



CÔTE d'AZUR
FRANCE

« UN MARCHIO DIVENTATO COLLEZIONE! »
CARTELLA STAMPA

SOMMARIO

EDITORIALE	3
1- IL MARCHIO : CÔTE D'AZUR FRANCE / BY CÔTE D'AZUR E I SUOI PARTNER	4
2- LA STRATEGIA DI CO-BRANDING E LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE IN BREVE	5
3- IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE: CRONOLOGIA, CIFRE CHIAVE E NOVITÀ	6
4- LE AZIENDE PARTNER CÔTE D'AZUR FRANCE / BY CÔTE D'AZUR	8
- FRAGONARD PARFUMEUR	9
- PIERINI VERRE CONTEMPORAIN	10
- VERRERIE DE BIOT	11
- ERIC GARENCE	12
- MALONGO	13
- BRASSERIE DU COMTÉ	14
- NICOLAS ALZIARI	15
- SOCCACHIPS® SOCCAPERO®	16
- HUILERIE SAINT-MICHEL	17
- CONFISERIE FLORIAN	18
- CHOCO MON AMOUR	19
- BISCUITERIE D'AZUR	20
- PAVILLON TRAITEUR	21





EMBLEMATICHE E FIERAMENTE LEGATE AL TERRITORIO, LE AZIENDE CHE COLLABORANO CON CÔTE D'AZUR FRANCE FANNO RISPLENDERE LA COSTA AZZURRA COME META TURISTICA IN FRANCIA E ALL'ESTERO, GRAZIE AL LORO TALENTO E ALLE LORO CAPACITÀ!

La collezione Côte d'Azur France, lanciata nella primavera 2018, ha avuto da subito un notevole successo. Questo programma, promosso dal Comitato regionale per il turismo Côte d'Azur France, da oltre quattro anni dà l'impulso ad una dinamica virtuosa che ha portato alla creazione di collaborazioni a livello locale, tra pubblico e privato, e che hanno come obiettivo la valorizzazione della Costa Azzurra come meta turistica, attraverso i talenti e gli artigiani che la popolano.

Fin dall'inizio quest'iniziativa ha destato l'interesse di aziende e marchi iconici come Fragonard, le Galeries Lafayette, Nicolas Alziari, la Confiserie Florian o la Brasserie du Comté... E nel corso del tempo si è arricchita di nuovi partner.

Nel 2021, il programma ha dato il benvenuto al marchio leader del caffè biologico ed equo e solidale, **MALONGO**, e al suo caffè Côte d'Azur France 100% arabica bio dalle note floreali e agrumate; si è poi unita al programma anche la **VERRERIE DE BIOT**, illustre azienda famosa per il suo talento nella regione. Grazie a queste realtà viene messa in evidenza tutta la vitalità e lo spirito innovatore del tessuto imprenditoriale locale.

La collezione Côte d'Azur France sfoggia con fierezza tutti i colori e l'autenticità del nostro territorio. L'eleganza innanzitutto, con la celebre profumeria di Grasse, **FRAGONARD** o con l'artista-vetraio di Biot **ANTOINE PIERINI**. La golosità, con la famosa Confiserie **FLORIAN**, i suoi irresistibili dolci a base di fiori e agrumi e la nuovissima tavoletta di cioccolato bicolore per festeggiare il centenario della sua nascita, la **BISCUITERIE D'AZUR** e i suoi biscotti croccanti al limone di Mentone, o i cioccolatini artigianali dai sapori locali di **CHOCO MON AMOUR**. Il talento della regione eccelle anche nel salato, per esempio con **L'HUILERIE SAINT-MICHEL** e il suo olio d'oliva al limone di Mentone creato assieme allo Chef Mauro Colagreco (tre stelle Michelin) o con le creazioni di **SOCC'APERO®- SOCCA CHIPS®** immaginate dallo Chef Luc Salsedo, l'olio d'oliva di Nizza (DOP) di **NICOLAS ALZIARI** e il prestigioso menù del **PAVILLON TRAITEUR**. Per finire, la **BRASSERIE DU COMTE** vi svelerà la ricetta originale di una birra bio leggermente aromatizzata al limone e al bergamotto: per le vostre papille sarà un vero e proprio viaggio attraverso i sapori della Costa Azzurra.

La collezione di prodotti "Côte d'azur France & By Côte d'azur" è stata decorata dalla mano creativa del nizzardo Eric Garence, le cui illustrazioni rimandano all'immaginario senza tempo della Costa Azzurra.

È così quindi che la dolce vita della Costa Azzurra si declina attorno al tema "Dove tutto diventa sublime" CÔTE D'AZUR FRANCE, disponibile su www.cotedazurfrance.fr/boutique.

Alexandra BORCHIO FONTIMP, Presidente del Comitato Regionale per il Turismo CÔTE D'AZUR FRANCE.

1

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



CÔTE D'AZUR
FRANCE

IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE I BY CÔTE D'AZUR

Lanciato nella primavera 2018 dal Comitato regionale CÔTE D'AZUR FRANCE nell'ambito della sua strategia di marchio, il programma di licenza "Côte d'Azur France / By Côte d'Azur" ad oggi riunisce una quindicina di aziende partner locali e un centinaio di nomi importanti in differenti campi come moda, gioielleria, profumeria, decorazione, valigeria, artigianato d'arte o generi alimentari. Le royalties percepite dal Comitato regionale per il turismo Côte d'Azur France, che si occupa della gestione del marchio, contribuiscono al piano di comunicazione globale della Costa Azzurra come meta turistica, creando così un circolo virtuoso di promozione da parte di aziende e istituzioni.



COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME
CÔTE D'AZUR
FRANCE

IL COMITATO REGIONALE CÔTE D'AZUR FRANCE Gestore del marchio Côte d'Azur France

Il Comitato regionale per il turismo (CRT) CÔTE D'AZUR FRANCE è l'organismo istituzionale ufficiale che si occupa della messa in atto della strategia di promozione della Costa Azzurra come meta turistica, sia sul mercato nazionale che straniero. È composto da tre poli marketing operazionali (*Marketing dell'offerta, Marketing Content & Digital e Sales Marketing*), e ogni anno svolge un centinaio di azioni a carattere promozionale in Francia e all'estero. Il Comitato Côte d'Azur France lavora in stretta collaborazione con l'insieme degli enti del turismo, istituzionali o professionali, nell'ambito di un approccio marketing territoriale che apporti benefici all'insieme del territorio. Il CRT, gestore del marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, si occupa anche dello sviluppo della strategia di marchio territoriale e del suo programma di licenza.

