

DOSSIER DE PRESSE

2026

LA LONDE LES MAURES ■ BORMES LES MIMOSAS ■ LE LAVANDOU ■ COLLOBRIERES ■ PIERREFEU DU VAR ■ CUERS



**VILLAGES, PATRIMOINE ET
IDENTITÉ PROVENÇALE**



**EXPÉRIENCES
ET OUTDOOR**



**NATURE ET
BIODIVERSITÉ**



**TERROIR, VIGNOBLES
ET GASTRONOMIE**



AIRE MARITIME ADJACENTE DU PARC NATIONAL DE PORT-CROS

DISTANCES EN KM

22	COLLOBIÈRES
15	PIERREFEU DU VAR
10	LA LONDE LES MAURES
10	BORMES LES MIMOSAS
4	LE LAVANDOU

22 COLLOBIÈRES
 15 PIERREFEU DU VAR
 10 LA LONDE LES MAURES
 10 BORMES LES MIMOSAS
 4 LE LAVANDOU

ET SI ON SORTAIT ?

Coperto, marchés bio, toques, thés, expositions...
 Retrouvez tout le programme sur www.sortir.mpm-tourisme.com

- | INFOS UTILES | MER / LOISIRS NAUTIQUES | LOISIRS / PLEINE NATURE | CULTURE ET PATRIMOINE | TERROIR / ARTISANAT |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Villes de tourisme Aéroport Aérodrome Gare ferroviaire Gare routière Aide de camping car Boîtes électriques | <ul style="list-style-type: none"> Port et plaisance Excursion maritime Location de bateau privé et sans permis Ville Kayak et pédalo Épave Sacs et sacs | <ul style="list-style-type: none"> Pêche et pêche Balades et randonnées Ville de route VTT Quai Équitation Parc de brass Spécialité local main Plongée sous-marine Jet-ski Waka ou ski nautique Parachute ascensionnel Rouge facile | <ul style="list-style-type: none"> Écoumène de village Patrimoine du XX^e siècle labellisé Musée / Centre d'art Théâtre Cinéma Visite virtuelle (Archéologie) Ski-tapeck / Pump Track Golf / Mini-golf Panathlon ULM Surf Service du hôtel Vélocroce itinéraire V&B | <ul style="list-style-type: none"> Viticulture Distribution Casimirisme Mielière Fromagerie Fromage de chèvre Écarts faibles Assiette Ferrière Verrerie Vannerie Chapeter Poivre / Caramelle / Gâteaux Coque Brochette Artisan confiseur Artisan luthier Tissot du sud Sofian |

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1	4- VILLAGES, PATRIMOINE & IDENTITÉ PROVENÇALE	31
• Méditerranée Porte des Maures bien plus qu'une carte postale	1	• Un littoral riche en histoire	31
• Le Massif des Maures, véritable poumon vert de la Provence	1	• Les villages médiévaux	32
• L'authenticité comme art de vivre	3	• Une économie ancrée dans la durée	34
		• "Entreprises & Découvertes" : quand le savoir-faire devient expérience	34
1- DESTINATION NATURE & BIODIVERSITÉ	4	5- PORTRAITS D'ARTISANS	35
• Un littoral vivant et préservé	4	• La Ferme du Lambert – Quand la laine locale devient artisanat vivant	35
• Un microclimat exceptionnel, moteur du paysage	5	• Anneke Lepra – L'art du châtaignier, de l'arbre à l'objet	36
• Des paysages sculptés par la vigne	5	• Jean-Pierre Rémy – Le bois, la main et le temps	36
Le massif des Maures, un sanctuaire de biodiversité	6	• Clémence Grisot – Chapeaux de cœur et transmission au fil du feutre	37
• Des engagements environnementaux	9	• Camille Rostren – Quand le bois devient langage	37
		• Stéphane Marchioni – Le verre en héritage, la création en mouvement	37
2- TERROIR, VIGNOBLES & GASTRONOMIE	10	• Mireille Payre – Peindre la mer, respirer la nature	38
L'agritourisme, une immersion au plus près du vivant	10	6 - UNE DESTINATION 4 SAISONS	39
Les vignobles, terres de découvertes et d'expériences inoubliables	14	7- UNE PARENTHÈSE INNATENDUE	40
• Les vins en fête : des événements autour du vin à vivre toute l'année	18	8 - BOITES À IDÉES - 60 IDÉES DE SUJETS ET REPORTAGES	41
• Expériences gourmandes & tables engagées	20	9 - OFFICES DE TOURISME	43
• Le renouveau de l'hébergement	22	10 - CONTACTS MÉDIAS	44
3- UNE DESTINATION NATURELLEMENT SPORTIVE ET EXPÉRIENTIELLE	24		
• La randonnée et le VTT, au cœur de l'expérience nature	24		
• Un territoire labellisé Accueil Vélo	25		
• Une terre de trail , de course et de défis sportifs	25		
• Des randonnées thématiques , pour petits et grands	27		
• La mer comme terrain d'aventure douce	28		
• Prendre de la hauteur : l'aérodrome de Cuers , le territoire vu du ciel	29		
• Une destination inclusive , pensée pour tous	30		

INTRODUCTION

*Méditerranée Porte des Maures,
bien plus qu'une carte postale*

Méditerranée Porte des Maures est un territoire singulier par l'équilibre rare qu'il cultive entre mer et collines, entre nature et patrimoine, terroir et art de vivre. La Méditerranée n'est jamais loin, mais elle ne domine pas tout : elle compose avec un arrière-pays boisé, des villages médiévaux et provençaux, des vignobles à perte de vue et des châtaigneraies centenaires.

Ce dialogue constant entre terre et mer façonne une destination aux multiples facettes, capable d'offrir, en un même séjour, une grande diversité d'expériences : se réveiller face à l'horizon marin au **Lavandou**, flâner dans les rues fleuries de **Bormes les Mimosas**, marcher dans les forêts de châtaigniers à **Collobrières**, découvrir de l'artisanat traditionnel à **Cuers**, parcourir les ruelles anciennes de **Pierrefeu**, dîner au coeur d'un domaine viticole à **La Londe les Maures** puis retrouver la douceur du littoral à la lumière du soir.



*Le massif des Maures, véritable
poumon vert de la Provence*

Plus grand espace forestier du Var – l'un des départements les plus boisés de France métropolitaine – il s'étend sur près de 160 000 hectares, dessinant une petite chaîne de montagnes parallèles au littoral.

La forêt y recouvre environ 63 % du territoire, soit près de 100 000 hectares d'un seul tenant, offrant une continuité végétale rare à l'échelle régionale. Vu du ciel, le massif apparaît comme une immense mer verte, ondulante, qui vient doucement rejoindre les bleus cristallins de la Méditerranée.

Le nom même des Maures raconte cette singularité.



En provençal, le mot maure signifie "sombre", "sauvage". Une référence directe à la teinte profonde de ses sols schisteux, aux roches noirâtres qui affleurent sous la végétation, mais aussi au caractère longtemps mystérieux de ce massif difficilement pénétrable.

Ici, point de calcaire blanc éclatant, si caractéristique d'une grande partie de la Provence, mais un socle ancien et sombre qui donne naissance à des paysages denses, touffus, enveloppants. Comme aime à le dire les forestiers, "dans la région, l'Estérel a reçu les cailloux, et les Maures, la forêt".

Cette forêt est l'âme du territoire.

Chênes-lièges, châtaigniers, pins maritimes, arbousiers et maquis méditerranéen composent une mosaïque végétale exceptionnelle. Au pied de la Chartreuse de la Verne, des châtaigneraies anciennes ont été façonnées par l'homme pour produire des fruits, offrant refuge à une multitude d'espèces, des insectes aux chauves-souris arboricoles.

Cette forêt joue un rôle fondamental dans la régulation du climat local, le stockage du carbone, la gestion des cycles de l'eau, la prévention de l'érosion des sols et la protection naturelle contre les phénomènes extrêmes.

A ce titre, le massif est aujourd'hui protégé, étudié, accompagné, inscrit dans une démarche durable à travers une charte forestière de territoire qui vise à concilier préservation, transmission et usages respectueux.

A pied, à vélo, en solo, en famille ou accompagné de guides naturalistes, c'est un immense terrain de liberté. Des itinéraires thématiques permettent de découvrir la forêt autrement : randonnées guidées, atelier artisanal d'agroécologie, initiations botaniques, dégustation des produits du terroir. Chaque sentier devient une porte d'entrée vers un autre rythme, une autre manière d'habiter le paysage.



L'authenticité comme art de vivre

Les villages sont habités, traversés par une vie locale active, rythmés par les marchés, les fêtes, les saisons et les rencontres. On y prend le temps de se dire bonjour, de partager un verre, de raconter une histoire. Cette convivialité naturelle est au coeur de l'identité du territoire : elle façonne une atmosphère chaleureuse, simple, profondément humaine.

L'oenotourisme et l'agritourisme s'y développent naturellement : on accueille au domaine, au coeur de sa production ou dans son entreprise comme à la maison pour partager un moment sincère.

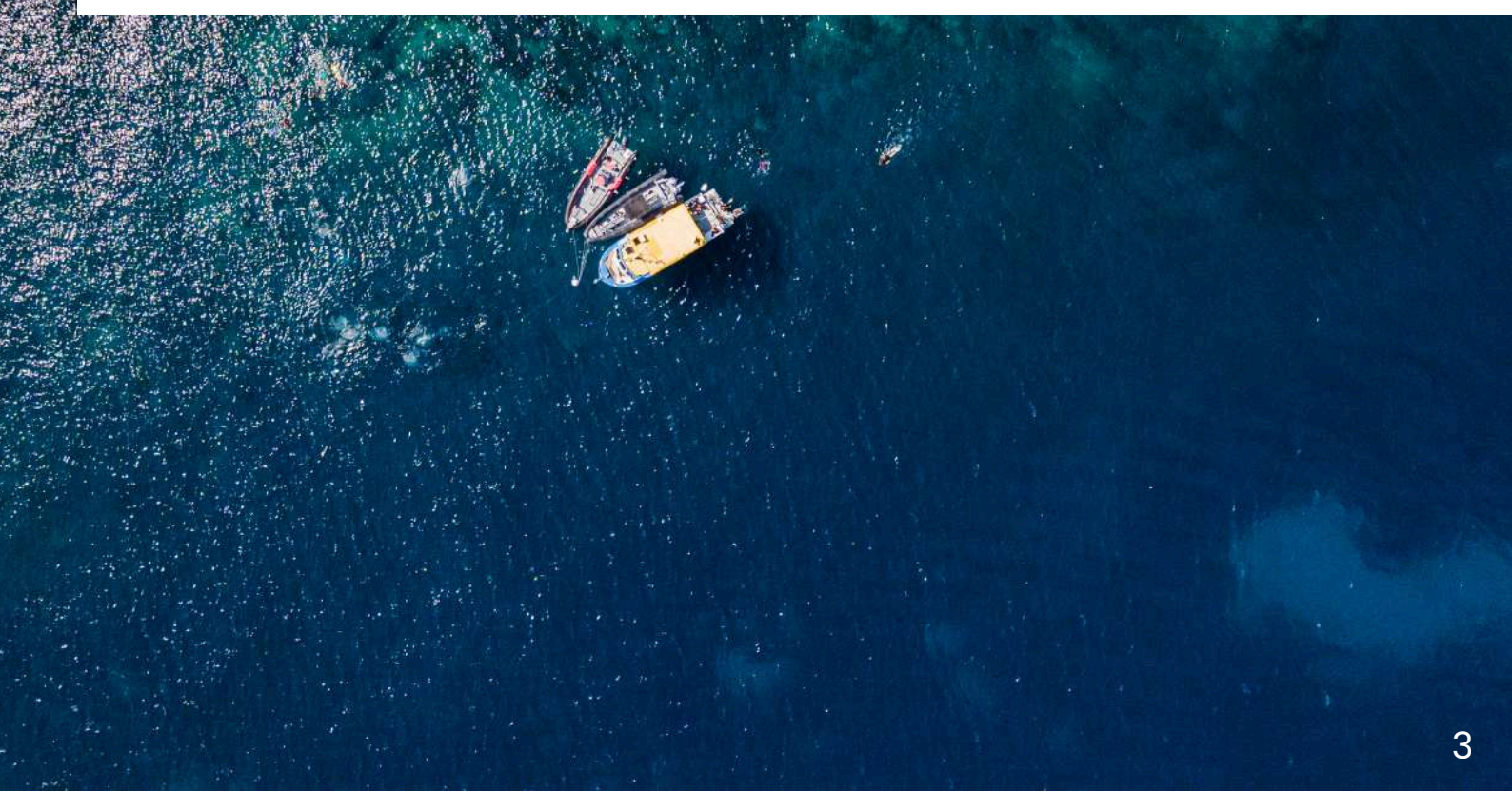
La mer, elle aussi, fait partie de ce quotidien. Préservée, partagée, protégée, elle se découvre à travers des expériences douces : pêche, plongée, kayak, voile, balades littorales. Elle nourrit les hommes autant qu'elle façonne les paysages, rappelant sans cesse le lien intime entre nature et culture.



Agriculteurs, forestiers, pêcheurs, vigneron, artisans, artistes et guides composent une destination authentique où l'accueil fait partie intégrante d'un art de vivre.

Chaque culture raconte un pan de l'histoire locale, chaque récolte s'inscrit dans un cycle ancien, respectueux de la terre et du temps.

Ses symboles sont simples et puissants : la mer, les criques, les pins parasols, les vignobles cultivés en bord de mer ou sur les collines, le jaune éclatant du mimosa, les ruelles anciennes, les marchés, les sentiers. Ils racontent tous la même chose : une destination de grand air, de liberté, qui se vit, se partage et se découvre au fil des saisons. A l'ombre de ses forêts, sous la lumière de la Méditerranée, une destination d'expériences à 360 degrés.



Partie 1

DESTINATION NATURE ET BIODIVERSITÉ

UN LITTORAL VIVANT ET PRÉSERVÉ (LE LAVANDOU, BORMES LES MIMOSAS, LA LONDE)

Sur près de 30 kilomètres, Méditerranée Porte des Maures déploie un littoral aux multiples visages, alternant longues plages de sable, criques secrètes, caps rocheux et promontoires panoramiques. Vingt-deux plages jalonnent cette côte lumineuse, offrant une grande diversité d'ambiances et de manières de vivre la Méditerranée : baignades, sports nautiques, plongées, balades contemplatives ou croisières vigneronnes au coucher du soleil. Ancien village de pêcheurs, Le Lavandou incarne pleinement cet art de vivre balnéaire avec douze kilomètres de plages et autant de sables différents, du blanc au noir, invitant à une expérience dépayssante. Bormes les Mimosas, quant à elle, fait partie du cercle très fermé des **45 Plus Belles Baies du Monde**, distinguées par l'association World-Bays, sous l'égide de l'UNESCO, pour la qualité exceptionnelle de ses paysages et de ses eaux cristallines. A l'horizon, le regard se prolonge vers Porquerolles, panorama exceptionnel offrant de belles perspectives d'excursion. Des escapades en bateau offre la découverte, depuis la mer, d'un littoral resté intact où plages, vignes et collines immergent le visiteur dans un environnement unique.



