE AZIENDE PARTNER CÔTE D'AZUR FRANCE	8
- PROFUMERIA FRAGONARD	10
- AQUI D'AÏA NOVITÀ	11
- CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN	12
- BARBIER SA NOVITÀ	13
- ERIC GARENCE	14
- PAVILLON TRAITEUR	15
- MALONGO	16
- DOMAINE DE LA SOURCE NOVITÀ	17
- BRASSERIE DU COMTE	18
- SOCCA CHIPS® NOVITÀ	19
- NICOLAS ALZIARI	20
- HUILERIE SAINT-MICHEL	21
- MAISON GANNAC NOVITÀ	22
- CONFISERIE FLORIAN	23
- CHOCO MON AMOUR	24
- BISCUITERIE D'AZUR	25



EMBLEMATICHE E ORGOGLIOSAMENTE TIPICHE DELLA COSTA AZZURRA, LE AZIENDE CERTIFICATE CÔTE D'AZUR FRANCE FANNO RISPLENDERE CON IL LORO TALENTO E IL LORO SAVOIR-FAIRE LA DESTINAZIONE COSTA AZZURRA, IN FRANCIA E ALL'ESTERO.

Lanciata per la prima volta nella primavera del 2018, la collezione CÔTE D'AZUR FRANCE ha rapidamente incontrato un grande successo, sia presso le aziende che presso il grande pubblico. Realizzato da CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME, questo progetto di certificazione ha avviato una dinamica virtuosa creando solidi partenariati locali pubblici-privati con l'obiettivo di valorizzare la destinazione Costa Azzurra con e attraverso i suoi talenti e creatori.

Fin dall'inizio, questa iniziativa ha conquistato aziende e marchi emblematici come Fragonard, le Galeries Lafayette, Nicolas Alziari, la Confiserie Florian o ancora la Brasserie du Comté... e si è arricchita man mano di nuovi partner. Sei 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 » tipiche della Costa Azzurra sono incarnate da artigiani con un savoir-faire riconosciuto a livello mondiale come il celebre profumiere di Grasse FRAGONARD, gli artisti vetrai di Biot, tra cui il CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN, o ancora il laboratorio AQUI D'AÏA con le sue candele profumate. Senza dimenticare l'azienda centenaria BARBIER SA che esalta le arti della tavola.

Lasciamo spazio alla golosità con la celebre CONFISERIE FLORIAN e i suoi irresistibili dolci a base di fiori e agrumi, la BISCUITERIE D'AZUR e i suoi biscotti croccanti al limone di Mentone, senza dimenticare la MAISON GANNAC che onora anch'essa il limone di Mentone inventando ricette golose e acidule, preparate con agrumi dei suoi giardini. Per coloro che preferiscono i sapori dolci, consigliamo il cioccolato artigianale dai sapori tipici della Costa Azzurra di CHOCO MON AMOUR.

La celebrazione del gusto si declina sul salato con l'oleificio HUILERIE SAINT-MICHEL e il suo olio d'oliva al limone di Mentone creato con lo Chef tre stelle Mauro Colagrosso, senza dimenticare l'olio d'oliva di Nizza (DOP) di NICOLAS ALZIARI ed il menù prestigioso di PAVILLON TRAITEUR. Citiamo anche SOCCA CHIPS® che accompagna ogni aperitivo nizzardo degno di questo nome!

Infine, i prodotti CÔTE D'AZUR FRANCE vi accompagneranno durante tutta la giornata con, il caffè puro arabica bio alle note floreali del leader del caffè biologico ed equo solidale MALONGO e per l'aperitivo una ricetta originale di birra tipica della Costa Azzurra bio aromatizzata al limone e bergamotto, preparata dalla BRASSERIE DU COMTE. Preferite la vigna al luppolo? Il DOMAINE DE LA SOURCE ha ideato un vino di grande carattere, prodotto con passione sui pendii esposti al sole della Riviera. Questi sapori potranno offrire alle vostre papille un vero e proprio viaggio gustativo nel cuore della COSTA AZZURRA!

La collezione dei prodotti « CÔTE D'AZUR FRANCE » presenta immagini create appositamente dall'artista nizzardo ERIC GARENCE, le cui illustrazioni evocano l'eleganza senza tempo della nostra destinazione. È così che si esprime tutta un'« art de vivre » della Riviera con il tema « CÔTE D'AZUR FRANCE, sublime tutto ciò che tocca ». Scopri di più su www.cotedazurfrance.it/collezione.

Alexandra BORCHIO FONTIMP,
La Presidente del "CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME"

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 da Côte d'Azur France Tourisme nell'ambito della sua strategia di marchio, il programma di certificazione « CÔTE D'AZUR FRANCE » ha riunito più di una ventina di marchi partner dal suo avvio e quasi 200 referenze nei settori della moda, gioielleria, profumeria, pelletteria, decorazione, artigianato artistico e alimentari. Le royalties percepite da "Côte d'Azur France Tourisme" gestore del marchio, contribuiscono al piano di comunicazione globale della destinazione Costa Azzurra, creando così un circolo virtuoso di promozione grazie alla collaborazione tra imprese e istituzioni.

