



CÔTE d'AZUR
FRANCE

UNE MARQUE DEVENUE COLLECTION !



SOMMAIRE

EDITO	3
1- LA MARQUE CÔTE D'AZUR FRANCE ET SES PARTENAIRES	4
2- LA STRATEGIE DE CO-BRANDING ET DE LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE	5
3- LA MARQUE CÔTE D'AZUR FRANCE : HISTORIQUE, CHIFFRES CLES ET NOUVEAUTES	6
4- LES ENTREPRISES PARTENAIRES CÔTE D'AZUR FRANCE	8
- FRAGONARD PARFUMEUR	10
- AQUI D'AÏA NOUVEAUTÉ	11
- CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN	12
- BARBIER NOUVEAUTÉ	13
- ERIC GARENCE	14
- PAVILLON TRAITEUR	15
- MALONGO	16
- DOMAINE DE LA SOURCE NOUVEAUTÉ	17
- BRASSERIE DU COMTE	18
- SOCCA CHIPS® NOUVEAUTÉ	19
- NICOLAS ALZIARI	20
- HUILERIE SAINT-MICHEL	21
- MAISON GANNAC NOUVEAUTÉ	22
- CONFISERIE FLORIAN	23
- CHOCO MON AMOUR	24
- BISCUITERIE D'AZUR	25





EMBLÉMATIQUES ET FIÈREMENT AZURÉENNES, LES ENTREPRISES LICENCIÉES CÔTE D'AZUR FRANCE FONT RAYONNER PAR LEURS TALENTS ET SAVOIR-FAIRE LA DESTINATION CÔTE D'AZUR, EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER.

Lancée pour la première fois au printemps 2018, la collection CÔTE d'AZUR FRANCE a rapidement rencontré un vif succès, tant auprès des entreprises que du grand public. Déployé par Côte d'Azur France Tourisme, ce programme de licence a impulsé une dynamique vertueuse en créant de solides partenariats locaux public-privé ayant pour objectif une valorisation de la destination Côte d'Azur avec et par ses talents et créateurs.

Depuis le début, cette initiative a séduit des entreprises et marques emblématiques comme Fragonard, les Galeries Lafayette, Nicolas Alziari, la Confiserie Florian ou encore la Brasserie du Comté... et s'est enrichie au fur et à mesure de nouveaux partenaires. Six ans plus tard, la collection CÔTE d'AZUR FRANCE arbore fièrement toutes les couleurs et l'authenticité de notre territoire.

L'élégance et l'art de vivre azuréens sont incarnés par des artisans aux savoir-faire mondialement reconnus comme le célèbre parfumeur grassois **FRAGONARD**, les artistes verriers biotois, dont le **CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN**, ou encore la manufacture **AQUI D'AÏA** pour ses bougies parfumées. Sans oublier l'entreprise centenaire **BARBIER** qui sublime les arts de la table.

Place à la gourmandise avec le célèbre confiseur **FLORIAN** et ses irrésistibles douceurs à base de fleurs et d'agrumes, la **BISCUITERIE D'AZUR** et ses palets croquants au citron de Menton, sans oublier la **MAISON GANNAC** qui met elle aussi le citron de Menton à l'honneur en imaginant des recettes gourmandes et acidulées, concoctées à base d'agrumes de ses jardins. Pour les palais sucrés, citons également les chocolats artisanaux aux saveurs azuréennes de **CHOCO MON AMOUR**.

La célébration du goût se décline côté salé avec l'**HUILERIE SAINT-MICHEL** et son huile d'olives au citron de Menton créée avec le Chef triplement étoilé Mauro Colagreco, sans oublier l'huile d'olive de Nice (AOP) de **NICOLAS ALZIARI** et la carte prestigieuse de **PAVILLON TRAITEUR**. Citons aussi **SOCCA CHIPS** qui accompagne tout apéritif niçois digne de ce nom !

Enfin, les produits CÔTE d'AZUR FRANCE vous accompagnent tout au long de la journée avec, de bon matin, le café pur arabica bio aux notes florales du leader du café biologique et équitable **MALONGO** et pour plus tard une recette originale de bière azuréenne bio subtilement aromatisée au citron et à la bergamote, concoctée par la **BRASSERIE DU COMTE**. Plutôt vigne que houblon ? Le **DOMAINE DE LA SOURCE** a imaginé un vin de caractère, produit avec passion sur les coteaux exposés au soleil azuréen. De quoi offrir à vos papilles un véritable voyage gustatif au cœur de la Côte d'Azur !

La collection des produits « CÔTE d'AZUR FRANCE » arbore des visuels créés spécialement par l'artiste niçois **ERIC GARENCE** dont les illustrations renvoient à l'imaginaire élégant et intemporel de notre destination.

C'est ainsi tout un art de vivre azuréen qui se décline sur le thème « CÔTE d'AZUR FRANCE, je sublime tout ce que je touche » à découvrir sur www.cotedazurfrance.fr/boutique.

Alexandra BORCHIO FONTIMP,
Présidente de Côte d'Azur France Tourisme.

1

LA MARQUE CÔTE D'AZUR FRANCE ET SES PARTENAIRES

CÔTE d'AZUR
FRANCE

LA MARQUE CÔTE D'AZUR FRANCE

Lancé au printemps 2018 par Côte d'Azur France Tourisme dans le cadre de sa stratégie de marque, le programme de licence " CÔTE d'AZUR FRANCE " a réuni plus d'une vingtaine de marques partenaires depuis son lancement et presque 200 références dans les domaines de la mode, bijouterie, parfumerie, bagagerie, décoration, artisanat d'art ou encore épicerie. Les royalties perçus par Côte d'Azur France Tourisme, pilote de la marque, contribuent au plan de communication global de la destination Côte d'Azur, créant ainsi un cercle vertueux de promotion par les entreprises et les institutionnels.

CÔTE d'AZUR
FRANCE
TOURISME

CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME, Gestionnaire de la Marque Côte d'Azur France

Côte d'Azur France Tourisme est l'organisme institutionnel officiel en charge de piloter la stratégie de promotion de la destination CÔTE d'AZUR FRANCE auprès du marché national ainsi que des marchés étrangers. Composé de trois pôles marketing opérationnels (*Marketing de l'offre, Communication & Marque et Sales Marketing*), Côte d'Azur France Tourisme déploie chaque année une centaine d'actions de promotion en France et à l'étranger. Côte d'Azur France Tourisme travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des acteurs touristiques, qu'ils soient institutionnels ou professionnels, dans le cadre d'une approche marketing territoriale au bénéfice de l'ensemble du territoire. Gestionnaire de la marque, Côte d'Azur France Tourisme est également en charge du développement de la stratégie de marque territoriale ainsi que de son programme de licence.

www.marque-cotedazurfrance.com - #CotedAzurFrance @VisitCotedAzur @ProCotedAzur

arboresens

ARBORESENS, Agent de Licence de la Marque Côte d'Azur France

Arboresens est une agence française indépendante, leader depuis 2011 de l'accompagnement des institutions et des territoires français, pour la définition de leur stratégie d'extension de marque et dans le développement de produits dérivés. L'agence est spécialisée en création d'univers de marque, collaborations et co-branding, programmes de licence, partenariats, expériences retail en ligne et physiques. Arboresens est devenu leader dans la gestion du patrimoine immatériel des marques françaises parmi les plus emblématiques : Elysée-Présidence de la République, Armée de l'Air et de l'Espace, Ville de Paris, Muséum National d'Histoire Naturelle.

www.arboresens.fr



VICTORIA LICENSING & MARKETING, Agent de Licence de la Marque Côte d'Azur France & By Côte d'Azur en Italie

Société italienne de conseil spécialisée dans les domaines du licensing et marketing stratégique, elle offre un service de conseil et accompagnement afin de définir et mettre en œuvre une stratégie de protection et de développement adéquat de la marque, identifier des partenaires potentiels, engager les négociations et superviser les activités de marketing à l'occasion de lancement de produits sous licence. Eleonora Schiavoni, PDG de la société, gère avec son équipe, d'importants projets de licence et de merchandising pour des marques prestigieuses et travaille avec les meilleures entreprises nationales et internationales sur le marché italien et européen.

www.victorialicensing.it

LA STRATEGIE DE CO-BRANDING ET LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE EN QUELQUES MOTS

DEUX MARQUES CÔTE D'AZUR FRANCE SONT AINSI DÉPLOYÉES,
en fonction de l'origine des références commercialisées :

Afin d'améliorer la valorisation collective de la destination CÔTE d'AZUR FRANCE tout en optimisant les budgets de promotion institutionnels et privés, une stratégie de marketing territorial innovante a été mise en place par Côte d'Azur France Tourisme dès 2018 afin d'associer marques, entreprises et enseignes qui représentent et incarnent au mieux les valeurs emblématiques de la Côte d'Azur autour des marques CÔTE d'AZUR FRANCE.