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



arboresens

ARBORESENS, Agenzia di brand licensing Côte d'Azur France

Arboresens è un'agenzia francese indipendente, leader dal 2011 dell'accompagnamento delle istituzioni e dei territori francesi per aiutarli a definire la loro strategia di estensione della marca e di sviluppo dei prodotti derivati. Agenzia specializzata nella creazione dell'universo di marchio, collaborazioni e co-branding, programmi di licensing, partenariati, esperienze retail online e fisiche. Arboresens è diventata leader nella gestione del patrimonio immateriale dei marchi francesi tra le più emblematici : Elysée - Présidence de la République, Armée de l'Air et de l'Espace, La Patrouille de France, la Brigade des Sapeurs-Pompiers de Paris, Le Bleu et de France, le Musée National d'Histoire Naturelle, Città di Paris, Versailles, Je vois la Vie en Vosges, Jacadi.

www.arboresens.fr



VICTORIA LICENSING & MARKETING, Agenzia di brand licensing Côte d'Azur France & By Côte d'Azur in Italia

Società italiana di consulenza specializzata nelle aree del licensing e del marketing strategico, offre un servizio di supporto per la definizione della strategia di protezione e corretto sviluppo del marchio, individuazione dei partner, negoziazione, gestione delle trattative e supervisione delle attività di marketing per il lancio dei prodotti licenziati.

Eleonora Schiavoni, CEO della società, ha gestito e gestisce, con il suo team, importanti progetti di licensing e merchandising per marchi prestigiosi ed attualmente lavora con le migliori aziende nazionali ed internazionali sul mercato italiano ed europeo con riferimento a tutte le categorie merceologiche.

www.victorialicensing.it

LA STRATEGIA DI CO-BRANDING E LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE & BY CÔTE D'AZUR IN BREVE

COSÌ SONO STATE SVILUPPATE DUE MARCHI CÔTE D'AZUR FRANCE,
in funzione dell'origine dei prodotti commercializzati:

Allo scopo di migliorare la valorizzazione collettiva della Costa Azzurra come destinazione turistica ottimizzando allo stesso tempo i budget di promozione istituzionali e privati, è stata messa in atto una strategia di marketing territoriale innovativa dal Comitato regionale per il turismo (CRT) Côte d'Azur France a partire dal 2018. L'obiettivo è quello di associare marchi e aziende che rappresentano e incarnano al meglio i valori emblematici della Costa Azzurra ai marchi Côte d'Azur France.

Per mezzo delle sue agenzie di brand licensing ARBORESENS e VICTORIA LICENSING & MARKETING, che si occupa della diffusione del marchio, il CRT Côte d'Azur France propone ad aziende e marchi locali, nazionali e internazionali di utilizzare i marchi **Côte d'Azur France** & **By Côte d'Azur** così come il loro corporate design, in modo da sviluppare e commercializzare dei prodotti derivati ufficiali.

In cambio di questo utilizzo, i partner versano dei canoni in base all'importo del fatturato generato dalla vendita di questi prodotti o servizi.



« Côte d'Azur France, je sublIME tout ce que je touche® »

È il marchio principale, che rientra nell'ambito del "made in France". Valorizza il savoir-faire delle aziende locali e i prodotti "fabbricati in Francia".



« By Côte d'Azur® »

È il marchio che si ispira alla Costa Azzurra applicato agli articoli che non vengono prodotti in Francia.

IL CORPORATE DESIGN CÔTE D'AZUR FRANCE

Strumento di espressione del marchio, che trascrive e diffonde il proprio posizionamento, il corporate design CÔTE D'AZUR FRANCE si esprime attraverso:

I COLORI: giocano un ruolo importante nell'universo del nostro marchio. La Costa Azzurra è una destinazione simboleggiata da luce, ricchezza di colori, vegetazione, mercati... Il marchio Côte d'Azur France si irradia quindi grazie a delle palette di colori flessibili, da utilizzare a fini estetici e armonici (blu, ocra, malva, verde).

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

LE ILLUSTRAZIONI sono state create da un artista illustratore nizzardo, **Eric GARENCE**, celebre per le sue stampe ispirate alla Costa Azzurra. Limoni, mimose, palme, ombrelloni, piscine, velieri, ulivi e architettura della regione... Ogni illustrazione abbellisce, decora e ricrea l'universo del prodotto che sarà commercializzato con i marchi **Côte d'Azur France**, **je sublIME tout ce que je touche®** e **By Côte d'Azur®**.



IL MARCHIO CÔTE D'AZUR FRANCE 2018-2022: BILANCIO E NOVITÀ

CRONOLOGIA

- **Luglio 2017:** Registrazione presso l'INPI dei due marchi «CÔTE D'AZUR FRANCE, je sublime tout ce que je touche» e «By CÔTE D'AZUR».
- **Aprile 2018:** Lancio della primissima COLLEZIONE CÔTE d'AZUR FRANCE a Parigi, che riunisce 12 aziende con contratto di licensing o co-branding, per un totale di quasi un centinaio di prodotti proposti. Creazione dell'e-commerce www.cotedazurfrance.fr/boutique.
- **Aprile 2019:** Lancio della seconda COLLEZIONE CÔTE d'AZUR FRANCE a Parigi con 16 aziende in contratto di licensing o co-branding e 100 prodotti proposti. Entrano a far parte del programma delle nuove aziende della Costa Azzurra: SoccaChips® x SoccApero®, Nicolas Alziari, Au Pays du Citron e Choco Mon Amour.
- **Giugno 2019:** Creazione di un primo negozio pop-up Côte d'Azur France: dal 17 al 30 giugno 2019 a Cap 3000.
- **Giugno 2020:** Lancio della terza COLLEZIONE CÔTE d'AZUR FRANCE con l'ingresso di due nuovi marchi: la Brasserie du Comté e La Biscuiterie d'Azur. Ampliamento della gamma alta gastronomia. Diffusione dei prodotti presso i negozi delle aree di servizio delle autostrade della Costa Azzurra.
- **Dicembre 2020:** la collezione CÔTE d'AZUR FRANCE fa il suo arrivo nel catalogo di Natale del Salone Made in France.
- **Luglio 2021:** lancio della quarta collezione CÔTE d'AZUR FRANCE: due nuovi marchi emblematici della Costa Azzurra si uniscono al programma di licensing: Malongo e la Verrerie de Biot. Ampliamento della collezione con nuovi prodotti proposti dalla Confiserie Florian, dalla Chocolaterie Choco Mon Amour, dalla gioielleria La Plaia e da Pierini Verre Contemporain.
- **Giugno 2022:** ingaggio di un'agenzia di licensing in Italia per estendere e sviluppare il programma di licensing e co-branding sul mercato italiano.

