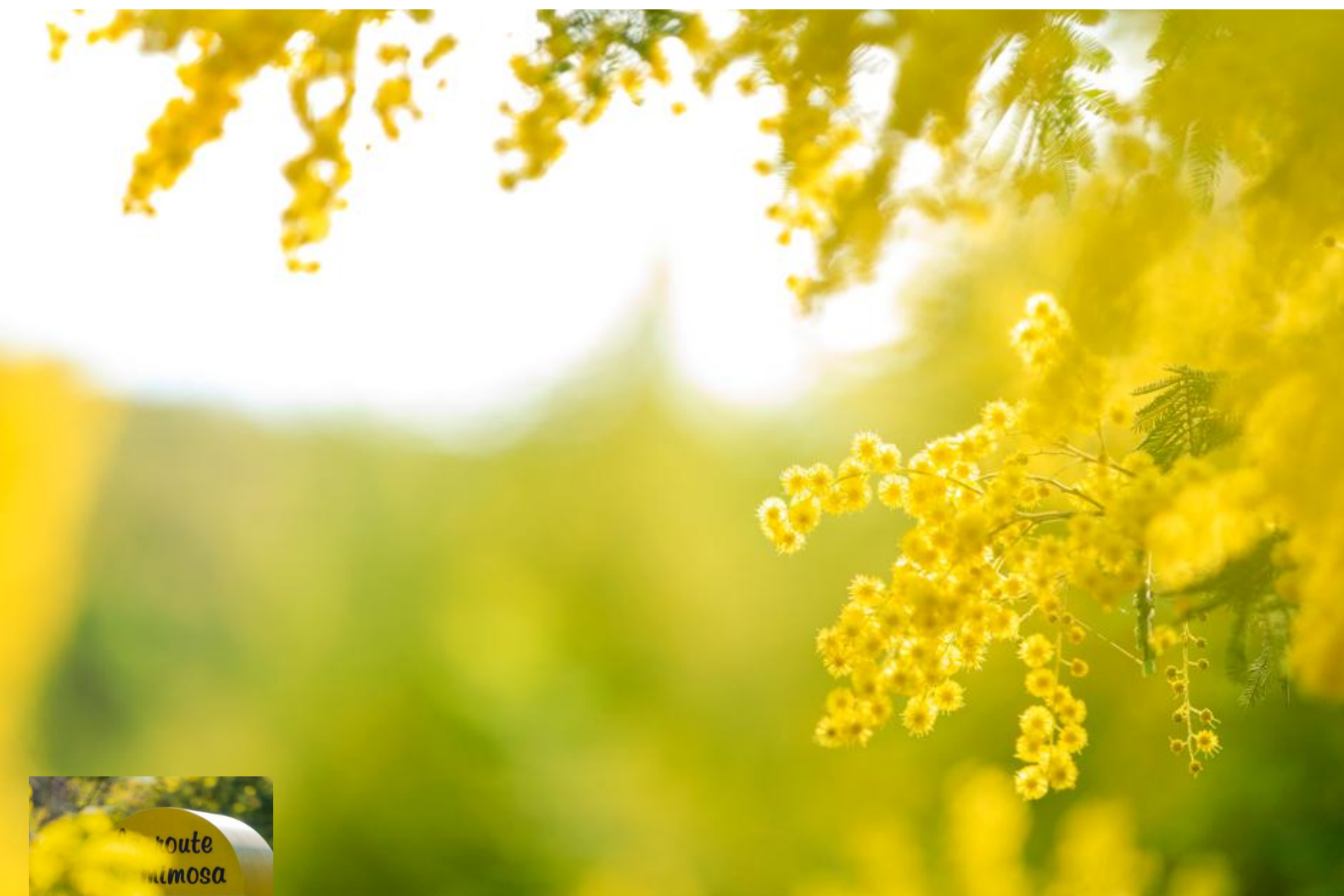


# LA ROUTE DU *Mimosa*



**DOSSIER DE PRESSE**  
**ROUTE DU MIMOSA 2025 - 2026**

## LA ROUTE DU MIMOSA

### 130 KM D'ITINERAIRE PARFUME POUR DECOUVRIR LA COTE D'AZUR EN HIVER

Chaque année, quand l'hiver s'empare de l'Europe, la Côte d'Azur s'illumine aux couleurs de la plus ensoleillée des fleurs d'hiver. C'est le temps du mimosa, cet arbre solaire venu d'Australie qui transforme les collines azuréennes et provençales en une vague de lumière et de parfum. Pour célébrer ce spectacle éphémère, un itinéraire touristique unique a été créé sur la Côte d'Azur : la Route du Mimosa, longue de 130 kilomètres, reliant Bormes-les-Mimosas

à Grasse, dans le Var et les Alpes-Maritimes. Un itinéraire sensoriel qui propose aux voyageurs, au fil de la route, de découvrir un patrimoine riche, entre massifs des Maures, de l'Esterel et du Tanneron, villages provençaux, jardins exotiques, animations, produits dérivés, spectacles, corsos... et panoramas méditerranéens. Plus qu'un simple trajet, c'est une expérience sensorielle, où la couleur, le parfum et la lumière s'entremêlent.

### UN VOYAGE EN 8 ETAPES

**Bormes-les-Mimosas**, village fleuri aux ruelles pittoresques et point de départ de la Route.

**Rayol-Canadel sur Mer**, avec son Domaine du Rayol et ses jardins méditerranéens dont le quartier australien et ses divers mimosas.

**Sainte-Maxime**, station balnéaire aux senteurs d'hiver ensoleillé, qui propose également son corso.

**Saint-Raphaël**, entre littoral et Esterel flamboyant.

**Mandelieu-La Napoule**, véritable "Capitale du Mimosa", où la fleur dorée est reine en février.

**Tanneron**, village éponyme posé au cœur de la plus vaste forêt de mimosa d'Europe.

**Pégomas**, réputée pour ses cultures destinées à la parfumerie.

**Grasse**, apothéose olfactive.



## LE MASSIF DU TANNERON

Le massif du Tanneron est situé sur les deux départements du Var et des Alpes-Maritimes. Il s'étend sur environ 5 200 hectares et abrite trois communes de la Route du Mimosa : le village de Tanneron et les communes de Pégomas et Mandelieu.

Il est connu pour abriter la plus grande forêt de mimosa d'Europe, avec environ 200 hectares sauvages et cultivés. La principale variété que l'on y trouve se nomme *acacia dealbata* (le mimosa d'hiver) déclinée comme suit :

Le Gaulois : arbre robuste au feuillage vert sombre, floraison jaune soufre généreuse de fin janvier à mars.

Le Mirandole : grandes feuilles de couleur vert clair et floraison en grappes d'un jaune pur et brillant, de fin décembre à février.

Le Rustica : mentionné comme troisième variété, adaptée aux sols acides, bien drainés et secs du massif.

Le mimosa, originaire d'Australie et introduit au XIX<sup>e</sup> siècle, est devenu la signature olfactive et botanique du massif. Surnommé « l'or jaune de la Côte d'Azur », sa floraison parfumée de décembre à mars (avec un pic en février) est un marqueur du paysage hivernal de la région : un printemps en plein hiver.

Outre le mimosa, le massif accueille aussi d'autres essences typiques de la garrigue méditerranéenne : eucalyptus, chênes-lièges, pins maritimes, cistes, arbousiers.

Le massif du Tanneron est un territoire très morcelé. Plus de 80 % de la surface boisée du massif appartient à des propriétaires privés. La plupart sont de petites propriétés familiales ou de plus grands domaines forestiers. Le reste est constitué de forêts communales et domaniales. Le principal espace protégé est la forêt communale du Grand Duc (environ 93 hectares), gérée notamment par l'ONF (Office National des Forêts).

La culture du mimosa se développe rapidement dans le massif du Tanneron grâce à un climat doux propice, des sols acides et bien drainés. Le tout début du 20<sup>ème</sup> siècle voit naître les premières exploitations depuis lesquelles les premiers bouquets sont expédiés en Europe de la gare de Cannes-La Bocca dans des paniers en osier.

Les deux guerres mondiales ont fragilisé la culture du mimosa mais il reste un symbole identitaire : fêtes locales et marchés aux fleurs sont les fers de lance du tourisme afin d'attirer des visiteurs en hiver.



## PREVENTION

### 🌿 Message à l'attention des randonneurs – Massif du Tanneron 🌿

Bienvenue dans le magnifique massif du Tanneron, territoire emblématique du mimosa !

Afin de préserver ce patrimoine naturel et les activités locales,  
il convient lors de promenades et randonnées  
de respecter quelques règles essentielles à la protection et la préservation des sites :

#### 🚫 Respect des propriétés privées :

Ne pas entrer sur les parcelles sans autorisation.

De nombreuses zones sont des terrains privés ou dédiés à la production florale.  
Il est donc formellement interdit de cueillir notamment du mimosa ou de l'eucalyptus.

#### 🌸 Ne pas cueillir de mimosa :

La cueillette du mimosa, même à la main ou avec un outil, est interdite sur les parcelles de production.

#### 🚫 Pique-nique interdit sur les parcelles :

Merci de ne pas pique-niquer dans les zones de culture, des aires aménagées sont prévues à cet effet.

🙏 Merci de votre compréhension et de votre respect pour cet environnement unique  
et ses acteurs locaux.

## LA ROUTE DU MIMOSA



## 12 QUESTIONS QUE L'ON SE POSE SUR LE MIMOSA

### 1. Quelle est la période de floraison du mimosa ?

La floraison du mimosa d'hiver (*Acacia dealbata*) s'étale de décembre à mars, avec un pic en février. Selon les conditions météo (froid, pluie, sécheresse), elle peut commencer plus tôt ou s'étendre plus tard. Quelque 1200 espèces de mimosa ont été répertoriées par les botanistes. L'arboretum de mimosa de Mandelieu au Parc Emmanuelle de Marande, unique en France, en compte une centaine. tandis que les Pépinières Cavatore, à Bormes-les-Mimosas, abritent la collection nationale.

### 2. C'est quoi le Tanneron ?

Le Tanneron est un massif de collines situé dans le Var et les Alpes-Maritimes, face à la Méditerranée. C'est là que l'on trouve la plus grande forêt de mimosa d'Europe (dont environ 200 hectares cultivés). Outre ses zones de forêts et d'exploitations, il accueille le village éponyme et les villes de Pégomas et Mandelieu.