Par l'intermédiaire de son agent de licence **ARBORESENS** en charge du déploiement de la marque, Côte d'Azur France Tourisme propose ainsi à des sociétés et marques locales, nationales et internationales d'utiliser **les marques CÔTE d'AZUR FRANCE et BY CÔTE D'AZUR** ainsi que sa charte graphique afin de développer et commercialiser des produits dérivés officiels. En contrepartie de cette exploitation, les partenaires reversent des redevances sur le montant du chiffre d'affaires généré par la vente de ces produits ou services.

Depuis 2022, cette démarche s'exporte vers l'Italie avec le soutien de **VICTORIA LICENSING & MARKETING**, partenaire d'ARBORESENS, pour déployer la marque sur le territoire italien.

LA CHARTE GRAPHIQUE CÔTE D'AZUR FRANCE

Outil d'expression de la marque qui retranscrit et diffuse son positionnement, la charte graphique CÔTE D'AZUR FRANCE se traduit comme suit :

LES COULEURS : elles jouent un rôle majeur dans l'univers de notre marque. Destination symbolisée par la lumière, la richesse des couleurs, de la végétation, des marchés... La marque CÔTE d'AZUR FRANCE rayonne grâce à des palettes flexibles, à utiliser dans le souci de l'esthétique et des harmonies (le bleu, les ocres, les mauves, le vert).

LES TRAMES GRAPHIQUES : elles sont au cœur de l'esprit de la marque, traduisent graphiquement les ambiances et permettent de réinterpréter et moderniser l'imaginaire Côte d'Azur : intemporel, créatif, inspiré. Elles expriment aussi son caractère et sa diversité, en s'adaptant à toutes les thématiques : sport, nature, innovation, art, design, mode, etc.

LES ILLUSTRATIONS de la charte ont été créées par un artiste-illustrateur niçois, **Eric GARENCE**, réputé pour ses créations d'affiches d'inspiration azurienne. Citrons, mimosas, palmiers, parasols, piscines, voiliers, oliviers et architecture azurienne... A chacun de parer, d'habiller, de recréer l'univers du produit qui va être commercialisé sous les marques **Côte d'Azur France, je sublime tout ce que je touche**[®] et **By Côte d'Azur**[®]. Cet univers graphique s'enrichit chaque année de nouvelles illustrations pour satisfaire les demandes des partenaires.



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

est la marque principale et relève du « made in France ». Elle valorise les savoir-faire des entreprises locales et le « fabriqué en France ».



« **By Côte d'Azur**[®] »

est la marque d'inspiration azurienne appliquée sur les produits qui ne sont pas produits en France.



HISTORIQUE

- **Juillet 2017** : Enregistrement à l'INPI des deux marques figuratives selon leur utilisation " CÔTE D'AZUR FRANCE, Je sublime tout ce que je touche " et " By CÔTE D'AZUR ".
- **Avril 2018** : Lancement à Paris de la toute première COLLECTION CÔTE d'AZUR FRANCE réunissant 12 entreprises sous contrat de licence ou en co-branding pour près d'une centaine de références produits proposées. Création de l'e-boutique www.boutique-cotedazurfrance.fr.
- **Avril 2019** : Lancement à Paris de la deuxième COLLECTION CÔTE d'AZUR FRANCE avec 16 entreprises sous contrat de licence ou en co-branding et 100 références produits proposées. De nouvelles entreprises azuréennes intègrent le programme : Socca Chips® x SoccApéro®, Nicolas Alziari, Au Pays du Citron ou encore Choco Mon Amour.
- **Juin 2019** : Création d'un premier pop-up store Côte d'Azur France : du 17 au 30 juin 2019 à Cap 3000.
- **Juin 2020** : Lancement de la troisième COLLECTION CÔTE d'AZUR FRANCE avec deux nouvelles marques licenciées : la Brasserie du Comté et La Biscuiterie d'Azur. Élargissement de la gamme épicerie fine. Déploiement du référencement auprès des boutiques d'aires d'autoroutes azuréennes.
- **Décembre 2020** : La Collection CÔTE d'AZUR FRANCE fait son arrivée dans le catalogue de Noël du Salon Made in France.
- **Juillet 2021** : Lancement de la quatrième Collection CÔTE d'AZUR FRANCE : deux nouvelles marques emblématiques de la Côte d'Azur rejoignent le programme de licence : Malongo et la Verrerie de Biot. Élargissement de la collection avec de nouvelles références produits proposées par la Confiserie Florian, le chocolatier Choco Mon Amour, la bijouterie La Plaia, Pierini Verre Contemporain.
- **Juin 2022** : Recrutement d'un agent de licence en Italie pour extension et développement du programme de licensing et co-branding sur le marché italien.
- **1^{er} semestre 2024** : 5 nouvelles marques rejoignent le programme de licence : Maison Gannac, Domaine de la Source, Socca Chips®, Aqui d'Aïa et Barbier. Enregistrement européen de la marque By Côte d'Azur auprès de l'EU IPO.

LE PROGRAMME DE LICENCE CÔTE D'AZUR FRANCE EN CHIFFRES :



LES PARTENAIRES 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 TRAITEUR, SOCCA CHIPS®.

LES NOUVEAUTÉS

LE CITRON DE MENTON CÉLÉBRÉ PAR LA MAISON GANNAC

En exclusivité pour la marque CÔTE d'AZUR FRANCE, la Maison Gannac signe deux coffrets qui mettent à l'honneur le Citron de Menton IGP avec 3 produits dans chaque coffret. Maison Gannac produit chaque année 25 tonnes de fruits, parmi lesquels le célèbre citron de Menton IGP qui se décline en créations gourmandes et fraîchement acidulées dans ces coffrets. Pâte à tartiner, onctueux, confiture citron bergamote, confiture citron de Menton ou limoncello, laissez-vous tenter !

UN VIN GORGÉ DE SOLEIL AZURÉEN PAR LE DOMAINE DE LA SOURCE

Le Domaine de la Source a travaillé à un vin de France, jeune et au caractère affirmé. Comme l'ensemble du vignoble, ce vin est travaillé sans pesticides, ni engrais chimiques, pour garantir une culture 100% biologique et une production artisanale. Depuis 3 générations, grâce à ses 7 hectares de vigne, le Domaine de la Source participe à la conservation du patrimoine niçois, son histoire et ses vins.

DES BOUGIES AUX SENTEURS GRASSOISES PAR AQUI D'AÏA

Spécialisée dans les cosmétiques naturels nomades, Aqai d'Aïa, installée dans le Haut Var, imagine depuis 25 ans des produits créés à partir d'ingrédients locaux. Labellisée « Grasse Expertise », la maison a imaginé une gamme de bougies Côte d'Azur France aux senteurs des fleurs emblématiques du Pays de Grasse avec une bougie décorative à la tubéreuse et un coffret de bougies aux parfums de jasmin, fleur d'oranger et mimosa.

SOCCA CHIPS®, POUR SAVOURER UN APÉRO 100% AZURÉEN

Socca Chips®, la délicieuse chips à base de farine de pois chiche existait déjà en 4 saveurs : nature, poivre, romarin et ail ainsi qu'en version bio nature. En 2024, le chef Luc Salsedo a choisi de développer son édition limitée Socca Chips® nature en partenariat avec la marque Côte d'Azur France dans un packaging aux couleurs azurées, illustrant le célèbre marché du Cours Saleya avec bien entendu la vendeuse de socca. Idéal à partager à l'heure de l'apéritif !

