

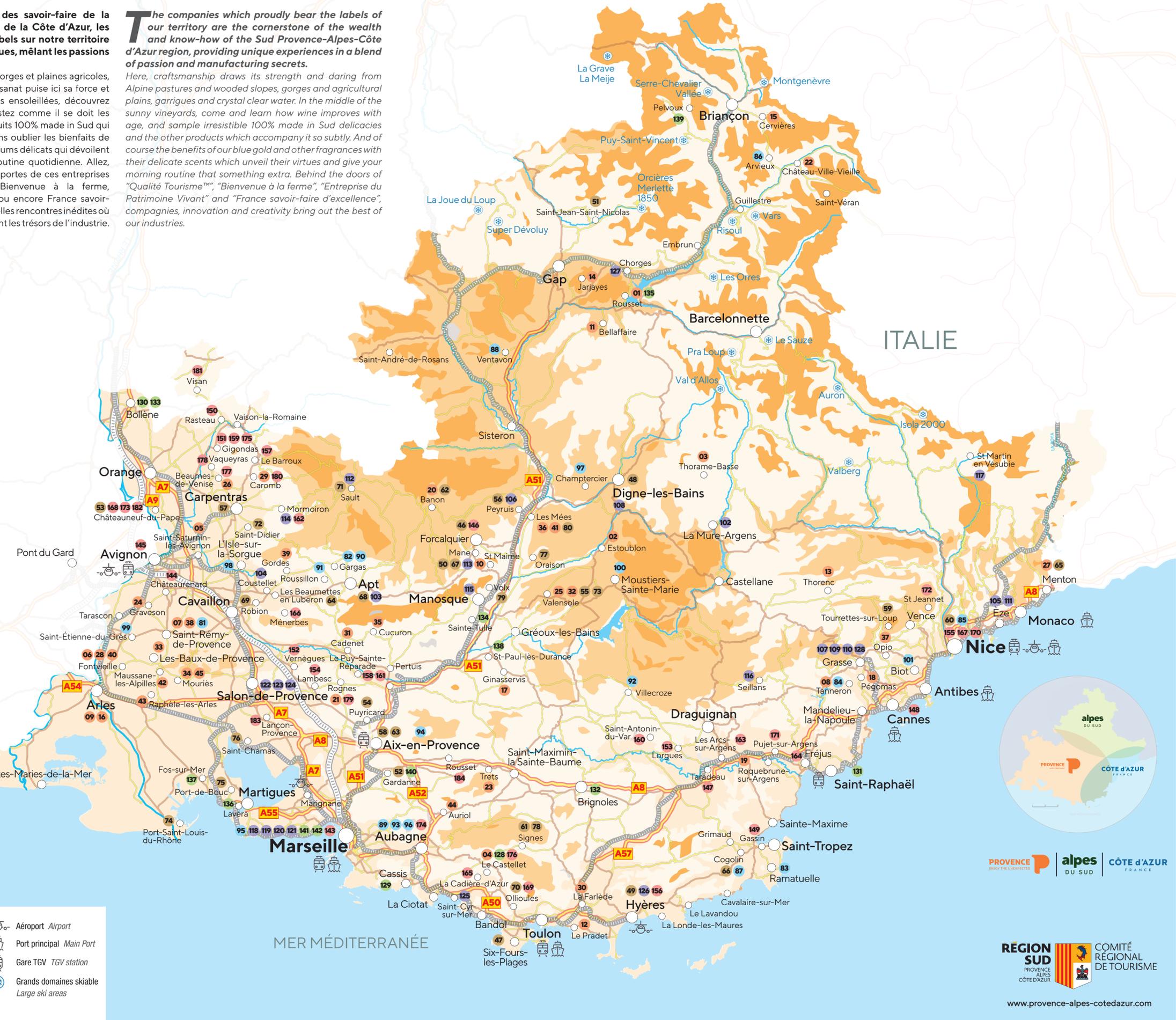
100% MADE IN SUD

Gage des ressources et des savoir-faire de la Provence, des Alpes et de la Côte d'Azur, les entreprises riches de labels sur notre territoire font vivre des expériences uniques, mêlant les passions aux secrets de fabrication.