CÔTE D'AZUR
FRANCE
TOURISME

COTE D'AZUR FRANCE TOURISME Gestore del Marchio Côte d'Azur France

Côte d'Azur France Tourisme è l'organizzazione istituzionale ufficiale incaricata di guidare la strategia di promozione della destinazione Costa Azzurra sia sul mercato nazionale che su quello estero. Composto da tre poli di marketing operativi (Marketing dell'offerta, Comunicazione & Marchio e Sales Marketing), Côte d'Azur France Tourisme realizza ogni anno un centinaio di azioni promozionali in Francia e all'estero. Côte d'Azur France Tourisme collabora strettamente con tutti gli attori turistici, sia istituzionali che professionali, adottando un approccio di marketing territoriale che avvantaggia l'intero territorio. In qualità di gestore del marchio, Côte d'Azur France Tourisme è anche responsabile dello sviluppo della strategia di branding territoriale e del relativo programma di certificazione.

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'accompagnamento delle istituzioni e dei territori francesi per la definizione della loro strategia di estensione di marca e nello sviluppo di prodotti derivati. L'agenzia è specializzata nella creazione di marchi innovativi, collaborazioni e co-branding, programmi di certificazione, partenariati, esperienze retail online e fisiche. Arboresens è diventata leader nella gestione del patrimonio immateriale delle marche francesi più emblematiche: Elysée-Presidenza della Repubblica, Armée de l'Air et de l'Espace, Ville de Paris, Muséum National d'Histoire Naturelle.

www.arboresens.fr



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

Società italiana di consulenza specializzata nei settori delle certificazioni e del marketing strategico, offre un servizio di consulenza e accompagnamento per definire e implementare una strategia adeguata di protezione e sviluppo del marchio, identificare partner potenziali, avviare negoziazioni e supervisionare le attività di marketing in occasione del lancio di prodotti su certificazione. Eleonora Schiavoni, CEO della società, gestisce con la sua squadra 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

2

LA STRATEGIA DI CO-BRANDING ET DI CERTIFICAZIONE CÔTE D'AZUR FRANCE IN QUALCHE PAROLA

DUE MARCHI CÔTE D'AZUR FRANCE SONO COSÌ SVILUPPATI, in funzione dell'origine dei referenti commerciali:

Al fine di migliorare la valorizzazione collettiva della destinazione CÔTE D'AZUR FRANCE ottimizzando al contempo i budget di promozione istituzionali e privati, dal 2018 Côte d'Azur France Tourisme ha implementato una strategia innovativa di marketing territoriale per associare marchi, aziende e insegne che rappresentano e incarnano al meglio i valori emblematici della Costa Azzurra attorno ai marchi CÔTE D'AZUR FRANCE.

Attraverso il suo agente di certificazione ARBORESENS, incaricato della diffusione del marchio, Côte d'Azur France offre così, a società e marchi locali, nazionali e internazionali la possibilità di utilizzare i marchi CÔTE D'AZUR FRANCE e BY CÔTE D'AZUR, nonché la sua carta grafica, per sviluppare e commercializzare prodotti derivati ufficiali. In cambio di questa concessione, i partner versano delle royalties basate sul fatturato generato dalla vendita di questi prodotti o servizi.

Dal 2022, questa iniziativa viene esportata in Italia con il supporto di VICTORIA LICENSING & MARKETING, partner di ARBORESENS, per distribuire 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 trascrive e diffonde il suo posizionamento, la carta grafica CÔTE D'AZUR FRANCE si articola come segue:

I COLORI: svolgono un ruolo fondamentale nell'universo del nostro marchio. La destinazione è simbolizzata dalla luce, dalla ricchezza dei colori, dalla vegetazione, dai mercati... Il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE brilla grazie a palette flessibili, da utilizzare con cura per l'estetica e le armonie (il blu, gli ocra, il malva, il verde).

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

LE ILLUSTRAZIONI della carta sono state create da un artista-illustratore di Nizza, Eric GARENCE, noto per le sue creazioni di poster ispirati alla Costa Azzurra. Limoni, mimose, palme, ombrelloni, piscine, barche a vela, ulivi e architettura della Costa Azzurra... Ognuno è chiamato a decorare, vestire, ricreare l'universo del prodotto che sarà commercializzato sotto i marchi Côte d'Azur France, je sublime tout ce que je touche® e BY CÔTE D'AZUR®. Questo universo grafico si arricchisce ogni anno di nuove illustrazioni per soddisfare le richieste dei partner.



3

IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE, STORIA, FIGURE CHIAVE, NUOVI PRODOTTI

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.
- **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 SoccaApéro®, 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:** Reclutamento di un agente di certificazione in Italia per l'espansione e lo sviluppo del programma di certificazione e co-branding sul mercato italiano.
- **1° semestre 2024:** 5 nuovi marchi si uniscono al programma di licenze: Maison Gannac, Domaine de la Source, Socca Chips®, Aqvi d'Aïa e Barbier. Registrazione europea del marchio By Côte d'Azur presso l'EUIPO.