BARBIER, L'ART DE LA TABLE COMME ADN

Créée en 1830, Barbier se spécialise dans les arts de la table depuis près de 200 ans. En 2024, l'entreprise lance une collection exclusive « By Côte d'Azur » au nuancier azuréen qui apportera à toutes les tables le soleil et la luminosité si caractéristiques de la Côte d'Azur. Saladiers en manguiers, ensemble petit-déjeuner, dessous de plat, plateaux ou encore verrerie, toute la gamme « By Côte d'Azur » se démarque par des illustrations hautes en couleurs.

LA COLLECTION S'AGRANDIT, LES MARQUES SE DIVERSIFIENT

Le parfumeur Fragonard poursuit le développement de sa gamme de soins et parfums CÔTE d'AZUR FRANCE créés à base d'essences azuréennes. Une crème pour les mains (75ml) aux accords de verveine, pamplemousse et jasmin vient enrichir la collection en 2024.

Après sa bière aux extraits de citron et de bergamote, la Brasserie du Comté vous invite à une pause rafraîchissante avec sa limonade bio citronnée Côte d'Azur France. Sous format cannette, vous serez séduit par sa collection de quatre cannettes exclusives aux couleurs de la Côte d'Azur.

UNE REFORTE COMPLÈTE DES PACKAGINGS DE LA GAMME EPICERIE FINE CÔTE D'AZUR

Toute la collection Epicerie Fine a été repensée visuellement et l'ensemble des packagings sera désormais déclinée avec de nouvelles illustrations de paysages azuréens, réalisées par Eric Garence. La collection possède ainsi une unité graphique à l'image de la destination : authentique, intemporelle et élégante.



4

LES ENTREPRISES PARTENAIRES DE LA MARQUE CÔTE D'AZUR FRANCE

P10

Fragonard
PARFUMEUR

P11 NOUVEAUTÉ

AQUI D'ÄIA

P12

CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN

P13 NOUVEAUTÉ

Barbier

GROUPE

PENGO

P14

ERIC GARENCE

P15

PAVILLON

TRAITEUR

P16

Malongo

P17 NOUVEAUTÉ

DOMAINE DE

la Source

P18



P19 NOUVEAUTÉ



P20



P21



P22 NOUVEAUTÉ

MAISON
GANNAC

Agrumiculteurs à Menton

P23



P24



P25





LA MARQUE : FRAGONARD

UNE HISTOIRE DE FAMILLE. Fondée en 1926, Fragonard est l'une des plus anciennes parfumeries de Grasse. Le choix du nom du célèbre peintre d'origine grassoise Jean-Honoré Fragonard est un hommage à la ville de Grasse et au raffinement des arts du XVIII^e siècle. Ce choix marque également la volonté du fondateur, Eugène Fuchs, d'inscrire son activité dans le respect des traditions.

L'esprit de la Maison est fidèlement perpétué par les 3 générations suivantes qui insufflent à la marque une dimension culturelle. Aujourd'hui, la parfumerie Fragonard compte 22 boutiques en France, 3 musées du Parfum à Paris et 3 musées à Grasse (le Musée Provençal du costume et du bijou, le Musée Jean-Honoré Fragonard, et le Musée du Parfum).

Ce sont désormais les arrière-petites-filles du fondateur, Anne, Agnès et Françoise Costa qui perpétuent cette belle histoire de famille et gèrent la destinée de la Maison. De parfumeur renommé, Fragonard a su se diversifier par le lancement d'une ligne art de vivre pour la maison. Provençale et azurienne de cœur, la Maison Fragonard partage dans toutes ses collections maison, mode, décoration et parfum, la douceur de vivre de la Côte d'Azur. Les sœurs Costa déclinent ainsi dans leurs collections une identité raffinée, inspirée de voyages lointains ou d'escapades azurées.

En 2018, les savoir-faire liés au parfum en Pays de Grasse sont inscrits au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, une récompense regroupant la culture de la plante à parfum, la connaissance des matières premières naturelles et leur transformation et l'art de composer le parfum.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

La Maison Fragonard partage depuis toujours une grande complicité avec les senteurs de la Côte d'Azur. Des embruns marins des rives de la Méditerranée aux collines fleuries du haut et moyen-pays, tout est source d'inspiration pour la création de senteurs dans la plus grande tradition française. Naturellement, Fragonard fait honneur aux emblématiques fleurs grassoises dans ses créations, comme le jasmin, la rose et le mimosa. Cultivé à Grasse depuis le XVI^e siècle, le jasmin est une fleur emblématique du territoire azurien que l'on retrouve dans l'eau de toilette CÔTE d'AZUR FRANCE. Retrouvez également dans cette gamme un savon parfumé au mimosa ou encore un diffuseur de parfum d'intérieur à la rose. En 2024, une crème pour les mains (75ml) aux accords de verveine, pamplemousse et jasmin vient enrichir la collection.

|| En 2018, le Pays grassois a été inscrit au Patrimoine immatériel de l'Unesco, une consécration qui en dit long sur la symbolique du parfum. Chez Fragonard, nous faisons rayonner le côté solaire, joyeux et généreux de la Côte d'Azur. Notre maison représente bien plus qu'une expérience de la Côte d'Azur, c'est pourquoi Fragonard est ambassadeur de la marque CÔTE d'AZUR FRANCE. Nous avons créé une gamme exclusive de produits parfumés en hommage à notre belle région. ||

Agnès Webster, Présidente Directrice générale de la PARFUMERIE FRAGONARD



NOUVEAUTÉ

AQUI D'AÏA



AQUI D'AÏA, DES BOUGIES INSPIRÉES DES PARFUMS DE GRASSE

LA MARQUE : AQUI D'AÏA

COMME UNE INVITATION AU VOYAGE, AU COEUR DE LA CÔTE D'AZUR. AQUI D'AÏA - expression qui signifie «d'ici et d'ailleurs» - est une marque de cosmétiques naturels, aux parfums de Grasse.

Bougies, savons solides et liquides, baumes et autres cosmétiques, les créations sont imaginées comme des promesses visant à embellir et rendre plus responsable les soins du quotidien. AQUI D'AÏA a à cœur d'imaginer des produits qui restaurent un art de vivre azuréen en s'inscrivant dans le respect d'un territoire et de producteurs partenaires. Profondément ancrés dans un savoir-faire français ancien et utilisant des ingrédients de qualité, les produits mettent en avant une approche tant sensorielle qu'esthétique.

Installée dans le Haut Var, entre mer et montagne, vignobles et champs de fleurs, AQUI D'AÏA s'appuie sur 25 ans de savoir-faire amoureux des plantes aromatiques, des parfums naturels. La fabrique développe un savoir-faire et s'emploie à rechercher des ingrédients traçables et locaux.

Les fournisseurs sont choisis avec soin et partagent des valeurs similaires - Beauté, Bien-être, Naturalité, Responsabilité -, aussi bien qu'une passion commune pour les trésors du territoire azuréen. Les partenaires s'inscrivent dans une tradition et une charte écologique, locale et responsable qui est aussi primordiale que la qualité des produits proposés.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Labellisée « Grasse Expertise », AQUI D'AÏA sélectionne des ingrédients locaux provenant de fournisseurs historiques et privilégie ainsi les circuits courts et les acteurs voisins. Avec sa gamme de bougies CÔTE D'AZUR FRANCE, la maison met à l'honneur les fleurs emblématiques du territoire azuréen avec une bougie décorative à la tubéreuse et un coffret de petites bougies aux parfums de Grasse : jasmin, fleur d'oranger et mimosa. Le tout conditionné dans un écrin aux couleurs de la Côte d'Azur avec pour 4 valeurs piliers : solarité, générosité, responsabilité et naturalité.