Entre alpages et versants boisés, gorges et plaines agricoles, garrigues et eaux cristallines, l'artisanat puise ici sa force et son audace. Au milieu des vignes ensoleillées, découvrez comment le vin se bonifie, dégustez comme il se doit les gourmandises irrésistibles et produits 100% made in Sud qui l'accompagnent avec subtilité. Sans oublier les bienfaits de l'or bleu et autres senteurs aux parfums délicats qui dévoilent leurs vertus et subliment votre routine quotidienne. Allez, ne soyez pas timides, derrière les portes de ces entreprises labellisées "Qualité Tourisme", "Bienvenue à la ferme", "Entreprise du Patrimoine Vivant" ou encore France savoir-faire d'excellence, se cachent de belles rencontres inédites où l'innovation et la créativité subliment les trésors de l'industrie.

The companies which proudly bear the labels of our territory are the cornerstone of the wealth and know-how of the Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur region, providing unique experiences in a blend of passion and manufacturing secrets.

Here, craftsmanship draws its strength and daring from Alpine pastures and wooded slopes, gorges and agricultural plains, garrigues and crystal clear water. In the middle of the sunny vineyards, come and learn how wine improves with age, and sample irresistible 100% made in Sud delicacies and the other products which accompany it so subtly. And of course the benefits of our blue gold and other fragrances with their delicate scents which unveil their virtues and give your morning routine that something extra. Behind the doors of "Qualité Tourisme", "Bienvenue à la ferme", "Entreprise du Patrimoine Vivant" and "France savoir-faire d'excellence", companies, innovation and creativity bring out the best of our industries.



Transportation and Infrastructure:

- Ligne TGV TGV line
- Réseau TER TER network
- Autoroute Motorway
- Route de liaison principale Main link road
- Route de liaison secondaire Secondary link road
- Cours d'eau Watercourse
- Aéroport Airport
- Port principal Main Port
- Gare TGV TGV station
- Grands domaines skiable Large ski areas

Industry & Environment

- AUTOMOBILE** Automobile: EDF - Belvédère des énergies de Sainte Tulle, EDF - Centrale Hydraulique et Barrage de Serre-Ponçon, EDF - Centrale Thermique de Martigues, etc.
- BTP** Construction: Alcyon, Carrière des Grands Caous, Someca, etc.
- ENERGIE & ENVIRONNEMENT** Energy & Environment: CNR - Aménagement Hydroélectrique et Fluvial De Bollène, etc.
- MARITIME** Maritime: Chantier Naval Borg, Port De Marseille Fos, etc.

Vins & Spiritueux Wines & Spirits

- APERITIFS & LIQUEURS** Aperitifs & Liqueurs: Château Pesquio, Château Sainte Roseline, etc.
- VIGNOBLE** Vineyard: Abbaye de Lérins, Domaine des Hautes Collines, etc.

Alimentation Food

- BISCUITERIE** Biscuit making: Biscuiterie de Forcalquier, Biscuits Pêchés Coummands, etc.
- BOISSONS** Beverages: Brasserie Carteron, Cuilleur de Douceurs, etc.
- CHOCOLATERIE** Chocolate making: Atelier Riederer, Chocolaterie Castelain, etc.
- CONFISERIE & CONFITURE** Confectionery & Jam: Apior, Comtes de Provence, etc.
- CONSERVIERIE** Canning: Établissement Richaud et Fils, Joaline Coquillages, etc.
- HUILES & CONDIMENTES** Oils & Condiments: Ecomusée de l'Olivier, Moulin des Penitents, etc.

Artisanat Crafts

- CRISTALLERIE** Glassware: Cristallerie Alban Gaillard, Lustrerie Mathieu, etc.
- DÉCORATION & OBJET** Decoration & Objects: Atelier des Musiciens, Crier d'Auribeau, etc.
- POTERIE & TERRES CUITES** Pottery & baked clay: Barbotine Potier Provençal, Mines d'Ocre de Bruoux, etc.
- TEXTILE** Textiles: Filature Brun de Vian, Lou Mijou Saveurs des Calanques, etc.
- VERRE & FAÏENCE** Glass & Ceramics: Faïencerie Lallier, Verrierie De Biot, etc.