### 3. Trouve-t-on du mimosa ailleurs en France. Est-ce que le Tanneron est le seul lieu de culture ?

On trouve du mimosa dans d'autres régions méditerranéennes, du côté de Biarritz et même en Bretagne. Il s'agit de mimosa d'ornement, mais l'essentiel de la production européenne est issue du Massif du Tanneron.

### 4. Quelles sont les espèces de mimosa que l'on trouve dans le Tanneron et à quelles périodes fleurissent-elles ?

*Acacia dealbata* – "Mimosa d'hiver" (variétés Gaulois, Mirandole, Rustica) → floraison de décembre à mars.

*Acacia retinodes* – "Mimosa des quatre saisons" → petites floraisons possibles toute l'année, avec un pic au printemps. Quelques autres acacias ornementaux sont plantés dans les jardins, mais le cœur du massif reste le mimosa d'hiver.

### 5. Le mimosa est-il invasif ? Qui gère les espaces mimosés ?

Originaire d'Australie, le mimosa se ressème facilement et colonise les forêts méditerranéennes, concurrençant parfois les espèces locales. Sa gestion revient aux propriétaires privés (80 % du massif), qui entretiennent ou cultivent leurs parcelles. Les greffes sont les alternatives pour contrôler la multiplication du mimosa. Dans les zones publiques (comme la forêt du Grand Duc ou le Massif de l'Estérel), l'ONF veille à la régulation en collaboration avec les Services Communaux.

### 6. Est-il possible que le mimosa ne fleurisse pas en hiver ?

Rare, mais c'est possible. Un gel prolongé peut griller les boutons floraux des espèces en cours de floraison. Mais compte-tenu des variétés qui fleurissent de manières consécutives, les espèces prennent le relais les unes des autres. Globalement, le climat doux du Tanneron garantit une floraison régulière chaque hiver.

### 7. Peut-on couper du mimosa lorsqu'on se promène dans le Tanneron ?

Non, c'est interdit. Le mimosa appartient aux propriétaires (privés ou publics). La cueillette sauvage est assimilée à du vol ou du pillage. Pour en acheter, il faut passer par les producteurs, les marchés locaux ou les fleuristes.

### 8. Le mimosa et le parfum.

Le mimosa est utilisé en parfumerie depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. On en extrait une "absolue de mimosa" (à Grasse notamment), très prisée pour ses notes poudrées, florales et miellées.

### 9. Le mimosa est-il comestible ?

Les fleurs ne sont pas toxiques et sont parfois de plus en plus utilisées en décoration culinaire (sirop, confiseries, madeleine, liqueurs artisanales : pastis, kir, cocktails, gelées, chocolats, pâtisseries, glaces). Attention, le mimosa contient des tanins et alcaloïdes. Il doit être consommé uniquement en préparation spécialisée.

### 10. Où acheter du mimosa ? Peut-on commander en ligne ?

Sur la Côte d'Azur : marchés locaux (Tanneron, Mandelieu, Pégomas, Grasse), fleuristes, fêtes du mimosa.

En France : les fleuristes proposent du mimosa coupé en saison (janvier-mars). Plusieurs producteurs locaux du Tanneron vendent en ligne et expédient leurs bouquets dans toute la France.

### 11. Comment garder du mimosa coupé en vase ?

Utiliser un vase bien propre avec de l'eau tiède.

Écraser légèrement l'extrémité des tiges pour favoriser l'absorption.

Ajouter un petit sachet conservateur pour fleurs coupées (type Chrysal).

### 12. L'astuce à retenir !

Vu dans la presse > Astuce du journaliste Philippe Collignon : mettre une cuillère de sucre et une goutte de javel dans l'eau pour prolonger la tenue d'un bouquet de mimosa dans un vase.

## VOCABLE

### **Mimosiste :**

Personne qui cultive, récolte et vend du mimosa, souvent dans un cadre horticole ou artisanal.

Le terme est surtout employé dans la région de Mandelieu-La Napoule et du Tanneron, berceau du mimosa en France.

### **Forcerie :**

Atelier où l'on pratique le forçage des plantes, c'est-à-dire la stimulation de leur floraison grâce à la chaleur et à l'humidité. Les mimosistes utilisent des forceries pour faire fleurir le mimosa en plein hiver, notamment pour la période du carnaval ou des marchés européens.

### **Glomérule :**

Petite inflorescence en boule compacte, formée d'un regroupement de fleurs. Les fleurs jaunes de mimosa se rassemblent en glomérules sphériques, donnant cet aspect "pompons dorés".

### **Acacias :**

Genre botanique regroupant plus de 1 000 espèces d'arbres et arbustes, dont plusieurs sont appelés "mimosas".

Dealbata : abréviation botanique d'*Acacia dealbata*, aussi appelé mimosa d'hiver. Espèce originaire d'Australie, introduite en Europe au XIXe siècle. C'est la variété la plus répandue sur la Côte d'Azur, avec ses fleurs jaunes en boules et son feuillage argenté.

### **Le Petit Vert :**

Variété de mimosa cultivée, connue pour ses rameaux vert clair et sa floraison parfumée.

### **Mirandole :**

Terme utilisé en horticulture locale pour désigner une variété ancienne de mimosa, plus rustique et florifère.

### **Le quatre saisons :**

Variété de mimosa capable de fleurir plusieurs fois dans l'année, et non pas uniquement en hiver.

Permet une production florale prolongée, adaptée à la vente en continu.





# **LA ROUTE DU MIMOSA**

## **TOURISME**



## BORMES LES MIMOSAS – KILOMETRE 0

À Bormes les Mimosas, le mimosa n'est pas seulement une fleur mais un véritable art de vivre. C'est en hommage à cette fleur, très présente dans le village et les plaines, que le nom de "Bormes les Mimosas" a été adopté par la commune en 1968.

### LE CORSO FLEURI : 14 ET 15 FEVRIER 2026

Événement emblématique de Bormes les Mimosas, le Corso fleuri attire chaque année, fin février, des milliers de visiteurs, venus célébrer la beauté du mimosa et des fleurs. Créé en 1920, ce rendez-vous fleuri est le plus ancien Corso de la Côte d'Azur et un moment d'exception.

Avec 12 tonnes de brins jaunes et 80 000 fleurs fraîches utilisées pour décorer une dizaine de chars, le Corso est le fruit du travail passionné des Borméens. Les préparatifs, qui débutent dès octobre, mêlent créativité et secrets bien gardés... Le thème de chacun des chars ne sera dévoilé que le jour du défilé !

Inspiré des traditions du 17<sup>e</sup> siècle, où les nobles exposaient leurs carrosses fleuris, le Corso a évolué pour devenir une fête populaire célébrant l'arrivée du printemps. Les charrettes tirées par des ânes ont laissé place à des tracteurs. Les mimosas des collines sont désormais complétés par des anémones, marguerites ou œillets, cultivés dans le Var.

### LES RANDONNEES SOUS LE SIGNE DU MIMOSA

Lac du Trapan > Entouré par des collines parsemées de mimosas, cette petite randonnée suit un sentier balisé longeant le lac, idéal pour profiter de magnifiques points de vue sur la Méditerranée.

Massif des Maures > Il offre une multitude de randonnées accessibles à tous, avec des sentiers variés en longueur et en difficulté. Les collines se parent de jaune grâce aux mimosas en fleurs, tandis qu'en été, l'ombre des pins parasols et des chênes accompagne les marcheurs au rythme du chant des cigales.

Notre Dame de Constance > Cette randonnée sur les hauteurs de Bormes, via le circuit des Oratoires, mène à Notre-Dame de Constance, un site patrimonial perché à 324 mètres d'altitude. Bordé de mimosas et d'une nature foisonnante, le sentier multiplie les points de vue sur la Baie de Bormes, une des plus belles du monde, les îles d'Hyères, et les collines dorées environnantes.

### LES JARDINS A VISITER

**Le Parc Gonzalez** est un véritable écrin de verdure de près de 5 000 m<sup>2</sup> situé sur une colline surplombant le village de Bormes les Mimosas. Ce jardin exotique offre des points de vue sur la mer Méditerranée et les environs. On y trouve notamment des mimosas, des palmiers, des protéacées callistemeons et des eucalyptus. C'est également un lieu d'éducation. De janvier à mai, des visites guidées y sont organisées pour explorer l'histoire du mimosa et des plantes, ainsi que leurs origines et particularités.

**Les pépinières Cavatore** abritent la collection nationale de mimosas (près de 250 variétés) et un arboretum unique en France avec 120 espèces différentes. Ces pépinières familiales perpétuent un savoir-faire local dans une démarche respectueuse de l'environnement. La production, réalisée dans une serre de plus de 1 000 m<sup>2</sup>, est locale, sans pesticides. Elle reflète un engagement envers des pratiques durables. En plus de leur arboretum, les pépinières proposent une large sélection de plants de mimosa, adaptés à divers climats et types de sols.

Les visiteurs peuvent également découvrir des méthodes de culture et d'entretien, mettant en lumière l'importance de cette fleur hivernale dans le patrimoine floral régional. Avec leur variété et leur production responsable, les pépinières Cavatore s'imposent comme un lieu incontournable pour célébrer et préserver la beauté du mimosa.

### FETES ET CORSOS

Mimosalia - l'art et la passion des plantes : 24 et 25 janvier 2026

Organisé chaque année à la fin du mois de janvier, Mimosalia est le rendez-vous des amoureux de plantes et de jardins. Cet événement incontournable célèbre les plantes rares, les collections botaniques, et bien sûr le mimosa, roi de la saison. Plus qu'un simple marché aux plantes, *Mimosalia* invite les visiteurs à s'engager pour un avenir durable en mettant en avant des solutions respectueuses de la nature et de l'être humain.

Les pépiniéristes collectionneurs et spécialisés proposent à la vente leurs plus beaux spécimens : arbustes et vivaces méditerranéens, cactées et succulentes, plantes grimpantes, fruitiers, bulbes... Une occasion de découvrir une diversité botanique et horticole remarquable.

L'événement propose un parcours interactif autour de 10 pôles thématiques, allant de l'agro écologie à la gestion de l'eau ou à l'énergie renouvelable. Des animations, démonstrations, ateliers participatifs et un cycle de conférences invitent le public de découvrir des solutions concrètes et accessibles pour un mode de vie plus durable.

En complément des stands, *Mimosalia* offre des conférences et ateliers animés par des experts, permettant d'approfondir ses connaissances sur le mimosa et bien d'autres sujets.

*Le saviez-vous ?* Bormes les Mimosas a désormais sa propre rose, créée par Fabien Ducher, héritier d'une lignée de rosiéristes depuis six générations ! Sa couleur jaune rend hommage aux célèbres mimosas de la ville. Un ancêtre de Fabien a mis 13 ans pour créer "Soleil d'Or", la première rose jaune en 1898 !