IL PROGRAMMA DI LICENSING CÔTE D'AZUR FRANCE IN CIFRE:



LE LICENZE 2022:

FRAGONARD, PIERINI VERRE CONTEMPORAIN, VERRERIE DE BIOT, MALONGO, SOCCA CHIPS® & SOCCAPERÒ®, LA BRASSERIE DU COMTE, NICOLAS ALZIARI, L'HUILERIE SAINT-MICHEL, LA CONFISERIE FLORIAN, CHOCO MON AMOUR, LA BISCUITERIE D'AZUR, PAVILLON TRAITEUR, EXPENDO ORGANISATION e ERIC GARENCE (fornitore ufficiale del marchio).

LE **NOVITÀ** E I PUNTI FORTI DELLA COLLEZIONE:

2 NUOVI MARCHI EMBLEMATICI DELLA COSTA AZZURRA SI SONO UNITI RECENTEMENTE AL PROGRAMMA:

MALONGO propone un caffè CÔTE D'AZUR FRANCE 100% arabica biologico ed equo e solidale, dalle delicate note floreali e agrumate, rendendo omaggio alle famose arance amare della Costa Azzurra.

La **VERRERIE DE BIOT**, riconosciuta come "Entreprise du Patrimoine Vivant" (azienda del patrimonio vivente), marchio che esprime il riconoscimento di un savoir-faire raro, celebra l'artigianato d'arte della Costa Azzurra, proponendo un kit in vetro soffiato con le bolle, composto da una brocca e da bicchieri CÔTE D'AZUR FRANCE.

1 NUOVA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO IDEATA DALLA CONFISERIE FLORIAN

« Duo di cioccolato agli agrumi della Costa Azzurra », nuovo prodotto esclusivo proposto dal marchio Côte d'Azur France in occasione del centenario della Confetteria. Un prodotto che unisce per la prima volta il cioccolato fondente con scorze d'arancia al cioccolato al latte con scorze di limone.

UNA GAMMA DI MENDIANT AL CIOCCOLATO CHOCO MON AMOUR

Ideali da condividere... Lasciati avvolgere dalla dolcezza del cioccolato artigianale arricchito da frutta secca e agrumi maturati al sole del Mediterraneo. La composizione associa cioccolato fondente con il 72% di cacao e cioccolato al latte.

INFINE UNA NUOVISSIMA SERIE DI 9 SASSI IN VETRO SOFFIATO IMMAGINATA DALL'ARTISTA ANTOINE PIERINI

che offre un tocco decorativo elegante, delicato e contemporaneo, celebrando gli emblematici sassi delle spiagge della Costa Azzurra.



4

LE AZIENDE PARTNER CÔTE D'AZUR FRANCE / BY CÔTE D'AZUR

P09

Fragonard
PARFUMEUR

P10



P11



P12

ERIC GARENCE

P13

Malongo

P14



P15



P16



Soccà Chips
Socc'Apéro

P17



P18

FLORIAN
CONFISERIE & CHOCOLATERIE
Faiseur de douceurs depuis 1921

P19



P20



P21

PAVILLON
TRAITEUR

P22

CÔTE d'AZUR
FRANCE
la boutique

FRAGONARD PARFUMEUR

Fondata nel 1926, Fragonard è una delle più antiche profumerie di Grasse; oggi sono le pronipoti del fondatore, Anne, Agnès e Françoise Costa che portano avanti questa bella storia familiare. L'illustre Maison Fragonard 20 anni fa ha creato una linea per la casa ispirata alla dolce vita, che con il suo spirito provenzale diffonde gioia di vivere, come accade anche in tutte le sue altre collezioni per casa, moda, decorazione e profumeria. Un'identità che arricchisce di motivi e tecniche artigianali ispirate a viaggi lontani.

Oggi Fragonard conta ventidue negozi in Francia, tre Musei del profumo a Parigi e tre Musei a Grasse (il Museo Provenzale dei costumi e dei gioielli, il Museo Jean-Honoré Fragonard, e il Museo del profumo).

Lo spirito della Maison è stato fedelmente portato avanti dalle tre generazioni successive che hanno preso le redini dell'azienda. Su loro iniziativa sono nate delle nuove unità di produzione e vendita a Grasse e a Eze, ma anche a Parigi. La modernizzazione dell'azienda è avvenuta ad opera di Jean-François Costa. Grande appassionato d'arte, nel corso degli anni '70 mette insieme le sue collezioni di oggetti legati alla storia della profumeria, facendo nascere il museo di Grasse e due musei-negozi parigini. Quest'iniziativa ha contribuito alla prosperità già fiorente di Fragonard, dandogli inoltre una dimensione culturale.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

La Maison Fragonard condivide da sempre una gran complicità con gli aromi della Costa Azzurra. Dagli spruzzi marini delle coste del Mediterraneo alle colline fiorite dell'entroterra, tutto è fonte d'ispirazione per la creazione di profumi nella più grande tradizione francese. Il gelsomino, coltivato a Grasse dal XVI secolo, è un fiore emblematico del territorio che ritroviamo nell'eau de toilette CÔTE D'AZUR FRANCE. Raccolto di primo mattino, il suo fiore offre a questa creazione delle note di cuore tenere e potenti allo stesso tempo. Fanno parte della gamma CÔTE D'AZUR FRANCE anche un sapone profumato alla mimosa e un diffusore di aromi alla rosa, regina dei fiori delle colline di Grasse.

// Nel 2018, la regione di Grasse è stata iscritta al Patrimonio Immateriale dell'UNESCO, una consacrazione che la dice lunga sul valore simbolico del profumo. Noi di Fragonard facciamo risplendere il lato solare, gioioso e generoso della Costa Azzurra. La nostra maison rappresenta molto di più di un'esperienza della Costa Azzurra, ed è per questo che Fragonard è ambasciatore del marchio Côte d'Azur France. Abbiamo creato una gamma esclusiva di prodotti profumati come omaggio alla nostra splendida regione. //