Cosmétiques & Bien-être Cosmetics & Well-Being

- HUILES ESSENTIELLES** Essential Oils: Bleu d'Argens, Les Agnès - Distillerie de Lavande, etc.
- PARFUMERIE** Perfumery: Fragrand Labo Ezo, Fragrand Les Fleurs, etc.
- PRODUITS COSMÉTIQUES** Cosmetics: Aroma'plantes, Collines De Provence, etc.
- SAVONNERIE** Soap: L'Occitane en Provence, Maître Savonier - Atelier du Savon, etc.
- SPIRULINE COSMÉTIQUES** Spirulina Cosmetics: Algazur, Clos Sainte Aurore Spiruline, etc.

PROVENCE DU SUD | alpes | CÔTE D'AZUR

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME

www.provence-alpes-cotedazur.com

PAR NATURE

Ouvrez grands vos papilles... Vos petites envies de péchés mignons n'auront bientôt d'yeux que pour ces produits d'exception fabriqués avec amour.

De la ruche à la tartine, de l'élevage au fromage de lait fermier, des oliveraies au moulin à huile, nous avons tout à apprendre des hommes qui en sont à l'origine. À la belle saison, suivez les pas d'un apiculteur lors de l'extraction et filtrage du miel selon des méthodes traditionnelles. Ou visitez aux côtés d'un fromager, les ateliers de fabrication du bleu réputé du Queyras au goût et au caractère si affirmé. On dit que tout se joue dans l'affinage ! Un voyage pour fins palais qui se complexifie au fil des étapes, tant il y a de saveurs à goûter dans ce terroir. Les paysages du Sud ont beaucoup à offrir, notamment à la saison des mimosas en fleurs. Venez découvrir chez un producteur les étapes de transformation après la cueillette ! Leur couleur jaune réchauffe les rayons du soleil venus réchauffer en douceur les orchidées tropicales aussi magnifiques qu'évoquant les qui naissent, vivent et se reproduisent dans nos serres. Entrez dans une d'elles pour admirer autant de variétés que de couleurs. Malgré sa présence beaucoup plus dense dans les régions tropicales et subtropicales du globe, le riz possède bel et bien son espace de culture ici en Camargue. La riziculture permet d'adoucir ces sols très salés et offre en retour un produit de grande qualité. Si attendrissants qu'on s'y attache facilement, des petits ânes aussi se sont fait une place dans les élevages de la région Sud. À la différence des vaches de race et des moutons, sur le dos de Bourriquet on peut se balader et même méditer. Sachez que les fermes dans les alpages tiennent leur promesse, quant à l'accueil aux petits oignons que vous réservez ces habitants à pied. Enfin, parcourez des fruits et légumes gorgés de soleil que l'on aime retrouver dans nos assiettes : arboriculteurs et producteurs se font un plaisir de vous faire goûter en avant-première leur récolte à l'occasion de visites de leurs exploitations.



NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES

Agriculture
Agriculture

By Nature

Open up your taste buds... Your cravings for little indulgences will soon have eyes only for these exceptional products made with love.