### SHOPPING ET GOURMANDISES

Les œufs façon mimosa revisités chez *Le Mimosa Restaurant* et *Mimosas sur le Toit*. Orné de 5 000 branches de mimosa, le Mimosa sur le Toit offre une ambiance unique, où la cuisine fusion méditerranéenne sublime chaque plat.

La glace au mimosa, une spécialité de Claire et Jean Philippe au Boudoir.

La gelée au mimosa, parfaite pour accompagner vos petits déjeuners ou desserts chez *Le Comptoir Provençal*.

Le sirop au mimosa, confectionné artisanalement par *Le Comptoir Provençal* est également disponible à la boutique *La Maison du Bonheur*.

Un cocktail au mimosa chez *Le Mimosa Restaurant* et Le Bellevue "le Mimorose".

La liqueur, le sirop et la bière au mimosa en exclusivité (à partir de mi-février) au *Comptoir Provençal*, idéale pour prolonger l'expérience chez vous ou pour offrir.

### SOUVENIRS PARFUMES

La Savonnerie de Bormes : savons, parfums d'ambiance, laits corporels et gels douche parfumés au mimosa.

Bougie artisanale française au mimosa de *Douceurs Célestes*, une création authentique qui diffuse le parfum délicat et ensoleillé de cette fleur emblématique pour sublimer votre intérieur.

Collection raffinée de parfums, savons, eaux de toilette et bougies végétales, en collaboration avec un maître parfumeur de Grasse dans la boutique *La Maison du Bonheur*.

*La Poterie Provençale*, où bougies, savons, parfums d'ambiance et eaux de toilette sont tous déclinés au mimosa, véritables hommages à cette fleur emblématique.



# RAYOL-CANADEL SUR MER – KILOMETRE 15



Le Rayol-Canadel sur Mer est né en 1925 de l'extension de La Mole. Ce joyau méditerranéen s'est épanoui pour devenir une commune autonome en 1949. Aujourd'hui, trois quartiers : Rayol, Canadel et Pramouquier se partagent avec élégance les quatre kilomètres de rivage, entre collines et horizons bleus. Ici, la Corniche des Maures plonge dans le bleu profond de la Méditerranée et offre une vue unique sur les Îles d'Or.

De janvier à mars, le mimosa illumine les paysages et pare le Domaine du Rayol, le Jardin des Méditerranées, de mille nuances dorées. Là, les essences venues des quatre coins du monde dialoguent en silence, tandis qu'au Col du Canadel, le panorama s'ouvre, majestueux. Le village invite aussi à la découverte : ses plages de sable fin, la voie verte tracée sur l'ancienne voie ferrée, idéale pour se promener à pied ou à vélo, l'escalier monumental, la pergola du Patec, l'église du Rayol et les stèles des Commandos d'Afrique qui rappellent une page d'histoire.

## SHOPPING ET GOURMANDISES

La Boutique de l'Office de Tourisme décline de nombreux articles et notamment 3 produits « Mimosa » : une bougie parfumée et fleurie, un

diffuseur parfumé et un parfum textile au Mimosa (produits de la Maison Hanoja)

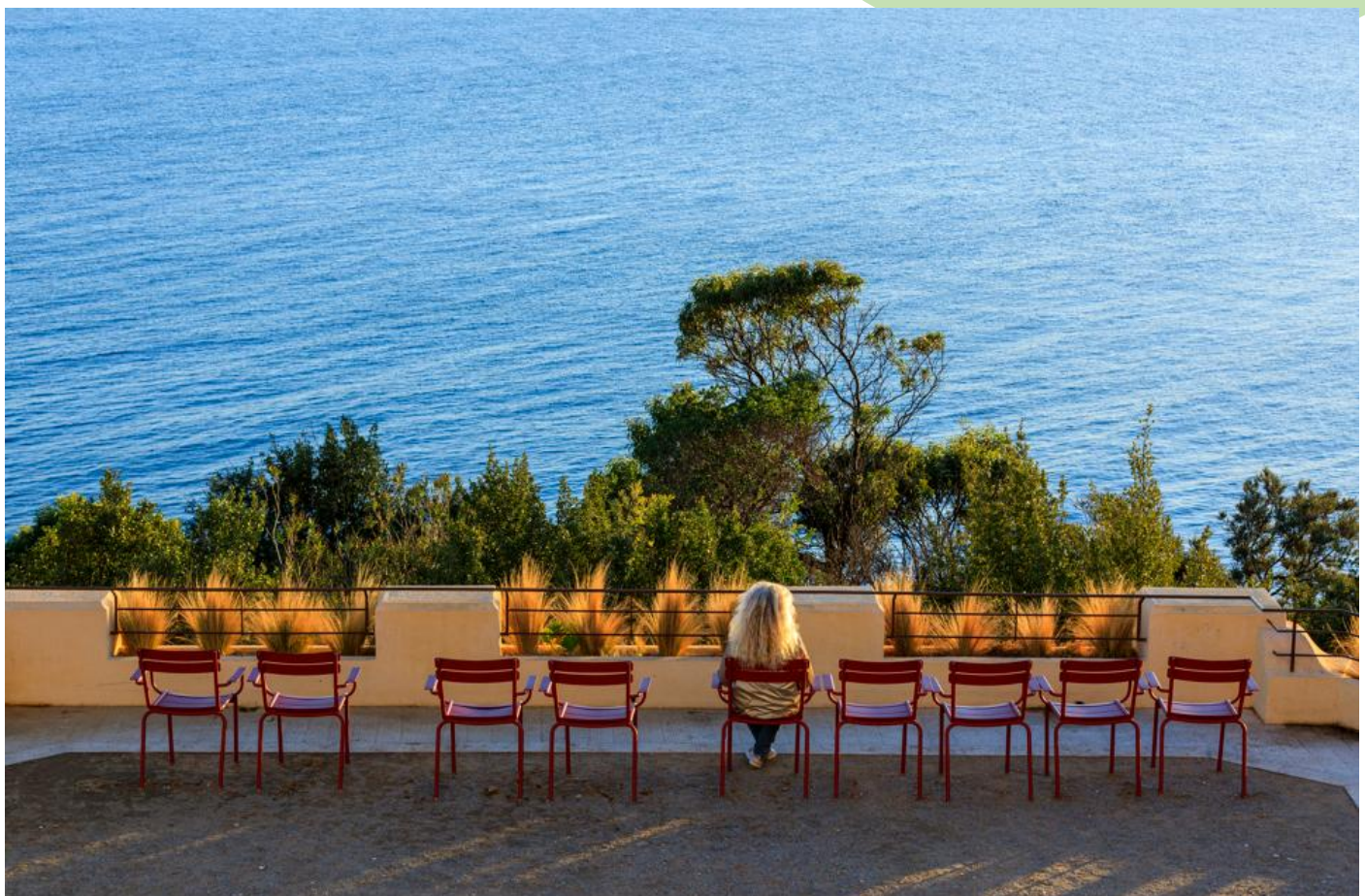
*La Librairie des Jardiniers.* Plus grande librairie «nature» de France, en accès libre indépendamment de l'entrée aux jardins du Domaine du Rayol, propose ouvrages, objets de décoration et souvenirs sur le thème du mimosa.

Au cœur des jardins du Domaine du Rayol, on peut savourer les recettes originales et gourmandes créées par l'équipe du *Café des Jardiniers*. À la carte pendant la saison du mimosa : plats, desserts, coupes glacées ou boissons maison avec une touche de mimosa, pour le plaisir des yeux et des papilles.

## JARDIN A VISITER

Conçu par Gilles Clément, *Le Jardin des Méditerranées* est une invitation au voyage à travers les paysages du monde (Californie, Chili, Afrique du Sud, Australie, Bassin méditerranéen, Canaries) et des paysages à climat plus aride ou subtropical (Mexique, Asie, Nouvelle-Zélande, Amérique subtropicale).

Visite libre ou visite guidée tous les jours.



Sainte-Maxime est une destination familiale. Ses 11 kilomètres de rivage méditerranéen contribuent à en faire un havre de quiétude entre terre, mer et Provence. L'authenticité de la Provence s'y dégage à travers ses maisons aux vieilles tuiles, son marché typique garni de produits du terroir, ses ruelles commerçantes animées, son patrimoine architectural et son art de vivre. Son rivage méditerranéen se prête à de belles balades, au rythme des embruns et de la lumière changeante de la mer. À quelques pas du littoral, le massif des Maures invite à l'évasion : une mosaïque de paysages préservés où se côtoient chênes-lièges, pins parasols, arbousiers, mimosas et cistes odorants. Dans cet environnement unique, la destination propose une large palette d'activités sportives et de loisirs adaptés à tous les âges. Sainte-Maxime cultive l'art de recevoir à travers un programme d'animations riche et varié tout au long de l'année : festivals, concerts, expositions, salons ou encore événements sportifs.

### FETES ET CORSOS

Corso du Mimosa – Dimanche 1er février 2026

Chars fleuris de mimosa et de fleurs fraîches, groupes musicaux et déambulatoires de tous genres ajoutés à la bataille de confettis et de brins de mimosas assurent une ambiance joyeuse et festive à travers le centre-ville de Sainte-Maxime.

Promenade A. Simon-Lorière – 14h30 – Tribunes : 7€, gratuit en promenoir

Réservations : [www.sainte-maxime.com](http://www.sainte-maxime.com)

### SITES ET POINTS DE VUE INCONTOURNABLES

Le sentier panoramique du Deffend, avec ses vues spectaculaires et panoramiques sur la mer Méditerranée, le Massif de l'Estérel et le golfe de Saint-Tropez, promet une randonnée inoubliable à travers des paysages naturels préservés.

Presqu'île naturelle, la Pointe des Sardinaux est un véritable havre de paix. À l'ombre des chênes et des pins, les flâneries au bord de l'eau invitent à découvrir les splendeurs de la faune et la flore méditerranéenne dans une nature sauvage et préservée. Du pin parasol à la flore méditerranéenne, du crabe vert à l'anémone de mer, de la sterne à la mouette rieuse convient à l'art de la contemplation !

Symbole historique de Sainte-Maxime, la Tour Carrée trouve ses origines au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Édifiée à l'initiative des moines du Thoronet, elle servit de tour de garde, de prison, de grenier à foin, de salle pour les auditions de justice, de mairie et d'école. Inscrite depuis le 29 août 1977, à l'inventaire des Monuments Historiques, elle abrite aujourd'hui la Maison des Traditions. Au cœur de ce lieu vivant qui fait s'entrelacer patrimoine, mémoire et transmission culturelle, Sainte-Maxime invite à travers des visites guidées à un véritable voyage à travers le temps.