Le sentier du littoral est l'un des plus beaux moyens de découvrir cette côte sauvage. Depuis l'Argentière à La Londe, point de départ de l'itinérance, la marche ouvre l'accès à des plages préservées, uniquement accessibles à pied : le Grand Jardin, la Vignasse ou quelques criques discrètes, hors du temps. A Bormes, les plages de l'Estagnol, du Pellegrin et de Cabasson, dominées par le Fort de Brégançon, dévoilent un littoral resté naturel. D'autres sites surprennent par leur singularité, comme Pramousquier et son sable sombre, tandis qu'à Saint-Clair, la lumière, les pointus et les rochers affleurant la mer ont inspiré des générations de peintres impressionnistes.

Sous la surface, les herbiers de posidonie dessinent de véritables forêts sous-marines, essentielles à l'équilibre de l'écosystème méditerranéen. Si en surface, elles peuvent parfois être assimilées à des algues, leur rôle est fondamental dans la lutte contre l'érosion et la protection de l'écosystème. Ces plantes à fleurs abritent une faune marine riche et participent à la clarté remarquable des eaux. Plus au large, il n'est pas rare d'apercevoir des cétacés, rorquals ou cachalots qui vivent dans le Sanctuaire de Pélagos, rappelant combien cette mer est encore vivante, nourricière et fragile.

À La Londe les Maures, le sentier sous-marin des Mattes propose une immersion unique, à la fois ludique et pédagogique.

Cette zone, protégée toute l'année de la pêche et de la chasse sous-marine a permis une régénération de la faune et la flore sous-marines. Sur 500 mètres, en toute liberté ou accompagné par un guide de plongée subaquatique, les participants – dès 7 ans et sachant nager – longent la côte en surface, équipés de palmes, masque et tuba.

Chaque étape est commentée : on apprend à reconnaître seiches, poulpes, girelles ou murènes, à comprendre leurs interactions, à observer et préserver la richesse de cet écosystème.

UN MICROCLIMAT EXCEPTIONNEL, SIGNATURE DU PAYSAGE

Si cette diversité végétale est si remarquable, c'est grâce à un microclimat unique.

Protégé par le massif des Maures, adouci par la mer, le territoire bénéficie de conditions particulièrement favorables à l'épanouissement d'une flore méditerranéenne et subtropicale.

Les hivers y sont doux, les étés tempérés par les brises marines, et la lumière y est omniprésente. C'est ce microclimat qui permet aux trois communes du littoral, Bormes, La Londe et le Lavandou d'être fleuries toute l'année et de détenir 4 fleurs au label Villes et Villages Fleuris.



Le village perché de Bormes les Mimosas, labellisé parmi Les Plus Beaux Villages de France depuis 2024, bénéficie, grâce à ce microclimat unique d'un fleurissement à longueur d'année.

Dans les ruelles, plus de 700 espèces de plantes et fleurs méditerranéennes mais aussi australes apportent leurs couleurs chatoyantes. Le village détient – depuis plus de 50 ans – quatre fleurs au label Villes et Villages Fleuris.

C'est aussi cette végétation exceptionnelle qui a conduit au changement de nom du village en 1968 pour lui adjoindre la mention « les mimosas »



DES PAYSAGES SCULPTÉS PAR LA VIGNE

Le vignoble est l'un des grands architectes du territoire. De La Londe à Bormes, les vignes dessinent des lignes douces évoquant une Toscane maritime. Des domaines emblématiques, comme Clos Mireille, Léoube ou le Domaine de la Sanglière, témoignent de cette relation intime entre terroir, lumière et climat.

À Cuers et Pierrefeu, près de 1 000 hectares de vignes forment un véritable triangle d'or viticole. Ici, les appellations AOP Côtes de Provence, les Dénominations Géographiques Contrôlées (DGC) de La Londe et de Pierrefeu, l'IGP Vin des Maures racontent une histoire ancienne, façonnée par des générations de vigneron.

Certains domaines proposent aujourd'hui des expériences immersives (voir page 16), mêlant dégustation, balades dans les vignes et découverte du patrimoine, jusqu'au dolmen de Gaoutabry. Cette richesse naturelle fait de Méditerranée Porte des Maures un territoire d'exploration privilégié, particulièrement en dehors de l'été, lorsque les couleurs, les parfums et les lumières se révèlent dans toute leur intensité.

Le massif des Maures, un sanctuaire de biodiversité

UN TERRITOIRE SOUS HAUTE PROTECTION

Le massif des Maures est reconnu comme l'un des ensembles naturels les plus précieux de Provence.

Cette richesse exceptionnelle lui vaut de bénéficier de multiples classements et dispositifs de protection.

On y compte notamment deux vastes zones Natura 2000 couvrant près de 38 000 hectares, une Réserve naturelle nationale, une Réserve biologique intégrale ainsi que plusieurs périmètres classés pour leur valeur écologique et paysagère. Ces statuts ne sont pas symboliques : ils traduisent une volonté collective de préserver un patrimoine vivant rare.



UN HOTSPOT DE BIODIVERSITÉ EN MÉDITERRANÉE

La faune et la flore du massif des Maures se distinguent par une diversité remarquable et une concentration exceptionnelle d'espèces rares, parfois uniques. Ce territoire est aujourd'hui considéré comme un véritable hotspot de biodiversité à l'échelle régionale.

Parmi les espèces emblématiques, la **tortue d'Hermann** occupe une place particulière. Menacée à l'échelle européenne, elle trouve dans les Maures l'un de ses derniers bastions. À ses côtés, la **cistude d'Europe**, discrète tortue aquatique, évolue dans les zones humides du massif, tandis qu'une multitude d'oiseaux, de mammifères, de reptiles et d'insectes y trouvent refuge.

Le massif abrite également une richesse entomologique exceptionnelle : plus de 77 espèces de coléoptères endémiques y ont été recensées.

Autant de formes de vie minuscules, parfois invisibles, mais essentielles à l'équilibre des écosystèmes.



UNE FLORE MÉDITERRANÉENNE RARE ET SENSIBLE

Sur les pentes, dans les clairières et les sous-bois, la flore compose un paysage délicat et puissant à la fois. Genêts, lavandes, immortelles, cistes, bruyères et arbousiers dessinent une palette végétale typiquement méditerranéenne, mais avec une singularité propre aux Maures.

Au fil des saisons, les couleurs changent, les parfums se déplacent, les textures évoluent. Le massif devient alors un territoire sensoriel, où l'on apprend à observer autrement : à hauteur de feuille, de pétale, d'insecte.

Madame Mimosa - Emilie propose des ateliers pour confectionner des herbiers créatifs autour de la flore locale : fleurs cueillies dans le Var, papier français, elle partage un artisanat délicat et apprend à presser les fleurs, à fabriquer un tableau, un marque-page ou un carnet.



LE CHÊNE-LIÈGE, UN ALLIÉ CONTRE L'INCENDIE ET UNE FILIÈRE EN CONSTRUCTION

Dans la forêt du massif des Maures comme le long du littoral, le chêne-liège est partout présent. Il s'enracine dans ces sols acides de schistes qui font la singularité du territoire. Longtemps, il fut au cœur de la première économie du Var : au XIX^e siècle, le liège alimentait une industrie florissante, notamment pour la fabrication des bouchons.



Emmanuelle Chevalier, guide naturaliste, initie à la botanique de façon simple et ludique. Une randonnée guidée de 2h30 pour découvrir les « mauvaises herbes » utilisées depuis la nuit des temps **pour se nourrir ou se soigner.**

Frédéric Durand, guide et géologue de métier, partage sa lecture du paysage et apporte un autre regard sur le lien entre les éléments du vivant qui nous entoure.

LA CHÂTAIGNE, UNE CULTURE ENRACINÉE

À Collobrières, certains châtaigniers veillent sur le paysage depuis des siècles. Aujourd'hui, le syndicat des castanéiculteurs encourage et soutient la replantation de jeunes arbres, plus productifs et constituant d'excellents pare-feu naturels.

La marouge, variété de châtaigne spécifique au massif des Maures, pousse dans des vergers naturels, tandis qu'une nouvelle génération de castanéiculteurs explore de nouveaux débouchés pour valoriser leur production : la farine de châtaigne, naturellement sans gluten, fédère autour d'un projet d'atelier de transformation collectif, perpétuant ainsi une culture ancestrale de la cueillette.

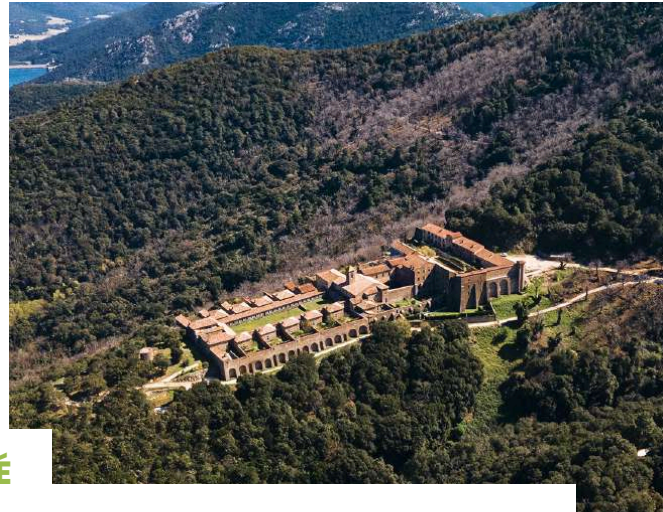
Le châtaignier est exploité jusque dans ses rejets, grâce à des artisans qui perpétuent l'art de la vannerie.



Aujourd'hui, ce savoir-faire renaît. Sur les collines de La Londe les Maures, le Château du Pas du Cerf a entrepris de restaurer sa suberaie et de relancer l'écorçage des chênes-lièges, réalisé selon un cycle précis, tous les neuf ans, dans le respect de l'arbre. Ce geste ancestral, transmis par les anciens, a été retrouvé, réappris, réactivé.

Autour de cette initiative, une microfilère locale se structure peu à peu. En partenariat avec le bouchonnier Diam, des bouchons en liège de Provence sont aujourd'hui fabriqués et utilisés par des domaines viticoles du territoire, redonnant sens et cohérence à une production locale, durable et vertueuse.

Au-delà de son intérêt économique, le chêne-liège joue un rôle écologique majeur. Arbre résilient par excellence, il possède une écorce qui brûle sans détruire le tronc, lui permettant de résister aux incendies et de se régénérer naturellement. Dans un territoire forestier sensible, il devient un allié précieux face aux risques climatiques.



FORÊT, SILENCE ET SPIRITUALITÉ

Au cœur de ce massif préservé, se dresse un imposant monument au riche passé, la Chartreuse de la Verne, ouverte à la visite toute l'année. Fondé en 1170, incendié par trois fois, abandonné puis pillé à la Révolution, le monastère a su renaître de ses cendres. Classé Monument Historique, la Chartreuse incarne le lien ancien entre nature et spiritualité. De nombreux sentiers de randonnée permettent une immersion douce dans cet écrin de verdure unique. Provence Sylva, l'Académie du bain de forêt provençale, propose des randonnées contemplatives, guidées et accompagnées, où les sens s'ouvrent à l'énergie subtile de la forêt. Une expérience sensible entre mémoire des pierres et approche vivante du massif des Maures.

JARDIN ZOOLOGIQUE TROPICAL – UN CONSERVATOIRE VIVANT À LA LONDE LES MAURES

Créé en 1988 sur le site d'un ancien arboretum, le Jardin zoologique tropical de La Londe les Maures est bien plus qu'un parc animalier et botanique : **c'est un conservatoire engagé pour la préservation des espèces menacées et un lieu d'expérience nature pour tous.**

Sur plus de 5 hectares de forêts, jardins exotiques et allées ombragées, plus de 250 animaux — lémuriens, singes-écureuils, tortues africaines, suricates, oiseaux rares — évoluent dans des milieux qui rappellent leurs habitats naturels.

Le parc est classé **Jardin remarquable**, témoignant de la qualité de ses collections botaniques et de son rôle écologique. Tout au long de l'année, des animations pédagogiques invitent petits et grands à mieux connaître la nature : nourrissages commentés par les soigneurs, **chasses au trésor thématiques**, stages d'immersion "soigneur animalier d'un jour" qui permettent de vivre une expérience instructive et ludique en famille.

En visitant ce parc, les visiteurs contribuent à **la reproduction et à la conservation d'espèces en voie d'extinction**, tout en profitant d'une promenade à travers l'un des plus beaux arboretums du sud-est de la France.



Des engagements environnementaux

Les communes de La Londe Les Maures, le Lavandou et Bormes les Mimosas sont engagées dans des démarches exigeantes de qualité environnementale, reconnues par de nombreux labels. Pavillon Bleu, Pavillon Étoile de Mer, Ports propres, Station classée de tourisme, Villes et Villages Fleuris 4 fleurs, Office de Tourisme classé catégorie 1 et marqué Qualité Tourisme™ : autant de distinctions qui traduisent un engagement concret en faveur de la protection du littoral et de l'accueil responsable.

Les communes s'inscrivent également dans plusieurs chartes nationales et internationales, affirmant leur volonté de concilier tourisme et préservation.

La Charte Pélagos, dédiée à la protection des mammifères marins, engage le territoire à adopter des pratiques respectueuses dans une zone reconnue comme un sanctuaire pour les cétacés.

La Charte « Pour des plages de caractère en Méditerranée » et la Charte nationale « Une plage sans déchets plastiques » viennent renforcer cette dynamique en favorisant des comportements responsables, une gestion raisonnée et une sensibilisation active des usagers.



Bormes les Mimosas



Cuers

UNE PLAISANCE PLUS VERTE, RESPECTUEUSE DES FONDS MARINS

Le Lavandou a fait le choix d'une plaisance plus durable, avec la création d'une nouvelle zone de mouillage écologique. Mise en service en mai 2025, cette zone s'étend sur 46 hectares entre Le Layet et le Cap Nègre. Elle comprend 71 bouées écologiques et des systèmes d'ancrage spécialement conçus pour limiter les impacts sur les fonds marins.

L'objectif : préserver l'herbier de posidonie, véritable poumon de la Méditerranée, tout en organisant le stationnement des navires. Cette approche permet de concilier activité nautique et protection des écosystèmes, dans une logique d'équilibre et de respect. Une initiative exemplaire, qui illustre la capacité du territoire à innover pour protéger ce qui fait sa richesse.

S'ADAPTER AUX CANICULES AVEC DES VILLES PLUS FRAÎCHES

La Ville de **Cuers** s'engage dans une démarche ambitieuse et pionnière avec son projet de « **Ville basse température l'été** », visant à adapter durablement le territoire au changement climatique. Cette volonté politique pose les bases d'une ville plus fraîche, plus vivable et plus résiliente. La commune a réalisé un diagnostic technique approfondi, débouchant sur un Schéma Directeur fondé sur une conviction forte : la fraîcheur urbaine ne peut être pensée que par la convergence des compétences.

Urbanisme, gestion des eaux pluviales, espaces verts, voiries et bâtiments sont appelés à travailler de concert. Révision stratégique du PLU, valorisation de l'eau de pluie comme ressource, place structurante de l'arbre en ville, voiries plus perméables et végétalisées, gestion fine de l'ensoleillement des bâtiments publics – notamment les écoles avec le développement de « cours oasis » – dessinent une approche globale et réaliste.