// Après plusieurs années dans l'industrie du Luxe et à l'international, nous avons choisi de nous investir au service d'un savoir-faire historiquement reconnu, d'une production locale en favorisant les circuits courts, le tout avec une culture éco-responsable. Nos produits sont façonnés de façon artisanale en valorisant les richesses de notre belle région, entre terre et mer. //

Karine et Frédéric Brunel-Acquaviva, Créateurs d'AQUI D'AÏA

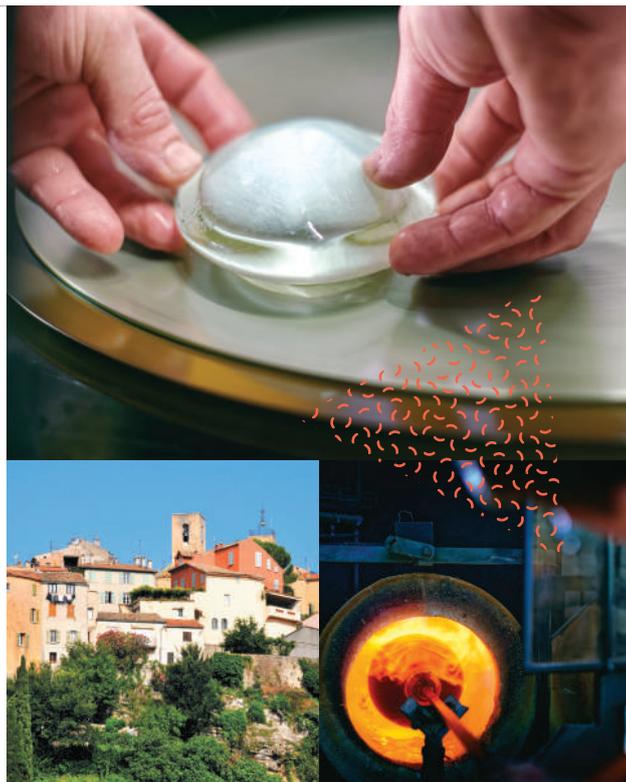


LA MARQUE : CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN

UNE PASSION FAMILIALE ET UN ART TRANSMIS DE PERE EN FILS. Antoine Pierini, fils de l'artiste verrier Robert Pierini, perpétue aujourd'hui l'héritage familial. Véritable passionné, il est totalement dévoué à cette matière fascinante qu'est le verre et a su donner à son lieu de création et d'exposition, un nouveau souffle. Cet héritage, c'est celui du verre soufflé à la canne remis à l'honneur dès 1980 par Robert Pierini. Dès 1990 et alors âgé de 10 ans, Antoine Pierini commence à apprivoiser la matière. Attiré et captivé par le travail de son père, il commence à utiliser la canne, la mailloche, les ciseaux.

Installé dans un moulin à huile du XV^{ème} siècle, le Centre d'Art du Verre Contemporain jouit d'un cadre exceptionnel, où les patrimoines historique et artistique biotois se conjuguent avec harmonie. C'est ici, dans cette bâtisse édifiée à partir des pierres de l'ancienne forteresse de Biot, que les œuvres d'Antoine Pierini sont créées et que des artistes souffleurs-sculpteurs de verre contemporain exposent également leurs créations.

Le Centre a pour vocation de faire connaître le travail d'artistes designers verriers de renommée mondiale, mais aussi d'échanger et de renouveler les techniques et savoir-faire de l'art du verre. Le site met en relation une communauté internationale de créateurs et d'étudiants qui explorent l'utilisation du verre dans l'art et le design. Création, expérimentation et partage sont au cœur de la philosophie du Centre du Verre Contemporain.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Inspiré par la Côte d'Azur, Antoine Pierini signe une collection exclusive de galets en verre sculptés à la canne qui se déclinent en différentes tailles (petit, moyen ou grand modèle), finitions (diamanté, nid d'abeille, martelé, jaspé, tacheté, lisse) et en plusieurs couleurs. Ces pièces d'art exclusives sont proposées à l'unité ou en triptyque.

// J'ai la chance d'être né sur la Côte d'Azur où l'infini des paysages de montagne ouverts sur l'immensité bleue de la mer est une source inépuisable d'inspiration. Influencé par ma mère qui est une militante écologique, j'ai cependant conscience de la fragilité de cette beauté éphémère. J'aime mettre en scène mes œuvres en pleine nature où elles semblent avoir poussé comme des fruits improbables et colorés. On retrouve la roche dans la taille brute de mes pièces qui épousent volontiers le bois flotté, les racines et la pierre. //

Antoine Pierini, Propriétaire et maître-verrier du CENTRE DU VERRE CONTEMPORAIN



NOUVEAUTÉ

Barbier

GROUPE

PENGO S.P.A.

BARBIER SA, LA RECETTE TENDANCE DES ARTS DE LA TABLE

LA MARQUE : H&H LIFESTYLE - BARBIER SA

« CREEZ VOTRE UNIVERS, CHOISISSEZ VOTRE STYLE » Fondée en 1830, la société Barbier Sa (Sorigny, France) est spécialisée dans la distribution de produits pour la table et la maison.

Depuis 2016, la société a rejoint le groupe familial et distributeur européen Pengo Spa (Bassano del Grappa, Italie).

Après presque 200 ans d'activité dans le domaine des arts de la table, la société a su perdurer, s'adapter et surtout évoluer au fil des années. Les collections permanentes et capsules sont le résultat d'une recherche constante d'innovation et de collaboration avec des designers, gage d'articles toujours originaux, et pour certains vendus en édition limitée.

Le produit est au cœur de l'activité de l'entreprise, avec une attention particulière portée à tous les articles distribués sous la marque H&H Lifestyle. Toujours à l'affût de nouvelles tendances, Barbier Sa voyage à travers les continents pour être précurseur et présenter à chaque saison des produits originaux, de qualité et au design iconique.

En plus de 70 ans, la société Pengo Spa a quant à elle développé une véritable vocation européenne. Elle a su évoluer et grandir, devenant ainsi incontournable dans l'univers de la maison tout en prospérant son héritage familial.



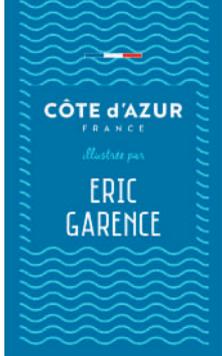
LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

La table étant un véritable lieu de rencontre et de convivialité, Barbier Sa a décliné une collection exclusive «By Côte d'Azur» autour des arts de la table avec le nécessaire pour le petit-déjeuner, mais aussi saladiers, verrerie ou encore gourdes et sacs isothermes, de véritables essentiels pour profiter des icônes de la Côte d'Azur à chaque moment de l'année. Que ce soit un souvenir de vacances ou une envie soudaine de couleurs et vivacité, cette collection apportera toute la bonne humeur et le charme des iconiques paysages azuréen.

// Étant natif d'Antibes, cet attachement à la Côte d'Azur s'exprime pleinement avec ce partenariat H&H Lifestyle x by Côte d'Azur. Un incroyable nuancier de couleurs inspirés des jolis paysages azuréens, des décors et illustrations colorés qui apporteront une ambiance chaleureuse et authentique directement sur votre table. //

Christian Ortis, Directeur Général de BARBIER SA – GROUPE PENGO





ERIC GARENCE SUBLIME LA CÔTE D'AZUR PAR SES AFFICHES

LA MARQUE : ERIC GARENCE

BONJOUR L’AFFICHE CÔTE D’AZUR FRANCE ! Eric Garencé est un illustrateur et plasticien contemporain né à Nice en 1980. Après un début de carrière à Paris, l’illustrateur rejoint la région niçoise en 2016 où il crée sa société d’édition et imagine une série d’affiches au look contemporain.

En 2017, la marque CÔTE D’AZUR FRANCE remarque ses illustrations et lui passe ses premières commandes. L’engouement du grand public, des marques et des territoires pour ses affiches est immédiat ce qui lui permet de multiplier les expositions et les commandes aussi bien en France qu’à l’étranger. Nommé ambassadeur de la marque « CÔTE D’AZUR FRANCE », il réalise le design des illustrations figurant sur plus de 160 produits de la marque.

Passionné d’art et de nouvelles technologies, ses inspirations viennent des affichistes et publicitaires du début du siècle comme Roger Broders ou Savignac mais aussi du groupe des nouveaux réalistes comme Arman, Raymond Hains ou Yves Klein.



LA COTE D’AZUR S’AFFICHE !

Nice et sa Promenade des Anglais, Cannes, Antibes Juan-les-Pins, Grasse Capitale du Parfum, Menton, Saint-Tropez, La Route du Mimosa, L’Estérel, ou encore les villages perchés azuréens... Par leur incroyable force d’évocation, les illustrations d’Éric Garencé nous font voyager dans une Côte d’Azur joyeuse et intemporelle que la lumière vive et les couleurs éclatantes font rimer avec dolce vita. A découvrir en partenariat avec Côte d’Azur France Tourisme, le livre « La Côte d’Azur d’Eric Garencé » paru aux Editions Giletta, un concentré d’instantanés de Côte d’Azur entre mer et montagne qui touchent au cœur par leur optimisme, leur modernité et leur poésie.

