

› LES CÉRÉALES D'EXCEPTION DE BERNADETTE ET ALEXANDRE

Depuis plus de 20 ans Bernadette Combette et Alexandre Séné parcourent la France et le monde pour sélectionner des paysans, petits artisans et cueilleurs de céréales produites en agriculture bio, permaculture ou en récolte sauvage. Ces graines, légumineuses, farines, oléagineux, fruits séchés, et baies « *issus de variétés anciennes non hybridées et produites dans le plus grand respect de la vie des sols* » sont plébiscitées par les plus grands chefs et établissements dont Arnaud Donckele pour Cheval Blanc Saint-Tropez, Rocco Seminara pour le Byblos, Vincent Maillard Pour Lily of the Valley (La Croix-Valmer), mais aussi Alain Ducasse et bien d'autres. « *Nous sommes dans une recherche de l'excellence au service d'une meilleure alimentation. Une nouvelle révolution est en cours, un nouveau style de vie, plus créatif, plus respectueux, plus proche de notre nature, préservant la santé, les écosystèmes, apportant du goût, du plaisir, du glamour...* ».

Infos : Bernadette Combette 06 50 82 69 25
bernadette.combette@gmail.com
Alexandre Séné 06 32 11 97 27
alexandre.loukasas@gmail.com



Bernadette Combette et Alexandre Séné



© Alex Auclair-FILMAKER

Salon La Vie Autrement à Grimaud

LA VIE AUTREMENT AU SALON BIO DE GRIMAUD

C'est aux énergiques membres de l'association Bio-Logiques présidée par Mary Burbaud, que nous devons la création et le développement de ce salon aujourd'hui devenu incontournable. Depuis 18 ans, chaque printemps, les acteurs de l'écologie d'aujourd'hui et de demain se retrouvent au complexe des Blaquières à Grimaud autour d'un programme rythmé par une centaine d'exposants, des conférences de qualité (celles du Professeur Joyeux et de Sophie Rabhi resteront dans les annales...), des ateliers thématiques de permaculture, naturopathie, herboristerie, couture, recyclage, et de belles rencontres avec les acteurs de la transition écologique et énergétique mobilisés pour voir « La vie autrement. »

Cette année l'association a inauguré le Village de la Transition, la création du Repair Café du Golfe et le webzine, répertoire des bonnes initiatives locales.

Tous ces hommes et ces femmes engagés rejoignent la philosophie du Mouvement pour la terre et l'humanisme de Pierre Rabhi qui est d'« *inspirer et de promouvoir, à l'échelle locale, de nouveaux modes de vie qui placent l'humain et la nature au centre des priorités de la société.* ». • **CR**

› BERNADETTE AND ALEXANDRE'S EXCEPTIONAL CEREALS FROM THE SEED OF EXCELLENCE

For more than 20 years, Bernadette Combette and Alexandre Séné have travelled all over France and the world to select cereals produced by organic agriculture, permaculture and wild harvesting by farmers, small artisans and harvesters.

These seeds, legumes, flours, oil seeds, dried fruits, and berries "from old non-hybrid varieties and produced with the greatest respect for the life of the soil" are acclaimed by the greatest chefs and establishments including Arnaud Donckele for Cheval Blanc Saint-Tropez, Rocco Seminara for the Byblos, Vincent Maillard for Lily of the Valley (La Croix-Valmer), as well as Alain Ducasse and many others.

"We are on a quest for excellence in the service of better nutrition. A new revolution is underway, a new lifestyle, more creative, more respectful, closer to nature, preserving health, ecosystems and bringing taste, pleasure and glamour...".

A DIFFERENT LIFESTYLE AT THE SALON BIO IN GRIMAUD

We have the energetic members of the association Bio-Logiques, chaired by Mary Burbaud to thank for establishing and developing this show, nowadays a must.

Every spring, for 18 years, the key players in the ecology of today and tomorrow meet at the Blaquières complex around a programme featuring a hundred exhibitors, quality conferences (those of Professor Joyeux and Sophie Rabhi will go down in history...), thematic permaculture workshops, naturopathy, herbalism, sewing, recycling, and beautiful meetings with key figures in ecological and energy transition, motivated by a desire to see "Life differently."

This year the association inaugurated the Transition Village, the creation of the Gulf Repair Café and the webzine, directory of good local initiatives. •

SAINT-TROPEZ

DESTINATION

Veg'



**SUCCOMBEZ À LA
VEG' ATTITUDE**

— TREAT YOURSELF TO THE VEG' ATTITUDE

RETROUVEZ LA LISTE DES RESTAURANTS SUR
SAINTTROPEZTOURISME.COM

FIND THE RESTAURANTS LIST ON



Image © Willy Sertan

La Cuisine Veg'

CHIC, GLAMOUR, BRANCHÉE ET FESTIVE



Claude Maniscalco, Samia Falouti, Association Végétarienne de France, Jérôme et Kevin de la pâtisserie Ohfaon à Marseille et Willy Berton, maître restaurateur (Le Gorilla à Nice)

Saint-Tropez et sa gastronomie n'ont pas fini de faire parler. Riche de ses multi-étoilés Michelin, pas moins de 5 sur la seule presqu'île, aux tables griffées par de grands noms de la cuisine française (Alain Ducasse, Éric Fréchon), Saint-Tropez se positionne parmi les destinations gastronomiques mondiales.

La cuisine Veg', avec ses nombreux atouts, séduit autant les clientèles internationales, locales, les épicuriens, les curieux... Innovant et audacieux, le végétal est l'occasion de faire la part belle aux saveurs de notre terroir et de varier les menus des restaurants du golfe de Saint-Tropez pour offrir à une clientèle exigeante le meilleur de la gastronomie !

« Nous sommes intimement convaincus que le végétal est un marché d'avenir qui s'écrit aujourd'hui au-delà de la tendance. Il s'agit également pour nous de faire face à un enjeu de taille et répondre aux attentes de nos clientèles étrangères, très sensibles sur ce sujet notamment », précise Claude Maniscalco, directeur de Saint-Tropez Tourisme.

Notre ambition est de devenir rapidement la 1^{ère} Destination Veg' de France en offrant dans tous les restaurants du village au minimum une entrée, un plat et un dessert végétarien ou vegan. •

THE VEG' CUISINE: CHIC, GLAMOROUS, TRENDY AND FESTIVE

People are still talking about Saint-Tropez and the fine gastronomy it offers. From Michelin Stars to chic restaurants with intricate menus signed by the greatest Chefs (Alain Ducasse, Eric Fréchon), there is no doubt that Saint-Tropez is one of the world's greatest destinations for gastronomy.

Thanks to its many advantages, people from all over the world are seduced by the Veg' cuisine. Also, it is a great way for French Chefs to innovate, using as always the freshest quality ingredients at the heart of their delicately crafted plates.

"We are truly convinced that the vegan market is a promising one that is still in the process of being written today. It is not just a trend. We have to face the challenge of creating an exquisite vegan menu to meet the needs and expectations of our clients from all over the world" said Claude Maniscalco, General Manager of Saint-Tropez Tourisme.

Our ambition is to become, in the next few months, the first Veg Travel Destination in France while ensuring that all the restaurants propose at least one starter, one main course and one dessert, whether vegetarian or vegan. •



Réunion avec les chefs et directeurs restaurateurs du golfe de Saint-Tropez le 14 mars