Le parcours-découverte « Architecture et Patrimoine Contemporains », au cœur de l'architecture et le patrimoine contemporains de Sainte-Maxime, dévoile secrets, petites et grandes histoires et de multiples anecdotes. Une expérience unique pour les curieux et amoureux de l'architecture.

### SHOPPING ET GOURMANDISES

La boutique de l'Office de Tourisme propose une vaste gamme de produits « mimosés ».

.Succomber à la délicatesse du mimosa : sirop subtil, gelée parfumée et biscuits offrent une note originale et ensoleillée aux instants gourmands.

.Prolonger l'expérience sensorielle : bougies parfumées, savons délicats et parfums d'ambiance diffusent la fragrance florale du mimosa, pour recréer chez soi l'atmosphère unique de la Côte d'Azur.

.Emporter un fragment du terroir grâce au coffret de plantation de mimosa

.Chocolaterie « La Muscadine » propose une gamme de chocolats aux notes délicates de fleurs et de mimosa.  
7, rue du Commerce – 83120 Sainte-Maxime - 04 94 96 46 12

### AGENDA

Immersion « Belle Époque » - Les mercredi 11 – 18 – 25 février 2026 et 4 mars (9h30). À partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le mimosa est introduit par les grands hôtes hivernaux sur la Côte d'Azur et en devient le symbole. À Sainte-Maxime, à partir des années 20, une bourgeoisie jeune, joyeuse et festive prend ses quartiers d'hiver et d'été. La destination attire une clientèle d'artistes qui fait construire ou rachète des villas. Le petit village agricole devient alors une station balnéaire très prisée, cultivant un style architectural propre, le néo-régionalisme, inventé et expérimenté ici par de jeunes architectes que toute la région allait bientôt s'arracher...



Saint-Raphaël, station classée aux portes du Massif de l'Estérel, séduit par son littoral préservé et ses paysages contrastés. Ses 34 km de côtes mènent du centre-ville aux criques secrètes de Boulouris, jusqu'à la rade d'Agay et la légendaire Île d'Or. La Corniche d'Or, sculptée dans la roche rouge, surplombe des fonds marins d'une transparence exceptionnelle. Mais l'Estérel s'admire aussi côté terre, dans ses vallons verdoyants et ses reliefs volcaniques.

En hiver, le mimosa y éclot en une multitude de pompons dorés. Ses fleurs parfumées colorent alors les vallons et contrastent avec l'éclat minéral des roches. Ce spectacle éphémère et lumineux, offre un tableau naturel poétique pour les amoureux de nature et de randonnée.

## LES FETES ET CORSOS

Week-end Carnaval (dates à venir)

Sur deux jours, petits et grands sont conviés à la fête.

Samedi : carnaval des enfants, et parade nocturne.

Dimanche : grande parade de Carnaval en bord de mer.

Chars majestueux, costumes étincelants, performances spectaculaires et batailles de confettis et de fleurs transportent le public dans une atmosphère festive et familiale.

## DECOUVRIR

.La Basilique Notre-Dame de la Victoire et les villas Belle Epoque : érigée face à la mer, la Basilique guide le visiteur vers le parcours des villas perchées sur les hauteurs du centre.

.La vieille ville : cœur authentique de Saint-Raphaël, idéal pour partir en quête de produits locaux, visiter le Musée d'Histoire et d'archéologie sous-marine et bien sûr, monter les 129 marches de la Tour médiévale San Rafeu pour une vue à 360°.

.La Corniche d'Or : route mythique longeant la Méditerranée, où l'Estérel tombe majestueusement dans la mer, entre roches rouges, criques et mer turquoise.

.L'Île d'Or : petite île emblématique au large du Cap Dramont portant fièrement sa tour crénelée de roches rouges.

.La Rade d'Agay : un joyau naturel, apprécié pour sa plage familiale et son cadre entre mer et roches rouges.

.Le sentier du littoral et les criques de Boulouris : sentier escarpé et sauvage, il recèle de petits recoins cachés aux eaux limpides, parfaits pour la randonnée, la baignade et le snorkeling.

.Le Cap Dramont : site naturel classé, avec son sentier menant au sommet et sa vue spectaculaire sur l'Île d'Or

.Le Cap Roux et le Massif de Estérel : paradis des randonneurs et des amateurs de VTT étendu sur plus de 30 000 hectares, ses sentiers dévoilent forêts, roches volcaniques et panoramas inoubliables jusqu'à la mer.

.Musée Louis de Funès : un lieu unique dédié au grand acteur français, retraçant sa carrière avec objets personnels et extraits cultes.

## MIMOSA 2026.

. Randonnée : à pied, découvrez le Massif de l'Estérel à travers une balade guidée sur le thème du mimosa aux Lacs des Péguières. Avec Rando Paca : les mercredis 4, 11, 18 et 25 février 2026 à 9h00 et à 14h00.

.Excursion dans l'Estérel : à la découverte du Massif et du mimosa avec un guide expérimenté ! Il vous emmènera dans les plus beaux lieux fleuris de l'Estérel, à pied ou en mini-van, pour admirer le mimosa dans ces paysages volcaniques uniques. Le petit plus ? une dégustation de confit de mimosa pendant la balade ! Avec Passion Estérel. Du 9 février au 2 mars de 9h00 à 12h00 ou de 14h00 à 17h00.

. Excursion Mimosa en autocar : partez découvrir les massifs en fleurs. Départ par la Corniche d'Or en direction de Mandelieu et du Massif du Tanneron, le plus vaste territoire arboré de Mimosas de France.

## CARNET D'ADRESSES.

*Le Palet d'Or* : après avoir travaillé plus de 20 années comme chef pâtissier auprès de grands chefs de cuisine renommés tels que Marc Veyrat, Jacques Maximin ou encore Bruno de Lorgues, Didier Carrié a relevé le défi de créer sa propre entreprise. Une expérience qui manquait à son palmarès de talentueux pâtissier. C'est un coup de cœur qui l'amène à racheter une petite fabrique artisanale à Agay (à quelques kilomètres de Saint-Raphaël), pour y produire d'originales créations telles que « Le Mimosa d'Agay » : une truffe de chocolat blanc roulée dans la poudre de mimosa cristallisée...

*Taste Gourmet, l'Epicerie très fine.* Arnaud Schmitd accueille ses clients dans son haut lieu de la gastronomie pour faire découvrir sa recette locale, le « Tartinable de Saint-Raphaël » -une base de houmous, un zeste de citron confit et une pointe de mimosa-, ou

encore son pastis au mimosa, élaboré avec la grande Maison Ferroni à Aubagne. Plus récemment : le sirop de Mimosa idéal pour les Kir Provençaux avec du rosé !

*La boutique de l'Office de Tourisme de Saint-Raphaël*  
Saint-Raphaël Tourisme vous propose une gamme variée et ensoleillée de produits « mimosés » : sirop, gelée de mimosa, bougies, savons, coffrets cadeaux, diffuseur de parfum, cartes postales, magnets



Ville balnéaire, Mandelieu-La Napoule affiche une certaine douceur de vivre, chic et décontractée en Côte d'Azur France. Discrète, à dimension humaine, elle est au cœur d'un territoire d'exception entre Méditerranée, Estérel et Forêt du Tanneron, irriguée par de multiples canaux qui traversent ses quartiers et longée par les bucoliques berges de Siagne. Le sport y est à l'honneur tout au long de l'année, du fait de son histoire, puisque c'est l'aristocratie qui y importa les sports élégants dès la fin du 19ème siècle. Côté patrimoine, le Château de La Napoule, comme posé sur le rivage méditerranéen, affiche ses couleurs ocre au pied de l'Estérel, non loin de l'un des plus anciens golfs de France le Old Course Mandelieu créé en 1891 sur la volonté du Grand Duc Michel de Russie. Le Riviera Golf de Barbossi créé en 1991 expose quant à lui, une vingtaine d'œuvres contemporaines sur son parcours, combinant ainsi savamment : sport et art. Mandelieu-La Napoule est également la toute première destination nautique de la Côte d'Azur. L'avenir s'écrit en vert puisque les projets de développement se veulent respectueux de l'environnement pour préserver un certain art de vivre en toutes saisons : Nature et bien-être sont les deux priorités à Mandelieu-La Napoule.

### **Mandelieu, le paradis du mimosa, soleil d'hiver sur la Côte d'Azur**

Mandelieu c'est également la Capitale du Mimosa et durant sa période de floraison, qui s'étend de fin décembre à début mars sur les collines du Tanneron, l'Office de Tourisme et ses Partenaires proposent un programme thématisé mimosa : animations, installations éphémères et ateliers créatifs, balades et excursions, visites de forceries et d'arboretum, gourmandises, parfumerie et décoration...

### **Mandelieu fête le mimosa depuis 1931 !**

Depuis 95 ans, Mandelieu célèbre le mimosa à travers notamment la Fête du Mimosa qui chaque mois de février, propose aux habitants et visiteurs, un programme festif, populaire et joyeux composé de défilé, corso, animations, distributions de mimosa, grand banquet, feu d'artifice, concerts, carnaval des enfants... Une fête partagée pendant 5 jours dans la ville toute entière : de Capitou, le quartier historique des mimosistes à la Place de France, jusqu'au bord de mer qui accueille, face au spectaculaire Château de La Napoule, l'incontournable corso fleuri, le dimanche après-midi.

### **FETE DU MIMOSA 2026 >**

#### **LE CARNAVAL DES CARNAVALS !**

En 2026, la Fête du Mimosa se déroulera du 11 au 15 février et aura pour thème : Le Carnaval des Carnavals. Cette année, les chars qui sillonneront la ville, le samedi 14 au soir et le dimanche 15 après-midi, souligneront l'esprit festif de 12 carnavals iconiques à travers le monde : Rio (Brésil) et Venise (Italie) évidemment, mais également les carnavals de la Nouvelle Orléans (USA), Goa (Inde), Dia de los Muertos au Mexique, Barranquilla en Colombie, de Churo (Bolivie), Le Cap (Afrique du Sud), les festivités du Nouvel an Chinois seront également évoquées. L'Europe sera représentée par le carnaval de Bâle (Suisse) sans oublier, pour la France, celui de Dunkerque, soulignant les liens historiques entre les Ch'tis et Mandelieu. Enfin, un clin d'œil aux 2 événements azuréens (Carnaval de Nice et Fête du Citron de Menton) complètera le programme.