I NUMERI DEL PROGRAMMA DI LICENZA CÔTE D'AZUR FRANCE



PARTNERS 2024:

ANAÏK, AQUI D'AÏA, BARBIER, BISCUITERIE D'AZUR, BRASSERIE DU COMTE, CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN, CHOCO MON AMOUR, CONFISERIE FLORIAN, DOMAINE DE LA SOURCE, ERIC GARENCE, FRAGONARD, HUILERIE SAINT-MICHEL, MAISON GANNAC, MALONGO, NICOLAS ALZIARI, PAVILLON TRAITÉUR, SOCCA CHIPS®.

LE NOVITÀ

IL LIMONE DI MENTONE CELEBRATO DALLA MAISON GANNAC

In esclusiva per il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, la MAISON GANNAC presenta due cofanetti che celebrano il Limone di Mentone IGP con 3 prodotti in ciascun cofanetto. MAISON GANNAC produce ogni anno 25 tonnellate di frutti, tra cui il famoso limone di Mentone IGP, che si declina in creazioni golose e acidule in questi cofanetti. Lasciatevi tentare dalla Crema spalmabile, confettura di limone e bergamotto, confettura di limone di Mentone o limoncello.

UN VINO INONDATA DI SOLE AZZURRO DALLA DOMAINE DE LA SOURCE

LE DOMAINE DE LA SOURCE ha lavorato su un vino francese, giovane e dal carattere deciso. Come tutto il vigneto, questo vino è coltivato senza pesticidi né concimi chimici, per garantire una coltivazione 100% biologica e una produzione artigianale. Da 3 generazioni, grazie ai suoi 7 ettari di vigna, LE DOMAINE DE LA SOURCE contribuisce alla conservazione del patrimonio nizzardo, della sua storia e dei suoi vini.

CANDELE CON PROFUMI DI GRASSE DI AQUI D'AÏA

Specializzata in cosmetici naturali nomadi, AQUI D'AÏA, situata nell'Alto Var, crea da 25 anni prodotti realizzati con ingredienti locali. Con il marchio «Grasse Expertise», l'azienda ha ideato una gamma di candele CÔTE D'AZUR FRANCE con i profumi dei fiori emblematici del paese di Grasse, includendo una candela decorativa alla tuberosa e un cofanetto di candele con i profumi di gelsomino, fiori d'arancio e mimosa.

SOCCA CHIPS®, PER GUSTARE UN APERITIVO 100% AZZURRO

SOCCA CHIPS®, la deliziosa chips a base di farina di ceci, esisteva già in 4 gusti: naturale, pepe, rosmarino e aglio, nonché in versione biologica naturale. Nel 2024, lo chef Luc Salsedo ha scelto di sviluppare la sua edizione limitata Socca Chips® naturale in collaborazione con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, in un packaging dai colori azzurri, illustrando il famoso mercato del Cours Saleya con, naturalmente, la venditrice di socca. Ideale da condividere all'ora dell'aperitivo!

BARBIER SA, L'ARTE DELLA TAVOLA COME DNA

Creata nel 1830, BARBIER SA si specializza nelle arti della tavola da quasi 200 anni. Nel 2024, l'azienda lancia una collezione esclusiva «BY CÔTE D'AZUR» nella gamma di colori azzurri che porterà su tutte le tavole il sole e la luminosità, due elementi caratteristici della Costa Azzurra. Insalatiere in legno di mango, set per la colazione, sottopentole, vassoi e anche bicchieri, tutta la gamma «BY CÔTE D'AZUR» si distingue per le sue illustrazioni vivaci e innovative.

LA COLLEZIONE SI AMPLIA, I MARCHI SI DIVERSIFICANO

La profumeria FRAGONARD continua lo sviluppo della sua gamma di prodotti per la cura della persona e profumi CÔTE D'AZUR FRANCE creati a base di essenze tipiche della Costa Azzurra. Arricchisce la collezione del 2024, una crema per le mani (75ml) con note di verbena.

Dopo la sua birra agli estratti di limone e bergamotto, BRASSERIE DU COMTE vi invita a fare una pausa rinfrescante con la sua limonata biologica al limone CÔTE D'AZUR FRANCE. Sarete sedotti dalla sua collezione di quattro lattine esclusive dai colori della Costa Azzurra.

UN COMPLETO RESTYLING DEI PACKAGING DELLA GAMMA GASTRONOMIA CÔTE D'AZUR

Tutta la collezione gastronomia è stata ripensata visivamente e tutti i packaging saranno ora declinati con nuove illustrazioni di paesaggi azzurri, realizzate da ERIC GARENCE. La collezione possiede così un'unità grafica che rispecchia la destinazione: autentica, senza tempo ed elegante.