À Cuers, la transformation de la ville en oasis de fraîcheur s'appuie sur des actions concrètes, fondées sur la collaboration, l'intelligence collective et l'adaptation aux enjeux climatiques contemporains.

Partie 2

TERROIR, VIGNOBLES & GASTRONOMIE



Terre bénie des dieux, ici, comme partout en Provence, le climat, la richesse des sols, la volonté des femmes et des hommes, offrent des productions locales aussi variées que qualitatives.

Les vignobles – majoritairement familiaux – incarnent un savoir-faire transmis au fil des générations. Sur tout le territoire, la diversité agricole est remarquable : agrumes du bord de mer, maraîchage, vergers de châtaigniers, oliviers centenaires, élevages caprins, productions fermières et pêche artisanale.

Une terre généreuse à découvrir sur les marchés, en poussant la porte des producteurs, lors d'événements œnotouristiques ou à table, chez des chefs engagés dans les circuits courts. Une expérience savoureuse au plus proche du terroir.

L'agritourisme, une immersion au plus près du vivant

L'agritourisme s'inscrit pleinement dans la valorisation des pratiques agricoles durables et répond au désir de rencontres authentiques attendues par les visiteurs.

Paysans, producteurs et vigneron ouvrent leurs portes et partagent leur quotidien, offrant des expériences sincères au contact direct de celles et ceux qui cultivent, élèvent et transforment.

L'or vert, signature méditerranéenne par excellence, en est l'une des plus belles expressions.

L'huile d'olive raconte l'histoire d'une culture millénaire où l'arbre est roi. Au Domaine du Jasson (La Londe), les olives sont associées à des agrumes rares cultivés sur place, donnant naissance à des huiles singulières, reconnues pour leur finesse aromatique.

La collection d'agrumes, l'oliveraie de près de 4000 arbres et l'histoire familiale plus que centenaire se découvrent lors d'une visite guidée passionnante.

À Cuers, le moulin historique du XVIII^e siècle, qui n'a jamais cessé de fonctionner, perpétue un geste ancestral, porté par la volonté de ses 800 coopérateurs : une immersion dans le temps des traditions qui mêle patrimoine, goût et transmission.

NOUVEAUTÉ 2026

À Bormes, **La Butinerie** incarne une apiculture familiale qui se transmet de génération en génération depuis plus de 40 ans.

Rémi Boulet, qui a appris le métier auprès de son père, s'attache à conserver des pratiques traditionnelles, tout en s'adaptant à la nature changeante et aux enjeux actuels.

Cette année, avec sa compagne Laura, issue des métiers de la culture, ils ouvrent une « miellerie découverte » : à travers une scénographie moderne, mêlant panneaux numériques et interactifs, ruche vitrée, matériel apicole au cœur de leur atelier, le visiteur découvre la vie des abeilles, leur rôle essentiel dans la biodiversité et, bien sûr, la fabrication du miel.

La visite se termine bien sûr par une dégustation de leurs miels, plusieurs fois primés au Concours Général Agricole. Une visite libre, accessible toute l'année, immersive et émouvante à faire en famille.





Symbole du massif des Maures, de jeunes producteurs et artisans passionnés font vivre la châtaigne sous toutes ses formes. Crème de marrons, bière à la châtaigne, farines ou marrons glacés de la célèbre Confiserie Azurée, ce fruit emblématique se déguste à l'automne. Les marrons chauds sont à l'honneur lors des « Fêtes de la châtaigne et du terroir », les trois derniers dimanches d'octobre, des fêtes populaires qui font vibrer le village de Collobrières.

Preuve du terroir riche et varié ? Un « **Carré des producteurs** », organisé le premier dimanche des fêtes de la châtaigne met en lumière la richesse du terroir du massif des Maures :

une journée dédiée à la découverte d'une alimentation « slow food » et à la promotion d'une agriculture durable et vertueuse. Une vingtaine de producteurs soigneusement sélectionnés y partagent leur savoir-faire et leur amour de la terre.

Un détour par le musée du marron à la Confiserie Azurée permet de découvrir les techniques ancestrales de fabrication avant de s'offrir une glace à la châtaigne dont la réputation dépasse largement les frontières varoises. Mais pour se plonger au cœur d'une châtaigneraie, il faut aller voir **Sophie Jartoux**, castagnicultrice passionnée de Collobrières.

Elle invite à une **immersion au cœur de sa châtaigneraie familiale** : en octobre et pendant les vacances de la Toussaint, visites guidées et ateliers pédagogiques dévoilent les secrets de la châtaigne, ponctués de dégustations de la fameuse crème de marrons artisanale, de miels, confitures et castagnades de saison. Une expérience idéale pour vivre pleinement l'automne provençal.

Enfin, on ne peut quitter Collobrières sans avoir fait une halte à la **brasserie La Tchouc** pour déguster les bières à la châtaigne ainsi que celle aux marrons glacés, des créations uniques, propre au village d'où sont originaires les deux amis fondateurs, Luc Lepra et Sébastien Borello.

Sur le chemin du retour, à l'automne, **le Domaine de la Portanière** à Collobrières, rare verger du département, ouvre sa pommeraie au public pour une **cueillette libre de pommes**, à ramasser soi-même directement sur l'arbre.

De septembre à fin octobre, familles et visiteurs découvrent plusieurs variétés (Chantecler, Reinettes grises, Granny Smith, Braeburn, etc) cultivées en **agriculture biologique**, dans un cadre naturel préservé. Au-delà de la récolte, l'expérience permet la rencontre avec les producteurs et la découverte d'un domaine familial mêlant vergers, vignes et oliviers. Les pommes sont aussi transformées sur place en **jus de fruits artisanaux**, disponibles à la vente.



Une expérience paysanne hors du commun

A Cuers, Pierre-Jean Coppa et Samantha Médard sont muletiers, un métier ancestral qu'ils perpétuent comme véritable mode de vie. Du travail avec les bêtes pour le maraîchage au travail du cuir, ils développent en outre, un véritable projet agricole autour de leur production et leur épicerie en circuits courts.

A travers leurs excursions, les Muletiers Bigatier proposent des randonnées avec mules à la journée où, grâce au portage assuré par les animaux, l'itinérance se fait en douceur, dans l'esprit des chemins paysans d'autrefois. L'expérience, au départ de leur exploitation agricole traditionnelle emmène le visiteur à découvrir le maquis et les collines à un autre rythme. La balade est ponctuée par un pique-nique autour de leur production et des produits artisanaux du terroir. Une expérience « Slow » originale et unique où le couple partage des valeurs vraies et authentiques.



CHÈVRES ET BREBIS, UNE TRADITION PASTORALE RICHE ET BIEN VIVANTE

Lisa Herbomez, tout juste 24 ans, candidate Miss France Agricole, s'est lancée dans l'élevage de chèvres et la production de fromages. Sur son exploitation, à La Londe, **Les Caprines d'Éole**, elle transforme le lait en fromages, yaourts, faisselles ou brousses, avec vente directe à la ferme. Une plongée concrète dans l'élevage caprin artisanal méditerranéen

FAIRE LE PLEIN DE SAVEURS SUR LES MARCHÉS PROVENÇAUX

Loïc de Saleneuve (La bastide de la Cabrière) est une figure locale emblématique : poète, paysan bio et chevrier passionné installé à Collobrières depuis plusieurs décennies. Ses chèvres paissent librement dans les collines varoises et donnent un lait transformé en fromages aux saveurs inégalables, vendus aux gourmets sur les marchés de Collobrières et Saint-Tropez notamment, et plébiscités par les chefs pour leur finesse et leur authenticité. Le rencontrer et partager avec lui l'amour de ses collines est un savoureux moment.

Producteur de fromage de chèvre à Cuers, **Jonathan Léone** travaille son lait avec soin (traite manuelle et lainages variés) et rencontre déjà un bel écho auprès des amateurs : son demi-sec a décroché des médailles lors de concours fermiers départementaux, soulignant l'équilibre et la qualité de sa production.

Cécile Solinas est connue non seulement pour ses fromages et son troupeau, mais aussi pour être la dernière bergère de Bormes. Son métier de berger implique la gestion du troupeau, la tonte qu'elle pratique encore de manière traditionnelle et la transformation du lait en fromages. Elle incarne une tradition pastorale ancestrale, un savoir-faire précieux et des traditions rurales à protéger.



Jonathan Léone



Brasserie des Maures



La Butinerie

DES PRODUCTIONS CONFIDENTIELLES ET QUALITATIVES

Au **Domaine des Hyades** à Cuers, Matthieu Garcia cultive et récolte à la main une fleur aussi précieuse que fragile, le safran. Sa récolte automnale est vendue auprès des restaurateurs, sur les marchés ou transformée en sirop.

A Pierrefeu, les **Chouchous de Provence** perpétuent la tradition de cette confiserie caramélisée en misant sur la qualité : amandes, pistaches, noisettes sont sélectionnées avec soin avant d'être lentement torrifiées puis caramélisées avec du sucre français.

Sans colorant, sans conservateur ni arôme, chaque bouchée reflète une exigence et un engagement responsable. La créativité s'invite aussi dans le verre avec **La Brasserie des Maures** qui signe des bières artisanales, dont une création éphémère au mimosa.





LE LAVANDOU ET SES « PESCADOUS »

Positionné au pied du massif des Maures, **Le Lavandou** est né de la mer. Ses premiers habitants, pêcheurs d'origine génoise et catalane attirés par une mer particulièrement poissonneuse, fondèrent ce hameau tourné vers l'eau et les îles d'Or environnantes. Très tôt, la vie quotidienne fut rythmée par les sorties en mer, les retours des pointus chargés de captures et l'entraide des communautés littorales, qui firent de ce village un des principaux ports de pêche du département au début du XX^e siècle.

Ce lien profond avec la mer continue de structurer l'identité du Lavandou aujourd'hui. La baie, qui s'étire sur plus de 12 km de côte, conserve son caractère maritime — entre plages de sable fin, eaux cristallines et présence encore vivante de pêcheurs locaux — tout en offrant un lieu de vie et de promenade apprécié des visiteurs. Le Lavandou incarne ainsi une Provence littorale où tradition marine, nature préservée et cadre de vie se rencontrent en harmonie.



Avec **Titouan Dognon-Schmitt**, moniteur et guide de pêche en mer diplômé d'État, l'aventure commence dès l'embarquement à bord de **Rêve de Pêche**.

Au départ du Lavandou, Titouan invite débutants comme passionnés, enfants comme adultes, à découvrir la richesse des fonds méditerranéens, entre la baie du Lavandou, Bormes les Mimosas et les îles d'Or.

Pêche en verticale, sur chasse, à la traîne lente ou aux leurres, chaque sortie est l'occasion d'approcher une faune marine spectaculaire : pagres, dentis, sérioles, barracudas, thons, pélamides ou encore calamars. À terre, Titouan propose également surf-casting depuis les plages de sable fin ou pêche aux leurres, tandis que la palangrotte — très ludique — permet aux enfants de s'initier en douceur en découvrant girelles, serrans, pageots ou rascasses.

Il offre aussi la possibilité d'embarquer à bord de son propre bateau pour bénéficier de ses conseils professionnels. Un vrai moment de partage et de transmission, où la pêche devient un prétexte à la découverte du milieu marin, dans un esprit de convivialité, de respect du vivant et d'aventure en famille.

Un territoire qui inspire de jeunes entrepreneurs

Morgane et Djef Hernandez, frère et sœur jumeaux, ont créé leur propre gamme de thés et infusions 100% bio, Odyssey Tea, avec l'idée d'inviter au voyage.

En 2025, en partenariat avec l'Office de Tourisme de Bormes les Mimosas, ils ont lancé un coffret signature aux couleurs et aux saveurs de la destination.

Leur recette de thés, mélangées à la main dans leur atelier borméen, reprennent les ingrédients phares de la destination (romarin, lavande, citron...) tandis que chaque sachet coloré évoque un lieu emblématique.

Un cadeau ou un souvenir comme un fragment de paysage à infuser. Délicieux !



Les vignobles, terre de découvertes et d'expériences inoubliables



Entre mer et massif des Maures, la destination **Vignobles de Provence & Méditerranée, un balcon sur les îles d'Or**, réunit deux territoires complémentaires : Méditerranée Porte des Maures et Toulon Provence Méditerranée. Ensemble, ils partagent un même bassin viticole et une ambition commune : valoriser un art de vivre méditerranéen façonné par les paysages, les terroirs et les femmes et les hommes qui les cultivent.

Structurée autour de deux dénominations de terroir – AOC Côtes de Provence La Londe et AOC Côtes de Provence Pierrefeu – la destination est labellisée **Vignobles & Découvertes**, reconnaissance nationale de la qualité de son offre œnotouristique.

Sur ce territoire où les vignes dialoguent avec la mer, l'offre rassemble **plus de 200 expériences** dédiées à la découverte du vignoble : 46 domaines, châteaux et caves, 39 hébergements, 41 restaurants, 15 sites patrimoniaux, 55 activités et 69 événements.

Visites de domaines, dégustations, balades dans les vignes, croisières vigneronnes, festivals ou expériences nature composent une offre riche et accessible toute l'année, invitant à découvrir les vins de Provence au cœur de leur paysage d'origine.



LA VIGNE, PILIER ÉCONOMIQUE MAJEUR

La vigne est bien plus qu'une culture : elle façonne les paysages et constitue un pilier économique majeur, juste après le tourisme. Terre de vignobles par excellence, le territoire réunit une grande diversité d'appellations, avec l'IGP Vin des Maures, l'AOP Côtes de Provence et deux Dénominations Géographiques Complémentaires reconnues, La Londe et Pierrefeu, qui expriment toute la richesse des terroirs.



Ce vignoble s'appuie sur une multitude d'acteurs, mêlant domaines familiaux historiques, grandes propriétés emblématiques et un réseau coopératif structurant.

Les caves coopératives de Cuers, fondée en 1911, de Pierrefeu, créée en 1920, et de La Londe, née en 1918, témoignent d'un engagement collectif ancien, fondé sur la transmission des vignes de génération en génération.

Terra Provincia, les Vignerons de Pierrefeu et les Vignerons Londaïs figurent aujourd'hui parmi les acteurs majeurs des vins de Provence, produisant des volumes significatifs tout en valorisant leurs cuvées au caveau.

À leurs côtés, des domaines reconnus comme Galoupet, Sainte Marguerite, Léoube, Clos Mireille, La Gordonne ou l'Aumérade incarnent l'excellence et la diversité du vignoble local.

Installés dans des lieux chargés d'histoire ou résolument contemporains, ces acteurs ont su moderniser leurs outils de vinification pour produire des vins de grande qualité, et notamment des rosés qui contribuent largement au rayonnement du territoire en France et à l'international.





Côtes de Provence - La Londe

LE BLANC COMME SIGNATURE MÉDITERRANÉENNE

La dénomination géographique complémentaire (DGC) **Côtes de Provence - La Londe s'étend sur plus de 510 hectares de vignes**, cultivées par une trentaine de domaines indépendants, majoritairement familiaux, et une quarantaine de coopérateurs. Un vignoble à taille humaine, soudé autour d'une identité forte.