### **UNIQUE EN FRANCE : UN ARBORETUM DE MIMOSA**

Au cœur du Parc Emmanuelle de Marande, situé dans le quartier des mimosistes, – un arboretum s'étend sur près de 10 000m<sup>2</sup>. Plus de 100 espèces de mimosa ont été plantées le long d'une promenade dans le Parc ponctuée de panneaux reprenant les principales caractéristiques des spécimens. Il accueille également une exposition à ciel ouvert baptisée *LA SAGA DU MIMOSA*, qui retrace l'histoire et l'évolution de la culture du mimosa, de son exploitation en passant par les techniques de forçage et de conditionnement.

## **DECOUVERTES, BALADES, SHOPPING ET GOURMANDISES.**

.Visite guidée de forcerie avec dégustation de produits au mimosa et remise d'un bouquet de mimosa

.Découverte d'une exploitation : montée jusqu'au domaine en 4x4, petit déjeuner, visite guidée de l'exploitation de mimosa et de la forcerie, remise d'un bouquet

.Randonnée au Pays du Mimosa avec Philippe Dejoux ;

.Excursion du Mimosa au Parfum (avec une halte à la Forcerie Reynaud + une halte à la Fabrique des Fleurs de Fragonard)

Atelier création d'un diffuseur au Mimosa avec Maison Hanoja à la Pépinière Rubino

*Visites guidées de l'arboretum de Mimosa... (Programme non définitif).*

### **COUPS DE CŒUR :**

La maison nunshen, haute manufacture de thé - THE N°11 – ROUTE D'OR est un thé vert aux fleurs de mimosa, né de la rencontre entre le Chef Christian Sinicropi, doublement étoilé au Guide Michelin pendant 17 ans, et Carine Baudry, Directrice du Sourcing et de la Création de la Haute Manufacture de Thés nunshen.

PARFUM «Douceur de Mimosa» est une fragrance féminine dont la composition résulte de l'union élégante d'ingrédients : quelques notes vertes et cardamome viennent se marier aux effluves gourmandes et boisées de la fève tonka et de l'ambre. Les senteurs plus tendres et douces du musc blanc agrémentées d'une pointe de santal épicé s'harmonisent aux notes plus féminines et orientales du jasmin et de l'héliotrope poudré avec un accord inédit de Mimosa. Eau de parfum signature : parfum « Mandelieu, Douceur de mimosa » - Une fragrance by Galimard 1747

GOURMANDISES. Nos artisans restaurateurs et fabricants de glace proposent des mets à base de mimosa.

Ainsi le Chef Nicolas Decherchi proposera une Tarte au Mimosa au restaurant *LE REPERE* sur le Port de la Rague, *LOUISE*, installée sur l'avenue Henry Clews – face au Port La Napoule- propose toute l'année un triptyque (Glace - Macaron – Buchette) au mimosa.

ART DE LA TABLE. Une Collection d'assiettes, de plats et de bols par Catherine Sinicropi, céramiste.



C'est la commune varoise la plus orientale du Pays de Fayence et du Var. Son massif est le plus fleuri en mimosa, avec ses véritables « forêts jaunes ». C'est le plus vaste territoire arboré de mimosa -tant cultivé que sauvage- de France ! Accrochée à des collines plantées de mimosa, d'eucalyptus, de fraisiers, de cultures florales, bruyères, oliviers, pins, de châtaigniers et de chênes lièges, la commune de Tanneron est constituée de 22 hameaux, répartis sur son territoire.

La culture du mimosa, sur toute la superficie de Tanneron, est aujourd'hui le plus beau fleuron de cette attachante commune. Ces petites boules duveteuses, d'un jaune éclatant, si parfumées, sont belles à voir dans leur environnement naturel.

### LES FETES ET CORSOS

FETE DU MIMOSA - Dimanche 25 janvier 2026

Un marché provençal et artisanal, des animations diverses et variées, des démonstrations de danses folkloriques provençales, un corso fleuri et une large distribution de mimosa.

### LES INCONTOURNABLES

*L'Oustaou d'ou païs*, la maison du mimosa et de l'agriculture > Elle se situe au cœur du village, les outils et les savoir relatifs au mimosa sont mis en lumière relatant un passé agricole actif sur la commune. Des ateliers sont organisés certains vendredis

*Site de Saint-Cassien-des-Bois* > Une chapelle, une tour quadrangulaire du XII<sup>ème</sup> siècle et un moulin à farine en restauration, au bord du fleuve La Siagne.

*La Maison du lac* de Saint-Cassien et du Pays de Fayence  
> Située sur la commune de Tanneron, on y trouve une boutique du terroir et un espace découverte ayant pour thème « Au fil de l'eau » et présentant aussi la culture du mimosa.

### MIMOSA 2026.

>Les ateliers du vendredi à *l'Oustaou* :

Vendredi 20 et 27 février : 10€ par personne, gratuit pour les moins de 18 ans. Sur inscription.

>Balades guidées par une guide naturaliste au cœur du mimosa

Samedi 24 janvier / samedi 14 – 21 et 28 février

Dimanche 08 février - 15 - 22 février et dimanche 01 mars

>A la rencontre des producteurs : forcerie Augier Quartier Valcros. Ouvert au public pour la vente et les expéditions de bouquets de mimosa, pas de visites de sites.

### CARNET D'ADRESSES.

*.Oustaou d'ou païs* : boutique du terroir, des produits tanneronnais et dérivés du mimosa sirop de mimosa de Tanneron, savons et bougies fabriquées par des artisanes locales.

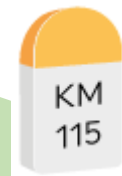
*.Boutique Les Petites Choses* : miel, guimauve mimosa, et produits locaux.

*.Boulangerie Les P'tits pains d'autrefois* : mimosette, capilotade (olives et mimosa), et gelée de mimosa

*.Chez JB* : produits locaux, huile d'olives, confitures et gelée de mimosa.



## PEGOMAS – KILOMETRE 115



À Pégomas, le mimosa enchante notre vue et notre odorat, on l'honore. Cultivé sur les collines de Tanneron, on en prend soin, on lui consacre du temps, bred, on l'honore. Le Jardin des mimosas abrite 11 variétés.

Le dernier week-end de janvier célèbre dignement les premiers brins. Pégomas a cette image agréable et colorée d'une terre de vacances. Il faut s'y arrêter pour découvrir sa vraie et belle nature, faite de multiples facettes.

### AGENDA

Samedi 31 janvier : soirée mimosa à Pégomas.



## GRASSE - KILOMETRE 130

Entre les Alpes et la Méditerranée, le Pays de Grasse s'offre comme une terre de poésie et de lumière. Ses villages, semblables à des écrans secrets, respirent la douceur du temps qui passe : vieilles pierres baignées de soleil, chapelles silencieuses, moulins et jardins parfumés. Grasse, capitale du parfum, d'histoire et de mémoire, déploie son âme dans ses musées, la grâce de sa cathédrale, la majesté de son palais épiscopal et l'élégance discrète de ses hôtels particuliers. Au cœur de ses ruelles pittoresques, ses placettes ornées de fontaines, le promeneur découvre une cité mystérieuse et envoûtante. Chaque pas résonne comme une déclaration d'amour à la beauté et au bien-être.

### LES INCONTOURNABLES

**VILLE D'ART ET D'HISTOIRE** > Se laisser conter Grasse en compagnie d'un guide conférencier. Des visites guidées toute l'année pour découvrir le patrimoine.

**MUSÉE INTERNATIONAL DE LA PARFUMERIE** > Lieu vivant de la mémoire, ce musée aborde l'histoire du parfum sous ses différents aspects : matières premières, fabrication, industrie, innovation, négoce, design, marketing, usages.

**DECOUVERTE DES 3 MAISONS DE PARFUMEURS GRASSOISES** : Fragonard, Galimard et Molinard.

Visites guidées, ateliers et shopping et du CIRIER d'AURIBEAU-SUR-SIAGNE.

### CHOCOLATERIE MAISON DUPLANTEUR

De la plantation de cacaoyer jusqu'à la dégustation, la Maison Duplanteur maîtrise toutes les étapes de fabrication. Cette maison reconnue internationalement accorde une grande importance à l'origine et à la qualité de ses produits. Côté boutique, on découvre des chocolats inédits, en tablettes, du chocolat à la casse et l'utilisation évocatrice des fleurs dans les compositions chocolatées dans lesquelles le mimosa s'épanouit chaque année.

### CONFISERIE FLORIAN DE GRASSE

Fondée en 1949, la Confiserie Florian des Gorges du Loup est nichée entre le torrent impétueux des Gorges du Loup et les reliefs de l'arrière-pays grassois. Ornée de meubles datant des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, elle conjugue avec élégance tradition et gourmandise.

### ATELIERS, BALADES ET OBSERVATIONS

De janvier à mars, le Pays de Grasse accueille la fameuse Route d'Or et offre de jolies balades le long de la Siagne d'Auribeau-sur-Siagne à Pégomas.