// Un jour j’ai eu envie de dessiner ce que la photographie ne me permettait pas d’obtenir : un horizon bleu avec un voilier au bon endroit, une ville sans poteaux électriques... puis j’ai affiné ma technique en ajoutant uniquement les détails caractéristiques du lieu. Aujourd’hui, seules les émotions m’intéressent, je cherche à sublimer les lieux en une seule image. Je dessine uniquement ce que je connais, c’est pour cela que toute ma production personnelle tourne essentiellement autour de la Côte d’Azur ! Quand je travaille sur commande j’attache une grande importance à connaître l’histoire des lieux et à ressentir les émotions qui s’en dégagent avant de les retranscrire à ma façon. Les marques et les territoires qui viennent me voir achètent un dessin mais ils repartent avec un morceau de leur histoire racontée par un artiste. //

Eric Garencé, illustrateur et Ambassadeur CÔTE D’AZUR FRANCE



PAVILLON TRAITEUR, UNE HISTOIRE DE FAMILLE POUR UN ACCUEIL ET DES SAVEURS CÔTE D'AZUR FRANCE

LA MARQUE : PAVILLON TRAITEUR

AMOUREUX DES TRADITIONS ET DU TERROIR FRANÇAIS. Depuis la fin des années 30, la famille Lavergne évolue avec succès dans les métiers d'accueil et de la gastronomie. Tout commence en 1929 à Paris, avec l'ouverture d'une brasserie par les arrière-grands-parents de Virginie et Fabrice Lavergne, amoureux des traditions françaises. Se succèdent alors quatre générations de boulangers, restaurateurs et traiteurs entre Paris et la Côte d'Azur.

La gastronomie azurienne fait pleinement partie de l'ADN de l'entreprise, dirigée aujourd'hui par Fabrice Lavergne. Fervent défenseur de la diversité des saveurs de la cuisine française et des bienfaits d'une consommation équilibrée, le PDG de Pavillon Traiteur revendique l'utilisation des matières premières provenant de productions et d'élevages respectueux de l'environnement et du terroir local.

Les valeurs fondamentales de l'entreprise ? Une cuisine créative et raffinée associée à un service de qualité. Avec un laboratoire de production de plus de 2000 m² situé à Mouans-Sartoux et une production artisanale sans machine industrielle, Pavillon Traiteur réalise aujourd'hui les réceptions les plus prestigieuses de la Côte d'Azur.



LE MENU CÔTE D'AZUR FRANCE

Animation bar à mozzarella, salade niçoise revisitée, filet de bœuf, pressée de pomme de terre et légumes de saison, choux à la vanille façon pièce montée à l'assiette... Pavillon Traiteur et la marque CÔTE d'AZUR FRANCE s'associent pour proposer une offre traiteur imprégnée par la richesse du patrimoine culturel et culinaire de la région. Cette carte sublime les produits du terroir et partage avec ses clients la passion de la cuisine méridionale.

// Je suis plus que tout azurien et très fier de vivre dans cet écrin du monde, où depuis la fin des années 30, ma famille a évolué avec succès dans les métiers de l'accueil et de la gastronomie. Il s'agit pour mes équipes et moi-même de revendiquer notre appartenance à la Côte d'Azur. Nous partageons avec la marque CÔTE d'AZUR FRANCE les mêmes valeurs. L'affirmer a un sens. Et puis, en tant qu'entrepreneur, nous devons défendre notre destination. //

Fabrice Lavergne, Président Directeur Général de PAVILLON TRAITEUR (marque Groupe Pavillon)



Malongo®

MALONGO, UN CAFÉ CÔTE D'AZUR FRANCE BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE

LA MARQUE : MALONGO

LA QUALITÉ, DE LA PLANTATION à LA TASSE. Fondé à Nice en 1934, Malongo est aujourd'hui le leader des cafés biologiques et équitables ; torréfiés à l'ancienne, selon une méthode traditionnelle respectueuse des arômes. Engagé pour la qualité, l'éthique et l'innovation, l'entreprise soutient le développement des coopératives et mène des projets participant à l'amélioration des conditions de vie des communautés paysannes aux quatre coins du monde. Pour limiter son impact, Malongo conditionne son café moulu dans des boîtes métalliques préservant à la fois le produit et l'environnement.

Entre nature et traditions, la Côte d'Azur réveille les sens tout comme les cafés Malongo, enfants de la région, dont le siège se situe à Carros. De renommée internationale, la CÔTE d'AZUR FRANCE évoque un imaginaire élégant et intemporel où l'émerveillement est omniprésent. C'est pourquoi le torréfacteur niçois s'est intéressé à l'idée de créer un café sur mesure pour cette destination unique.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Tout commence par le goût ! Ce café pur arabica biologique et équitable rend hommage aux saveurs des bigaradiers, aussi appelés Orangers de Séville, emblématiques de la destination. Pour cette édition spéciale, Malongo a développé un assemblage sur mesure de plusieurs origines issues du commerce équitable et de l'agriculture biologique, deux engagements ancrés dans l'ADN de la marque. Elle promet aux amateurs de grands crus une dégustation éthique et gourmande grâce à ce café acidulé, aux notes d'agrumes et de fleurs. La boîte en fer bleu, recyclable à l'infini, protège les saveurs de ce café rond et corsé sublimé par une belle longueur en bouche.

// Nous sommes ravis de cette collaboration avec la marque CÔTE d'AZUR FRANCE et très fiers de notre ancrage local ! L'art de vivre de la Côte d'Azur intègre une multitude de savoir-faire locaux ainsi qu'un véritable patrimoine culturel et gastronomique... à l'image de nos cafés venus du monde entier, que nous torréfions à l'ancienne pour retrouver chaque jour et à chaque tasse la qualité de ces grands crus d'exception. Le tout avec passion car le café est un produit de gastronome, un mélange de saveurs, une invitation aux voyages et aux aventures humaines. C'est aussi cette dimension que nous valorisons dans notre approche, en privilégiant des crus issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. //

Jean-Pierre Blanc, Directeur général MALONGO



NOUVEAUTÉ

DOMAINE DE

la Source

DOMAINE DE LA SOURCE, DES VINS GORGÉS DU SOLEIL AZURÉEN

LA MARQUE : DOMAINE DE LA SOURCE

DES VIGNOBLES ENTRE MER ET MONTAGNE. À 10 minutes de la Baie des Anges, niché sur les collines de Nice, le Domaine de la Source bénéficie d'un environnement privilégié entre mer et montagne, qui fait toute la spécificité du territoire azuréen. Depuis 3 générations, le Domaine de la Source reflète avec passion l'esprit familial qui participe à la conservation du patrimoine niçois, son histoire et ses vins. Cette exploitation familiale compte seulement 7 hectares de vignes, ce qui en fait l'un des plus petits vignobles français. De son étendue restreinte, le domaine tire sa richesse et sa rareté.

Réparties sur le versant le plus à l'ouest de l'appellation Bellet, les parcelles du Domaine de la Source bénéficient d'un large ensoleillement et d'un climat tempéré, avec la Méditerranée pour horizon vers le sud et le Mercantour vers le nord. Les grappes des parcelles mûrissent ainsi tout au long de l'année sur des coteaux baignés du soleil azuréen, qui donne à ce vin du Sud tout son caractère.

La Domaine se caractérise par un savoir-faire traditionnel, fusionné à un amour sans égal pour la vigne, qui donne naissance à de grands vins biologiques. Les cépages uniques, le Rolle pour le blanc, le Braquet pour le rosé et la Folle Noire et le Grenache pour le rouge, reflètent la typicité et le caractère de ces vins rares, qui bénéficient de l'AOC « Vin de Bellet » depuis 1941. Blanc, rosé ou rouge, tous les vins du Domaine de la Source sont produits en agriculture biologique et incarnent l'équilibre et l'élégance révélateurs de ce terroir unique entre mer et montagne.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Nouvelle entreprise licenciée en 2023, le Domaine de la Source a imaginé un vin de France CÔTE D'AZUR FRANCE, jeune et au caractère affirmé. Comme l'ensemble du vignoble, ce vin est travaillé sans pesticides, ni engrais chimiques, pour garantir une culture 100% biologique dans le respect de l'environnement et une production artisanale. La cuvée CÔTE D'AZUR FRANCE se distingue par un cépage 95 % folle Noire et 5 % braquet. D'un rouge rubis, son nez est épicé et gourmand, sa bouche fruitée avec un bel équilibre. C'est un vin idéal à boire en apéritif ou pour accompagner viandes rouges, fromages et plats épicés. Prêt à être consommé, il peut se conserver 3 à 5 ans.