4

LE AZIENDE PARTNER DEL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE

P10 Fragonard PARFUMEUR	P11 NOVITÀ AQUI D'AIÀ	P12 CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN	P13 NOVITÀ Barbier GROUPE PENGOL
P14 ERIC GARENCE	P15 PAVILLON TRAITEUR	P16 Malongo	P17 NOVITÀ DOMAINE DE la Source
P18 BRASSERIE DU CONTE NISSA	P19 NOVITÀ SoccaChips	P20 NICOLAS ALZIARI	P21 Huilerie St Michel Depuis 1896
P22 NOVITÀ MAISON GANNAC Agrumiculteurs à Menton	P23 FLORIAN CONFISEUR DEPUIS 1921	P24 choco Mon Amour	P25 Biscuiterie d'Azur Fabrique artisanale



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

FRAGONARD ha sempre condiviso 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 nella più grande tradizione francese. Naturalmente, Fragonard rende omaggio ai fiori emblematici di Grasse nelle sue creazioni, come il gelsomino, la rosa e la mimosa. Coltivato a Grasse dal XVI secolo, il gelsomino è un fiore simbolico della Riviera che si trova nell'eau de toilette CÔTE D'AZUR FRANCE. In questa gamma troverete anche un sapone profumato alla mimosa e un diffusore di profumo per interni alla rosa. Nel 2024 arricchirà la collezione, una crema per le mani (75ml) con note di verbena.

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. //

Agnès WEBSTER, Amministratore Delegato della PROFUMERIA FRAGONARD



AQUI D'AÏA



IL MARCHIO: AQUID'AÏA

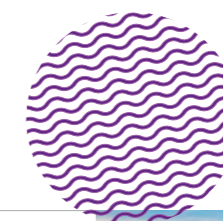
UN INVITO A VIAGGIARE, NEL CUORE DELLA COSTA AZZURRA. AQUID'AÏA - espressione che significa «di qui e di altrove» - è un marchio di cosmetici naturali, con profumi di Grasse. Candele, saponi solidi e liquidi, balsami e altri cosmetici, le creazioni sono immaginate come promesse per abbellire e rendere più responsabili le cure quotidiane. AQUID'AÏA ha a cuore l'idea di creare prodotti che ristabiliscono uno stile di vita mediterraneo rispettando il territorio e i produttori partner. Profondamente radicati in un'antica maestria francese e utilizzando ingredienti di qualità, i prodotti mettono in risalto un approccio sia sensoriale che estetico.

Situata nell'Alto Var, tra mare e montagna, vigneti e campi di fiori, AQUID'AÏA si basa su 25 anni di esperienza appassionata delle piante aromatiche e dei profumi naturali. La fabbrica sviluppa un sapere e si impegna a ricercare ingredienti tracciabili e locali.

I fornitori sono scelti con cura e condividono valori simili - Bellezza, Benessere, Naturalezza, Responsabilità -, nonché una passione comune per i tesori del territorio azzurro. I partner si inseriscono in una tradizione e una carta ecologica, locale e responsabile, che è altrettanto importante quanto la qualità dei prodotti offerti.



AQUI D'AÏA, DELLE CANDELE ISPIRATE DAI PROFUMI DI GRASSE



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Etichettata «Grasse Expertise», AQUID'AÏA seleziona ingredienti locali provenienti da fornitori storici e privilegia così i circuiti brevi e gli attori locali. Con la sua gamma di candele CÔTE D'AZUR FRANCE, l'azienda mette in risalto i fiori emblematici del territorio della Riviera con una candela decorativa alla tuberosa e un cofanetto di piccole candele dai profumi di Grasse: gelsomino, fiori d'arancio e mimosa. Il tutto confezionato in un astuccio dai colori della Costa Azzurra con 4 importanti valori: solarità, generosità, responsabilità e natura.

Il Dopo diversi anni nell'industria del lusso e a livello internazionale, abbiamo scelto di impegnarci al servizio di un savoir-faire storicamente riconosciuto, di una produzione locale privilegiando i circuiti brevi, il tutto con una cultura eco-responsabile. I nostri prodotti sono realizzati artigianalmente valorizzando le ricchezze della nostra bella regione, tra terra e mare. //

Karine e Frédéric Brunel-Acquaviva, Creatori di AQUID'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 CENTRE DU 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.

« 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. »

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



NOVITÀ

Barbier

GROUPE

PENGO

BARBIER SA, LA RICETTA DI TENDENZA DELL'ARTE DELLA TAVOLA



IL MARCHIO: H&H LIFESTYLE – BARBIER SA

Fondata nel 1830, la società BARBIER SA (Sorigny, Francia) è specializzata nella distribuzione di prodotti per la tavola e la casa. Dal 2016, la società è entrata a far parte del gruppo familiare e distributore europeo Pengo Spa (Bassano del Grappa, Italia).

Dopo quasi 200 anni di attività nel campo delle arti della tavola, la società è riuscita a persistere, adattarsi e soprattutto evolversi nel corso degli anni. Le collezioni permanenti e capsule sono il risultato di una costante ricerca di innovazione e collaborazione con designers, garantendo articoli sempre originali, e alcuni venduti in edizione limitata.

Il prodotto è al centro dell'attività dell'azienda, con un'attenzione particolare a tutti gli articoli distribuiti sotto il marchio H&H Lifestyle. Sempre alla ricerca di nuove tendenze, Barbier Sa viaggia attraverso i continenti per essere un precursore e presentare ogni stagione prodotti originali, di qualità e dal design iconico.