### LES CHEMINS PARFUMÉS : nouveauté 2025

À travers les « Chemins parfumés », s'ouvrent des expériences uniques : celles de plonger dans l'âme du Pays de Grasse, où la cueillette, la distillation et la transformation des plantes à parfum mènent à l'art raffiné de la composition olfactive, éveil des sens au cœur du mimosa

[www.paysdegrassetourisme.fr/imaginons-votre-sejour/chemins-parfumes-unesco/](http://www.paysdegrassetourisme.fr/imaginons-votre-sejour/chemins-parfumes-unesco/)





**LA ROUTE DU MIMOSA**  
**GALERIE DE PORTRAITS**  
**LES MIMOSISTES**

## BORMES-LES MIMOSAS

### Julien Cavatore, la plus grande collection française de mimosas

*«Le mimosa, ce ne sont pas que les petites boules jaunes du mois de février, ni uniquement le mirandole et le gaulois souvent cultivés pour les fleurs coupées...»*

Julien Cavatore est un acteur à part de la filière mimosa. A Bormes-les-Mimosas précisément -porte d'entrée emblématique de la Route du Mimosa- le quadragénaire tient, depuis 2012, les rênes d'une pépinière spécialisée dans la culture et la vente de cet arbre. Mais il ne s'agit pas d'une pépinière comme une autre. L'établissement renommé est un véritable musée de nature à ciel (bleu azur) ouvert. Gardien du temple botanique de cet arbre appartenant au genre « acacia », il détient en effet la seule collection nationale sanctuarisée par le CCVS (Conservatoire des collections végétales spécialisées). Celle-ci ne comporte pas moins de 250 espèces et variétés souvent venues d'Australie. Une sacrée performance quand l'on sait qu'environ 1300 sont connues dans le monde... Ce végétal aux subtilités foisonnantes, Julien Cavatore propose de venir le découvrir de visu en développant la visite (en français, anglais, espagnol) d'un spectaculaire arboretum. Ici, sur place, se côtoient, en pleine terre, jusqu'à 120 espèces et variétés différentes. Entre deux plants et les panneaux d'explications, les flâneurs, amateurs de beaux plants et collectionneurs, fouleront, peut-être sans s'en douter, les terres d'une entreprise créée en 1981 par le papa. Là encore, une belle histoire familiale de passion partagée. *« Mon père a appris de mon grand-oncle comment greffer. Il a commencé par en greffer une cinquantaine par an, puis c'est allé crescendo, explique Julien Cavatore, pour se spécialiser dans le mimosa à la fin des années 80. On en a vendu jusqu'à 25 000 par an aux professionnels de tout l'hexagone avant que la concurrence avec les Italiens notamment fasse baisser la production dans les années 2000. »* L'affaire ne s'est pas arrêtée pour autant. La nouvelle génération a poursuivi le chemin et y laisse son empreinte. Les mimosas « de collection » sont produits de greffes, de semis et de marcottes. La plus grande partie de la production, réalisée à la pépinière, est certifiée « Plante Bleue » et « Fleurs de France ». Membre de l'« Australian Native Plants Society », l'établissement, équipé d'une serre en verre de 1000 m<sup>2</sup>, commercialise aujourd'hui 75% de ses plants aux particuliers et 25% aux professionnels. Ses équipes se déplacent régulièrement dans les salons spécialisés et les fêtes des plantes. Sans conteste, cette pépinière est la référence française de la production et de la vente du mimosa.

## MASSIF DU TANNERON

### Lisa Vescovi, une nouvelle génération dans les champs.

Le mimosa, c'est sportif. Cela tombe à pic, Lisa Vescovi maîtrise les deux. A moins de trente ans, elle est un symbole d'une nouvelle génération de mimosistes qui s'installent dans une profession que beaucoup croyaient condamnée à disparaître. *« J'ai fait cinq années d'études pour devenir prof d'EPS, puis il y a eu le Covid et une remise en question, confie-t-elle. Je n'avais pas envie que la production se perde, mes cousins n'avaient pas dans l'optique de reprendre. Il fallait que quelqu'un continue. En plus, c'est quelque chose qui m'a toujours plu ».*

La jeune femme a donc changé de voie pour suivre les traces familiales commencées dans les années 1920. Ses arrière-grands-parents Jacques et Eléonore Vescovi arrivent, à cette période, dans le massif du Tanneron. Rapidement, ils achètent des terres et lancent la production du végétal qui faisait ses premières pousses dans la région. Deux de leurs trois enfants, Fernand et Jean, leur succéderont. Puis les descendants de Jean reprendront le flambeau à leur tour : Patricia, toujours en activité, Patrick et Daniel (le père de Lisa). Chaque génération a transmis à l'autre son savoir-faire et les techniques du métier ainsi que la vieille forcerie toujours en pleine forme. Si la bonne circulation des compétences au fil du temps est une chose, exploiter, commercialiser, gérer une entreprise agricole et survivre dans une filière piègeuse en est une autre. Lisa Vescovi a décidé de reprendre de nouvelles études en vue d'obtenir un Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BPREA) qu'elle a effectué en apprentissage chez son père. Depuis novembre 2023, elle est à la tête de quatre hectares où pousse également de l'eucalyptus. Contrairement à de nombreux confrères, l'agricultrice ambitionne de privilégier le mimosa, *« plus dur à travailler, dit-elle, mais il sera d'autant plus valorisé car moins de gens le font ».*

Pour réussir « son pari », elle n'hésite pas à bousculer le modèle économique classique en s'extirpant, à sa manière, de la seule vente aux grossistes *« qui tirent trop souvent les prix et la qualité vers le bas ».* *« J'avais mes cours à ADFPA de Gap, je rentabilisais mes trajets en vendant des bouquets directement aux fleuristes. Le bouche à oreilles a fonctionné. Au final, je me suis dirigée petit à petit vers la vente directe dans ces commerces. Elle représente actuellement 80% de mon activité »*, explique-t-elle. Son choix, assumé, nécessite cependant de gros efforts sur la commercialisation et un démarchage actif auprès des magasins. Du labeur et

des heures, pour la bonne cause. Car cette fleur a un avenir tout autant radieux que le jaune vif de ses glomérules estime Lisa Vescovi : « *Il y a vraiment quelque chose à faire avec le mimosa, les gens adorent ça !* »

### **Benoit Augier, la force de l'héritage familial**

Le terrible gel de 1985 qui avait ravagé les mimosas du Tanneron ? Benoit Augier s'en souvient comme si c'était hier.

*« J'étais âgé de six ans. J'ai entendu mon père annoncer à ma mère qu'on avait tout perdu »,* raconte-t-il. Quatre décennies après, ses yeux se voilent de larmes discrètes à l'évocation de cette scène familiale. Comme un rappel que le métier de mimosiste tient à un fil, suspendu aux soubresauts de la nature. Preuve aussi que l'histoire peut être belle, en dépit des difficultés. *« Ils n'ont pas baissé les bras, se souvient-il. Ils ont cultivé des fraises que maman allait vendre à la sortie des usines de Grasse, un travail de fou. Et puis c'est reparti... »*

Si, aujourd'hui, la quatrième génération des Augier fait perdurer la tradition du mimosa dans le Var, l'arrière-grand-père, Augustin Augier, a tout initié dans les années 20 après avoir été démobilisé de la Première Guerre mondiale à cause d'une main meurtrie à jamais. *« Il est né un 8/8/1888 et les trois premières lettres de son prénom sont les mêmes que les trois premières de son nom. Il a eu une bonne étoile sur la tête, tout ce qu'il a entrepris a fonctionné »,* estime l'arrière-petit-fils qui a monté sa propre exploitation en 2000 à la suite du grand-père Gaston et du papa Rémy avec lequel il a fondé une société commune en 2007.

La saga Augier est une affaire de passion partagée. Et d'innovation. Augustin Augier a en effet inventé, avec le fils du facteur de la commune voisine d'Auribeau-sur-Siagne, ingénieur chimiste, la première forcerie moderne, au charbon, de la profession... en 1926 (à la place du bois). Elle sera remplacée par un nouveau modèle à mazout en 1962.

Au début, le mimosa est envoyé aux Halles à Paris pour la bouquetterie et utilisé en parfumerie. Avec l'essor de l'aviation, le végétal s'exporte en Norvège, en Suède, en Angleterre. De génération en génération, l'exploitation s'étoffe : la culture de l'eucalyptus débarque dans les années 60 grâce au grand-père Gaston, puis une ligne de conditionnement est acquise en 2012 par Benoît Augier au grand étonnement de son père.

Aujourd'hui, la famille exploite 23 hectares avec une douzaine de salariés en saison. Les 20 tonnes annuelles

de production sont destinées aux bouquets. Les fleurs sont triées sur place, mises en housse pour les grossistes, puis livrées aux marchés aux fleurs de Hyères et en Hollande. Pendant ce temps, la cinquième génération, avec Nicolas, le fils de Benoit Augier (qui a été honoré par le Mérite Agricole comme son père et son arrière-grand-père), se prépare...

### **Cécile et Fabien Reynaud, le mimosa brut de verdure**

En feuilletant les albums de photos de famille, à Pégomas, Cécile Reynaud replonge dans la boîte à souvenirs. Et s'arrête, tout sourire, sur cette image d'un char fleuri : des sculptures d'anneaux olympiques et de la vasque des JO de Grenoble en 1968 y foisonnent de pompons jaunes. C'était pour la fête du mimosa de Mandelieu. C'était hier finalement. Pratiquement six décennies plus tard, la fleur, surnommée par certains « soleil d'hiver », reste le cœur de métier des Reynaud, troisième génération de mimosistes depuis les années 1925-1930. En ces temps-là, Léontine Reynaud, la grand-mère, se lance dans la production en s'appuyant sur les terres acquises par son père. La marchandise est d'abord vendue pour l'ornementation, en local, ainsi qu'aux Halles à Paris et au « vieux marché de Londres » (aujourd'hui Covent Garden). Après la Seconde Guerre mondiale, la demande s'envole. L'étranger commence même à lorgner sur ce végétal lumineux. Un nouveau cycle commence. Jean-Paul et Renée Reynaud, les parents de Cécile et son frère Fabien, reprennent l'affaire aux débuts des années 70. L'internationalisation se développe avec les importations de la Hollande. *« A ce moment-là, la demande en eucalyptus est apparue, les importateurs avaient besoin de compléments pour leurs bouquets. C'est comme ça que tout a commencé, ce végétal fait partie de l'économie du mimosa dont la récolte n'a lieu que l'hiver »,* témoigne Cécile Reynaud qui s'est lancée à titre principal en 2005 après *« s'être égarée dans le commerce »*. A la suite de ses études horticoles, son frère Fabien, plus jeune, a également créé son exploitation. Avec les parents toujours en activité, ils possèdent 25 hectares, dont seize exploités à moitié en eucalyptus et à moitié en mimosa, principalement à destination du marché français. Fabien Reynaud est aujourd'hui le représentant du Syndicat des mimosistes côté Alpes-Maritimes (aux côtés de Michel Lovera pour le Var).

Les Reynaud ont une marque de fabrique rarissime dans la profession : ils ne conditionnent pas la fleur en

bouquets pesés et normalisés comme tant d'autres mimosistes. Ils proposent un produit brut de verdure, sans emballage plastique. Le mimosa passe directement du champ (où il est rassemblé en bottes) à de grands seaux, puis passe, ou pas, en forcerie avant d'être expédié, majoritairement, à Rungis. *« Il n'est plus repris une dizaine de fois comme auparavant, on a éliminé tout ça. Nos clients ont une matière première, moins standardisée, qu'ils peuvent travailler à leur guise »*. Après une petite désaffection dans les années 90 en raison de la concurrence de fleurs venant de partout, tout le temps, la filière azurée a retrouvé de belles couleurs selon l'agricultrice. *« C'est le végétal de saison par excellence. Il y a une prise de conscience des consommateurs surtout depuis le Covid, avec une vraie appétence pour les fleurs locales qui ne se dément pas »*.