Reconnue en 2008 pour ses rosés et ses rouges, puis en 2016 pour ses blancs, **La Londe est aujourd'hui la seule DGC des Côtes de Provence revendiquant les trois couleurs** – un fait rare, et hautement distinctif, dans un territoire historiquement associé au rosé. Ici, le blanc n'est pas une tendance récente : il est **une histoire ancienne, profondément enracinée**, qui remonte au XIXème siècle. Ce lien historique avec le blanc façonne l'ADN du terroir.

Sur des sols schisteux uniques, bercés par les influences maritimes, les vins blancs, mais aussi les rosés des Côtes de Provence-La Londe se distinguent par leur élégance, **leur fraîcheur et leur salinité naturelle**, véritables reflets de la Méditerranée toute proche. Les **rouges sont structurés, aux arômes de maquis**, avec de la fraîcheur en bouche.



Portés par cette identité forte et collective, les vigneron des Côtes de Provence - La Londe ont engagé une démarche ambitieuse vers la reconnaissance **en cru**, qu'ils espèrent obtenir à l'horizon 2027..



Côtes de Provence - Pierrefeu

Reconnue en 2013, la **Dénomination Géographique Complémentaire Côtes de Provence-Pierrefeu** s'inscrit entre les reliefs boisés du massif des Maures et les plateaux calcaires du centre Var. Ce vignoble s'étend sur **12 communes** et produit chaque année **3 809 hectolitres** de vins rosés et rouges.



Bénéficiant d'un **climat méditerranéen tempéré**, à l'influence à la fois maritime et continentale, le terroir profite d'un ensoleillement généreux ainsi que de températures printanières et estivales élevées, favorables à une maturité optimale des raisins. Implantées dans un terroir singulier, les vignes reposent sur une grande diversité de sols, une richesse géologique qui se retrouve dans le profil des vins : les **rouges** se distinguent par leur puissance et leur complexité aromatique, tandis que les **rosés** séduisent par leur finesse et leur fraîcheur. Ensemble, ils affirment une autre expression du vignoble varois.

FAMILIALE OU PRESTIGIEUSE, EN MER OU DANS LES VIGNES, UNE MULTITUDE D'EXPÉRIENCES ŒNOTOURISTIQUES À VIVRE

Destination œnotouristique par excellence, on cultive ici bien plus que le vin. Art de vivre unique, sens du partage et convivialité, paysages sublimes ou expériences hors du commun, rencontres avec les vignerons ou croisières sur un littoral enchanteur, chaque visite est prétexte à une véritable parenthèse sensorielle.

DES EXPÉRIENCES VARIÉES, *pour toutes les envies*

- Domaines en bord de mer aux cadres spectaculaires : Château Léoube, Château de Brégançon, Clos Mireille, Château Malherbe.
- Dégustation au domaine : presque tous proposent des dégustations de leurs cuvées et un temps d'échange au caveau pour mieux appréhender le vin et le travail du vigneron. Du domaine familial ou plus prestigieux, une approche épicurienne du terroir.
- Pique-nique au domaine : Château de l'Aumerade à Pierrefeu, domaine de la Portanière à Collobrières, Château Sainte-Marguerite ou Domaine Figuière à La Londe.
- L'aventure au cœur du vignoble : explorer en quad ou à vélo les vignes et sentiers du Château de l'Aumerade à Pierrefeu ou découvrir le domaine de la Sanglière à Bormes à bord d'un Land Rover Defender retro dans un esprit safari provençal.
- Culture & art au domaine : En collaboration avec l'association Artborescences, qui valorise le lien entre la forêt, le vivant et l'art, trois expositions évoquant les enjeux environnementaux s'installeront au domaine Figuière au cours de l'année. Entre autres, les œuvres de Francis Hallé, célèbre botaniste, seront exposées pendant l'été, tandis que conférences et projections de films autour de la protection de l'environnement seront données par des membres de l'association. Autre volet culturel, l'amphithéâtre du domaine accueillera des soirées cinéma en plein air autour d'une sélection de films d'auteurs (mardis soirs, juillet et août)



Chateau de Brégançon



crédit @Anthony Roux





Musique dans le vignoble

- Les Jeudis d'été au Château Tour Saint-Honoré à La Londe : Olivier Portal reçoit dans un esprit « entre potes ». Ambiance musicale assurée par Eysie, Kerem et Maxime Cassay, restauration avec food-truck ou brasero du chef Yann Dethon.
- Soirées Saxo au Château de la Sanglière à Bormes les mercredis d'été : vue sur Porquerolles, musique live, food-truck et dégustation en compagnie du vigneron, Olivier Devictor.
- Piano sous les étoiles au Château Sainte-Marguerite (07 mai, 30 juillet, 20 août, 17 septembre)
- Apéro Jazz dans le cadre d'exception du Château de Brégançon, tous les mardis de l'été
- Les Guinguettes au Château Pas du Cerf
- Les Musicales dans les Vignes : un festival itinérant, qui a pris forme à La Londe, et qui s'installe de domaine en domaine tout au long de l'été. Musique du monde, classique ou jazz, chaque soirée transforme les domaines participants en salle de concert à ciel ouvert.

Dormir au cœur des vignes

- **Château de la Pascalette** – La Londe les Maures Dans un domaine de 32 hectares mêlant vignoble et oliveraies, le Château de la Pascalette propose une parenthèse élégante dans un esprit « maison de famille » face aux îles : 5 chambres d'hôtes et 6 gîtes, avec une promesse d'escapade patrimoniale et raffinée, au cœur du vignoble.
- **Domaine des Peirecèdes et Tulipe Noire** – Cuers Du bastidon de vieilles pierres au loft avec vue époustouflante sur les vignes, ces 5 gîtes labellisés Gîtes de France proposent une expérience authentique au cœur du vignoble. Parfaits pour des vacances en famille, l'emplacement constitue, de plus, un point de chute idéal pour explorer le territoire.
- **Château Galoupet** – La Londe les Maures Riche de 300 ans d'histoire, le domaine méditerranéen offre un cadre d'exception. La Bastide avec vue sur les îles d'Or promet une expérience unique au cœur d'une nature préservée.



VINS & GASTRONOMIE, LES PIEDS SOUS LA TABLE AU CŒUR DU VIGNOBLE

Déjeuner sous les pins, profiter de la douceur des soirées estivales, vivre un moment hors du commun immergé dans un domaine, l'œnotourisme se vit aussi à table !

Sur la Plage du Pellegrin à Bormes, à l'ombre des pins parasols, le **Café Léoube** offre une expérience méditerranéenne singulière, face à la mer, les pieds dans le sable, bercé par le chant des cigales. La carte met à l'honneur une cuisine méditerranéenne et bio, élaborée avec des produits de saison, fruits et légumes du potager du domaine et poissons ou viandes provenant de partenaires locaux. Un cadre à couper le souffle où la cuisine s'associe à merveille avec les vins du domaine tout proche.

NOUVEAUTÉ 2026

A quelques pas de là, autre esprit, autre décor : le très moderne **Château Sainte-Marguerite** ouvre cette année les portes de son caveau pour proposer un ensemble d'expériences chics mêlant gastronomie, terroir, vins et prestige. Au programme, une série de dîners où des chefs reconnus investissent le domaine, des soirées qui mettent en avant des producteurs locaux ou encore un repas exclusif où un maître sushi de renom réalise ses créations sous les yeux des convives. Des moments d'exception pour découvrir les vins Sainte-Marguerite avec un autre regard, dans le cadre luxueux du domaine.

Le **Château La Valetanne** à la Londe lance cette année un restaurant éphémère. Aux commandes de la cuisine ouverte, le top chef Pascal Barandoni propose une expérience confidentielle, gastronomique et chic à vivre autour de la piscine du domaine.

A l'image de la famille Combard, mêlant simplicité et esprit vigneron, l'**Assiette Figuière** à La Londe reçoit à l'ombre des eucalyptus, au milieu des vignes, sous les lampions. Dans cet esprit guinguette-chic, une cuisine de produits locaux, de saison, qui passent à la braise sous l'œil averti du chef Sébastien Liegeard. Ici, on travaille en famille, on reçoit comme à la maison, on partage les vins dans un esprit épicurien sincère. Une adresse à l'image de la destination !

Entre décoration chic et terrasse à la vue imprenable sur les îles d'Or, le **café Galoupet** s'installe dans le prolongement naturel du prestigieux domaine, riche de 300 ans d'histoire. On partage quelques en-cas aux saveurs provençales, imaginés par des chefs locaux, une autre manière de déguster, en prenant le temps, les cuvées du domaine.

*Les vins en fête :
des événements autour
du vin à vivre toute
l'année*

En dehors de l'été, toujours rythmé par une foule d'événements enthousiasmants, le terroir vit toute l'année. En musique, en courant ou en nocturne, les visiteurs découvrent sous un autre angle les vins des deux dénominations géographiques contrôlées du territoire. Des occasions qui mêlent partage et convivialité en présence des vignerons.

Vignobles en scène

Vignobles en Scène est un rendez-vous national d'automne dédié à l'œnotourisme, organisé chaque 3^e week-end d'octobre dans les destinations labellisées Vignobles & Découvertes.

Pendant trois jours, les domaines viticoles ouvrent leurs portes pour proposer **des expériences immersives autour du vin** : dégustations, rencontres avec les vignerons, dîners insolites et animations culturelles.

L'événement invite le public à découvrir **autrement les vignobles**, leurs paysages et leurs savoir-faire, au-delà de la simple dégustation. Un temps fort pensé pour **valoriser l'art de vivre viticole** et prolonger la saison touristique.



crédit @MarieTabacchi



crédit @Anthony Roux

Fête des vins de La Londe - 19 avril 2026

Une dégustation au centre-ville de La Londe en compagnie des vigneronns de l'appellation.

Me gusto Rosé, en mai, à Bornes

Une quarantaine de vigneronns de Provence investissent le village pour une dégustation conviviale et printanière

Rock & Wine - 22-23 mai

L'évènement phare des vigneronns Côtes de Provence-Pierrefeu. Un évènement unique où l'énergie du rock et la passion du vin se rencontrent, où musique et terroir vibrent à l'unisson. Rendez-vous cette année au Domaine de la Portanière à Collobrières.

Vigneronns sous les étoiles - 18 juillet

Temps fort de la programmation annuelle de l'association des vigneronns Côtes de Provence-La Londe, l'évènement s'installe sous les pins de la Plage de l'Argentière... les pieds dans la sable, la tête dans les étoiles !

Nuitée du Rosé, en août, à Pierrefeu

Une soirée festive autour des rosés.

La soirée mêle dégustation des vins blancs, rosés et rouges de l'appellation autour du plus grand bar à vins de l'été, comptoirs de cuisine à partager, coucher de soleil sur la Méditerranée et ambiance musicale.

Fête des vendanges à La Londe - 19 et 20 septembre

Défilé de tracteur, traditions provençales et repas convivial.

Jazz Festival à La Londe du 31 juillet au 02 août

Les soirées estivales prennent une note musicale. Chaque soir, sur la plage de l'Argentière, des apéros jazz avec dégustation des vins de La Londe.

Le Défi des vignes à La Londe

Des parcours de 5 kms jusqu'au marathon à travers les vignes et les sous-bois. Un évènement qui associe plaisir de l'effort physique et découverte des richesses viticoles de La Londe.



Expériences gourmandes et tables engagées

Des marchés aux tables bistro, la cuisine raconte un terroir, ses saisons et ses producteurs. Bistronomie inventive, cuisine de tradition ou expériences éphémères dans les domaines viticoles, la gastronomie se partage, se vit et offre un autre visage de la destination.



Hestia

DES CHEFS DE TALENTS À BORMES

Sur le port de la Favière, **Hestia** s'impose comme une table de bistronomie pointue. Aux commandes, Cyril Aveline, chef reconnu au Gault & Millau, membre du Collège Culinaire de France, signe une cuisine d'auteur centrée sur le produit, magnifiée par des cuissons à la flamme d'une grande précision et des accords créatifs. En salle et à la cave Sakina Salhi accompagne l'expérience avec une sélection de vins vivants.

Le restaurant **Mimosa**, mené par le chef David Archinard, Maître Restaurateur et sélectionné par le Guide Michelin, propose une cuisine moderne aux accents méditerranéens, où l'élégance du dressage rencontre des saveurs franches et maîtrisées.



Le Jardin - Crédit @Marie Tabacchi

Anthony Denon, chef nouvellement étoilé au Guide Michelin, signe la carte du **Mirage Hôtel & Spa**. Le chef propose une cuisine bistronomie inventive, entre terre et mer, tradition et modernité, Provence et Méditerranée à savourer sur les terrasses ensoleillées avec vue sur les Iles d'Or.

Presque caché dans une ruelle escarpée du village, **Le Jardin** offre une parenthèse bucolique. Le chef Ricardo Berto et sa compagne Ophélie y proposent une gastronomie contemporaine, colorée, ponctuée de touches péruviennes, servie avec une attention sincère, dans un jardin à ciel ouvert à l'image du village.

Le Zèbre Vert incarne une gastronomie éco-responsable et inclusive. Sarah et Thierry Privé, Maîtres Restaurateurs, défendent les circuits courts et portent une attention particulière aux régimes végétariens et aux besoins spécifiques, sans jamais renoncer au goût ni à la créativité. Une proposition aussi rare que bienvenue !

Décor typique s'il en est, on s'installe sous les arcades de l'ancienne porte médiévale pour savourer la cuisine maison du **Lou Portalou**. Cadre médiéval, vieilles pierres et générosité séduisent.



Le Zebre - Crédit @Jeff Habourdin



Au Lavandou, **La Farigoulette** s'est forgée une solide réputation pour son excellent rapport qualité-prix. Cyril Marecaux et Kristina Hucke y proposent une cuisine élégante et précise autour d'un menu unique, pensé avec justesse et cohérence. Un délicieux moment à savourer à l'ombre du platane.

Cielo surprend par son esprit de cuisine de partage, convivial et créatif. Installé sur le nouveau port du Lavandou, ce restaurant bar à tapas et à cocktails propose une carte pensée autour de produits locaux et de saison, invitant à picorer des assiettes raffinées et travaillées avec soin dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

NOUVEAUTÉ 2026

L'Oursin, le restaurant de l'Hôtel Les Roches, est récompensé d'une étoile dans le Guide Michelin.

Cette distinction récompense la gastronomie contemporaine et méditerranéenne des chefs Antoine Gras et Benoît Gornard.

L'Oursin bénéficie d'un cadre exceptionnel, suspendu entre ciel et mer, où le décor naturel dialogue avec l'assiette pour offrir une expérience sensorielle rare.

Avec cette distinction, l'Hôtel Les Roches confirme son positionnement parmi les adresses les plus inspirantes de la destination.

On ne peut quitter le village sans s'offrir une gourmandise à l'atelier glacé **Le Poulpe**. Réalisées à base de lait d'avoine, ces glaces artisanales, végétales et sans gluten sont légères sans renoncer au goût. Les saveurs originales suivent les saisons.

Dans un cadre enchanteur de jardin luxuriant aux beaux jours ou près de la cheminée quand l'air se rafraîchit, **le Jardin Provençal** à La Londe propose une bistronomie maison de qualité, revisitant avec créativité les saveurs méditerranéennes.



Hotel les Roches

À Cuers, **Le Bouchon** cultive l'esprit de la tradition bien faite : une carte authentiquement bistrot re-nouvelée au quotidien, des poissons levés en salle, crêpe Suzette flambée au guéridon et une cave impressionnante de plus de mille références. Le sommelier Hakkob guide les amateurs avec une expertise aussi pointue qu'enthousiaste.