Agnès Webster, Presidente Direttore Generale della Profumeria Fragonard



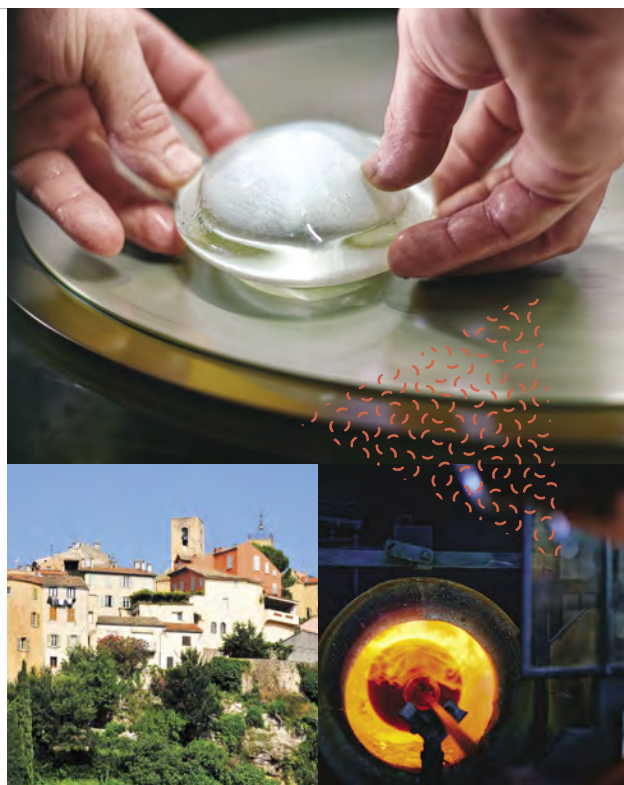
centre d'art
du verre
pierini

CENTRE DE L'ART DU VERRE PIERINI, IL SAVOIR-FAIRE E LA PASSIONE DI UN MAESTRO VETRAIO DI BIOT

PIERINI VERRE CONTEMPORAIN

UNA PASSIONE FAMILIARE E UN'ARTE TRASMESSE DI PADRE IN FIGLIO. Antoine PIERINI, figlio dell'artista vetraio Robert PIERINI, lavora mano nella mano con il suo padre portando avanti l'eredità familiare. Veri e propri appassionati del vetro, si sono dedicati anima e corpo a quest'affascinante materia e hanno saputo dare un nuovo respiro al loro luogo di creazione ed esposizione. L'eredità lasciata a partire dagli anni '80 da Robert PIERINI è quella del vetro soffiato: a partire dal 1990, quando aveva solo 10 anni, Antoine Pierini inizia a prendere confidenza con il tema. Attratto e conquistato dal lavoro di suo padre, Antoine comincia ad utilizzare la canna, il magiosso, le cesoie. Tutto ciò che può sembrare pericoloso ai nostri occhi per lui non è che il prolungamento di un'eredità familiare alla quale appartiene da quando è nato.

Il Centre de l'Art du Verre Pierini, installato all'interno di un vecchio frantoio del XV secolo, gode di una situazione eccezionale, dove il patrimonio storico e artistico di Biot si coniugano con armonia. È qui, in questa struttura costruita a partire dalle pietre dell'antica fortezza di Biot, che le opere di Antoine PIERINI vengono create e che vengono esposte le opere degli artisti-soffiatori del vetro contemporanei.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Ispirandosi alla Costa Azzurra, Antoine Pierini ha firmato una collezione esclusiva di sassi in vetro scolpiti con la canna, disponibili in varie dimensioni (modello piccolo, medio o grande), finiture (diamantato, a nido d'ape, martellato, jaspé, a macchie, liscio) e colori. Delle opere d'arte esclusive che vengono proposte singolarmente o in pack da tre!

" Ho la fortuna di essere nato in Costa Azzurra, dove l'infinito dei paesaggi di montagna che si aprono sull'immensità blu del mare è una fonte inesauribile d'ispirazione. Influenzato da mia madre, militante ecologista, sono dunque cosciente della fragilità di questa bellezza effimera. Amo mettere in scena le mie opere nella natura, dove sembrano essere cresciute come frutti improbabili e colorati. Ritroviamo la roccia nel taglio grezzo delle mie opere, che sposano volentieri il legno trasportato dalle correnti, le radici e la pietra "
Antoine PIERINI – Proprietario, artista soffiatore e scultore del vetro presso il Centre de l'Art du Verre Pierini.

NOVITÀ : Scopri la nuovissima serie di 9 sassi esclusivi dalle sfumature del bianco, immaginati e firmati da ANTOINE PIERINI.

LA VERRERIE DE BIOT

ALL'INIZIO, UNA STORIA D'AMORE...DIVENTATA POI UNA STORIA DI FAMIGLIA. Lavorare il vetro, modellare la materia in fusione e raccontare il domani con i gesti di ieri. È una storia di paradossi e poesie: bella, focosa, e risolutamente mediterranea. Dal 1956, la Verrerie de Biot è fatta di passioni, eredità e tradizioni che si sono sviluppate sotto il sole della Costa Azzurra, nel paesino di Biot. Gioiello medievale che sovrasta la Provenza, la città di Biot è una tappa da non perdere in un sud intimo, legato alla storia e sempre all'avanguardia nella creazione.

La bellezza nasce dal savoir-faire, dalle abilità, ma anche dai tentativi; e la firma della marca nasce proprio da un'impurità: la bolla. Questa sbavatura non desiderata viene ora creata apposta ed esaltata dai mastri vetrai per creare il vetro con le bolle, la creazione della Verrerie de Biot. La Verrerie de Biot mantiene da allora questa tradizione ribelle e declina le sue opere senza divieti di forme o colori.

Ispirate alle creazioni del Mediterraneo, le opere della Verrerie de Biot si mettono al servizio dell'arte di vivere e apportano gioia ai momenti di condivisione. Una presa di posizione chiara: quella dell'eleganza degli oggetti quotidiani, che portano dentro di sé grandi e piccole storie, e che esistono per aiutarci a raccontarle.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Celebriamo le arti della tavola! Se in Costa Azzurra la tavola è un'arte, qui la vocazione è quella di fornirne il materiale. In esclusiva per il marchio Côte d'Azur France, la Verrerie de Biot ha immaginato e creato un kit in vetro con le bolle e soffiato. Questo kit è composto da una brocca e da bicchieri esclusivamente rivisitati per la collezione Côte d'Azur France, unendo l'effetto bolla e giochi di trasparenza a pepite azzurro cielo, emblematiche della Costa Azzurra.



ERIC GARENCE, CON I SUOI MANIFESTI RENDE ANCORA PIÙ SUBLIME LA COSTA AZZURRA!

ERIC GARENCE

DIAMO IL BENVENUTO AI MANIFESTI CÔTE D'AZUR FRANCE! Nato nel 1980 a Nizza, Eric Garence è un illustratore e un artista plastico contemporaneo. Dopo un inizio di carriera a Parigi, fa ritorno in Costa Azzurra nel 2016 e qui fonda la sua propria casa editrice e crea una serie di manifesti dal look vintage.

Nel 2017, il marchio Côte d'Azur France nota le sue illustrazioni e gli commissiona i primi lavori pubblici. L'infatuazione del pubblico, dei marchi e dei rappresentanti del territorio per i suoi manifesti è immediata, cosa che gli permette di moltiplicare le mostre e i lavori, in Francia e all'estero. Nominato ambasciatore "Côte d'Azur France", è autore del design delle illustrazioni che appaiono su oltre 120 prodotti del marchio.

Appassionato d'arte e di nuove tecnologie, prende ispirazione da creatori di manifesti e pubblicitari di inizio secolo come Roger Broders o Savignac, ma anche dal gruppo dei nuovi realisti come Arman, Raymond Hains o Yves Klein.