### **Stéphane Reynaud, plongée florale à la forcerie**

Le métier de mimosiste aime la différence et ne rechigne jamais à attirer des profils aussi surprenants que courageux. C'est la force de cette filière. Elle explique probablement en partie pourquoi elle survit, vaille que vaille, aux crises et difficultés que les époques ne manquent pas de semer. A Pégomas, Stéphane Reynaud en est l'illustration. Ce virologue de formation n'avait pas planifié de se retrouver à la tête de l'affaire familiale créée par son arrière-grand-père, Alexandre Rey, dans les années 1920, poursuivie par son grand-père Raoul Reynaud, puis reprise par son père Francis Reynaud. Sauf que... La théorie n'a pas résisté à la réalité d'une passion peut-être bien inscrite dans l'ADN maison. *« Je devais travailler à l'Institut Pasteur à Lyon. Ils m'attendent encore. Le temps de passer mon diplôme de préleveur, j'ai fait une saison en 1999 sur l'exploitation avec mon père. Cela m'a plu, je suis resté pour l'aider et, en 2007, j'ai repris les rênes de la société »*, souligne-t-il.

L'homme cultive actuellement 10 hectares de mimosa distribué dans le monde entier par l'intermédiaire de grossistes en fleurs. Un travail dur et « fatigant », concède-t-il, où l'huile de coude et la sueur font tourner la machine. *« Afin d'avoir un produit final au top, on conditionne tout à la main, détaille-t-il. Il faut énormément de triage pour le mimosa que l'on propose : quand on coupe les branches, quand on ramasse, quand on défait les fagots à la salle, quand on constitue les gabarits de 60 à 70 cm, quand on pèse, quand on le met dans les housses plastiques, quand on le sort le lendemain matin pour l'expédier aux grossistes... »*. Conséquence de ce tri XXL ? Pour produire entre 30 et

40 tonnes, il faut en ramasser au moins 60 selon lui. *« C'est un végétal hyper fragile. Si on loupe une étape, ça ne marche pas. Il faut être né dedans, sinon c'est super compliqué. Moi ça fait 25 ans que je fais ce métier et j'apprends encore... »*.

Apprendre certes. Mais également faire découvrir. Son entreprise a fait le choix de s'ouvrir à l'extérieur. Sur la Route du Mimosa, c'est en effet l'une des rares à être aussi structurée pour organiser de véritables visites, parfois jusqu'à cinq ou six bus par jour en pleine saison. Les touristes peuvent ainsi découvrir, durant vingt-cinq minutes, l'une des plus grandes forceries à l'ancienne du département *« en nous voyant vraiment travailler »*. Une plongée florale dans la matrice du mimosa. Chacun repart ensuite avec un bouquet et peut trouver sur place de nombreux produits dérivés comme du miel, du confit, de la moutarde ou des parfums. Cette activité de diversification autour des visites, gérée par sa sœur Dorothee Reynaud, est *« une chose que l'on commence à développer, on va y venir de plus en plus »* estime Stéphane Reynaud, certain qu'un beau brin de tourisme dans le mimosa est un outil d'avenir.

### **Jean-Baptiste Ristorto Trabaud, les touristes aux champs**

Y flâner se mérite. Après deux kilomètres de piste capricieuse et de virages gaillards à travers la splendide forêt du massif du Tanneron, bienvenue sur les terres de Jean-Baptiste Ristorto Trabaud. Laissez porter votre regard vers l'horizon et les Préalpes-d'Azur. Vous voilà fin prêt à découvrir le domaine du jeune homme de 24 ans qui cultive environ 5 hectares de mimosa avec sa compagne Alice Sortet.

Cet exploitant a rejoint tout récemment les rangs de la nouvelle génération décidée à faire perdurer (et bousculer à sa manière) le métier de mimosiste. Son profil est atypique. Il a terminé son cursus bac+5 à l'école internationale de commerce Skema puis s'est lancé, en 2021, à temps plein dans la profession, sur les terres de ses grands-parents.

*« J'ai commencé comme ça sans avoir un projet, pour me faire un peu d'argent. Je venais tous les week-ends, les vacances, parfois le matin avant d'aller en cours. Je me disais pourquoi ne pas reprendre leur affaire, mais je préférais avoir un bagage à côté »*, confie Jean-Baptiste Ristorto Trabaud.

Tout n'est pas affaire de hasard, évidemment. Ces terres aux caractéristiques si favorables à la culture des pompons jaunes et de l'eucalyptus ont été acquises par sa grand-mère Lucienne Trabaud et son mari en 1990. Après avoir planté de nouveaux arbres, le couple a très

rapidement pu écouler sa production dans une coopérative à destination de la Hollande. Le début d'une belle histoire qui a sauté une génération en attendant que les nouvelles pousses récupèrent le sécateur et rouvrent l'exploitation.

Au vu de son cursus et de son jeune âge, Jean-Baptiste Ristorto Trabaud est logiquement lancé dans une opération modernisation. « *On a commencé avec des grossistes locaux puis les fleuristes en direct et la Hollande en livrant en camions réfrigérés*, explique-t-il. *Un peu de mimosa sauvage part également en parfumerie.* »

Le jeune homme a un credo qui le passionne : l'ouverture au grand public. Il organise des visites sur place s'appuyant, notamment, avec une association de 4x4 afin d'accompagner le public jusqu'à l'exploitation. « *C'est un complément*, dit-il. *On accueille les gens avec un petit-déjeuner, leur explique l'histoire de la famille. Ils voient notre travail, la forcerie, les champs durant une heure et demie. Ils peuvent participer, on leur donne des bouquets.* » L'orientation touristique de cette PME n'en est qu'à ses balbutiements. « *On veut appuyer sur ça, c'est un rêve. J'adore transmettre le métier même si je ne le fais pas depuis longtemps* ». Une façon, avoue-t-il, « *de sortir de la routine* » et pour les visiteurs, venus parfois de loin, de prendre sereinement la clef des champs.

### **Alix Abello, le mimosa 2.0**

Des collections de bikini au Brésil, de la restauration à Mandelieu jusqu'aux... champs de Pégomas, il n'y a qu'un pas. Ou presque. Alix Abello a « *quelque peu baroudé* » avant de reprendre l'exploitation créée par son grand-père (qui y a travaillé jusqu'à 90 ans) et un grand-oncle. Le retour sur sa terre promise était sans doute dans l'ordre naturel des choses. « *J'ai grandi là, j'étais tout le temps derrière mon grand-père. Il y a une sorte de continuité, de dynamique à reprendre le flambeau qui avait sauté une génération* », confie le quadragénaire. Cet ancien élève au lycée horticole d'Antibes a donc poursuivi l'œuvre construite à la force des bras par ses aïeux.

« *La légende dit qu'ils sont partis à dix bonhommes du bas de la colline pour arracher des chênes, des pins, à la charrue. Ils dormaient trois à quatre heures par jour. Ils ont mis un an pour l'aménager, planter...* », raconte-t-il. Aujourd'hui, l'exploitant possède une dizaine d'hectares, dont un tiers de mimosa pour une récolte annuelle de 30 tonnes effectuée avec l'aide d'une dizaine de personnes en saison. Une grande partie est envoyée en parfumerie en respectant un cahier des

charges très strict. Le reste est exporté en Hollande pour les bouquets.

Mais Alix Abello explore d'autres pistes qui tendent à moderniser l'offre autour de ce végétal qu'il considère « *comme la plante écolo numéro 1, sans parasite, sans besoin de pesticides et sans arrosage* ». En partenariat avec le grand chef, anciennement doublé étoilé à l'Hôtel Martinez à Cannes, Christian Sinicropi, il œuvre à la conception d'un inédit thé au mimosa millésimé. « *On défait glomérule par glomérule. Puis on sèche et affine légèrement*, détaille-t-il, *afin de créer une combinaison avec des thés d'ombrage. Quand on boit ce thé, on voyage à travers l'odeur du feuillage et des racines de la terre de ce massif si particulier.* »

Une manière parmi d'autres de donner un élan supplémentaire à la filière. De monter en gamme aussi « *avec cette fleur très compliquée à travailler* ». Si le producteur reconnaît « *être de plus en plus loin de ce que faisait le grand-père* », l'essence même des origines demeure : « *pour moi le mimosa n'est pas seulement une fleur, c'est un héritage vivant, présent dans la mémoire et le cœur de nos aînés. Hier, admiré pour sa beauté et son parfum, demain je suis persuadé qu'il continuera de surprendre à travers de nouvelles créations, notamment le parfum ou le culinaire* », estime-t-il. Effectivement, les temps changent. L'ère du « mimosa 2.0 » est lancée.

### **Thomas Trintignac, l'ancien coach sportif sur les traces du grand-père**

L'appel du grand air a gagné. Attiré par l'agriculture, il voulait travailler la terre. Être dans la nature et au milieu des arbres. C'est chose faite depuis 2022. Thomas Trintignac est un jeune producteur de mimosa « autodidacte » et fier de l'être. Pourtant, il n'en avait pas vraiment pris le chemin. « *J'ai un master en préparation physique*, explique-t-il. *Petit à petit, j'ai quitté le coaching et commencé l'agricole pour ne plus jamais le quitter...* » Aujourd'hui, le trentenaire et son épouse Clara Dufau exploitent environ six hectares sur des terres à Pégomas, dans les Alpes-Maritimes et plus récemment à Tanneron dans le Var. A eux deux, ils récoltent environ quatre tonnes par an.