// Ce partenariat, qui met en lumière notre savoir-faire, notre métier de viticulteur et notre patrimoine, permet de faire savoir qu'il existe du vin de qualité sur la Côte d'Azur, et nous aide à le promouvoir. La marque CÔTE D'AZUR FRANCE représente notre territoire et nos produits de façon active et qualitative, et c'est un honneur de faire partie de ce programme de licence valorisant les savoir-faire locaux. //

Carine Dalmasso, Gérante du DOMAINE DE LA SOURCE





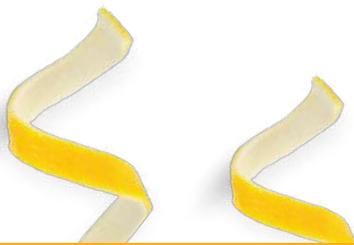
LA BRASSERIE DU COMTE, UNE BIÈRE ET UNE LIMONADE BIO AUX SAVEURS DE LA CÔTE D'AZUR

LA MARQUE : LA BRASSERIE DU COMTE

UN ANCRAGE REVENDIQUÉ AU HAUT PAYS AZURÉEN. La Brasserie du Comté est l'une des plus anciennes brasseries locales artisanales bio des Alpes-Maritimes. Créée en 2012 à Saint-Martin-Vésubie, elle revendique son appartenance locale au territoire montagnard du Mercantour.

Fortement attachés à leur patrimoine, passionnés par le brassage et ayant la chance de bénéficier d'eau de source naturelle (élément essentiel pour la fabrication de la bière), l'équipe de la Brasserie du Comté met toutes ces ressources en valeur, en proposant des bières artisanales de qualité, au goût unique. Les bières sont réalisées dans la tradition des brasseurs artisans. Contrairement à la plupart des bières industrielles, elles ne sont ni filtrées, ni stérilisées, afin de permettre aux amateurs d'apprécier tous les arômes à la dégustation.

L'équipe de la Brasserie du Comté revendique son identité nissarde et azuréenne avec un attrait prononcé pour la montagne, la nature, le sport outdoor, les traditions culinaires et culturelles du Comté de Nice ainsi que la production bio. On retrouve évidemment ces valeurs dans leur slogan : « Les meilleures bières sont celles que l'on partage entre amis ! ». En 2024, la gamme s'enrichit d'une limonade bio citronnée qui se décline en cannette et se pare d'une série de magnifiques illustrations azuréennes.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Produite en édition limitée, la BIÈRE DU COMTÉ X CÔTE D'AZUR FRANCE est une bière blanche bio légère et fruitée au citron et à la bergamote. Elle est idéale à déguster les pieds dans l'eau pour apprécier toute la douceur de vivre de la Côte d'Azur, un territoire riche d'émotions où se mêlent authenticité et créativité. Et afin que chacun puisse profiter d'une pause rafraîchissante, une limonade bio citronnée vient compléter à l'été 2024 la gamme avec une collection de quatre cannettes parées d'illustrations colorées de la Côte d'Azur.

// Porter l'image de notre région, défendre fièrement sa culture et ses richesses, est déjà dans les habitudes de la Brasserie du Comté. En rejoignant la marque CÔTE D'AZUR FRANCE le défi s'inscrit dans la continuité de cette philosophie et nous comptons défendre haut et fort les couleurs de notre région et participer à son rayonnement national et international. Nous avons ainsi élaboré une recette originale sur une base de bière blanche – légère et fruitée – harmonieusement aromatisée au citron et à la bergamote, le tout brassé uniquement avec des ingrédients bio. Cette identité rafraîchissante se décline aussi avec notre limonade. Retrouvez la saveur de la Côte d'Azur dans une bouteille ! //

Edwards Dilly, Directeur général Associé de la BRASSERIE DU COMTÉ



NOUVEAUTÉ



SoccaChips®

**UN CHEF, UNE TRADITION
ET UNE GOURMANDISE
APÉRITIVE 100% CÔTE D'AZUR !**

LA MARQUE : SOCCA CHIPS®

POUR UN APÉRITIF AZURÉEN ! Tout a commencé en 2014 lorsque le chef Luc Salsedo, propriétaire d'un restaurant à Nice, improvise des croustillants avec ce qui lui restait de socca, la célèbre galette à la farine de pois chiche niçoise. Pour lui, rien ne se perd, tout se transforme.

Les retours des premiers clients, qui apprécient l'originalité du produit, lui donnent visiblement raison. Il va donc travailler, peaufiner et tester sa recette. Après de nombreux essais, la bonne formule est finalement trouvée en juin 2014. Le produit est alors commercialisé sous la marque Socca Chips®. La chips à l'authentique saveur de socca, originale, différente, unique et réalisée à partir d'ingrédients 100 % naturels.

Le succès est immédiat. Luc Salsedo savait que ce produit, inédit dans le paysage des apéritifs français, avait toute sa place. Aujourd'hui, produite à côté de Nice et distribuée dans plus de 1 500 points de vente, Socca Chips® permet de redécouvrir le goût si méditerranéen de la socca, cette délicieuse spécialité azuréenne, niçoise même ! Socca Chips® est désormais proposée en plusieurs formats, déclinées en 4 saveurs (Nature, Poivre, Romarin et Ail) et existe également en version bio nature.

C'est sous l'entité « Créations Luc Salsedo® » qu'au fil du temps le chef continue à imaginer et concevoir de nouveaux produits autour de nos belles traditions culinaires.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

En 2024, Luc Salsedo a choisi de développer son édition limitée Socca Chips® nature en partenariat avec la marque Côte d'Azur France. « Nous avons un vrai objectif commun : faire voyager nos belles traditions ! » L'illustration du paquet, colorée, positive et dynamique met ainsi en avant le célèbre marché du Cours Saleya avec bien entendu la vendeuse de socca ! Et pour les plus avertis un indice se cache sur la colline du Château. Là encore une belle tradition locale qui sonne, entre autre, l'heure de l'apéro.

// Renouveler notre partenariat avec la marque CÔTE d'AZUR FRANCE était pour moi une évidence compte tenu de leur engagement à valoriser les producteurs et artisans locaux. Avec Socca Chips®, je perpétue le voyage de nos traditions culinaires, si riches et mondialement reconnues. Parmi elles, la socca, notre galette à la farine de pois chiche cuite au feu de bois, qui incarne le partage, la convivialité et constitue un véritable régal pour les papilles ! Il en est de même avec Socca Chips® qui, au travers de cette nouvelle édition limitée, invite à ressentir la chaleur et la joie de vivre sur la Côte d'Azur. Et si c'était ça le bonheur. //

Luc Salsedo, Directeur Général SOCCA CHIPS®





NICOLAS ALZIARI

NICOLAS ALZIARI, DES GRANDS CRUS D'HUILE D'OLIVE DEPUIS 1868

LA MARQUE : NICOLAS ALZIARI

MAISON D'EXCEPTION NÉE EN 1868, la Maison Nicolas Alziari produit des grands crus d'huiles d'olive, des huiles en AOP Nice et des huiles cultivées en agriculture biologique. A la fois producteur avec plus de 60 hectares de domaine sur la Côte d'Azur et 160 hectares en Provence, moulinier avec deux moulins à huile d'olive mais également confiseur d'olives, la maison Nicolas Alziari perpétue un savoir-faire ancestral afin de produire et de sélectionner des variétés uniques depuis 1868. Ce double savoir-faire de producteur et moulinier permet un degré d'exigence élevé en termes de qualité.

Rachetée dans les années 1990 par la famille Piot, la Maison Alziari est aujourd'hui le plus important producteur de la région (en nombre d'oliviers exploités) avec un travail qui s'effectue toute l'année, principalement à la main dans des restanques, si typiques du paysage azuréen. En dépit du succès, l'entreprise reste une petite structure familiale d'une vingtaine de personnes dont la priorité repose sur la qualité de ses produits et la satisfaction de ses clients.