" Un giorno mi è venuta voglia di disegnare ciò che la fotografia non mi permetteva di ottenere: un orizzonte blu con un veliero al posto giusto, una città senza pali della luce... poi ho affinato la mia tecnica aggiungendo solo i dettagli caratteristici del luogo. Oggi mi interessano solo le emozioni, cerco di concentrare i luoghi in una sola immagine. Disegno solo ciò che conosco, ed è per questo che tutta la mia produzione personale ruota essenzialmente attorno alla Costa Azzurra! Quando lavoro su commissione dò una grande importanza alla conoscenza della storia dei luoghi e a provare le emozioni che ne scaturiscono, prima di trascriverle a modo mio.

I marchi e i rappresentanti del territorio che vengono da me acquistano un disegno, ma se ne vanno con un pezzo della loro storia raccontata da un artista!"

Eric Garence



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

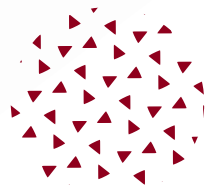
La strada della mimosa, l'Estérel e la strada dei calanchi, Grasse capitale del profumo, la vecchia Nizza, Cannes, Antibes Juan-les-Pins, Mentone capitale del limone, Saint-Tropez o la spiaggia della Costa Azzurra... Attraverso 9 modelli, le stampe originali realizzate dall'illustratore nizzardo Eric Garence decorano gli spazi interni grazie alle rappresentazioni del sole, dell'eleganza e dell'anima della Costa Azzurra.

Malongo®

MALONGO, UN CAFFÈ CÔTE D'AZUR FRANCE BIO ED EQUO E SOLIDALE

MALONGO

Fondata a Nizza nel 1934, Malongo oggi è il marchio leader del caffè bio ed equo e solidale, che viene tostato seguendo un metodo tradizionale antico, che rispetta gli aromi di questa bevanda. L'azienda, che si impegna per la qualità, l'etica e l'innovazione, sostiene lo sviluppo delle cooperative e conduce progetti che partecipano al miglioramento delle condizioni di vita delle comunità contadine in tutto il mondo. Per limitare il suo impatto, Malongo confeziona il suo caffè macinato in scatole metalliche che preservano allo stesso tempo il prodotto e l'ambiente. La qualità in tazza!



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Tra natura e tradizioni, la Costa Azzurra risveglia i sensi proprio come il caffè Malongo, la cui sede si trova a Carros. Di fama internazionale, la Riviera Francese rievoca immediatamente un immaginario elegante e atemporale dove la meraviglia è ovunque, per tutto l'anno. Ed è per questo motivo che questo produttore nizzardo di caffè si è interessato all'idea di creare un caffè su misura per questa meta turistica irresistibile e inebriante.

Tutto inizia con il gusto! Questo caffè 100% arabica biologico ed equo e solidale rende omaggio al sapore delle arance amare, tipiche della regione. Per quest'edizione speciale, Malongo ha creato una miscela su misura di caffè di varia origine provenienti dal commercio equo e solidale e dall'agricoltura biologica, due impegni fortemente legati al DNA del marchio. Promette agli amanti dei grand cru una degustazione etica e golosa, grazie a un caffè acidulo, dalle note agrumate e floreali, che rievocano l'aroma delle celebri arance amare della Costa Azzurra. La scatola di ferro blu, riciclabile all'infinito, protegge il sapore di questo caffè rotondo e corposo, reso sublime dal gusto che perdura in bocca.

Per quanto riguarda lo stile, la scatola è decorata con un'illustrazione elegante, realizzata dall'artista locale Eric Garence. Questa graziosa scatola dal look retro-vintage ci trasporta in un batter d'occhio nella Nizza degli anni '30, data di nascita di Malongo...

Questo caffè macinato bio ed equo e solidale viene a completare la gamma di prodotti commercializzati sotto il marchio Côte d'Azur France.

// Siamo felici di questa nuova collaborazione con il marchio Côte d'Azur France e siamo molto orgogliosi del nostro legame con la dimensione locale! La dolce vita della Costa Azzurra racchiude una moltitudine di savoir-faire locali; un vero e proprio patrimonio culturale e gastronomico... Proprio come i nostri caffè, venuti da tutto il mondo e che tostiamo come si faceva una volta per ritrovare ogni giorno e in ogni tazza la qualità di questi grand cru eccezionali. Tutto ciò viene fatto con passione, poiché il caffè è un prodotto di gastronomia, una miscela di sapori, un invito al viaggio e all'avventura. È anche questa la dimensione che valorizziamo nel nostro approccio, privilegiando dei cru provenienti dal commercio equo e solidale e dall'agricoltura biologica. //

Jean - Pierre Blanc – Direttore generale di Malongo



LA BRASSERIE DU COMTE, UNA BIRRA BIO LEGGERA E FRUTTATA DAI SAPORI DELLA COSTA AZZURRA!

LA BRASSERIE DU COMTE

LA BRASSERIE DU COMTÉ è uno dei primi birrifici locali artigianali bio del dipartimento delle Alpi Marittime. Creato nel 2012 a Saint-Martin-Vésubie, rivendica la sua appartenenza locale al territorio montanaro del Mercantour.

Il team della Brasserie du Comté, fortemente legato al suo patrimonio, appassionato di ammostamento e avendo la fortuna di poter godere di un'acqua di fonte naturale (*elemento essenziale per la fabbricazione della birra*), valorizza tutte queste risorse proponendo delle birre artigianali di qualità, dal gusto unico. Le birre proposte vengono realizzate secondo la tradizione degli artigiani birrai. Contrariamente alla maggior parte delle birre industriali, queste birre non sono filtrate né pastorizzate, per permettere agli appassionati di apprezzarne tutti gli aromi durante la sua degustazione. Inoltre la rifermentazione in bottiglia permette alle birre della Brasserie du Comté di invecchiare e di migliorare con il tempo.

Il 2 ottobre 2020, la tempesta Alex ha purtroppo portato via con sé la Brasserie, ma proprio come le popolazioni delle vallate colpite dalla tempesta, i birrai del Comté hanno dimostrato uno straordinario potere di resilienza. Guidati dalla solidarietà, dagli incoraggiamenti e dalla volontà di andare avanti e tornare ad esistere, a partire dal 2021 hanno ripreso la produzione della birra, grazie all'aiuto collettivo reciproco dei loro confratelli birrai delle Alpi Marittime. È così che oggi è nata una nuova gamma temporanea, chiamata "Mounta Cala" ("sali scendi" in dialetto nizzardo), prodotta dal proprio team ma presso i locali dei loro confratelli che si trovano in Costa Azzurra. Mounta Cala fa riferimento alle andate e ai ritorni, ai tragitti necessari tra il litorale e la montagna per continuare a produrre queste birre con i loro mezzi prima di tornare, il giorno in cui il birrificio sarà di nuovo in piedi, tra le montagne che gli sono così care, a Saint-Martin-Vésubie. La riapertura è prevista per fine 2022 in un birrificio di 1300m² all'ingresso del villaggio, che si potrà visitare a partire dal 2023 con la possibilità per i privati di partecipare a dei laboratori di ammostamento.