In oltre 70 anni, la società Pengo Spa ha sviluppato una vera vocazione europea. È riuscita a evolversi e crescere, diventando così imprescindibile nell'universo della casa, continuando a valorizzare il suo patrimonio familiare.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Essendo la tavola un vero luogo di incontro e convivialità, BARBIER SA ha sviluppato una collezione esclusiva «BY CÔTE D'AZUR» dedicata alle arti della tavola con tutto il necessario per la colazione, ma anche insalatiere, bicchieri, borracce e borse termiche, essenziali per godere delle icone della Costa Azzurra in ogni momento dell'anno. Che sia un ricordo delle vacanze o un improvviso desiderio di colori e vivacità, questa collezione porterà tutta la gioia e il fascino dei paesaggi iconici della Costa Azzurra.

« Essendo nativo di Antibes, questo attaccamento alla Costa Azzurra si esprime pienamente con questa collaborazione H&H Lifestyle x BY CÔTE D'AZUR. Una straordinaria gamma di colori ispirati ai bellissimi paesaggi della Riviera, decorazioni e illustrazioni colorate che porteranno un'atmosfera calda e autentica direttamente sulla vostra tavola. »

Christian Ortis, Direttore Generale di BARBIER SA – GRUPPO PENGO





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 SVELA!

Nizza e la sua Promenade des Anglais, Cannes, Antibes Juan-les-Pins, Grasse, capitale del Profumo, Mentone, Saint-Tropez, La Route du Mimosa, L’Estérel, o ancora i villaggi arroccati... Con la loro incredibile forza evocativa, le illustrazioni di ERIC GARENCE ci fanno viaggiare all’interno di una Costa Azzurra gioiosa e senza tempo dove la luce viva e i colori vivaci si sposano all’atmosfera della dolce vita. In collaborazione con CÔTE D’AZUR FRANCE TOURISME, venite a scoprire il libro «La Côte d’Azur di Eric Garence» pubblicato dalle Edizioni «Giletta», un concentrato di istantanee della Costa Azzurra tra mare e montagna che vi emozioneranno con il loro ottimismo, la loro modernità e la loro poesia.

“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 una sola immagine. Disegno solo ciò che conosco, per questo tutta la mia produzione personale ruota principalmente intorno alla Costa Azzurra! Quando lavoro su commissione, attribuisco grande importanza alla storia dei luoghi e al sentire le emozioni che ne escono prima di trascriverle a modo mio. I marchi e i territori che vengono a trovarmi comprano un disegno, ma se ne vanno con un pezzo della loro storia raccontata da un artista.”

Eric Garence, Illustratore e Ambasciatore CÔTE D’AZUR FRANCE



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 azuréeenne 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 m² 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)



Malongo®

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.

Tra natura e tradizione, la Costa Azzurra risveglia i sensi proprio come i Caffè Malongo, figli della regione, che hanno sede a Carros. Rinomata a livello internazionale, la CÔTE D'AZUR FRANCE evoca un'immaginazione elegante e senza tempo dove la meraviglia è onnipresente. Ecco perché il torrefattore con sede a Nizza si è interessato all'idea di creare un caffè su misura per questa destinazione unica.



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 nizzardo 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



www.malongo.com

NOVITÀ

DOMAINE DE

la Source

DOMAINE DE LA SOURCE, VINI INTRISI DEL SAPORE DELLA COSTA AZZURRA

IL MARCHIO: DOMAINE DE LA SOURCE

VIGNETI TRA MARE E MONTAGNA. A 10 minuti dalla Baia degli Angeli, immerso sulle colline di Nizza, "DOMAINE DE LA SOURCE" gode di un ambiente privilegiato tra mare e montagna, che rende tutta la specificità del territorio della Costa Azzurra. Da 3 generazioni, "DOMAINE DE LA SOURCE" riflette con passione lo spirito familiare che vive conservando il patrimonio nizzardo, la sua storia e i suoi vini. Questa azienda a conduzione familiare ha solo 7 ettari di vigne, il che lo rende uno dei più piccoli vigneti francesi. Ed è proprio a partire dalla sua estensione limitata che il dominio trae la sua ricchezza e rarità.

Distribuiti sul versante più occidentale dei terreni di denominazione « Bellet », i terreni del "DOMAINE DE LA SOURCE" godono di una buona esposizione solare e di un clima temperato, grazie alla presenza del Mediterraneo sul versante meridionale e del Mercantour su quello settentrionale. I grappoli maturano così tutto l'anno su pendii baciati dal sole, che contribuisce a trasmettere a questo vino del sud il suo carattere.

DOMAINE DE LA SOURCE è caratterizzato dal suo « savoir-faire » tradizionale, unito ad un amore straordinario per le vigne: il tutto dà origine a ottimi vini biologici. I vitigni unici, la Rolle per il bianco, il Braquet per il rosé e la Folle Noire e la Grenache per il rosso, riflettono la specificità e il carattere di questi vini rari, che beneficiano della DOC « Vin de Bellet » dal 1941. Il bianco, il rosato o il rosso, tutti i vini del DOMAINE DE LA SOURCE sono prodotti da agricoltura biologica e incarnano l'equilibrio e l'eleganza che svelano le caratteristiche di questo territorio unico situato tra il mare e la montagna.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Nuova azienda nata nel 2023, DOMAINE DE LA SOURCE ha immaginato un vino francese « CÔTE D'AZUR FRANCE », giovane e dal carattere deciso. Come l'intero vigneto, questo vino è lavorato in assenza di pesticidi o fertilizzanti chimici, al fine di garantire una coltivazione 100% biologica nel rispetto dell'ambiente e di una produzione artigianale. La miscela « CÔTE D'AZUR FRANCE » si distingue per un vitigno al 95% « folle Noire » e al 5% « braquet ». Di un rosso rubino, il suo odore è piccante e goloso, il suo gusto fruttato e con un bell'equilibrio. È un vino ideale da bere come aperitivo o per accompagnare carni rosse, formaggi e piatti speziati. Pronto per essere consumato, può essere conservato per 3-5 anni.