La Maison Nicolas Alziari commercialise ses produits en vente directe dans la boutique attenante au moulin historique dans le quartier de la Madeleine à Nice (dernier moulin à la meule de pierre à Nice) ainsi que dans la boutique du Vieux-Nice depuis 1936 et en ligne. Les produits sont également distribués dans les meilleures épicerie fines en France et dans une trentaine de pays à l'international.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Toute l'excellence et les deux spécialités du domaine sont réunies dans un coffret exclusif : le Pack CÔTE d'AZUR FRANCE. L'occasion de découvrir, de savourer et d'offrir un bocal d'olives de variété Cailletier AOP Nice ainsi qu'un bidon d'huile d'olive de Nice AOP obtenue avec cette même variété dans un ensemble réunissant toute les saveurs de ce fruit. Ce pack petit format est pratique pour transporter et glisser dans ses bagages au retour d'un séjour sur la Côte d'Azur.

// En s'associant avec CÔTE d'AZUR FRANCE, Alziari exprime son attachement profond au territoire de la Côte d'Azur et sa volonté de promouvoir les valeurs et l'authenticité de cette région emblématique. Cette collaboration représente ainsi une occasion unique pour la maison Alziari de partager son héritage séculaire et son savoir-faire unique avec un public plus large, tout en renforçant son identité ancrée dans la tradition provençale. //

Vincent Piot, Directeur adjoint NICOLAS ALZIARI





HUILERIE SAINT-MICHEL, LE GOÛT DE LA TRADITION, LA CRÉATIVITÉ DES GRANDS CHEFS

LA MARQUE : HUILERIE SAINT-MICHEL

DE LA PASSION ET DE L'AMOUR. Créée en 1896 à Menton, sur les rives de la Méditerranée, l'huilerie Saint-Michel est une entreprise familiale qui perpétue depuis quatre générations un savoir-faire et une exigence lui permettant d'offrir à ses clients le meilleur de l'huile d'olive. Avec passion, Karim Djekar et son épouse poursuivent au quotidien ce travail, véritable quête de nouvelles créations et saveurs, en recherche perpétuelle de ces nouveaux goûts qui pourront à la fois surprendre et donner du plaisir. Avec amour, ils cultivent et mêlent habilement authenticité et tradition dans leur savoir-faire.

Les chefs les plus talentueux collaborent avec l'Huilerie Saint-Michel à commencer par Mauro Colagreco, chef triplement étoilé du restaurant Mirazur à Menton ; Patrick Raingard, chef étoilé de La Table de Patrick Raingard – Hôtel du Cap Estel***** à Eze ; Marcel Ravin, chef exécutif du Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort et chef étoilé du restaurant Blue Bay ; les frères Tourteaux du Flaveur à Nice (2*) ; Antonio Salvatore, chef étoilé du Rampoldi à Monaco et bien d'autres...

Les huiles parfumées proposées par l'Huilerie Saint-Michel sont issues de plantes fraîches rigoureusement sélectionnées et macérées dans l'huile d'olive vierge extra douce, sans aucun additif ni conservateur. La technique d'extraction permet d'extraire les subtiles saveurs des plantes tout en préservant la richesse de l'huile d'olive. Les producteurs partenaires sélectionnent les meilleures variétés de plantes, cueillies au rythme des saisons afin de préserver au mieux leur goût et leur fraîcheur et libérer ainsi toutes leurs arômes.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

L'huilerie Saint-Michel a associé les parfums uniques de son huile d'olive vierge extra avec le citron de Menton IGP pour une création culinaire Côte d'Azur France imaginée et préparée en collaboration avec Mauro Colagreco, chef triplement étoilé du Restaurant Mirazur à Menton, élu meilleur restaurant du monde en 2019 et 2020. Conditionnée en carafe de 500 ml en mignonette de 50 ml ou en bidon de 250 ml, cette huile offre un mariage de saveurs unique à découvrir pour des plats sublimes au soleil de la CÔTE d'AZUR FRANCE.

// L'huile d'olive fait partie intégrante de la gastronomie de notre belle destination. Notre collaboration avec la marque CÔTE d'AZUR FRANCE c'est d'abord respecter la terre où poussent les oliviers, soutenir les agriculteurs de notre région et mettre en valeur notre savoir-faire qui prône l'authenticité et la passion du terroir. À travers cette collaboration, il était incontournable pour nous de transmettre l'amour que nous mettons à valoriser ce mariage de saveurs unique de notre belle région. //

Karim Djekar, Directeur de l'HUILERIE SAINT-MICHEL



NOUVEAUTÉ



MAISON GANNAC, LE CITRON DE MENTON IGP POUR ADN !

LA MARQUE : MAISON GANNAC

VALORISER UN TERROIR, EN EXTRAIRE LE MEILLEUR. C'est peu dire que chez les Gannac, la passion se transmet de père en fils. Laurent Gannac arrive à Menton en 1988 et trouve son coin de paradis sur la Côte d'Azur : face à la Grande Bleue, sur les hauteurs de Menton. Paysagiste, il crée le Domaine Gannac ; un jardin extraordinaire où il mêle plantes exotiques, fleurs et agrumes d'exception. Un agrume en particulier : le Citron de Menton IGP.

Laurent Gannac plante son premier citronnier en 1991, année de naissance d'Adrien, son fils. Il n'en fallait pas moins pour que le citron fasse partie de son ADN et qu'il suive les traces de son père. Avec 25 tonnes de fruits produits chaque année (orange, meyer, yuzu, citron de Menton ...), ils représentent à eux deux le fer de lance de l'agrumiculture mentonnaise. Laurent dans ses vergers, où il cultive en bio et entretient 850 arbres, dont 400 en production et Adrien dans l'atelier de transformation, où il développe la gamme d'épicerie fine.

En 2015, le citron de Menton obtient le précieux label européen IGP (Indication géographique protégée) qui valorise un terroir et un savoir-faire. L'agrumes jouit du microclimat mentonnais qui lui confère un goût sucré, des arômes intenses et une acidité modérée. Maison Gannac compte 7 vergers, dont l'un se visite : le Domaine Gannac. Adossée à ce verger, se trouve une pépinière pas comme les autres où Laurent entretient une trentaine de variétés d'agrumes. Et au milieu du Domaine, une petite cabane où confitures, limoncello, huiles d'olive et autres gourmandises sont en vente et n'attendent qu'à être dégustées.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Pour la marque CÔTE d'AZUR FRANCE, Maison Gannac signe deux coffrets aux illustrations azuréennes, composés de trois produits qui mettent à l'honneur le citron de Menton. Quel sera votre produit préféré ? Pâte à tartiner, onctueux, confitures ou limoncello ? A vous de choisir !

// Les agrumes ont un potentiel de transformation immense. Avec l'onctueux nous valorisons l'albedo, matière agrume peu utilisée et pourtant très noble surtout dans le citron de Menton. Le limoncello est préparé avec les zestes du fruit chargés en huiles essentielles. Dans les confitures, c'est le fruit frais que nous utilisons alors qu'il est déshydraté dans la pâte à tartiner. Rien ne se perd, tout se transforme dans les agrumes de la Côte d'Azur ! //

Adrien Gannac, Président Directeur Général de la MAISON GANNAC





FLORIAN

CONFISEUR DEPUIS 1921

FLORIAN, DES FRUITS ET DES FLEURS POUR DES GOURMANDISES PLEINES DE SOLEIL

LA MARQUE : CONFISERIE FLORIAN

100 ANS DE TRADITION GOURMANDE. La Confiserie Florian c'est avant tout un siècle de belle histoire, de savoir-faire, de valeurs traditionnelles et familiales au service d'un produit d'excellence. Depuis 1921, la Confiserie Florian, basée au Port de Nice et dans les Gorges du Loup, s'est spécialisée dans la transformation délicate des fruits et fleurs du Pays de Grasse (rose, jasmin, violette) en de délicieuses friandises qui charment les papilles des gourmets depuis des générations.

Au cœur de ce site exceptionnel, le savoir-faire de la confiserie Florian s'est transmis et bonifié. Ici, entre le torrent des Gorges du Loup et la montagne de l'arrière-pays, les fruits d'or de la Côte d'Azur se transforment en gourmandises. Ces fruits confits sont toujours une fête pour l'œil et le palais des plus gourmands. En pays de Grasse, les roses, travaillées et interprétées dans les ateliers de la Confiserie Florian, ont aussi leur mot à dire. Ainsi, mélangées au sucre candi et baignées douze heures dans le sirop des candissoires, les pétales de la rose Tango sont transformés pour donner naissance à de délicieuses fleurs cristallisées.