From hive to toast, from breeder to farm milk cheese, from olive grove to oil mill, we have so much to learn from the men who are behind all of these. In the summer months, follow the life of a beekeeper during honey extraction and filtering using traditional methods. Or visit a cheesemaker's workshop where the famous Queyras blue with its distinctive taste and character is made. They say that it's all in the maturing! A journey for discerning palates which becomes more complex from one stage to the next - this region has so many flavours. The landscapes of the Région Sud have much to offer, particularly when the mimosa is in bloom. Come to a mimosa producer's and see the different processing stages once the flowers have been picked! They will remind you of the sun's rays which gently warm the magnificent and bewitching tropical orchids which are born, live and reproduce in our greenhouses. Go into one to admire a host of varieties and colours. Even though rice-growing is denser in the tropical and subtropical regions of the globe, there is actually a rice-farming area here in the Camargue. The farming of rice sweetens the highly salty soils and offers a high-quality product in return. Adorable little donkeys have also made a place for themselves on the farms of the Région Sud because, contrary to cattle or sheep, you can ride and even meditate on them. And the farms in the Alpine pastures also deliver their promises, with a lovely warm welcome from these furry inhabitants. And, last but not least, the sun-kissed fruit and vegetables we love to see on our plates; here, tree-grown and producers will be delighted to give you a sneak preview of their harvest when you visit their farms.

DÉLICIES D'ICI

Gourmets Delight

Épicurienne avérée, notre région se veut aussi bien généreuse que gourmande, alors profitez-en pour raviver vos fins palais, en quête de quelques douceurs sucrées ou salées !

Pâtes de fruits, nougats, chocolats, fruits confits, sans oublier les calissons et berlingots... Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies ! Tenez-vous prêts pour un voyage des saveurs au cœur des traditions régionales, où les professionnels de la délectation aux savoir-faire d'exception ont bien des choses à vous apprendre. Ils ont le don pour enchâter et envoûter les plus gourmands... Il s'agit bien des chocolatiers, pâtisseries et confiseurs qui nous font retourner en enfance, à nos vacances d'été en Provence telle une madeleine de Proust. D'une douceur authentique et réconfortante, le chocolat en confection va plaire aux plus friands. C'est sous le généreux soleil de la région Sud que les fruits s'épanouissent à merveille pour vous offrir de délicieuses confitures et sirops artisanaux 100% naturels. Récolte, pressage, embouteillage puis conditionnement, les fruits suivent les mêmes procédés centenaires mais l'inventivité des hommes, elle, est sans cesse renouvelée. La passion en héritage, qu'il est satisfaisant d'observer la confection des fruits confits, symboles de la gastronomie du Sud. Vous êtes plutôt biscuits : sablé ou en navette ? Découvrez la recette idéale perpétuée par des passionnés, qui dans leurs ateliers, continuent de valoriser les méthodes de fabrication artisanales. Becs salés, vous qui troqueriez volontiers un calisson contre une poutargue, sachez que dans le Sud le choix est large en matière de mets. Pour goûter au Mélet, confit de foie de lotte et taramas, rendez-vous dans une conserverie ou dans les coulisses de fabrication de pâtes spéciales, et même de purées crues de fruits secs, d'aioli ou encore d'anchoïade. Il vous sera alors difficile de repartir sans faire vos petites emplettes à la boutique.



NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES

Alimentaire
Food

Our truly epicurean region is both generous and delicious, so make the most of it and wake up your discerning palates, with some of our sweet or savoury delicacies!

Fruit jellies, nougat, chocolate, candied fruit, and of course calissons and berlingots... There's something for all tastes. Be ready for a journey of flavour through regional traditions, where the professionals of sensual enjoyment with their exceptional know-how have a lot to teach you. They are good at enchanting and bewitching the greediest among you... They are the chocolatiers, pastry chefs and confectioners who take us back to our childhood, to our summer holidays in Provence and conjure up forgotten memories. Authentically sweet and comforting, chocolate confectionery will delight the greediest among you. Fruit ripens beautifully under the bountiful sun of the Région Sud and offers you delicious 100% organic natural jams and cordials. The fruit goes through the same hundred-year-old process of harvesting, pressing, bottling and packing, our inventiveness is never-ending. It's so satisfying to watch a legacy of passion in the making of candied fruit, which is one of the symbols of the gastronomy of the Région Sud. So you prefer biscuits? Sablé or navette? Discover the ideal recipe carried on by the enthusiasts who continue to valorise artisanal biscuit-making methods in their workshops. You're more into savoury - you'd happily swap a calisson for a poutargue, the Région Sud has a wide choice of dishes. To try Mélet, confit de foie de lotte and taramas, head for a cannery or behind the scenes in places where special pâtés and even raw fruit jellies, aioli and anchoïade are made. There's no way you'll be able to leave the place without buying something.