IL PRODOTTO CÔTE D'AZUR FRANCE

La Côte d'Azur, una birra ideale da gustare con i piedi in acqua. Prodotta in edizione limitata, la BIÈRE DU COMTÉ X CÔTE d'AZUR FRANCE è una birra bianca bio leggera e fruttata al limone e al bergamotto.

// Portare l'immagine della nostra regione, difendere la sua cultura e le sue ricchezze con fierezza sono cose che già fanno parte delle abitudini della Brasserie du Comté. Collaborando con il marchio "Côte d'Azur France", la sfida si inserisce nella continuità di questa filosofia e vogliamo difendere a gran voce i colori della nostra regione e partecipare alla sua diffusione nazionale e internazionale. Per l'occasione abbiamo elaborato una ricetta originale che ha per base una birra bianca, leggera e fruttata, aromatizzata in modo armonioso al limone e al bergamotto, il tutto con ingredienti bio. Il sapore della Costa Azzurra racchiuso in una bottiglia! //
Edwards Dilly, Direttore Generale e Associato della BRASSERIE DU COMTÉ.



NICOLAS ALZIARI

NICOLAS ALZIARI, OLIO D'OLIVA GRAND CRU DAL 1868

NICOLAS ALZIARI

Eccezionale oleoteca nata nel 1868, la Maison Nicolas Alziari produce olio d'oliva grand cru, olio d'oliva DOP Nice e olio proveniente dall'agricoltura biologica. La maison Nicolas Alziari, coltivatrice (con oltre 60 ettari di campi in Costa Azzurra), spremitrice con due frantoi, ma anche produttrice di olive da tavola, perpetua conoscenze e abilità ancestrali con l'obiettivo di produrre ma anche di selezionare delle varietà uniche dal 1868. Questo doppio savoir-faire di produttore e spremitore permette un livello di esigenza elevato in termini di qualità. Acquistata negli anni '90 dalla famiglia Piot, la Maison Alziari oggi è il più importante produttore della regione (*in termini di fatturato consolidato e di numero di ulivi sfruttati*) con un lavoro che si effettua tutto l'anno, principalmente a mano sui terrazzamenti. Nonostante il successo, l'azienda Nicolas Alziari rimane una piccola struttura familiare di una ventina di persone le cui priorità sono la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei suoi clienti.

// Utilizziamo il cosiddetto metodo «Genovese» del quale siamo uno degli ultimi sostenitori in Europa. Dopo una frangitura lenta delle olive che va dalle due alle tre ore, il bacino in pietra viene riempito d'acqua fredda; l'olio d'oliva che affiora in superficie viene subito recuperato per essere decantato. Il resto della polpa verrà disposto nei fiscoli (filtri in fibre sintetiche) per essere spremuto. È quello che chiamiamo la prima spremitura a freddo. Il frantoio è in attività da novembre a marzo, e può essere visitato tutto l'anno. //

Vincent PIOT, Direttore aggiunto del Maison Nicolas Alziari.

La Maison Nicolas Alziari vende i suoi prodotti direttamente sia nel negozio attiguo al frantoio storico, nel quartiere della Madeleine a Nizza (ultimo frantoio con la macina in pietra a Nizza), che nel negozio della vecchia Nizza dal 1936, oltre che sul suo sito internet. I prodotti vengono anche distribuiti nei migliori negozi di alta gastronomia in Francia e in una ventina di Paesi a livello internazionale.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Tutta l'eccellenza e le due specialità della tenuta riunite in un cofanetto esclusivo: il Pack Côte d'Azur France. Un'occasione per scoprire, assaporare e regalare un boccale di olive della varietà taggiasca così come una lattina di olio d'oliva DOP di Nizza ottenuto dalla stessa varietà, un connubio che riunisce tutti i sapori di questo frutto. Questo Pack dal piccolo formato è pratico da trasportare e da far entrare in valigia di ritorno da un soggiorno in Costa Azzurra.



UNO CHEF, UNA TRADIZIONE E UN GOLOSO APERITIVO 100% COSTA AZZURRA!

SOCCACHIPS® X SOCCAPERÔ®

Tutto ha inizio nel 2014, quando lo chef Luc Salsedo, proprietario di un ristorante a Nizza, improvvisa delle patatine chips con degli avanzi di socca, la famosa schiacciata a base di farina di ceci. Il feedback dei primi clienti, che apprezzano l'originalità del prodotto, gli dà ragione. Ormai è certo, lo chef ha qualcosa di giusto tra le mani, lo sa... Decide dunque di lavorare, perfezionare e testare la sua ricetta durante molti mesi. Dopo svariati tentativi e numerose ore di lavoro, finalmente trova la formula corretta. A partire da quel momento il prodotto comincia ad essere venduto sotto il marchio Socca Chips®. Delle patatine dall'autentico sapore di socca, originali, diverse e realizzate a partire da ingredienti 100% naturali e senza glutine! Il successo è immediato, ma non sorprendente: Luc Salsedo sapeva che questo prodotto, inedito nel campo degli aperitivi francesi, avrebbe fatto centro. Oggi le Socca Chips® vengono distribuite in oltre 1500 punti vendita, permettendo di scoprire il gusto della Socca, questa meravigliosa specialità nizzarda. Le Socca Chips® vengono ormai proposte in vari formati e declinate in 3 gusti (normale, rosmarino e aglio) ed esistono anche in versione bio.

Ma lo chef non si ferma qui. Nel 2019 nasce SoccApéro®, la nuova innovazione di Créations Luc Salsedo®. Una preparazione unica, originale e semplice per cucinare in padella la socca, che apprezzerete sia a tavola che come aperitivo o attraverso ricette inedite e golose.



IL PRODOTTO CÔTE D'AZUR FRANCE

Lo chef Luc Salsedo con i suoi prodotti ha sempre avuto l'ambizione di far viaggiare le belle tradizioni della Costa Azzurra. E ha funzionato! Ne è la prova la realizzazione de "L'Apéritif Azuréen", un cofanetto esclusivo contenente 1 bottiglia SoccApéro® e 1 pacchetto di Socca Chips®, realizzato in collaborazione con il marchio Côte d'Azur France: un'idea regalo perfetta per portare qua e là tutti i sapori della Costa Azzurra.

"Da parte nostra c'era già il desiderio di creare un cofanetto dedicato ai sapori mediterranei e dall'inizio dell'avventura la nostra volontà è sempre stata quella di valorizzare la regione attraverso i nostri prodotti. Così, appena siamo venuti a conoscenza della strategia di marchio promossa dal CRT Côte d'Azur France, gli abbiamo proposto una collaborazione per lanciare il nostro cofanetto con i colori del marchio Côte d'Azur France."