Les produits sont vendus directement sur les sites des fabriques artisanales de Nice et Pont-du-Loup, ainsi qu'au sein des boutiques localisées à Gourdon, Grasse et dans les Gorges du Loup avec « La Boutique du Chocolat », boutique 100% chocolatée avec des produits exclusifs.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Confits de fleurs (rose, violette et jasmin), confitures d'agrumes (orange amère, mandarine et 3 agrumes), clémentines confites, calissons et olives en chocolat... la ligne CÔTE D'AZUR FRANCE s'illustre par sa finesse pour des gourmandises et douceurs aussi délicates qu'ensoleillées. A l'occasion de son centenaire en 2021, la Confiserie Florian a lancé une tablette bicolore « Duo de chocolats aux agrumes de la Côte d'Azur », référence exclusive sous la marque CÔTE D'AZUR FRANCE alliant pour la première fois chocolat noir aux écorces d'orange et chocolat au lait aux écorces de citron.

// La Confiserie Florian, depuis 4 générations, utilise et transforme en produits de confiserie des fruits et des fleurs du Pays de Grasse et de la Côte d'Azur. Très attachés aux valeurs du territoire, nous sommes fiers de proposer une gamme de nos spécialités sous la marque CÔTE D'AZUR FRANCE qui est pour nous une reconnaissance de la qualité de nos produits. //

Frédéric Fuchs, Président Directeur Général de la CONFISERIE FLORIAN





ARTISAN CHOCOLATIER
DE BELLET-NICE

CHOCO MON AMOUR, DÉLICATESSE ET SUBTILITÉ DU CHOCOLAT ARTISANAL

LA MARQUE : CHOCO MON AMOUR

UN COUPLE ET UNE PASSION COMMUNE POUR LE CHOCOLAT ET LA CÔTE D'AZUR. Choco Mon Amour est né de la passion d'un couple qui a eu envie de partager son savoir-faire et de s'épanouir dans le monde magique du chocolat ! Située sur les célèbres collines de Bellet, cette chocolaterie de Nice a tout le charme d'un atelier du terroir où l'on peut déguster un authentique morceau de chocolat artisanal marié à des saveurs régionales.

Fils de pâtissier, Xenophon Kitsas a grandi dans un milieu propice aux plaisirs gustatifs et prend plaisir à réinventer des recettes traditionnelles en imaginant des créations aux accords inattendus ! Dans sa quête gustative, il souhaite faire découvrir les plaisirs d'un vrai chocolat artisanal et travaille uniquement du chocolat 72% de cacao associé à des ingrédients de qualité supérieure. Séduite par la passion de son mari, Sara Kitsas apporte l'enthousiasme et travaille l'esthétique de ces produits, riches en saveurs locales.

Née en 2014, la chocolaterie Choco Mon Amour revendique un attachement fort à la Côte d'Azur. La qualité de son chocolat et l'initiative de créer des recettes à partir de spécialités azuréennes lui ont permis de s'implanter avec succès sur les collines de Bellet et même d'inaugurer son nouvel atelier-boutique début 2023.



LA GAMME CÔTE D'AZUR FRANCE

Croquez la Côte d'Azur avec des coffrets uniques aux saveurs azuréennes ! A découvrir : des recettes originales où le goût généreux et intense du chocolat se marie à des saveurs locales telles que la lérina verte des îles de Lérins, le vin d'orange, le limoncello au Citron de Menton ou encore le Pastis de Nice.

En 2022, une gamme de mendiants aux écorces d'oranges, de citrons et de cédrats gorgées du soleil de la Méditerranée vient élargir la gamme. En 2023, l'atelier consolide sa collaboration avec la marque CÔTE D'AZUR FRANCE en lançant une nouvelle référence chocolatée : une plaque en chocolat, disponible en version chocolat noir ou chocolat au lait, gravée d'un célèbre paysage azuréen.

// Avec Côte d'Azur France Tourisme, nous avons voulu proposer une création Choco Mon Amour qui pouvait faire rayonner davantage notre si belle destination. Ce qui est beau dans ce métier, c'est de pouvoir allier la gourmandise du chocolat au plaisir esthétique. C'est justement ce que nous souhaitons mettre en avant dans la création de ce chocolat au paysage azuréen. //

Sara et Xenophon Kitsas, Créateurs de CHOCO MON AMOUR





BISCUITERIE D'AZUR, DU CROQUANT ET DE LA PURE GOURMANDISE AZURÉENNE

LA MARQUE « LA BISCUITERIE D'AZUR »

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL GAGNE DE FRAICHEUR ET DE SAVEUR. Située à Châteauneuf de Grasse dans les Alpes-Maritimes, la Biscuiterie d'Azur fait partie des rares fabriques où la notion d'artisanat est érigée au rang de principe. Depuis plus de 20 ans, les créateurs allient leur expérience et amour de la Côte d'Azur afin d'offrir à leurs clients des produits de qualité et un service toujours adapté. De l'élaboration des pâtes à l'emballage des produits, tout est effectué à la main dans un atelier à dimension humaine. Le service production privilégie la qualité. La petite fabrique azurée propose canistrelli, croquets, couronnes et navettes aux saveurs méditerranéennes (anis, amande, fleur d'oranger, citron...) préparés avec amour et dans le plus grand respect des traditions.



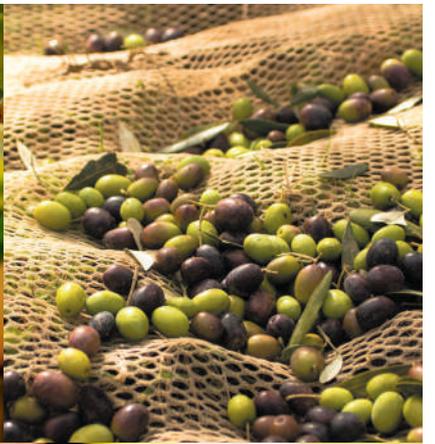
LE PRODUIT CÔTE D'AZUR FRANCE

De délicieuses gourmandises aux saveurs azuréennes... Décorée par l'artiste azuréen Eric Garence aux couleurs de la marque CÔTE d'AZUR FRANCE, l'élégante boîte en métal renferme de succulents palets croquants délicatement parfumés au citron et confectionnés au cœur de la Côte d'Azur. De la préparation de la pâte au façonnage, en passant par l'emballage, tout est réalisé à la main selon un savoir-faire artisanal, afin de garantir authenticité, fraîcheur et saveur.

// Nous sommes ravis de collaborer avec la marque CÔTE d'AZUR FRANCE pour plusieurs raisons. Tout d'abord, cette marque incarne l'esprit et le charme de la belle région de la Côte d'Azur. En travaillant ensemble, nous sommes en mesure de mettre en valeur et de promouvoir le patrimoine culinaire de cette région emblématique. //

Clementina Bento, Gérante de la BISCUITERIE D'AZUR





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



TOUT
L'ART DE VIVRE
DE LA
CÔTE D'AZUR

Découvrez une collection unique
de produits fabriqués par des entreprises locales



www.cotedazurfrance.fr/boutique
Flashez pour découvrir la collection :



CÔTE D'AZUR FRANCE

CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME

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

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

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

Retrouvez la collection #CotedAzurFrance sur www.cotedazurfrance.fr/boutique

#CotedAzurFrance - @visitcotedazur @procotedazur

VOS CONTACTS CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME

Claire BEHAR, Directrice générale - c.behar@cotedazurfrance.fr

Nathalie DALMASSO, Responsable Pôle Communication & Marque Côte d'Azur France - n.dalmasso@cotedazurfrance.fr

Eléonore FRIESS, Responsable Médias et Influenceurs France - e.friess@cotedazurfrance.fr

Florence LECOINTRE, Responsable Médias et Influenceurs Internationaux - f.lecoindre@cotedazurfrance.fr

VOTRE CONTACT ARBORESENS

Beatrice CHARPENTIER-SANANES, Directrice associée en charge du développement du programme de licence - beatrice@arboresens.fr

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