ESSENTIEL

Essential

La tendance est au naturel jusqu'à la trousse de toilette! Adoptez les produits cosmétiques issus des plantes emblématiques de nos paysages dans votre routine quotidienne.

Natural is the trend and can even be found in our toilet bags! Include cosmetics made from the emblematic plants of our landscapes in your morning routine.

C'est grâce à des ressources naturelles précieuses et diversifiées conjuguées à un savoir-faire préservé, que notre région s'est fait connaître pour ses parfums et cosmétiques aux fragrances ensoleillées et subtiles. Parfois situées au milieu d'un champ de lavandes, les exploitations se font un plaisir d'ouvrir les coulisses de fabrication de leurs produits de qualité. Quand on connaît la provenance des ingrédients utilisés pour la fabrication de ces savons ou huiles essentielles, on prend davantage goût aux senteurs et parfums qui nous entourent. Qu'est-ce qui compose ces créations parfumées ? Quels sont les bienfaits de la spiruline, cette algue verte cultivée en Provence ? L'huile essentielle de lavande possède plusieurs vertus, lesquelles ? Les réponses à toutes vos questions se trouvent derrière les portes de ces parfumeries, distilleries et savonneries. Le savon de Marseille connu dans le monde entier se caractérise par des procédés de fabrication précis dont on vous dévoilera les secrets un moment ici. C'est entre les murs de ces ateliers et laboratoires, où règne parfois une atmosphère d'antan, que vous allez devenir incollable sur ces produits populaires qui font de notre région une référence cosmétique. Exploitation en agriculture bio, collection d'alambics en cuivre où l'on distille, ces lieux à la fois atypiques et authentiques, vont éveiller et combler vos sens. C'est le microclimat dont bénéficie Grasse, nichée dans les premiers contreforts des Préalpes, qui permet depuis plusieurs siècles de cultiver les fleurs les plus délicates : les senteurs remarquables. Rose, jasmin, orange, violette, mimosa... le parfum et la douceur de celles-ci peut vous rappeler une personne, un souvenir, un lieu, alors ne soyez pas surpris si tous vos sens sont déçuplés et votre nostalgie réveillée. C'est le pouvoir des fleurs !

Thanks to precious and varied natural resources and preserved know-how, our region has made a name for itself with its perfumes and cosmetics and their sunny, subtle fragrances. The farms are sometimes located in the middle of lavender fields and the farmers are happy to invite you to their distilleries to see how their quality products are made. When you know where the ingredients used in making these soaps or essential oil come from, you will be much more aware of the scents and fragrances all around you. So what makes up these perfumed creations? What are the benefits of spirulina, the green seaweed cultivated in Provence? And what are the multiple virtues of essential oil of lavender? The answers to all your questions are to be found behind the doors of these perfumeries, distilleries and soap works. Marseille soap is known all over the world and is characterized by precise manufacturing processes whose secrets will only be unveiled there. And behind the walls of these workshops and laboratories, with their sometimes old-world atmosphere, you'll become unbeatable at answering questions about these popular products which make our region a reference in cosmetics. Organic farming, collections of copper stills for distilling, and atypical, authentic places, will all awaken and fill your senses. Grasse, nestled in the foothills of the Préalpes, has a microclimate which has made it possible to grow the most delicate flowers with remarkable scents for many centuries. Roses, jasmine, orange blossom, violets, mimosa... their fragrance and gentleness may conjure up memories of a person, or a place, so don't be surprised if your senses are all heightened and you're filled with nostalgia. That's flower power for you!



NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES

Cosmétiques & Bien-être
Cosmetics & Well-Being



NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES

Innovation
Innovation



ART DU GESTE

Art of skills

L'artisan, qui puise dans la richesse des espaces naturels de la région, s'en inspire, lui donne forme, lui donne vie... vous partage son talent !

Craftsmen draw from the wealth of the natural spaces in the region. They are inspired by them, shape them, bring them to life... and share their talent with you!