Luc SALSEDO, Création Luc Salsedo.





HUILERIE SAINT-MICHEL, IL GUSTO DELLA TRADIZIONE ASSOCIATO ALLA CREATIVITÀ DEI GRANDI CHEF!

HUILERIE SAINT-MICHEL

PASSIONE E AMORE. Nata nel 1896 a Mentone, sulle rive del Mediterraneo, l'Huilerie St Michel è un'azienda familiare che porta avanti da quattro generazioni un savoir-faire e un livello di esigenza che gli permettono di offrire ai propri clienti il meglio dell'olio d'oliva. Con passione, Karim Djekar e sua moglie portano avanti quotidianamente questo lavoro, alla ricerca continua di nuove creazioni, sapori e nuovi gusti che potranno sorprendere e piacere a chef e clienti. Con amore coltivano e mescolano abilmente autenticità e tradizione.

Gli chef più talentuosi collaborano con l'huilerie Saint Michel, a partire da Mauro Colagreco, *chef del ristorante Mirazur* a Mentone con tre stelle Michelin, eletto tra l'altro miglior ristorante al mondo da una celebre rivista britannica nel 2019; ma anche Patrick Raingeard, *chef stellato de la Table de Patrick Raingeard – hotel du Cap Estel***** – Eze*, Marcel Ravin, *chef executive del Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort* e *chef stellato del ristorante Blue Bay*, i fratelli Tourteaux del *Flaveur* a Nizza e molti altri...

Gli oli profumati proposti da Huilerie Saint-Michel provengono da piante fresche rigorosamente selezionate e macerate nell'olio extra vergine d'oliva, senza additivi né conservanti. La tecnica d'estrazione permette di estrarre i raffinati sapori delle piante preservando allo stesso tempo la ricchezza del nostro olio d'oliva. I partner produttori selezionano le migliori varietà di piante, raccolte quotidianamente seguendo il ritmo delle stagioni per preservare al meglio il loro gusto, la freschezza e liberare così tutti i loro aromi.

“Oggi i nostri oli sono conosciuti sul mercato internazionale e vengono proposti sulle tavole di ristoranti di fama mondiale a Parigi, in Belgio, Florida, a Macao, in Thailandia o in Grecia. Poiché amiamo sorprendere e soddisfare la nostra clientela, vogliamo differenziarci attraverso la qualità dei nostri prodotti.”

Karim Djekar – Direttore dell'oleoteca Saint-Michel.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Gli oli profumati come firma e un'alleanza fatta di prodotti di Mentone, con gli aromi unici dell'olio d'oliva extra vergine Saint-Michel associati al limone di Mentone; una creazione culinaria Côte d'Azur France immaginata e preparata in collaborazione con Mauro Colagreco, grande chef del ristorante Le Mirazur a Mentone, tre stelle Michelin ed eletto miglior ristorante del mondo nel 2019. Venduto in flacone da 250ml o in lattine da 500ml, è un connubio di sapori unico da scoprire, per dei piatti resi sublimi dal sole della Costa Azzurra.

CONFISERIE FLORIAN

100 ANNI DI GOLOSE TRADIZIONI. La Confiserie Florian è prima di tutto un secolo di storia, di talento e di valori tradizionali e familiari al servizio di un prodotto d'eccellenza. Dal 1921, la Confiserie Florian, situata al porto di Nizza e nelle Gorges du Loup, si è specializzata nella delicata trasformazione di fiori e frutti della regione di Grasse (rosa, gelsomino, violetta) in deliziosi dolci che incantano le papille dei palati gourmet da generazioni.

ARANCE E FRUTTA CANDITA, FIORI CRISTALLIZZATI. In questi luoghi eccezionali, le conoscenze della Confiserie Florian si sono tramandate e migliorate. Qui, tra il torrente delle Gorges du Loup e le montagne dell'entroterra, i frutti preziosi della Costa Azzurra si trasformano in leccornie. Testimone di un'epoca mitica, la frutta candita è sempre una festa per la vista e il palato dei golosi che si ritrovano qui per scoprire questi prodotti prestigiosi.

LE ROSE DI MAGGIO. Nella regione di Grasse le rose, lavorate e interpretate nei laboratori della Confiserie Florian, la fanno da protagonista. Mescolati allo zucchero candito e messi a bagno durante dodici ore nello sciroppo dei canditori, i grandi petali della rosa Tango vengono trasformati per dare vita a deliziosi fiori cristallizzati.

I prodotti vengono venduti direttamente dove sorgono i laboratori artigianali di Nizza e Pont-du-Loup, e nei negozi al villaggio di Gourdon, nel centro storico di Grasse e nelle Gorges du Loup con "La Boutique du Chocolat", negozio dedicato al 100% al cioccolato con prodotti esclusivi.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Fiori canditi, cofanetti di Califleurs® (deliziosi Calisson profumati all'aroma di fiori), fiori di rosa e violetta cristallizzati, Calissons e olive di cioccolato... la linea Côte d'Azur France si distingue per la sua raffinatezza, offrendo leccornie e dolci delicati, che portano il sole dentro di sé.

NOVITÀ: In occasione del centenario dalla sua creazione, la Confiserie Florian ha lanciato una nuovissima tavoletta di cioccolato bicolore « Duo di cioccolato agli agrumi della Costa Azzurra », nuovo prodotto esclusivo del marchio Côte d'Azur France che unisce il cioccolato fondente alla scorza d'arancia e il cioccolato al latte alle scorze di limone.



ARTISAN CHOCOLATIER
DE BELLET-NICE

CHOCO MON AMOUR, LA DELICATEZZA E LA RAFFINATEZZA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE!

CHOCO MON AMOUR

Choco Mon Amour nasce dalla passione di una coppia che ha avuto voglia di condividere il suo talento e di realizzarsi nel magico mondo del cioccolato! Situata sulle famose colline di Bellet, questa cioccolateria di Nizza sprigiona tutto il fascino di un vero laboratorio del territorio dove poter gustare dell'autentico cioccolato artigianale che si sposa con i rinomati sapori della regione.

UNA COPPIA E UNA PASSIONE COMUNE PER IL CIOCCOLATO E LA COSTA AZZURRA

Figlio di pasticciare, Xenophon Kitsas è cresciuto in un ambiente propizio ai piaceri gustativi e ama reinventare le ricette tradizionali per proporre degli abbinamenti sempre inaspettati! *Esprimersi, creare e innovare senza limiti...* Nella sua ricerca del gusto desidera far scoprire il piacere di un vero cioccolato artigianale e lavora solo con cioccolato 72% con puro burro di cacao, associato ad ingredienti di qualità superiore.

Sedotta dalla passione di suo marito, Sara Kitsas apporta l'entusiasmo e lavora all'estetica di questi prodotti, così ricchi di sapori locali.