|| Questa partnership, che mette in luce il nostro savoir-faire, il nostro mestiere di viticoltore e il nostro patrimonio, permette di far sapere che esiste del vino di qualità sulla Costa Azzurra, e 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 che valorizza il savoir-faire locale. ||

Carine Dalmasso, Direttrice del DOMAINE DE LA SOURCE



www.domainedelasource.fr



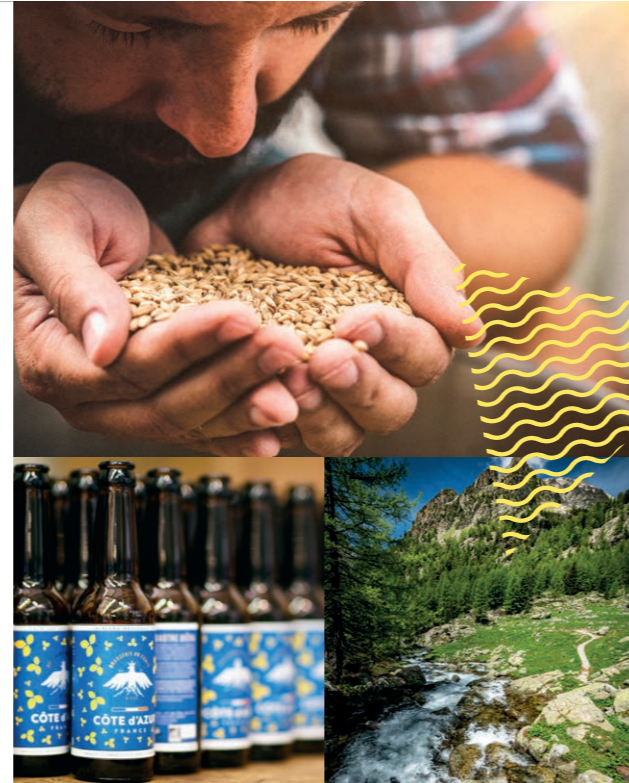
« LA BRASSERIE DU COMTÉ », UNA BIRRA E UNA LIMONATA BIO DAI SAPORI DELLA COSTA AZZURRA

IL MARCHIO: LA BRASSERIE DU COMTÉ

LE RADICI CHE RIVENDICANO IL NORD DELLA COSTA AZZURRA. La BRASSERIE DU COMTÉ è una delle più antiche birrerie locali artigianali biologiche delle Alpi Marittime. Creata nel 2012 a Saint-Martin-Vésubie, rivendica la sua appartenenza locale al territorio montano del Mercantour.

Fortemente legati al loro patrimonio, appassionati della birra e avendo la fortuna di beneficiare dell'acqua di sorgente naturale (elemento essenziale per la fabbricazione 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 artigianali. A differenza della maggior parte delle birre industriali, non sono né filtrate né sterilizzate, al fine di permettere agli amanti della birra di apprezzarne tutti gli aromi al momento della degustazione.

Il team della BRASSERIE DU COMTÉ rivendica la sua identità nizzarda e costiera attraverso un'attrazione particolare per la montagna, per la natura, per lo sport outdoor, per le tradizioni culinarie e culturali della Contea di Nizza e per la produzione biologica. Questi valori si ritrovano naturalmente anche nel loro slogan: «Le birre migliori sono quelle che si condividono tra amici!». Nel 2024, la gamma si arricchisce di una limonata bio che viene offerta in lattine decorate da una serie di splendide illustrazioni che richiamano la Costa Azzurra.



IL PRODOTTO CÔTE D'AZUR FRANCE

Prodotta in edizione limitata, la BIERE DU COMTÉ X CÔTE D'AZUR FRANCE è una birra bianca bio leggera e fruttata al limone e al bergamotto. È ideale da gustare sul bagnasciuga per apprezzarne tutta la dolcezza che richiama la vita della Costa Azzurra, un territorio ricco di emozioni in cui si mescolano autenticità e creatività. E affinché tutti possano godere di una pausa rinfrescante, una limonata bio al limone completa la gamma, nell'estate del 2024, presentata in una collezione di quattro lattine decorate con illustrazioni colorate della Costa Azzurra.

|| Portare l'immagine della nostra regione, difendere con orgoglio la sua cultura e le sue ricchezze, è già nelle abitudini della BRASSERIE DU COMTÉ. Entrando a far parte del marchio CÔTE D'AZUR FRANCE la sfida si inserisce in accordo alla nostra filosofia: intendiamo difendere con forza i colori della nostra regione e promuoverne la loro influenza sia a livello nazionale che internazionale. Abbiamo così elaborato una ricetta originale a base di birra bianca - leggera e fruttata - armoniosamente aromatizzata con limone e bergamotto, il tutto preparato esclusivamente con ingredienti biologici. Questa nota rinfrescante è presente anche nella nostra limonata. Ritrovate il sapore della Costa Azzurra in una bottiglia! ||