Verrierie, faïence, poteries, mythiques santons de Noël ou encore jouets... Entrez dans les coulisses des ateliers d'artisans d'art à la recherche des indices de création laissés visibles sur leurs lieux de travail. C'est comme si de l'or sortait de leurs mains, d'un geste à l'autre, ils construisent leur œuvre : arts de la table, luminaires, décoration ou tout autre pièce unique qui habillera avec goût votre intérieur. Connaître vous la technique du souffleur de verre que l'on trouve en Côte d'Azur ? Savez-vous comment naissent les bulles de verre ? À quelle température l'argile va-t-elle donner à la poterie son aspect final ? Comment l'acier forgé peut-il se transformer en une sculpture si unique et authentique ? Il faut dire que la créativité a gagné le cœur de ces passionnés, pour qui, partager leurs techniques et leurs sources d'inspiration rappelle souvent la transmission d'un savoir-faire de génération en génération. Comme en témoigne l'univers de la filature, qui depuis plus de 200 ans, permet de travailler la fibre naturelle pour produire une laine et une soie de grande qualité. De l'élevage à la confection, les Alpes possèdent un grand nombre d'experts qui en font sa renommée. C'est également dans la montagne que l'on redonne vie aux bois issus des massifs forestiers alpins en confectionnant de jolis jouets en bois naturels pour les enfants. À quoi vous font penser les petites figurines très colorées que l'on crée en Provence ? Aux fameux Santons, n'est-ce pas ? Leur histoire et la tradition qui invite à les placer dans la crèche de Noël continuent de faire parler d'eux, en dépit des siècles qui se sont écoulés depuis leur création. Finalement, la région du Sud aime faire perdurer ses savoir-faire et traditions, c'est ainsi qu'elle finit toujours par vous surprendre avec de belles découvertes.

Glass-making, faience, the mythical Christmas santons (figurines) and even toys. You can see the signs of creation which remain visible behind the scenes in fine artisans' workshops. It's almost as if they were making gold, and they build their art from one gesture to the next: tableware, lamps, decoration or any other items to taste fully embellish your home. Do you know the glassblower's technique found in the Côte d'Azur? Do you know how glass bubbles are born? At what temperature will clay acquire its finish? How do they turn cast iron into such unique and authentic sculptures? Creativity has won over the hearts of these passionate workers for whom the sharing of their techniques and sources of inspiration can often be likened to the handing down of know-how from one generation to the next. This can be seen in the world of spinning, which has for over 200 years, made it possible to work natural fibres to produce high-quality wool and silk. From breeding to fabrics, the Alps have a large number of experts who contribute to its fame. It's also in the mountains that we give life to the wood from Alpine forests by making pretty natural wooden toys for children. And what do the colourful little figurines created in Provence make you think of? The famous Santons, of course! Their history and the tradition which places them in the Christmas crib are still very much alive, despite the centuries which have gone by since they were created. And last but not least, the Région Sud likes to carry on its know-how and traditions, and that's how it always manages to surprise us with some wonderful discoveries.



NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES

Artisanat
Crafts

BONS VINS

Good Wines

Terre de vignobles depuis l'ère grecque, première région productrice de rosés au monde, le Sud défend sa place en matière de découvertes œnologiques.