Toujours à Cuers, **Le Verger des Kouros**, table emblématique tenue par les frères Kouros, célèbre cette année trois décennies de fidélité au produit local et à une gastronomie soignée (voir page 34)



Pat & Gene



Ti Sable

LES PIEDS DANS LE SABLE

Avec plus de 20 restaurants de plage installés sur les 12 kms de littoral, Le Lavandou regorge de propositions pour s'attabler les yeux tournés vers le bleu de la Méditerranée. Face la plage de Saint-Clair, on s'attable au restaurant **Les Tamaris** (les locaux disent « chez Raymond ») depuis 1963 pour déguster une vraie bouillabaisse cuite longuement au feu de bois. Incontournable et authentique, le repas se transforme en véritable expérience provençale. Lové dans la petite crique du Layet, on déguste, **Chez Jo**, les poissons grillés, issus de la pêche locale.

Véritable institution locale sur la plage de l'Estagnol, on vient de loin pour les pâtes aux langoustes, les poissons grillés au feu de bois et la bouillabaisse de **Chez Pat & Gene**. Sur la même plage, **Ti Sable** constitue une pause détendue après la baignade autour d'une cuisine méditerranéenne légère. Deux adresses où l'on prend le temps de vivre une expérience authentiquement provençale, à l'ombre de la pinède, bercés par le son des cigales.



EN FÊTE : ESCAPADE GOURMANDE À BORMES

Chaque année, le temps d'un week-end en septembre, Escapade Gourmande s'installe à La Favière.

Entre plage et pinède, l'événement met à l'honneur la gastronomie locale et régionale. Démonstrations culinaires, concours, dégustations, apéros en musique, rencontres avec des producteurs locaux et découvertes gourmandes se succèdent pour prolonger la douceur de l'été.



Eden Rose

LE RENOUVEAU DE L'HÉBERGEMENT, ENTRE ÉLÉGANCE RETROUVÉE ET NOUVELLES EXPÉRIENCES

L'offre d'hébergement du territoire connaît un véritable renouveau, portée par des projets de rénovation ambitieux, des ouvertures confidentielles et des expériences repensées.

Hôtels emblématiques, maisons d'hôtes de caractère et hôtellerie de plein air montent en gamme pour s'adapter aux nouvelles attentes mais aussi affirmer leurs identités. Le confort s'y conjugue désormais avec le sens du lieu, l'attention portée au détail et une relation plus intime à la nature. Autant de nouvelles adresses qui dessinent une hospitalité contemporaine et durable.

NOUVEAUTÉ 2026

Hôtel Le Mirage – Bormes-les-Mimosas (4 ★)

Tout juste fraîchement rénové, l'hôtel dévoile cette année de nouveaux espaces imaginés par l'Atelier du Pont : de nouvelles villas en bois, conçues comme de petites maisons de vacances, intégrées dans la colline, au beau milieu des pins.

Les intérieurs adoptent un style Riviera bohème-chic autour de matières naturelles. Le Spa invite à un voyage intérieur où le corps se ressource et l'esprit s'évade. Ouverture en juin 2026.

Maison BAO – La Londe-les-Maures (chambres d'hôtes)

Maison BAO cultive une hospitalité confidentielle, à quelques minutes à pied des plages et du port de plaisance. Cette maison d'hôtes propose quatre chambres au confort d'un hôtel haut de gamme, où se conjuguent raffinement contemporain, décoration soignée et art de vivre.

Le jardin aux inspirations balinaises, la piscine chauffée et les espaces extérieurs créent une atmosphère feutrée, propice au repos et à la déconnexion. Chaque chambre, unique, associe matières nobles, teintes naturelles et lumière méditerranéenne, offrant calme et bien-être.

Formé à l'École Ducasse, Emmanuel signe la table de la maison. Sa cuisine élaborée à partir de produits frais se distingue par sa justesse et sa générosité, mêlant inspirations locales et accents italiens dans un esprit volontairement confidentiel.



Crédit photo : Le Mirage



Bao –Crédit photo : Cathie Le



Les Roches – Crédit photo @Joris Meranville

Hôtel Les Roches – Le Lavandou (5★)

C'est l'une des renaissances les plus attendues et les plus marquantes du littoral : Les Roches revendique une réinvention contemporaine d'un hôtel mythique, niché au cœur de la baie d'Aiguebelle, face à la Méditerranée.

L'établissement, désormais membre Relais & Châteaux, aligne 40 chambres et suites face à la mer, juste au-dessus de l'eau, avec une esthétique épurée. Le restaurant gastronomique, L'Oursin, décline la cuisine délicate du chef Antoine Gras, une expérience haut de gamme récompensée en 2026 d'une étoile au Guide Michelin.

Eden Rose Grand Hôtel – Bormes les Mimosas (4★)

Sur les hauteurs du village, adresse Belle Époque tournée vers la Méditerranée, l'Eden Rose cultive l'esprit "grande villégiature" dans une demeure familiale haut de gamme.

Avec une vue sensationnelle sur la Méditerranée, une piscine à débordement avec vue sur le village, le spa et le restaurant Eden Flow promettent un séjour ressourçant. Un pied à terre parfait pour aller arpenter les ruelles d'un des Plus Beaux Villages de France



Eden Rose



Eden Rose

Château la Mérienne – Le Lavandou (séjours & événements premium)

À mi-chemin entre maison de maître et adresse confidentielle, le Château la Mérienne se distingue par une offre de location luxueuse avec services hôteliers.

Une expérience "sur-mesure", pensée pour le confort et la détente : sept suites, piscine à débordement, terrasses, boulodrome, espace yoga et salle de sport à ciel ouvert. Une offre unique et exclusive qui s'adresse aussi bien à la location privée que professionnelle.

Le Club de Cavalière & Spa – Le Lavandou (5★)

Icône historique de la baie de Cavalière, l'hôtel 5 étoiles joue la carte du luxe discret les pieds dans le sable. Avec des chambres et suites toutes tournées vers la Méditerranée et les îles d'Or, cette adresse propose une expérience haut de gamme en misant sur un service attentionné.

Camping Les Jardins de La Pascalinette – La Londe les Maures (4★)

Le plein air se met lui aussi à l'heure du renouveau, en conjuguant confort et engagement. Les Jardins de la Pascalinette mettent en avant une démarche environnementale reconnue et complète (Label Clef Verte, Refuge LPO), une attention à l'accessibilité (voir page...) et une expérience "nature" très identitaire grâce à un sentier botanique et des parcours de découverte végétale.

Une manière d'associer vacances en famille, immersion dans un parc arboré, et sensibilisation douce à la biodiversité.

Partie 3

UNE DESTINATION NATURELLEMENT SPORTIVE ET EXPÉRIENTIELLE

Le massif des Maures propose naturellement ce que beaucoup de destinations cherchent à recréer artificiellement : du relief, de la variété, de la technicité, du silence, des panoramas.

C'est ce qui attire aussi bien les trailers que les cyclistes, les randonneurs sportifs, les amateurs de VTT ou les adeptes de fast hiking. Le territoire permet une pratique sportive sans infrastructure lourde, dans un environnement resté brut, vivant, respirant.

Le sport devient alors un moyen de se reconnecter à la nature, à soi, aux autres. Courir au lever du soleil, pédaler au-dessus des criques, grimper dans les sous-bois, plonger dans une eau limpide après l'effort : ces expériences forgent un souvenir durable, bien au-delà de la performance.



La randonnée et le Vtt, au cœur de l'expérience nature

En Méditerranée Porte des Maures, la marche et le vélo tout-terrain sont bien plus que des activités : ce sont des manières d'habiter le paysage. Avec plus de 400 kilomètres de sentiers balisés, le territoire offre un terrain d'exploration exceptionnel, entre littoral, vignobles, villages perchés, forêts profondes et crêtes panoramiques.

Parmi les incontournables, la barre de Cuers et ses falaises calcaires offrent des panoramas spectaculaires, les sentiers autour de la chapelle Sainte-Christine invitent à une lecture patrimoniale du paysage, et les portions du sentier du littoral permettent de relier criques et plages à pied, dans une immersion totale.

Le sentier de Barjean à Bormes, aménagés d'équipements spécifiques, permet aux personnes à mobilité réduite et aux familles avec poussette de s'engager en forêt. Des balades naturalistes, des randonnées botaniques, des itinéraires accompagnés, mais aussi des randonnées insolites avec mules et muletiers (voir page 11), complètent cette offre plurielle.

Le massif des Maures est également un terrain de jeu privilégié pour le VTT. Reliefs variés, pistes forestières, single tracks, montées techniques et descentes ludiques composent une mosaïque de parcours pour tous les niveaux. La célèbre route des Crêtes, longue de 19 km entre Bormes, Le Lavandou et Le Rayol, offre l'un des plus beaux itinéraires panoramiques du département, surplombant le littoral et les îles.



Que l'on marche ou que l'on pédale, chaque itinéraire est une promesse de dépaysement. Le silence des sous-bois, les points de vue soudains sur la mer, les villages nichés dans la végétation transforment chaque sortie en expérience sensorielle. Ici la Méditerranée s'observe à différentes attitudes, depuis la plage jusqu'aux crêtes qui offrent des vues spectaculaires. Plus qu'un réseau de sentiers, Méditerranée Porte des Maures propose une véritable **géographie de l'émotion**.

Un territoire labellisé Accueil Vélo

Engagé dans le label **Accueil Vélo**, le territoire de Méditerranée Porte des Maures se découvre naturellement en pédalant. Entre mer et collines, il offre un maillage de pistes cyclables, de voies partagées et d'itinéraires sécurisés qui invitent à prendre le temps, que l'on roule en famille, en vélo électrique ou sur un rythme plus sportif.

54 prestataires labellisés Accueil Vélo accompagnent les cyclistes à chaque étape : hébergements accueillants, loueurs et réparateurs, restaurateurs et offices de tourisme proposent des services pensés pour faciliter l'itinérance et les haltes, avec des équipements adaptés et des conseils personnalisés.

Cette approche douce de la mobilité permet de découvrir des lieux, des paysages, des vues inédites. Au Lavandou, un itinéraire longe la mer, unique sur ce secteur de la côte, offrant des vues ouvertes sur la Méditerranée et un accès direct aux plages. Une autre façon de se déplacer, plus libre et plus légère, qui correspond pleinement à l'art de vivre du territoire.



Une terre de trail, de course et de défis sportifs

Le sport comme manière d'habiter le paysage

Méditerranée Porte des Maures s'impose aujourd'hui comme une véritable destination de tourisme sportif, grâce à un calendrier dense d'événements, des dénivelés naturels variés et des paysages spectaculaires où la mer n'est jamais bien loin.

Le massif des Maures offre un terrain de jeu idéal : chemins forestiers, sentiers techniques, crêtes panoramiques, montées exigeantes et descentes fluides. Cette diversité permet de proposer des parcours accessibles aux débutants comme aux sportifs aguerris.

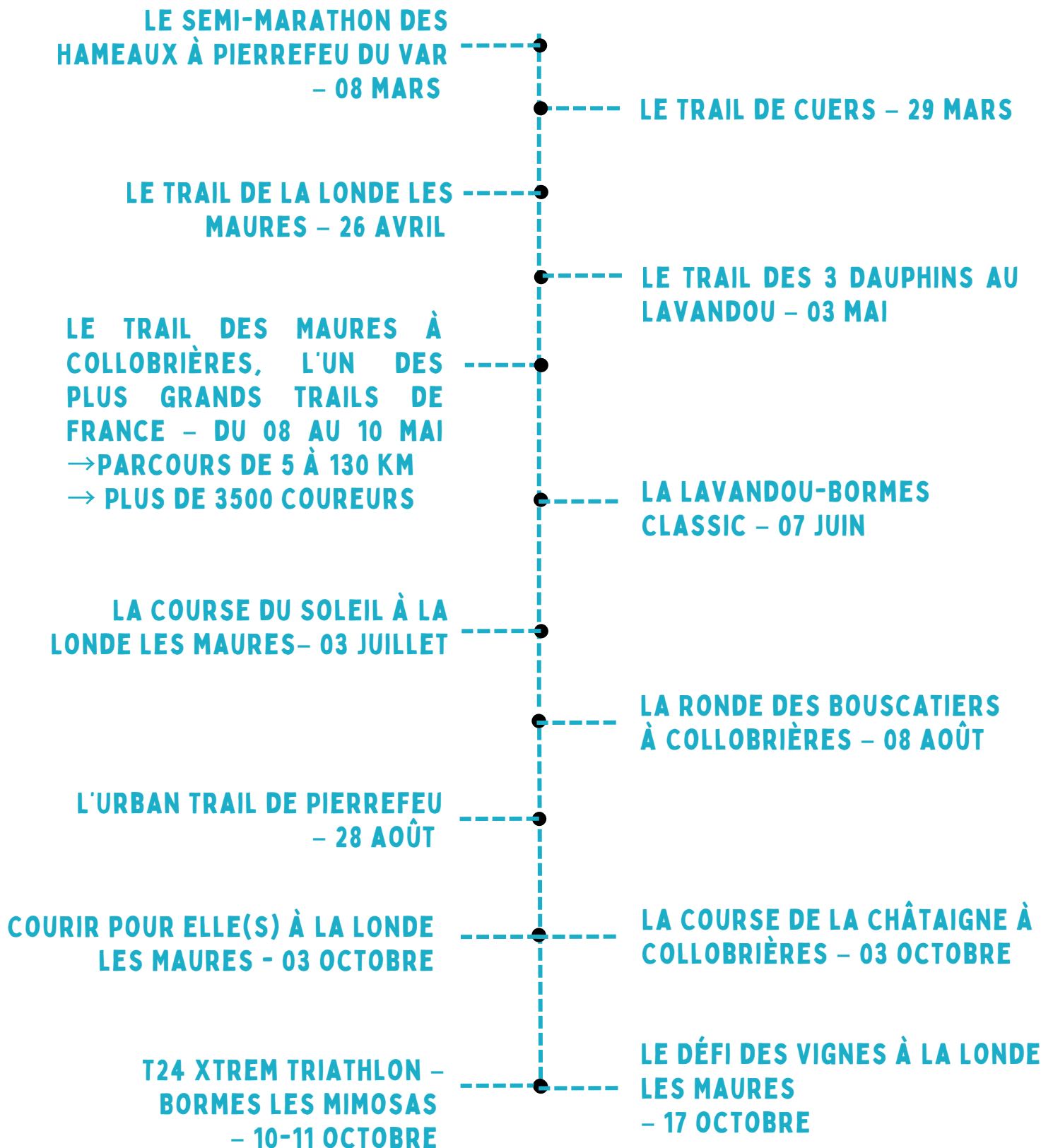
Ce qui rend ces courses uniques, ce n'est pas seulement leur tracé, mais leur décor. Peu de destinations offrent la possibilité de courir en pleine forêt, de traverser des châtaigneraies, de longer des vignobles, puis de déboucher soudainement sur la Méditerranée. Ces événements dessinent une véritable saison sportive, répartie sur l'ensemble de l'année.





