

SPEZIALITÄTEN

Lokale

Als landwirtschaftlich geprägtes Gebiet bietet das Var einen fruchtbaren Boden, der von zahlreichen Produzenten bewirtschaftet wird. Verbringen Sie Ihren Urlaub am Golf von St. Tropez und entdecken Sie die Spezialitäten, die das Var zu einer einzigartigen Region machen.

OLIVENÖL

Zahlreiche Olivenölmühlen befinden sich in der Region. Sie können insbesondere den maximoischen Olivenhain der Domaine de la Pierre Plantée besuchen. Die Domäne mit Blick auf den Golf von Saint-Tropez ist heute eine der größten Plantagen des Var und bietet Ihnen eine Führung durch ihren Olivenhain an.

DOMAINE DE LA PIERRE PLANTEE
Rte du Muy
83120 Sainte-Maxime
+33 (0)4 94 96 65 65
contact@domainelapierreplantee.com



DER WEIN

Die Halbinsel von St. Tropez bietet ideale Bedingungen für die Herstellung von Qualitätswein in einer bemerkenswerten Umgebung.

Ob Sie nun Rot-, Weiß- oder Roséwein bevorzugen, im Golf von St. Tropez ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Der Süden besitzt 3 AOC für Roséwein: "Bandol", "Côtes de Provence" und "Côteaux Varois" sowie eine AOP "Vin de Pays du Var".

[in Maßen zu konsumieren!]

Dei Weinstraße

DIE KASTANIE

Die Kastanie aus dem Departement Var ist für ihren ausgezeichneten Geschmack bekannt und wird geröstet oder als Maronenglasur verzehrt. Sie wird im Massif des Maures angebaut, dessen Dörfer die Kastanie im Herbst feiern, insbesondere Collobrières oder La Garde-Freinet bei den berühmten Kastanienfesten.

Treffen Sie sich im Dorf Collobrières, um ein köstliches Kastanieneis zu probieren!



DIE TARTE TROPÉZIENNE



Kennen Sie den berühmtesten Kuchen in Le Var?

Und ja, es ist tatsächlich die Tarte Tropézienne! Dieser Kuchen, der an der Côte d'Azur nicht fehlen darf, wurde in den 50er Jahren in St. Tropez berühmt. Dieses köstliche Gebäck besteht aus zwei Brioche, die mit Hagelzucker bestreut und mit einer Mischung aus Buttercreme und Konditorcreme gefüllt sind. Sie finden die "Tropézienne" in vielen Konditoreien der Region.

DIE FEIGE

Ein Aufenthalt im Departement Var ist auch eine gute Gelegenheit, die Früchte der Provence zu probieren, insbesondere die Feige. Hier gibt es die köstliche AOC Violette de Solliès, die von den Liebhabern dieser kleinen süßen Kugel geschätzt wird.

Jedes Jahr am letzten Augustwochenende sollten Sie sich zum traditionellen Feigenfest in Solliès-Pont begeben.





DER HONIG

Honig nimmt in der Gastronomie der Provence wie auch in der ganzen Welt einen wichtigen Platz ein. Das Var ist eines der führenden Bienenzuchtdepartements Frankreichs.

Die örtlichen Imker werden Ihnen Honig vor allem aus dem Massif des Maures und dem Massif de l'Estérel anbieten. Hier sind die verschiedenen Sorten, die Sie in der Region finden können: Rosmarin-, Heidekraut-, Kastanien-, Lavendel-, Erdbeerbaumhonig etc.

DIE TRUFFE

Entdecken Sie die Märkte, Feste und Folklore in der Region um Aups (Haut-Var Verdon), die als "Grand Cru" der Trüffel in Frankreich anerkannt ist.

Als drittgrößtes Departement produziert das Var 1,5 Tonnen Trüffel pro Jahr! Das Haut Var ist aufgrund seiner mittleren Höhe, seines warmen und trockenen Klimas und seines flachen, kalkhaltigen Bodens ganz natürlich zum bevorzugten Terroir für schwarze Trüffel geworden.

RESTAURANT CHEZ BRUNO
Spécialités à base de truffe
2350 Rte des Arcs
83510 Lorgues
+33 (0)4 94 85 93 93





DER ZIEGENKÄSE

Hier im Departement Var werden Sie keine Käseplatte ohne Ziegenkäse aus der Region finden.

Tatsächlich gibt es im Var zahlreiche Ziegenzüchter und -produzenten, die ihre Produkte auf den lokalen Märkten anbieten.

Lokale Märkte

PRODUKTE AUS DEM MEER

Wenn Sie Fisch und Meeresfrüchte mögen, kann Ihr Urlaub im Golf von St. Tropez eine Gelegenheit sein, die Früchte der lokalen Fischerei zu entdecken :

Seeigel, Kraken, Tintenfische, Seebrassen, Bonitos, Barrakudas, Wolfsbarsche, etc.

Treffpunkt ist jeden Morgen ab 8 Uhr am Etal des pêcheurs im Hafen von Ste Maxime. Die Berufsfischer bieten ihre frisch aus dem Wasser gezogenen Fische und Schalentiere zum Verkauf an.



DERIVATIVE PRODUKTE

Und um Ihrem Aperitif einen Hauch von Provence zu verleihen, geht nichts über Aufstrichspezialitäten :

Anchoïade-Creme, Tapenade, Sardinade, Artischockencreme etc.

In der Conserverie du Bec Fin finden Sie provenzalische Produkte, die hochwertige und vorzugsweise lokale Rohstoffe verwenden.

CONSERVERIE AU BEC FIN – Boutique de produits provençaux
50 avenue de Valensole - RD 98
83311 Cogolin +33 (0)4 94 55 74 44