Réputé pour son rosé fin et fruité, le vignoble de Provence produit également des vins rouges jeunes, friands et souples, des vins blancs aromatiques, équilibrés, tout en rondeur et des vins de garde charpentés et puissants, que tout bon œnophile prend plaisir à déguster. S'étendant sur près de 200 kilomètres d'Ouest en Est, de nombreux domaines offrent des décors surprenants de par leurs vignes cernées de jardins magnifiques, ponctuées d'œuvres d'art contemporain, ou encore entourées d'oliveraies. Poussez les portes de ces caves et chais pour une dégustation exceptionnelle des vins de la Vallée du Rhône (avec les AOC Châteauneuf-du-Pape, Luberon ou Ventoux, ou les crus Gigondas ou Vacqueyras). Également d'autres appellations qui se sont aussi fait un nom tel que le Bellet dont les vignes s'épanouissent à l'Ouest de Nice, ou le Pierrevet, à la croisée des influences méditerranéennes et alpines. Ancrés dans le paysage provençal et contribuant à l'effervescence de ses senteurs, le thym, le romarin et autres herbes servent à produire des liqueurs traditionnelles confectionnées à partir de recettes ancestrales ou remises au goût du jour. Aventurez-vous dans une distillerie locale pour suivre les étapes de production : du séchage au vieillissement en fûts de chêne, en passant par la macération des plantes et la distillation dans les alambics en cuivre. À la dégustation, une seule gorgée d'un de ces nectars solaires suffit à vous faire voyager dans le temps, à exalter vos sens et à réchauffer vos cœurs. Rencontre un vigneron ou un distillateur du Sud, c'est faire corps avec notre région, rendre hommage aux savoir-faire ancestraux et goûter le produit d'une passion, celle de transformer ce que nous offre la nature en un élixir séduisant.

The Sud has been home to vineyards since Grecian times and as the leading rosé producing region in the world, it has carved itself a place for wine-making discoveries.

Famous for its fruity sophisticated rosés, the Provençal vineyard also produces young, highly drinkable supple red wines, balanced, round and powerful aromatic white wines, and well-structured laying-down wines that any serious wine enthusiast will just love to taste. Stretching over around 200 kilometers from West to East, many wine estates have surprising settings where their vines are lined with magnificent gardens, dotted with contemporary works of art, and even surrounded by olive groves. Visit these cellars and wineries for an exceptional tasting of the wines of the Rhône Valley (with the AOC Châteauneuf-du-Pape, Luberon or Ventoux, or the vineyards of Gigondas or Vacqueyras). Other designations have already made a name for themselves such as Bellet whose vines thrive to the west of Nice, or Pierrevet, where the Mediterranean and Alpine influences converge. Rooted in the Provençal landscape and adding to the effervescence of its fragrances, thyme, rosemary and other herbs are used to produce traditional liqueurs made from age-old or updated recipes. Venture into a local distillery to follow the manufacturing stages: from drying to ageing in wooden casks, and the maceration of plants and distilling in copper stills. A mouthful of one of these sun-kissed nectars is enough to take you back in time, sharpen your senses and warm the cockles of your heart. Meet a wine-grower or a distiller from the Sud and you'll melt into our region, pay homage to age-old know-how and taste the product of a passion - the transformation of what nature has in store for us into an alluring elixir.



NOS ADRESSES
OUR ADDRESSES

Vins & Spiritueux
Wine & Spirits



REGION
SUD
COMITÉ
RÉGIONAL
DE
TOURISME
www.provence-alpes-cotedazur.com

REMERCIEMENTS
L'association Entreprises et Découvertes, Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, Chambre régionale de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur, et l'association EPV Sud. A selection of 184 companies open for visits, excluding malls, errors and omissions excepted.

OUR THANKS GO TO
The association Entreprises et Découvertes, Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, Chambre régionale de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur and the association EPV Sud.

LABELS / PARTENAIRES

entreprise
et découverte
Entreprise
et découverte
BIENVENUE
À LA FERME
Les agriculteurs du réseau s'engagent à proposer le visite des fermes et exploitations en toute transparence sur leurs pratiques agricoles, des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable.
The farmers are committed to offering visits to their farms, quality farm products and a personalized and professional welcome in well-tended surroundings, and as they are the ambassadors of sustainable and responsible farming, they are firmly rooted in the region.
www.bienvenerue-a-la-ferme.com
entreprisesdecouvertes.fr
QUALITÉ
TOURISME
QUALITÉ
TOURISME
Afin de toujours améliorer la qualité des prestations touristiques en France, l'Etat a créé la marque Qualité Tourisme™ attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.
In order to continuously improve tourist services in France, the Government has created the Qualité Tourisme™ brand granted to tourism professionals for the quality of their services.
www.qualite-tourisme.gouv.fr