UN CALENDRIER DE COURSES QUI RYTHME LES SAISONS

Tout au long de l'année, de nombreuses courses sont organisées, devenues des rendez-vous incontournables pour les amateurs de trail, de course sur route et de défis nature. En 2026, le territoire accueille 13 courses :





Des randonnées thématiques, pour petits et grands

Méditerranée Porte des Maures est l'un des territoires pionniers en matière de **randonnées botaniques**.

Il y a plus de vingt ans, bien avant que la notion de slow tourisme et d'écotourisme ne s'impose, le territoire développait déjà des balades naturalistes dédiées à la découverte de la flore, de la faune et des écosystèmes locaux.

Accompagnées par des guides passionnés, ces randonnées invitent à observer, comprendre et ressentir le paysage plutôt qu'à simplement le traverser. Parmi eux, **Frédéric Durand**, partage son regard de géologue au fil des sentiers forestiers, révélant l'histoire profonde des reliefs et les liens intimes entre sols, végétation et biodiversité.

Il propose également une immersion sensorielle rare lors de randonnées nocturnes, où la forêt se dévoile autrement : faune discrète, silence habité, ciel étoilé préservé de toute pollution lumineuse. Une expérience sensible et immersive, qui transforme la marche en véritable exploration du vivant.



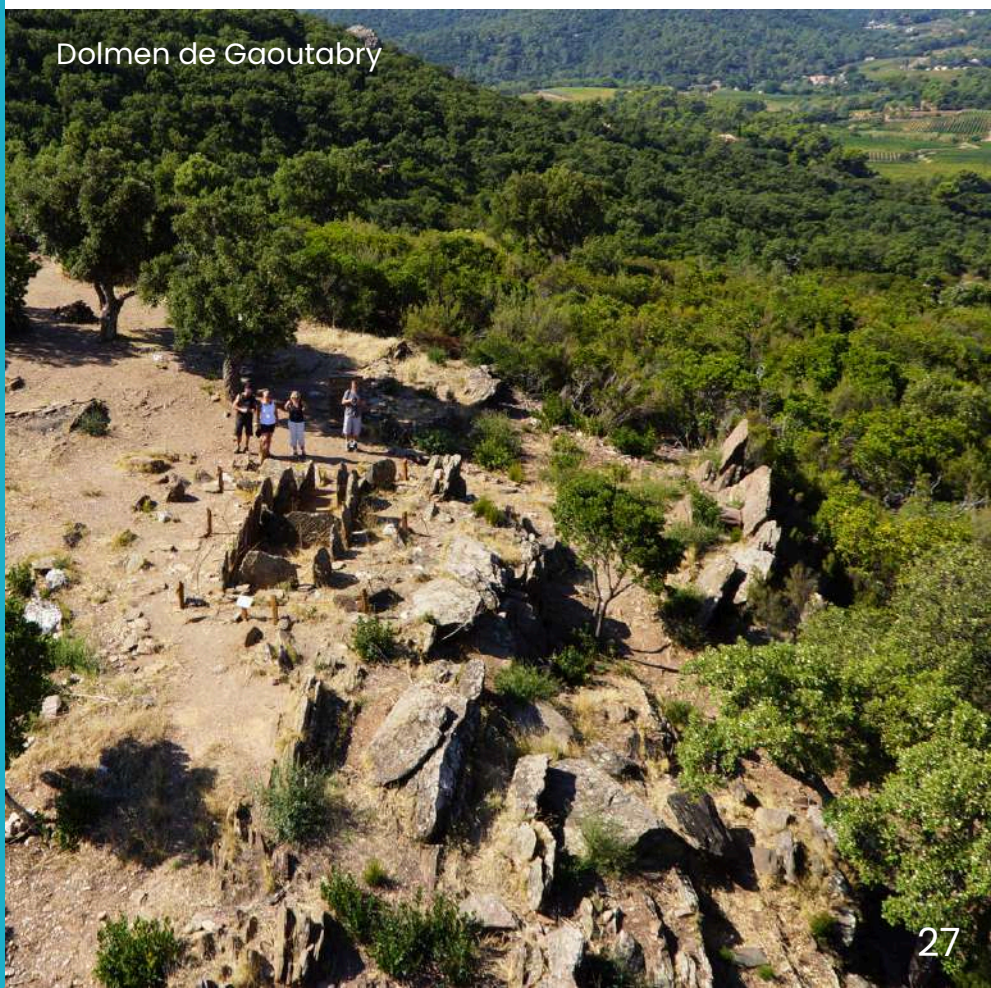
Certaines sont spécialement conçues pour les enfants, sous forme de parcours ludiques, de jeux de piste, d'ateliers sensoriels ou de petites explorations à hauteur d'insecte.

On y apprend à reconnaître les plantes, à écouter les oiseaux, à suivre les traces d'animaux, à comprendre les saisons. Ici, la nature devient une salle de classe à ciel ouvert.

Ces randonnées incarnent parfaitement l'ADN de la destination : une approche sportive douce, pédagogique, accessible et profondément ancrée dans la transmission. Marcher devient un acte de découverte, de curiosité et de lien.

Le dolmen de Gaoutabry, l'un des plus grands monuments mégalithiques du Var, inscrit à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1988, constitue une jolie randonnée ponctuée de vignobles et d'oliviers, pour déboucher sur une colline avec vue panoramique du Coudon à Notre-Dame des Anges jusqu'au littoral. Spectaculaire !

Des visites guidées permettent de mieux cerner l'histoire de ce site millénaire tandis que des ateliers archéologiques avec bacs de fouilles raviront petits et grands. Le Domaine de Favanquet, situé au pied de la colline, propose un départ vers le dolmen avec un livret numérique pour mieux appréhender la flore. Leur nouvelle cuvée baptisée Gaoutabry constitue un joli souvenir de balade.



Dolmen de Gaoutabry



La mer comme terrain d'aventure douce

Kayak de mer, paddle, kayak transparent, voile, catamaran, snorkeling, plongée sous-marine, apnée... les activités nautiques permettent de découvrir le littoral depuis un autre point de vue, au ras de l'eau, dans une relation intime avec les éléments.

En glissant le long des côtes, le kayak offre une lecture paisible et silencieuse du rivage : falaises boisées, criques inaccessibles à pied, rochers sculptés par le vent et la mer, plages secrètes. Le paddle invite à la contemplation, tandis que les embarcations transparentes dévoilent les fonds marins en douceur, même pour les débutants.

La plongée sous-marine est l'un des grands atouts du territoire. Des clubs comme Aqualonde ou Bormes Plongée proposent des baptêmes, des explorations guidées et des sorties pédagogiques pour comprendre les écosystèmes méditerranéens.

Des formations et stages de récupération pour sportifs proposent une pratique à l'année. Blue Addiction, à Bormes et à La Londe, propose des initiations et stages variés pour découvrir ou progresser en apnée : une immersion rare et silencieuse, une relation intime à la rencontre de la faune et la flore méditerranéenne.

Le large constitue une porte d'entrée vers le **Sanctuaire Pelagos**, vaste espace marin protégé où des sorties d'observation des cétacés permettent d'apercevoir dauphins et baleines dans leur milieu naturel, toujours dans une démarche de respectueuse où la sensibilisation prime sur la quête du spectacle. Une expérience forte qui rappelle la puissance du vivant et la fragilité de cet écosystème exceptionnel.

L'Estagnol - crédit @Guillaume Voiturier

LATITUDE VERTE – NAVIGUER AUTREMENT

Lauréat du Prix de l'Innovation 2024 – Décarbonation | France Station Nautique

À Bormes les Mimosas, Latitude Verte réinvente l'excursion en mer avec O₂, le premier bateau à propulsion hybride du Var. Pensé pour réduire l'empreinte carbone et les nuisances sonores, ce navire innovant combine motorisation thermique et électrique, permettant une navigation plus silencieuse, plus douce et plus respectueuse des écosystèmes marins.

Lauréat du Prix de l'Innovation 2024 – Section Décarbonation, Latitude Verte incarne une nouvelle génération de tourisme maritime, conciliant performance, confort et engagement environnemental. Avec une capacité limitée à 50 passagers, une accessibilité PMR et un accompagnement pédagogique, chaque sortie devient une immersion sensible dans les paysages exceptionnels des Îles d'Or, du Fort de Brégançon et du Parc national de Port-Cros.





UNE DESTINATION NATURELLEMENT
SPORTIVE ET EXPÉRIENTIELLE

PRENDRE DE LA HAUTEUR : L'AÉRODROME DE CUERS, LE TERRITOIRE VU DU CIEL



L'aventure se passe aussi dans le ciel, permettant un autre point de vue, une découverte des paysages vus d'en haut. Situé à Cuers, l'aérodrome permet une lecture spectaculaire du territoire, révélant toute la diversité de ses paysages : le massif forestier, les vignobles en mosaïque, les villages perchés, les plages ourlées de pins parasols et, au loin, les îles d'Or posées sur l'horizon.

L'Aéroclub du Var propose des baptêmes de l'air, des vols d'initiation et des formations, permettant à chacun de s'initier au pilotage ou simplement de vivre un moment suspendu. Depuis les airs, le territoire prend une autre dimension : les reliefs s'adoucissent, les contrastes s'affinent, les lignes de crête se dessinent avec précision. On comprend alors pleinement le dialogue permanent entre terre et mer.

Accessible, conviviale et encadrée par des passionnés, cette pratique s'inscrit dans l'esprit du territoire : proposer des émotions fortes sans artificialisation, dans le respect des espaces naturels. Ici, voler n'est pas une performance, c'est une invitation à contempler.

UNE DESTINATION PENSÉE POUR LES FAMILLES ACTIVES

Ici, les vacances en famille se vivent dehors. Les enfants et les adolescents ne passent pas leurs journées allongés sur une serviette : ils explorent, bougent, découvrent, expérimentent. Randonnées faciles, balades à vélo, kayak, snorkeling, sentiers sous-marins, sorties nature, marchés, villages perchés... chaque jour devient une aventure différente. L'évènement Sports en Lumières, en juin à Bormes, en est une parfaite illustration : enfants, ados et parents se retrouvent durant tout un week-end sur la plage de la Favière pour tester plus de 20 activités sportives.

Dans un cadre naturel et stimulant, les vacances prennent un goût de liberté retrouvée. Méditerranée Porte des Maures est une destination où l'on grandit dehors, ensemble.



Baludik, des jeux de ludiques pour découvrir le territoire

Avec Baludik, la découverte du territoire prend la forme d'une aventure interactive et immersive. Pensés comme de véritables jeux de piste numériques, ces parcours scénarisés invitent petits et grands à explorer villages, patrimoine et paysages à travers des énigmes, des défis et des récits ancrés dans l'identité locale.

Accessible toute l'année sur smartphone, Baludik propose une approche à la fois ludique, pédagogique et écoresponsable, renouvelant la visite et renforçant le lien entre habitants, familles et territoire.



Une destination inclusive, pensée pour tous

L'inclusion est ici conçue comme une manière naturelle de penser l'accueil pour permettre à chacun, quelles que soient ses capacités, de vivre pleinement ses vacances, sans renoncer à l'expérience, au confort ou à l'émotion.

Cette philosophie se traduit par des actions concrètes, portées par plusieurs communes, et tout particulièrement par La Londe-les-Maures, pionnière en la matière, qui développe, depuis plus de vingt ans, une politique d'accessibilité globale, pensée à l'échelle de la destination.

Plages aménagées, hébergements adaptés, stationnements réservés, cheminements facilités, services dédiés, transports accessibles : tout est conçu pour permettre une véritable autonomie aux personnes en situation de handicap.



Crédit @Lou Bastidou



Des hébergements qui permettent de vraies vacances

Le territoire Méditerranée Porte des Maures compte plusieurs formules d'hébergement labellisés Tourisme et Handicap.

Le **camping Les Jardins de La Pascalinette** propose des bungalows spécialement conçus pour les personnes à mobilité réduite, dotés de piscines privées adaptées. Une rareté, qui permet aux familles de vivre des vacances presque « normales », sans renoncer à la convivialité, au confort ni à l'insouciance.

Le village vacances **Lou Bastidou**, entièrement conçu pour les personnes à mobilité réduite, à Cuers, tout comme **La Grande Bastide** au Lavandou, garantissent un accueil adapté, une signalétique claire, des équipements adaptés et un personnel formé. Ces lieux permettent de sortir d'une logique d'exception pour entrer dans celle du quotidien retrouvé.

L'accessibilité jusqu'à dans l'expérience

L'inclusion se vit également à travers des expériences : à La Londe les Maures, **Aqualonde Plongée** accueille des personnes en situation de handicap, leur permettant de découvrir les fonds marins dans des conditions sécurisées et adaptées. Flotter, respirer, observer la vie sous-marine : ces instants, souvent inaccessibles ailleurs, deviennent ici possible.

La forêt s'ouvre également aux personnes à mobilité réduite : le **sentier de Barjean** à Bormes, avec parking et aménagements spécifiques, permet une randonnée accessible à tous.

Une hospitalité profondément humaine

Cette approche inclusive est indissociable de l'identité humaine du territoire. Elle s'inscrit dans une tradition d'accueil, de solidarité et de proximité. Les équipes, les professionnels du tourisme, les bénévoles, les associations locales travaillent ensemble pour faire de l'accessibilité une réalité vécue, et non un simple argument.

C'est un engagement quotidien. Une manière de dire que le voyage appartient à tout le monde.

Partie 4

VILLAGES, PATRIMOINE & IDENTITÉ PROVENÇALE

UN TERRITOIRE FAÇONNÉ PAR L'HISTOIRE

Le paysage raconte une histoire ancienne, patiemment écrite entre le littoral méditerranéen et les reliefs du massif des Maures. Ici, l'Histoire se déploie dans les villages, les sentiers, les monuments et les paysages, témoignant d'une occupation humaine continue depuis la préhistoire jusqu'à l'époque contemporaine.



UN LITTORAL RICHE EN HISTOIRE

Sur la côte, **Bormes les Mimosas et Le Lavandou** forment un ensemble emblématique où se mêlent héritage médiéval, mémoire maritime et création artistique. Ancien village fortifié accroché à flanc de colline, Bormes les Mimosas domine la Méditerranée depuis ses ruelles escarpées, ses placettes fleuries et sa chapelle Notre-Dame de Constance, véritable repère spirituel et paysager.

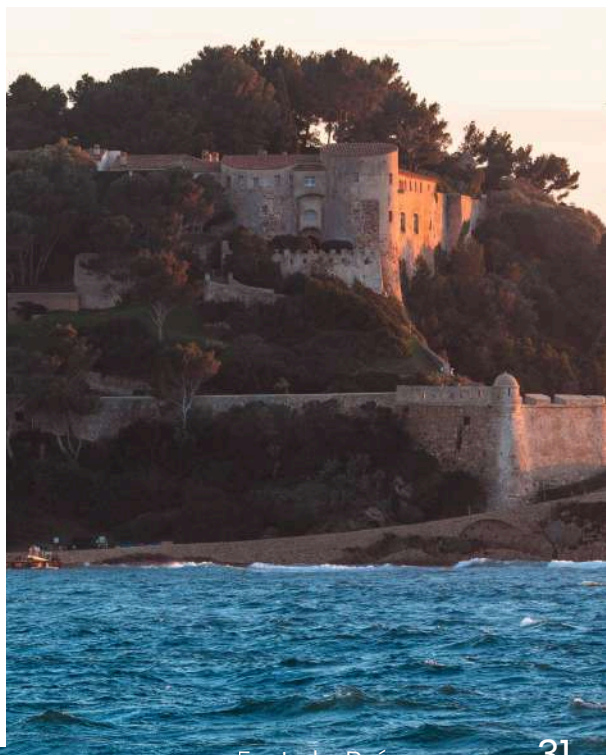
Classé parmi les Plus Beaux Villages de France, le village célèbre en 2026 **le centenaire de son Musée d'Histoire et d'Art**. À cette occasion, une exposition retrace cent ans de création artistique et de mémoire locale à travers un parcours mêlant œuvres, témoignages de Borméens et lecture des mutations du territoire. Tout au long de l'année, la programmation met en lumière le lien étroit entre le musée et son environnement, affirmant son rôle de lieu vivant, tourné vers la transmission et l'avenir.