Il punto in comune dei loro prodotti? Ricette uniche e originali dove il gusto generoso e intenso del loro cioccolato abbraccia i sapori locali più rinomati.



LA GAMMA CÔTE D'AZUR FRANCE

Mordi la Costa Azzurra con i cofanetti unici di CÔTE D'AZUR France dai sapori locali! Scopri ricette uniche e originali dove il gusto generoso e intenso del cioccolato abbraccia sapori locali come quello del Rancio, della Lérina verde delle isole di Lérins, del vino all'arancia e del limoncello ai limoni di Mentone, del Pastis di Nizza o della Branda.

NOVITÀ : Scopri nella nuova collezione Côte d'Azur France i nuovi Mendant al cioccolato ideati da CHOCO MON AMOUR. Ideali da condividere... Lasciati avvolgere dalla dolcezza del cioccolato artigianale arricchito da frutta secca e agrumi maturati al sole del Mediterraneo. La composizione associa cioccolato fondente con il 72% di cacao e cioccolato al latte.



LA BISCUITERIE D'AZUR, PURA GHIOTTONERIA DELLA COSTA AZZURRA!

LA BISCUITERIE D'AZUR

Situata a Châteauneuf de Grasse nel dipartimento delle Alpi Marittime, la Biscuiterie d'Azur fa parte delle rare fabbriche dove tutto ruota attorno alla nozione di artigianato. Dal 2003, Clémentina Bento e Roland Litzler hanno unito la loro esperienza e l'amore per la Costa Azzurra, con l'obiettivo di offrire ai loro clienti dei prodotti di qualità e un servizio adeguato. Dall'elaborazione degli impasti all'imballaggio dei prodotti, tutto viene realizzato a mano in un laboratorio a dimensione umana. La produzione privilegia la qualità. Lo stoccaggio dei prodotti non supera mai i 7 giorni. Questa piccola fabbrica locale propone oggi *canistrelli, croquet, couronne e navette dai sapori mediterranei (anice, mandorla, fiori d'arancio, limone...)* preparati con amore e nel totale rispetto delle tradizioni.



IL PRODOTTO CÔTE D'AZUR FRANCE

Deliziose leccornie dai sapori delle nostre terre... L'elegante scatola in metallo, decorata dall'artista nizzardo Eric Garence con i colori del marchio CÔTE D'AZUR FRANCE, contiene dei succulenti biscotti croccanti, delicatamente profumati al limone e confezionati nel cuore del Costa Azzurra. Dalla preparazione dell'impasto, alla lavorazione passando per l'imballaggio, tutto viene realizzato a mano seguendo un *savoir-faire* artigianale, per garantire autenticità, freschezza e sapore.





PAVILLON TRAITEUR, UNA STORIA DI FAMIGLIA PER UN'ACCOGLIENZA E SAPORI TIPICI DELLA COSTA AZZURRA

PAVILLON TRAITEUR

Dalla fine degli anni '30, la famiglia Lavergne si perfeziona con successo nel campo dell'accoglienza e della gastronomia.

Tutto ha inizio nel 1929 a Parigi, con l'apertura di una brasserie da parte dei bisnonni di Virginie e Fabrice Lavergne, amanti delle tradizioni francesi. Si succedono in seguito quattro generazioni di panettieri, ristoratori e rostitori tra Parigi e la Costa Azzurra.

La gastronomia della Costa Azzurra oggi fa pienamente parte del DNA dell'azienda, che fa capo da qualche anno a Fabrice Lavergne, diventato Presidente Direttore generale di Pavillon Traiteur e fervente difensore della diversità dei sapori della cucina francese e dei benefici di un consumo equilibrato, con prodotti locali e con l'utilizzo di materie prime che provengono da allevamenti rispettosi dell'ambiente.

I loro valori fondamentali? Una cucina creativa e raffinata, associata ad un servizio di qualità. Con un laboratorio di produzione di oltre 1200m² situato a Mouans-Sartoux e una produzione artigianale senza l'uso di macchinari industriali, Pavillon Traiteur oggi si occupa dei più prestigiosi ricevimenti della Costa Azzurra, con la sua cucina raffinata fatta di prodotti mediterranei, accompagnata da un servizio di qualità.



IL MENÙ CÔTE D'AZUR FRANCE

Ceviche di orata, saltimbocca di vitello alla salvia e prosciutto di montagna, patatine di panisse, pièce montée di bigné alla vaniglia... Pavillon Traiteur e il marchio Côte d'Azur France si uniscono per proporvi un'offerta di catering contraddistinta dalla ricchezza del patrimonio culturale e culinario della regione. Questo menù innalza i prodotti del territorio e condivide con voi la passione della cucina meridionale. Delle ricette emblematiche Côte d'Azur France per un matrimonio o un evento dai sapori delicati e raffinati.

“ Mi sento molto legato alle mie origini in questa regione e sono orgoglioso di vivere in questo scrigno dove, dalla fine degli anni '30, la mia famiglia si è perfezionata con successo nel campo dell'accoglienza e della gastronomia. Per il mio team e per me si tratta di rivendicare la nostra appartenenza alla Costa Azzurra. Condividiamo gli stessi valori con il marchio Côte d'Azur France, e affermarli ha senso. E poi, in qualità di imprenditore, voglio difendere la nostra terra! ”

Fabrice Lavergne, Presidente Direttore generale di Pavillon Traiteur (Marchio del Gruppo Pavillon).

CÔTE d'AZUR

FRANCE

JE sublime TOUT CE QUE JE TOUCHE

TUTTA
LA DOLCE VITA
DELLA
COSTA AZZURRA

Scopri una collezione unica
di prodotti realizzati
da aziende locali



Scansiona il codice:



www.facebook.com/visitcotedazur/shop

CÔTE D'AZUR FRANCE

COMITATO REGIONAL PER IL TURISMO CÔTE D'AZUR FRANCE
455, Promenade des Anglais – Batiment Horizon – CS 53126 – 06203 Nizza Cedex 3 France

Tel : +33 (0)4 93 37 78 78 – Email : info@marque-cotedazurfrance.com
www.cotedazurfrance.fr – www.marque-cotedazurfrance.com

Scopri la collezione [#CotedAzurFrance](https://www.cotedazurfrance.fr/boutique) su [#CotedAzurFrance](https://www.cotedazurfrance.fr/boutique) - [@visitcotedazur](https://www.cotedazurfrance.fr/boutique)

CONTATTI CRT CÔTE D'AZUR FRANCE

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

Nathalie DALMASSO, Responsabile Servizio Content Marketing, si occupa della diffusione del marchio Côte d'Azur France
n.dalmasso@cotedazurfrance.fr

Florence LECOINTRE, Responsabile Media e Influenceur internazionali
f.lecoindre@cotedazurfrance.fr