Edwards Dilly, Direttore Generale Associato della BRASSERIE DU COMTÉ



NOVITÀ



UNO CHEF, UNA TRADIZIONE E UN GOLOSO APERITIVO AL 100% IN STILE « COSTA AZZURRA! »

IL MARCHIO: SOCCA CHIPS

PER UN APERITIVO "COSTAZZURRINO". Tutto è iniziato nel 2014 quando lo chef Luc Salsedo, proprietario di un ristorante a Nizza, iniziò ad improvvisare delle gallette con ciò che gli restava della socca, la famosa farinata di ceci di Nizza. Per lui niente si doveva perdere, tutto si doveva quindi trasformare.

I feedback dei primi clienti, che apprezzarono l'originalità del prodotto, gli diedero visibilmente ragione. Quindi lavorò, perfezionò e testò la sua ricetta. Dopo molte prove, nel giugno 2014, ottenne la formula giusta. Il prodotto venne commercializzato con il marchio « SOCCA CHIPS ». Le patatine conservano il sapore autentico della socca originale, diversa, unica e realizzata con ingredienti al 100% naturali.

Il successo fu immediato. Luc Salsedo sapeva che questo prodotto, nuovo per il panorama degli aperitivi francesi, avrebbe avuto successo. Oggi, prodotta accanto a Nizza e distribuita in più di 1.500 punti vendita, SOCCA CHIPS permette di riscoprire il gusto mediterraneo della socca, questa deliziosa specialità della Costa Azzurra, o meglio nizzarda! SOCCA CHIPS adesso è disponibile in 4 formati (Natura, Pepe, Rosmarino e Aglio) ed esiste anche una versione bio-naturale.

È sotto l'appellativo «Creazioni Luc Salsedo a lungo termine» che lo chef continua a immaginare e progettare nuovi prodotti attorno alle nostre belle tradizioni culinarie.



THE CÔTE D'AZUR FRANCE RANGE

Nel 2024, Luc Salsedo ha scelto di sviluppare la sua edizione limitata « SOCCA CHIPS® gusto classico » in collaborazione con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE. « Abbiamo un vero obiettivo comune: far viaggiare le nostre belle tradizioni! » L'illustrazione del pacchetto, colorata, positiva e dinamica mette in evidenza il famoso mercato di Cours Saleya e naturalmente la venditrice di socca! E per i più esperti un indizio si nasconde sulla collina del Castello. Anche qui una bella tradizione locale che suona, tra l'altro, l'ora dell'aperitivo.

|| Rinnovare la nostra partnership con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE era per me fondamentale per valorizzare l'impegno, i produttori e gli artigiani locali. Con « Socca Chips® », continua il viaggio delle nostre ricche e riconosciute tradizioni culinarie. Tra queste, la socca, la farinata di ceci cotta nel forno a legna, che incarna la condivisione, la convivialità e costituisce una vera e propria delizia per le papille! Lo stesso vale per « Socca Chips », che, attraverso questa nuova edizione limitata, invita a percepire il calore e la gioia di vivere in Costa Azzurra. E se questa fosse la felicità? ||

Luc Salsedo, Direttore Generale SOCCA CHIPS®



NICOLAS ALZIARI, GRANDI CRU DI OLIO D'OLIVA DAL 1868

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



HUILERIE SAINT-MICHEL, IL GUSTO DELLA TRADIZIONE, LA CREATIVITÀ DEI GRANDI CHEFS

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, IL LIMONE DI MENTONE IGP PER DNA!

IL MARCHIO: MAISON GANNAC

VALORIZZARE UN TERRITORIO, TRARNE IL MEGLIO. C'è poco dire: nella famiglia Gannac la passione si trasmette di padre in figlio. Laurent Gannac arrivò a Mentone nel 1988 e trovò il suo angolo di paradiso in Costa Azzurra: di fronte alla Grande Blu del mare, sulle alture di Mentone. Paesaggista, creò il Domaine Gannac; un giardino straordinario dove si mescolavano piante esotiche, fiori e agrumi d'eccezione. Un agrume in particolare: il Limone di Mentone IGP.

Laurent Gannac piantò il suo primo albero di limone nel 1991, anno di nascita di Adrien, suo figlio. Il limone era quindi ormai parte del DNA di Adrien, che infatti seguì le orme del padre. Con 25 tonnellate di frutta prodotta ogni anno (arance, Meyer, Yuzu, limoni di Mentone...), oggi i Gannac rappresentano la punta di diamante dell'agrumicoltura di Mentone. Laurent nei suoi frutteti, dove coltiva bio e cura 850 alberi (di cui 400 in produzione) e Adrien nel laboratorio di trasformazione, dove sviluppa la gamma di negozi di alimentari.