Cette relation intime à la nature se prolonge à travers de nouvelles visites mêlant randonnée et découverte de sites historiques, notamment autour de vestiges de la Seconde Guerre mondiale.

À quelques kilomètres de là, dressé sur un piton rocheux culminant à trente-cinq mètres au-dessus de la mer, **le Fort de Brégançon** s'impose comme l'un des sites les plus symboliques du territoire. Situé à la pointe du hameau de Cabasson, il domine la côte méditerranéenne et fait face aux îles d'Hyères.

Ancienne résidence seigneuriale fortifiée au Moyen Âge, le fort traverse les siècles avant de devenir, en 1968 sur proposition du Général de Gaulle, la résidence officielle des présidents de la République française. Depuis lors, tous les chefs d'État de la Ve République y ont séjourné, conférant à ce lieu une dimension nationale unique, à la croisée de l'histoire militaire, politique et du patrimoine paysager. Des visites guidées sont proposées à certaines périodes de l'année pour découvrir l'un des bâtiments les plus connus de France.



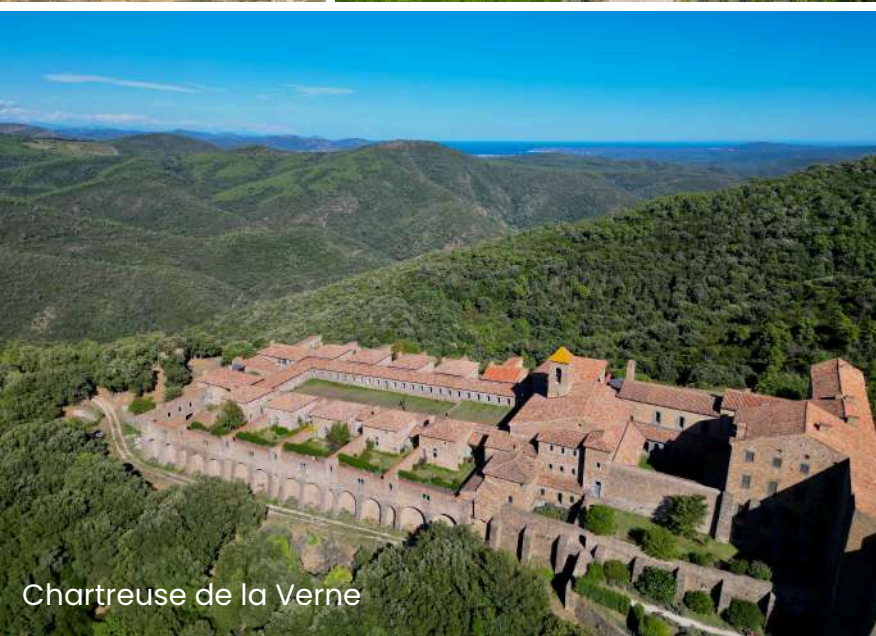


Le Lavandou, ancien village de pêcheurs devenu station balnéaire à taille humaine, conserve quant à lui un lien fort avec son passé maritime et artistique. Destination lumineuse et intergénérationnelle, il rassemble autour de ses plages, de son port et de ses quartiers historiques.

La Villa Théo, ancienne demeure du peintre néo-impressionniste Théo Van Rysselberghe, abrite aujourd'hui un centre d'art qui perpétue cette tradition artistique. Plus discrets mais tout aussi révélateurs du passé, **les restanques de Saint-Clair**, construites par les Piémontais à la fin du XIX^e siècle pour la culture de primeurs et de fleurs, témoignent d'un savoir-faire agricole ancien. On y trouve une antique noria, un système hydraulique très répandu sur le pourtour méditerranéen qui permettait aux agriculteurs d'irriguer les cultures et qui a longtemps servi aux horticulteurs lavandourains.

Entre Bormes les Mimosas et Le Lavandou, le littoral révèle également un patrimoine plus contemporain à travers **un parcours d'architecture** reliant les deux communes jusqu'au Rayol. Accessible à pied ou à vélo, cet itinéraire de près de vingt kilomètres permet de découvrir plusieurs réalisations emblématiques de l'architecture du XX^e siècle, en dialogue permanent avec le paysage méditerranéen.

À La Londe les Maures, **Le dolmen de Gaoutabry**, l'un des plus grands monuments mégalithiques du Var, inscrit à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1988, nous téléporte au néolithique. Le dolmen qui est une tombe collective mesure 6,5 m de long sur 1,5 m dans sa plus grande largeur, occupant près de 10 m², ce qui en fait le plus important en superficie du Var. Sinon l'histoire de La Londe prend une dimension plus industrielle avec **l'ancienne mine de zinc** situé sur la plage de l'Argentière, vestige unique d'un passé ouvrier aujourd'hui accessible lors de visites guidées proposées par l'Office de Tourisme, mais aussi en réalité augmentée grâce à l'application Archihistoire.



Les villages médiévaux

Dans l'arrière-pays, les villages médiévaux et provençaux prolongent ce voyage dans le temps. Collobrières, capitale des Maures, est lovée au cœur d'un écrin de vignes et de châtaigneraies. En franchissant le Pont-Vieux et en longeant le Réal Collobrier, le visiteur découvre un village resté fidèle à son identité, avant de s'enfoncer dans le massif jusqu'à la Chartreuse de la Verne.

Fondée au XII^e siècle et entièrement restaurée, elle abrite aujourd'hui les sœurs de Bethléem, perpétuant une présence monastique discrète au cœur de la forêt. Plus loin, le plateau Lambert révèle des menhirs préhistoriques parmi les plus grands de Provence, témoins d'une occupation humaine millénaire, à proximité de forêts anciennes et d'un châtaignier plus que millénaire, véritable géant végétal du massif.



Pierrefeu

Pierrefeu du Var, village perché à la porte des Maures, l'histoire s'inscrit dans un paysage viticole structurant. Les ruelles étroites du quartier de la Chapelle Sainte-Croix surplombent le Réal Martin et une plaine de vignobles reconnus par la dénomination « Pierrefeu » au sein de l'AOC Côtes de Provence.

Le patrimoine se découvre ici au fil du temps, à travers des visites historiques guidées gratuites, des randonnées et des rencontres avec les vigneron qui perpétuent un savoir-faire ancien. Enfin, **Cuers**, l'un des plus anciens villages médiévaux de Provence, conserve un patrimoine exceptionnel : ruelles tortueuses, maisons des XVI^e et XVII^e siècles, église Notre-Dame de l'Assomption et ses orgues classées, chapelles, oppidum protohistorique et vestiges d'un aqueduc romain.

À travers ses artisans, Cuers fait aussi vivre une mémoire agricole et pleinement provençale : Monsieur Rémi, dernier fabricant « d'escarassons », ces échelles à trois pieds qui permettent de monter dans les arbres fruitiers, en est l'incarnation (voir portrait page 36)

L'Histoire n'est donc jamais figée. Elle se traverse à pied, se raconte au détour d'un sentier, se transmet dans les villages, les musées et les paysages, faisant du territoire un véritable livre ouvert, entre terre et mer.





Une économie ancrée dans la durée

Le temps se lit dans les paysages, les traditions, mais aussi dans les entreprises implantées sur le territoire depuis plusieurs décennies. Certaines maisons, ateliers, exploitations et structures touristiques traversent les générations, une continuité qui raconte une manière d'entreprendre patiente, engagée, fidèle à des valeurs de transmission.

Certaines entreprises sont devenues de véritables repères dans la vie du territoire. Depuis plus de 30 ans, **Aqualonde plongée** permet à des milliers de visiteurs de découvrir les fonds marins, en mettant l'accent sur la sécurité, la pédagogie et le respect de l'environnement. **Les Bateliers de la Côte d'Azur** fêteront eux aussi en 2026 trois décennies d'excursions maritimes au départ de La Londe, incarnant ainsi ce lien intime entre les visiteurs de passage, les habitants et la mer.

Le Verger du Kouros, tenu par les frères Alain, Gérard et Serge Kouros, célèbre en 2026 ses 30 ans. Ce restaurant, devenu une institution à Cuers, où l'on aime se réunir en famille, incarne la passion du travail bien fait autour d'une cuisine de saison et un sens de l'accueil propre au pays.

À Bormes les Mimosas, **la Savonnerie** fête, elle, ses 40 ans, témoignant d'un artisanat local autour de savons bien sûr mais aussi cosmétiques et bougies gourmandes. Toujours à Bormes, **l'Hôtel de la Plage**, souffle ses 70 bougies. Anne-Lise Tessier et Marc Wegnez poursuivent aujourd'hui l'histoire familiale. Cet hôtel de charme incarne une hospitalité simple et chaleureuse, où l'on revient souvent, parfois depuis plusieurs générations.

Au Lavandou, les restaurants notamment perdurent depuis de nombreuses décennies, perpétuent une culture de l'accueil : Raymond tient la barre du restaurant **Les Tamaris** depuis 1963, **Pazzi plage** se transmet de générations en générations depuis 1972, **l'Auberge provençale** existe depuis plus de 50 ans.



*« Entreprises « Découvertes » :
quand le savoir-faire devient expérience*

La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur est leader en 2025 de la filière tourisme de savoir-faire avec 4 200 000 visiteurs accueillis dans 415 entreprises.

À Bormes les Mimosas, six acteurs sont labellisés « Entreprise et Découverte » : ils ouvrent leurs portes au public pour découvrir les coulisses de leur métier : la miellerie de La Butinerie et son tout nouveau parcours immersif (voir page 10), la Brasserie des Maures, la Pépinière Cavatore, des visites de cave au Domaine de Sainte-Marie, au Domaine de l'Angueiroun et au Château de Brégançon.

Ces visites permettent de mieux appréhender les savoir-faire, comprendre comment ça marche, valoriser le made in France, des valeurs que chacun partage avec le public à travers une visite immersive.



Partie 5

PORTRAITS D'ARTISANS



LA FERME DU LAMBERT – QUAND LA LAINE LOCALE DEVIENT ARTISANAT VIVANT

À Collobrières, **la Ferme du Lambert** incarne une nouvelle génération d'artisanat engagé, où agriculture, création et transmission se rencontrent. Depuis quelques semaines, le village accueille une boutique-atelier rue Jean-Jaurès, proposant des articles confectionnés à partir de **laine locale** : pelotes, objets de décoration, oreillers, bijoux, luminaires, chaussettes, bonnets, semelles... mais aussi des vêtements équitables en laine de Mongolie. Chaque pièce raconte une histoire, celle d'une matière retrouvée.

Plus qu'un commerce, la Ferme du Lambert est une aventure collective. Portée par une association créée en 2023, elle œuvre pour la préservation et la valorisation du **plateau Lambert**, site emblématique du massif des Maures, à la fois naturel, culturel, agricole et pastoral. Ici, un troupeau de près de 400 moutons entretient les paysages, participe à la prévention des incendies et maintient une activité agro-pastorale essentielle.

Margot Hannequart, cofondatrice, s'est donné pour mission de redonner une valeur à une ressource oubliée : la laine. Longtemps considérée comme un déchet, elle est pourtant une matière naturelle, renouvelable, thermorégulatrice, isolante et antibactérienne. Aujourd'hui, seulement **1 % de la laine française est valorisée**. Face à ce constat, Margot a entrepris de réveiller une filière endormie, affrontant un parcours semé d'obstacles : tri, lavage, filature, normes, perte des savoir-faire... Il lui aura fallu deux ans pour obtenir sa première **pelote 100 % Collobrières**.

La Ferme du Lambert est aussi un lieu de vie et de transmission. La boutique accueille des **ateliers tricot**, des groupes scolaires, des personnes en situation de handicap, organise des rencontres, des conférences et participe aux événements locaux. Elle devient un espace d'échange, de pédagogie et de lien social.

Une initiative exemplaire, qui reconnecte élevage, artisanat et consommation responsable, et qui fait de la laine un véritable fil conducteur entre passé et avenir.

ANNEKE LEPRÀ – L'ART DU CHÂTAIGNIER, DE L'ARBRE À L'OBJET

À Collobrières, Anneke Lepra, **castanéicultrice** passionnée, perpétue un savoir-faire rare autour du châtaignier, arbre emblématique du massif des Maures. Elle cultive et exploite ses châtaigneraies avec patience et exigence, récoltant ses fruits pour produire une **crème de marrons artisanale** reconnue pour sa finesse, sa naturalité et sa profondeur de goût.

Mais Anneke ne s'arrête pas au fruit. Elle donne aussi une seconde vie aux rejets de châtaignier, qu'elle transforme en **objets du quotidien d'une grande élégance** : paniers, sets de table, fauteuils, créations tressées... Chaque pièce est façonnée à la main, dans le respect de la matière, du rythme des saisons et du geste juste. Avec ses luminaires, elle conjugue avec talent tradition et modernité !

Dans son magasin au cœur du village, elle accueille les visiteurs, partage son univers, raconte son métier et propose une sélection de produits artisanaux locaux : bières, miels, créations de producteurs voisins... Une manière de faire dialoguer les savoir-faire, de créer du lien, de valoriser un territoire vivant.



JEAN-PIERRE RÉMY – LE BOIS, LA MAIN ET LE TEMPS

Chez Jean-Pierre Rémy, **ébéniste** de métier, le bois parle encore. En poussant la porte de son atelier, on est immédiatement saisi par les odeurs de sciure, de résine, de copeaux frais. Ici, le temps ralentit. Les gestes sont précis, patients, transmis. Jean-Pierre travaille le **bois à l'ancienne**, avec une exigence rare et un profond respect de la matière.

Il fabrique des meubles, des portes, des pièces sur mesure, mais aussi des **escarassons** – ces échelles traditionnelles à trois pieds servant à la récolte des fruits, autrefois indispensables dans les vergers provençaux. Devenues presque introuvables, elles continuent pourtant de vivre ici, entre ses mains, dans un dialogue permanent entre utilité, esthétique et mémoire.

Chaque création est unique. Rien n'est standardisé, tout est pensé, ajusté, façonné lentement. Jean-Pierre connaît ses veines, ses nœuds, ses résistances. Il compose avec elles.

Son atelier est plus qu'un lieu de production : c'est **un espace de transmission**. On y découvre un métier, un rapport au temps, une manière d'habiter le territoire. Une preuve vivante que les savoir-faire ne sont pas figés : ils respirent, évoluent, et racontent encore.