Le mimosiste a commencé l'écriture de son destin aux pompons jaunes avec des parcelles de son grand-père Julien Abello qui a « *acheté sa première exploitation dans les années 50 où il travaillait le mimosa mais a aussi été l'un des premiers à planter de l'eucalyptus* ». Thomas Trintignac a appris le métier sur le tas. D'abord en regardant. Puis en écoutant. Avant d'expérimenter. « *Tout ce qui est système d'irrigation, j'avais vu ça en*

*allant souvent sur l'exploitation lorsque j'étais jeune ado, confie-t-il. Pour la taille, c'est mon grand-père qui m'a montré quand j'ai repris les terres. Il avait 95 ans. Ma mère m'a aussi aidé.»*

La production du couple part essentiellement chez des grossistes pour l'ornementation. Mais la vente directe aux particuliers, grâce à l'apport des réseaux sociaux, croît tranquillement. Même si ce végétal peut parfois faire des siennes lorsque le climat s'en mêle (poussant le couple à se diversifier avec un projet de développement de plantes aromatiques), pas question de jeter le mimosa aux orties assure-t-il : « *J'ai commencé dans l'agriculture par amour pour lui, c'est l'histoire de ma famille, j'y tiens et je veux le développer.* »

Pour l'avenir, il a même un plan d'actions. Jusqu'à présent, il ne cultivait pratiquement que du mirandole, à la floraison précoce. D'ici peu, il aura également du gaulois astier. « *Les arbres ont 60-70 ans. Ils avaient été plantés par le grand-père car à l'époque il en vendait énormément à Noël avant que ce soit la mode du rouge et blanc pour cette fête. L'idée, c'est de changer notre fusil d'épaule avec des variétés plus tardives* », argumente Thomas Trintignac. Plus que jamais, il en est convaincu, le mimosa représente « *une plante d'avenir, une fleur d'hiver, de cœur, amenant en plus du tourisme dans la région.* »

### **Florian Picheny, graine de pépiniériste en mimosa**

« *Mon enfance, c'était la colline, le mimosa, nettoyer les terrains...* ». En janvier 2024, à presque 40 ans, Florian Picheny a décidé de relancer l'exploitation lancée par le grand-père maternel, Jean Lanza. « *Il est mort, j'avais neuf ans. Un jour m'a grand-mère m'a dit « c'est dommage, tu étais petit quand il est décédé, sinon on aurait continué tous les deux. Cette phrase est restée en moi* », explique-t-il. Florian Picheny a pourtant pris un autre chemin, durant quinze ans de bâtiment, loin des champs. Mais il a bousculé les choses après son divorce « *décidé à avoir une seconde vie et faire ce que (je) voulais faire* ». L'homme s'attèle, depuis, à nettoyer les terrain d'1,5 hectare à Mandelieu sur le massif du Tanneron. Et compte bien s'illustrer dans la filière en devenant pépiniériste en mimosa. « *Mon grand-père cultivait du quatre saisons et il greffait du gaulois et du sainte-hélène. Il les vendait. Je veux faire comme lui car je n'ai pas assez de volume, à cette heure, pour vivre de la fleur.* » Le projet en est à ses débuts. Il prépare donc ses semis de mimosa quatre saisons (retinodes) qui seront ensuite greffés sur un

pied mère. L'ambition est de produire des végétaux de plusieurs variétés tels du gaulois, du sainte-hélène et du covenyi à destination des particuliers et peut-être de professionnels. Le business plan « *de ce pari risqué* », reconnaît-il, s'étoffera au rythme des réussites et de ce que la nature voudra bien accorder. En attendant, il s'appuie sur un geste ancestral, peut-être inné qui sait, en se formant sur le tas comme souvent dans cette profession : « *J'ai appris à greffer tout seul, avec le couteau de mon grand-père. Ce n'est pas encore joli mais ça marche et cela va devenir joli !* ».

### **Patrice Pelazza, la tradition du mimosa mandolocien**

En cœur de ville à Mandelieu, son atelier à l'allure vintage, où les affres du temps n'ont rien gâché, vaut à lui seul le déplacement. Un peu plus haut sur le massif du Tanneron, côté Alpes-Maritimes, Patrice Pelazza cultive du mimosa dans la longue tradition d'un métier transmis très souvent en famille. L'agriculteur suit ainsi les traces de ses arrière-grands-parents, arrivés du Piémont en Italie. Ils ont commencé l'aventure au début du XXème siècle avec du moutteana capable de fleurir, en décembre, avant toutes les autres variétés. « *Madeleine, l'arrière-grand-mère était visionnaire. Elle a acheté les terrains et son mari Antoine, l'arrière-grand-père, les a mis en culture. Sans eux, nous n'aurions pas tout ça* », confie-t-il. « *Madeleine était la générale en cheffe. Elle a créé la famille Pelazza* » s'amuse, Guy, le père de Patrice Pelazza. L'affaire a grandi au fil des années. Après la Seconde Guerre Mondiale, le grand-père, Antoine, habitué depuis tout petit à travailler dans les champs, reprend les rênes et voit les clients anglais s'aimer du mimosa. C'est une force de la nature. Le conditionnement des fleurs évolue avec les époques. Il passe des paniers en osier (fabriqués à Mandelieu) aux cartons pour finir, aujourd'hui, par des seaux et des sachets en plastique contenant des bouquets de 200 grammes. La mécanisation arrive. Une chambre froide est installée par Guy aux affaires depuis 1970. Son fils, Patrice Pelazza rejoindra l'exploitation en 1994, après le service militaire et une formation d'électricien « *en guise de roue de secours* ». Trois générations travaillent à ce moment-là ensemble. La marchandise, -du mirandole et du gaulois planté depuis le gel de 1956- part chez deux grossistes en France et en Italie. Le futur ? Promis, il passera encore et toujours par des fleurs jaunes, en plus de l'eucalyptus : « *L'idée c'est de grossir la filière car beaucoup de vieux mimosistes ont arrêté et j'aime travailler ce végétal* ». Un retour

assumé aux origines du domaine, lorsque le mimosa écrivait l'histoire azurée.

### Michel Lovera, l'un porte-voix de la profession

Il en impose. Corpulent, voix qui porte... Michel Lovera est une incontournable figure des mimosistes et producteurs d'eucalyptus du massif en tant que président du Syndicat des exploitants agricoles du Tanneron (qui compte une cinquantaine d'adhérents). Une structure historique tombée en désuétude avant d'être relancée en 2016. Élu également à la chambre d'Agriculture du Var, il se démène pour faire bouger les lignes autour d'une profession, qui a connu ses heures de gloire, mais reste encore trop souvent délaissée par les institutions. *« Je me bats pour faire reconnaître cette activité oubliée par le monde agricole, explique-t-il. Depuis qu'on a repris le syndicat, ça s'améliore »* Le combat passe par des choses très concrètes : *« on n'a pas de codes Insee, APE pour nous. Je suis en train d'essayer d'y remédier. Il y a des aides, des subventions qui ne nous sont pas attribuées parce que nous ne sommes pas référencés ! »*

A l'instar de ses collègues, Michel Lovera s'inscrit dans une longue tradition. Tout est parti d'une rencontre en 1996 avec celle qui allait devenir son épouse. Lui était fils de maraicher, elle fille de mimosiste. *« Dans les*

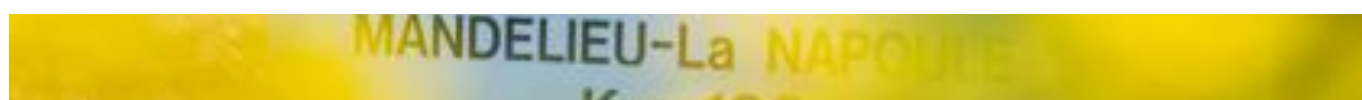
*années 90, le maraichage s'est cassé la figure avec l'arrivée de marchandises espagnoles, italiennes... Nous n'arrivions plus à écouler nos marchandises alors que nous avions dix hectares de pleins champs et deux hectares de serre. J'ai dit à mon père : j'arrête ! »*

Son beau-père cherchait quelqu'un pour récolter. Il lui propose alors de le rejoindre. *« C'est comme ça que j'ai mis la main dans le mimosa. Il a pris sa retraite, on a repris l'exploitation en 1999 et on a agrandi en passant de sept/huit hectares à 15 »*. Aux origines, sa belle-famille écoulait la fleur jaune un peu partout par wagons, au départ de la gare de marchandise de Cannes La Bocca. L'été, ils produisaient en parallèle des fruits et avaient une activité de camping sur l'un de leur terrain. *« Un jour, ils y ont rencontré le directeur d'une banque hollandaise qui connaissait un directeur de marché aux fleurs en Hollande. Il les a mis en contact. Ils ont alors pu expédier le mimosa là-bas... »*. Depuis cette époque, les Lovera expédient toujours leur production sur marché néerlandais, *« au cadran, sans intermédiaire »*. Ils ne produisent plus de mimosa depuis des années, mais de l'eucalyptus, en branches calibrées à 40 ou 60 centimètres. Ce feuillage très demandé est envoyé chez deux autres clients : un grossiste spécialisé et un autre qui façonne les bouquets vendus en supermarché. Le Tanneron est partout.





## **LA ROUTE DU MIMOSA PRATIQUE**





## CONTACTS PRESSE

Crédits photos : Camille Moirenc

### COORDINATION PRESSE – ROUTE DU MIMOSA

#### Mandelieu-La Napoule

Sophie Brugerolles – Mob : 06 83 64 89 36

[s.brugerolles@mandelieu.com](mailto:s.brugerolles@mandelieu.com)

#### Bormes-Les Mimosas

David Goncalves – [davidgoncalves@bormeslesmimosas.com](mailto:davidgoncalves@bormeslesmimosas.com)

Anne Haudry – [annehaudry@bormeslesmimosas.com](mailto:annehaudry@bormeslesmimosas.com)

04 94 01 38 32

#### Rayol-Canadel sur Mer

Maryse HALART – 04 94 05 65 69

#### Sainte-Maxime

Sandrine Falduto - 04 94 55 75 59 - [sandrine.falduto@sema83.fr](mailto:sandrine.falduto@sema83.fr)

#### Saint Raphael

Doriane Samulczyk – 04 94 19 52 57

[d.samulczyk@saint-raphael.com](mailto:d.samulczyk@saint-raphael.com)

Dorothee TASSAN - 06 61 13 19 40

[dtassan@esterel-cotedazur.com](mailto:dtassan@esterel-cotedazur.com)

#### Tanneron – Pays de Fayence

Cassandra Ouazzar 04 83 110 451

[cassandra.ouazzar@paysdefayence.com](mailto:cassandra.ouazzar@paysdefayence.com)

#### Pégomas

Kenza Hemani – Mail : [communication@villedepegomas.fr](mailto:communication@villedepegomas.fr)

#### Grasse et Pays de Grasse

Franck Raineri - [franck.raineri@paysdegrassetourisme.fr](mailto:franck.raineri@paysdegrassetourisme.fr)

#### COTE D'AZUR FRANCE TOURISME

France : Laurence Flamand

[l.flamand@cotedazurfrance.fr](mailto:l.flamand@cotedazurfrance.fr) – Port. 06 07 07 09 99

International : Florence Lecointre

[f.lecointre@cotedazurfrance.fr](mailto:f.lecointre@cotedazurfrance.fr) – Port. 06 88 82 82 36

#### VAR TOURISME

France : Michel Caraisco – Tel : 07 86 97 25 41

[m.caraisco@vartourisme.org](mailto:m.caraisco@vartourisme.org)

International : Charline Letailleur

[c.letailleur@vartourisme.org](mailto:c.letailleur@vartourisme.org) - Mob : 06 70 15 43 69