Nel 2015, il limone di Mentone ottenne il prezioso marchio europeo IGP (Indicazione geografica protetta) che valorizza il territorio e il savoir-faire. L'agrumo gode del microclima di Mentone che contribuisce a conferirgli un sapore dolce, aromi intensi e moderata acidità. MAISON GANNAC ha 7 frutteti, uno dei quali è visitabile: il Domaine Gannac. Vicino a questo frutteto, c'è un vivaio dove Laurent mantiene una trentina di varietà di agrumi e in mezzo alla tenuta, una piccola capanna dove marmellate, limoncello, oli d'oliva e altre prelibatezze sono in vendita e aspettano solo di essere degustate.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Per il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, MAISON GANNAC firma due cofanetti con illustrazioni tipiche della Costa Azzurra, dove si raffigurano tre prodotti in onore del limone di Mentone. Quale sarà il tuo prodotto preferito? Crema da spalmare, cremoso, marmellate o limoncello? Scegli tu!

!! Gli agrumi hanno un enorme potenziale di trasformazione. Con la cremosità valorizziamo l'Albedo, materia agrumata poco utilizzata ma molto nobile soprattutto nel limone di Mentone. Il limoncello viene preparato con le scorze del frutto cariche di oli essenziali. Nelle marmellate è la frutta fresca che usiamo mentre è disidratata nella crema da spalmare. Niente si perde, tutto si trasforma negli agrumi della Costa Azzurra! !!

Adrien Gannac, Presidente Direttore Generale della MAISON GANNAC



www.maisongannac.com



FLORIAN

CONFISEUR 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 CÔTE D'AZUR FRANCE

Canditi di fiori (rosa, viola e gelsomino), marmellate di agrumi (arancia amara, mandarino e 3 agrumi), clementine candite, calissons e olive di cioccolato... la linea CÔTE D'AZUR FRANCE si distingue per la sua finezza, per golosità e dolci tanto delicati quanto "solari". In occasione del suo centenario nel 2021, la Confiserie Florian ha lanciato una tavoletta bicolore « Duo di cioccolatini agli agrumi della Costa Azzurra », in esclusiva per 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 dolciari frutta e fiori del Pays de Grasse e della Costa Azzurra. Molto legati ai valori del territorio, siamo orgogliosi di proporre una gamma delle nostre specialità sotto il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE che è per noi un riconoscimento della qualità dei nostri prodotti. !!

Frédéric Fuchs, CAmmministratore 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

Immergiti nella Costa Azzurra attraverso dei cofanetti unici dai sapori tipici! Da scoprire: ricette originali dove il gusto generoso e intenso del cioccolato si sposa con sapori locali come la lérina verde delle isole di Lérins, il vino d'arancia, il limoncello al limone di Mentone o il Pastis di Nizza.

Nel 2022, la gamma viene ampliata con scorze di arance, limoni e cedri cresciuti sotto al sole del Mediterraneo. Nel 2023, l'atelier consolida la sua collaborazione con il marchio CÔTE D'AZUR FRANCE lanciando un nuovo prodotto al cioccolato: una tavoletta disponibile sia in versione cioccolato fondente che al latte, incisa con un famoso paesaggio della Costa Azzurra.

|| Con CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME, abbiamo voluto proporre una creazione CHOCO MON AMOUR che potesse valorizzare ancora di più la nostra destinazione così bella. La cosa bella di questo mestiere è quella di poter combinare la golosità del cioccolato con il piacere estetico. Questo è esattamente ciò che vogliamo sottolineare con la produzione di questo cioccolato dal paesaggio della Costa Azzurra. ||

Sara & Xenophon Kitsas, Creatori di CHOCO MON AMOUR



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



CÔTE d'AZUR
FRANCE
JE sublime TOUT CE QUE JE TOUCHE



TUTTA
LA DOLCE VITA
DELLA
COSTA AZZURRA

Scopri una collezione unica
di prodotti realizzati
da aziende locali



www.cotedazurfrance.it/collezione
Scansiona il codice :



CÔTE d'AZUR FRANCE

CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME

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

France Tel: (33) 04 93 37 78 78 – E-Mail : info@marque-cotedazurfrance.com

www.cotedazurfrance.fr – www.marque-cotedazurfrance.com

Trova la collezione #CotedAzurFrance su www.cotedazurfrance.it/collezione

#CotedAzurFrance - @visitcotedazur @procotedazur

I TUOI CONTATTI CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME

Claire BEHAR, Direttrice generale c.behar@cotedazurfrance.fr

Nathalie DALMASSO, Responsabile Polo Comunicazione & Marchio Côte d'Azur France - n.dalmasso@cotedazurfrance.fr

Florence LECOINTRE, Responsabile Media e Influencer Internazionali - flecointre@cotedazurfrance.fr

CONTATTI ARBORESENS & VICTORIA LICENSING E MARKETING

Beatrice CHARPENTIER-SANANES, Direttrice associata per lo sviluppo del programma di licenza - beatrice@arboresens.fr

Eleonora SCHIAVONI, Direttrice Victoria Licensing e Marketing. Agente di licensing in Italia - eleonora.schiavoni@victorialicensing.it

© Crédits : Côte d'Azur France Tourisme - Com Plus - Yann Savalle - Jérôme Kelagopian
Frédéric Cerulli - Studio Phoenix - Pavillon Traiteur - Eric Garence - Aquì d'Aïa - Barbier SA.