CLÉMENCE GRISOT – CHAPEAUX DE CŒUR ET TRANSMISSION AU FIL DU FEUTRE

À Bormes les Mimosas, parmi les ruelles pleines de charme du village, l'atelier **Les Bibis du Midi** est une adresse à part. En poussant la porte de cette boutique chaleureuse, on rencontre Clémence Grisot, modiste, qui a repris le flambeau en juin dernier après Nathalie Papet, fondatrice du lieu en 1999. Après une collaboration de trois ans, la transmission s'est opérée naturellement.

Formée aux métiers de la mode et du costume de spectacle, Clémence a enrichi son parcours avec une spécialisation en broderie perlée à Lunéville – savoir-faire emblématique de la haute couture – avant de suivre une formation de **chapelier-modiste** à Lyon.

Aujourd'hui, Clémence perpétue l'âme des Bibis du Midi tout en y insufflant sa touche personnelle. Elle travaille notamment la technique du moulage du feutre, et crée deux collections par an – printemps-été et automne-hiver – façonnées à la main. Chaque pièce est le témoignage d'une saison, d'une lumière et d'une élégance discrète.



CAMILLE ROSTREN – QUAND LE BOIS DEVIENT LANGAGE

Dans son atelier à Bormes les Mimosas, Camille Rostren, artisan d'art, donne une nouvelle vie au bois brut. Ici, la matière première arrive encore rugueuse, parfois noueuse, toujours vivante. Peu à peu, sous l'effet du geste, de la rotation et du temps accordé à chaque étape, elle se transforme en pièce unique. Entre savoir-faire et créativité, **Camille travaille le bois** comme on entre en dialogue. Il écoute la matière, respecte ses veines, ses tensions, ses silences. Sculpture, objets, créations contemporaines : chaque réalisation naît d'un équilibre subtil entre précision technique et sensibilité artisanale.

Dans cet atelier à taille humaine, le processus compte autant que le résultat. Le souci du détail, la recherche du juste volume, la patience du façonnage racontent une autre manière de produire : plus lente, plus consciente, profondément attachée au « bien faire ».



crédit @J. Habourdin

STÉPHANE MARCHIONI – LE VERRE EN HÉRITAGE, LA CRÉATION EN MOUVEMENT

Dans le dédale du vieux village de Bormes les Mimosas, au détour d'un cubert, l'atelier-boutique « A l'en verre » ouvre une parenthèse lumineuse. C'est ici que Stéphane Marchioni accueille les visiteurs et dévoile un univers où **le verre devient matière vivante**, façonnée dans la plus pure tradition des artisans vénitiens.

Dans son atelier de Bormes, Stéphane pratique différentes techniques de façonnage du verre, inspirées du savoir-faire de Murano. Chaque création naît d'un équilibre entre rigueur du geste et liberté créative : perles, bijoux, objets décoratifs... toutes les pièces sont réalisées à la main, avec une attention constante portée à la qualité, au choix des matériaux et aux finitions.

Stéphane cultive **une approche artisanale exigeante**, où la précision technique s'associe à la sensibilité, et où chaque réalisation conte une histoire de lumière et de transparence. Le verre est chauffé, étiré, modelé, assemblé, jusqu'à trouver sa forme juste. Grossiste en perles et bijoux en verre, l'atelier accompagne également les professionnels de la mode et du bijou, en développant des modèles sur mesure ou des séries spécifiques, grâce à une grande diversité de techniques et à une capacité de production intégrée.





Des artistes inspirés par les paysages du territoire

La luminosité unique du massif des Maures et des littoraux de Bormes, La Londe ou Le Lavandou a influencé de nombreux peintres et photographes locaux et internationaux. La lumière changeante du matin, les paysages de maquis, les jeux d'ombre dans les vieux villages ou les ciels méditerranéens offrent depuis toujours un cadre inspirant pour la peinture et la photographie de paysage.

Le littoral du Lavandou a attiré plusieurs figures du néo-impressionnisme au tournant du XX^e siècle. Des artistes comme **Henri-Edmond Cross** et **Théo Van Rysselberghe** ont travaillé dans le quartier de Saint-Clair, séduits par la lumière vibrante, la mer et les plages lumineuses. Un « **Chemin des Peintres** » existe encore aujourd'hui, guidant les visiteurs sur leurs traces en bord de mer, avec des pupitres évoquant les toiles créées sur place.

L'artiste **Louis Jean Alfred Bonamici** (1878-1966), d'origine italienne, s'est installé au Lavandou dans les années 1930, y demeurant jusqu'à sa mort. Peintre post-impressionniste et aquarelliste reconnu, il a représenté des marines, paysages champêtres et scènes méditerranéennes influencées par la lumière du littoral varois.

Né à Bormes les Mimosas, **Alfred Courmes** (1911-1996) est un peintre français dont l'œuvre a été saluée nationalement et internationalement. Ses sujets variés et son regard artistique ont été exposés dans de nombreux musées. Sa ville natale est aujourd'hui fièrement liée à son héritage artistique, avec des expositions et rétrospectives qui célèbrent sa carrière.

MIREILLE PAYRE – PEINDRE LA MER, RESPIRER LA NATURE

A Bormes les Mimosas, dans l'atelier de Mireille Payre, la création ne connaît pas de frontières. Sa palette est aussi vaste que les paysages qui l'inspirent : marines lumineuses, bateaux glissant sur l'horizon, couchers de soleil embrasant la Méditerranée, mais aussi fonds marins, qu'elle explore parfois... pinceau en main. Car Mireille est plongeuse, elle a même plongé avec le Commandant Cousteau. Il lui arrive de peindre en immersion, au plus près du vivant.

Artiste reconnue, elle nourrit son travail d'un engagement profond pour la protection de l'environnement marin, au sein de plusieurs associations. Cette sensibilité traverse toute son œuvre. Sous ses pinceaux, la mer devient vibration, mouvement, respiration. Elle explore aussi le thème végétal, recréant des atmosphères où le mimosa semble chatouiller les narines, où les paysages provençaux exhalent la lavande. Sa créativité s'exprime également dans des portraits pleins de tendresse – notamment de chats, que l'on a instinctivement envie de caresser – et dans de délicats pendentifs-colliers peints à la main, destinés aux petits comme aux grands.

La vie de l'artiste est échelonnée par de nombreuses expositions : New-York, Miami, Houston, Monaco, Nice, etc. Elle a reçu de nombreuses distinctions : médaille d'Art-Sciences-Lettres (Société Académique couronnée par l'Académie Française), Médaille d'or du Mérite Espagnol (Méritos-Hispanico-Artísticos), Prix Master de New-York et de nombreux premiers prix.



Partie 6

UNE DESTINATION 4 SAISONS

LE LUXE DU TEMPS, LA DOUCEUR DU CLIMAT

Avec près de 300 jours d'ensoleillement par an, Méditerranée Porte des Maures est une destination historiquement prisée pour le tourisme, en été pour ses baignades, en hiver pour la douceur de son climat. La lumière change au fil des jours, les paysages restent accessibles toute l'année, et les activités de pleine nature trouvent leur place au fil des saisons. C'est un territoire qui se vit lentement, idéal pour le ressourcement, la contemplation, le bien-être et les séjours hors saison.

L'HIVER DU MIMOSA

De janvier à mars, le territoire s'illumine de jaune. La Route du Mimosa, itinéraire touristique de 130 km partant de Bormes les Mimosas et reliant la Côte d'Azur jusqu'à Grasse, raconte l'histoire de cette plante venue d'Australie au XIX^e siècle, devenue aujourd'hui un symbole du territoire. Chaque ville étape propose événements, jardins et expériences autour de ces célèbres pompons solaires.

L'ÉTÉ ÉPICURIEN

L'été se vit ici dans la douceur : sports nautiques, couchers de soleil sur la mer, marchés nocturnes, dégustations de rosés, flâneries dans les villages ou sur les plages, dîner à l'ombre des pins ou au cœur des domaines. Une saison où le plaisir est simple, partagé, sans précipitation.

LE PRINTEMPS DU RENOUVEAU

Lorsque la nature s'éveille, Méditerranée Porte des Maures devient un véritable écrin pour le bien-être. Retraites de yoga, spas, randonnées méditatives, bains de forêt, relaxation sonore et séjours ressourçants prennent place dans un décor naturel apaisant. Le printemps est une saison idéale pour ralentir, respirer, se reconnecter.

L'AUTOMNE DES RÉCOLTES ET DES RANDONNÉES

À l'automne, le territoire change de rythme. Vendanges, récolte du safran, châtaignes, olives : la Provence se savoure. Les températures plus douces invitent aux randonnées, aux trails, à la découverte des villages et du patrimoine. C'est une saison privilégiée pour découvrir le territoire autrement, dans une atmosphère plus intime.



UNE PROVENCE À VIVRE TOUTE L'ANNÉE

Chaque saison raconte une histoire différente. Méditerranée Porte des Maures n'est pas une destination estivale : c'est un territoire vivant, aux multiples facettes, qui se découvre en continu, au rythme du soleil, des floraisons, des récoltes et des rencontres.

Partie 7

UNE PARENTHÈSE INATTENDUE

Méditerranée Porte des Maures ne cherche pas à plaire à tout le monde : elle cherche à surprendre chacun. Une parenthèse inattendue, des expériences uniques, des découvertes surprenantes qui enchantent et laissent une empreinte. Beaucoup arrivent avec une image en tête, repartent avec une autre en mémoire... et reviennent au fil des ans, parfois de générations en générations.

Les familles y découvrent une liberté rare : des pistes cyclables sécurisées le long du littoral, des randonnées accessibles, des expériences partagées qui invitent les enfants à vivre leurs vacances dehors. Les seniors actifs y trouvent un rythme apaisant, une lumière douce, des paysages qui se parcourent sans se presser. Les jeunes couples y viennent chercher une respiration, une émotion, une façon différente d'être ensemble.

Plongeurs, cyclotouristes, randonneurs, botanistes, amateurs de spiritualité ou voyageurs en quête de sens : chacun est surpris, non par une offre calibrée, mais par une atmosphère. Par cette sensation que le territoire se révèle lentement, sans artifices. Et puis il y a les grands moments de vie.

De nombreux domaines viticoles et bastides provençales, comme le Domaine du Château Pas du Cerf ou le Château de la Pascalette, accueillent mariages et célébrations dans des décors naturels d'exception. Des lieux où l'on ne vient pas seulement faire la fête, mais ancrer un souvenir, inscrire une émotion dans un paysage. Ici, on ne se marie pas dans un cadre : on se marie dans une histoire. Méditerranée Porte des Maures ne se raconte pas. Elle se vit. Et c'est sans doute pour cela qu'elle marque autant.



Partie 8

BOÎTE À IDÉES

10 idées d'angle d'été

1. Les plages accessibles uniquement à pied : le luxe de l'effort
2. Dormir face à la mer et se réveiller dans les vignes : l'expérience Méditerranée Porte des Maures
3. Les plus beaux spots de plongée sous-marine
4. Un territoire qui s'adapte au réchauffement climatique
5. Le sentier du littoral, l'un des plus spectaculaires de Méditerranée
6. Explorer les îles d'Or en bateau hybride
7. L'authenticité d'un territoire préservé
8. Les artisans qui perpétuent des savoir-faire traditionnels
9. Une destination à explorer à vélo
10. Une destination inclusive, des vacances pour tous

10 idées d'angle hors saison

1. Janvier-mars : la magie de la Route du Mimosa
2. Le massif des Maures : le poumon vert de la Provence
3. Vendanges et récoltes d'automne déguster le terroir avec les producteurs
4. Le massif des Maures, un sanctuaire de biodiversité à découvrir hors saison
5. Retraites bien-être : yoga, bains de forêt et déconnexion nature
6. Le littoral déserté : redécouvrir la mer autrement
7. Découvrir un patrimoine riche et divers : Chartreuse de la Verne, Fort de Brégançon, dolmen de Gaoutabry...
8. Séjours slow travel : vivre au rythme des villages médiévaux
9. Entreprises et Découvertes : des visites immersives au contact des artisans
10. Tourisme sportif : découvrir la destination différemment

10 idées de reportages slow travel

1. Randonner avec des mules, comme les paysans d'autrefois
2. Dormir dans un domaine viticole et vivre au rythme des saisons
3. Une journée à vélo entre mer et massif
4. Rencontrer les artisans du territoire
5. Vivre une journée avec un pêcheur méditerranéen
6. Découvrir la récolte de la châtaigne à Collobrières
7. Explorer les villages médiévaux du massif des Maures
8. Apprendre la céramique ou le travail du bois avec un artisan
9. Participer à la vie d'une ferme agro-pastorale
10. Observer les cétacés avec des professionnels engagés

10 idées photos

1. Les crêtes du massif des Maures face à la Méditerranée
2. Les mules et muletiers dans les collines
3. Les plages sauvages accessibles à pied
4. Les vignobles descendant vers la mer
5. Les villages médiévaux perchés
6. Les couchers de soleil sur les îles d'Or
7. Les sportifs courant face à la mer
8. Les artisans dans leurs ateliers
9. Les forêts de chênes-lièges et châtaigniers
10. Les cétacés au large du Lavandou

10 idées outdoor

1. Trail des Maures : courir dans l'un des plus beaux massifs de France
2. 400 km de sentiers entre mer et forêt
3. Cyclisme face à la Méditerranée
4. Snorkeling dans des eaux protégées
5. Kayak le long des criques
6. Plongée dans le sanctuaire Pelagos
7. Randonnées botaniques pour enfants
8. Observation de la faune sauvage
9. Stand-up paddle au lever du soleil
10. Excursions sportives vers les îles d'Or

10 idées gastronomie et terroir

1. La châtaigne de Collobrières, emblème du massif
2. Les vins uniques des AOC La Londe et Pierrefeu
3. Vivre des expériences hors du commun avec les vignerons
4. Les producteurs d'huile d'olive du territoire
5. La renaissance de la filière liège
6. Où déjeuner les pieds dans le sable
7. Pique-nique paysan dans les vignes
8. Le mimosa, un symbole travaillé sous toutes ses formes
9. Rencontre avec les apiculteurs locaux
10. Dîner et déguster au coeur des domaines viticoles



Partie 9

OFFICES DE TOURISME

Offices de tourisme

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL LA LONDE LES MAURES, COLLOBRIÈRES, PIERREFEU DU VAR, CUERS

60 boulevard du Front de Mer
Port Miramar
83250 La Londe les Maures
04 94 01 53 10

OFFICE DE TOURISME DE BORMES LES MIMOSAS

1 place Gambetta
83230 Bormes les Mimosas
04 94 01 38 38

OFFICE DE TOURISME DU LAVANDOU

153 Quai Gabriel Péri
83980 Le Lavandou
04 94 00 40 50

COLLOBRIÈRES

1 boulevard Charles Caminat
83610 Collobrières
04 94 48 08 00

PIERREFEU DU VAR

20 Boulevard Henri Guérin
83390 Pierrefeu du Var
04 94 28 27 30

CUERS

Place de la Convention
83390 Cuers
04 94 48 56 27

OFFICE DE TOURISME DE LA FAVIERE

319 boulevard du Front de Mer
83230 Bormes les Mimosas
04 94 01 38 38
(ouvert en saison)

Partie 10

CONTACTS MÉDIA

Agence Focus

Marie TABACCHI
06 34 18 25 91

Servane GRISOT
06 23 40 41 15

contact@focus-provence.fr

