

LES SPÉCIALITÉS

Locales

Territoire agricole, le Var offre une terre fertile cultivée par de nombreux producteurs. Passez vos vacances dans le Golfe de St Tropez est l'occasion de découvrir les spécialités qui font du Var un terroir unique.

L'HUILE D'OLIVE

Nombreux moulins à huiles d'olive sont présents dans la région. Vous pouvez notamment visiter l'oliveraie maximoise du Domaine de la Pierre Plantée. Surplombant le Golfe de Saint-Tropez, le domaine est aujourd'hui une des plus grandes plantations du Var et vous propose une visite guidée de leur oliveraie.

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



LE VIN

La presqu'île de Saint-Tropez offre les conditions idéales pour la production d'un vin de qualité, dans un environnement remarquable.

Que vous préférez le vin rouge, blanc ou rosé, il y en a pour tous les goûts dans le Golfe de St Tropez.

Le Sud possède 3 AOC pour le vin rosé : « Bandol », « Côtes de Provence », « Côteaux Varois », ainsi qu'une AOP « Vin de Pays du Var ».

[à consommer avec modération !]



La route des vins

LA CHÂTAIGNE

Reconnue d'excellente qualité gustative, la châtaigne du Var se déguste grillée ou en marrons glacés. Elle est produite dans le massif des Maures dont les villages célèbrent la châtaigne à l'automne, notamment Collobrières ou à la Garde - Freinet lors des fameuses fêtes de la châtaigne.

Rendez-vous au village de Collobrières pour déguster une délicieuse glace aux marrons !



LA TARTE TROPÉZIENNE



Connaissez-vous le plus célèbre gâteau du Var ?

Et oui c'est bien la tarte tropézienne ! Ce gâteau incontournable de la Côte d'Azur devenu célèbre dans les années 50 à St-Tropez. Cette délicieuse pâtisserie est composée de 2 brioches parsemée de sucre en grains et fourrée d'un mélange de crème au beurre et de crème pâtissière. Vous trouverez la « tropézienne » dans de nombreuses pâtisseries de la région.

LA FIGUE

Un séjour dans le Var est aussi l'occasion de goûter aux fruits provençaux notamment la figue. Elle a élu domicile en terre varoise, où l'on trouve la délicieuse AOC Violette de Solliès, prisée des amateurs de cette petite boule sucrée.

Chaque année, le dernier week-end d'août, rendez-vous à la traditionnelle fête de la Figue à Solliès-Pont.





LE MIEL

Le miel occupe une place importante dans la gastronomie provençale, comme dans celle du monde entier. Le Var est un des premiers départements apicoles français.

Les apiculteurs locaux vous feront découvrir des miels provenant du Massif des Maures et du Massif de l'Estérel notamment. Voici les différentes variétés que vous pouvez retrouver dans la région : le miel de romarin, de bruyère, de châtaignier, de lavande, d'arbousier etc.

LA TRUFFE

La truffe dans le Var, c'est tout une histoire... Venez découvrir ses marchés, ses fêtes, son folklore, notamment dans la région de Aups (Haut -Var Verdon), région reconnue comme « grand cru » de la truffe en France.

Troisième département pour sa production, le Var produit 1,5 tonnes de truffes par an ! Le Haut Var, par son altitude moyenne, son climat chaud et sec, son sol peu profond et calcaire, est devenu tout naturellement le terroir de prédilection de la truffe noire.

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





LE FROMAGE DE CHÈVRE

Ici, dans le Var, vous ne trouverez pas un plateau de fromages sans fromage de chèvre de la région.

En effet, le Var compte de nombreux éleveurs et producteurs de chèvres et proposent leurs produits sur les marchés locaux.

Les marchés locaux

LES PRODUITS DE LA MER

Si vous appréciez le poisson et les fruits de mer, vos vacances dans le Golfe de St Tropez peuvent être l'occasion de découvrir le fruit de la pêche locale :

Oursins, poulpes, calamars, dorades, sars, bonites, barracudas, bars, etc.

Rendez-vous tous les matins à partir de 8 heures à l'Étal des pêcheurs sur le port de Ste Maxime. Les pêcheurs professionnels proposent à la vente les poissons et crustacés qu'ils viennent tout juste de sortir de l'eau.



PRODUITS DÉRIVÉS

Et pour apporter une touche de Provence à votre apéritif, rien ne vaut les spécialités à tartiner :

Crème d'anchoïade, tapenade, sardinade, crème d'artichaut etc.

A retrouver à la Conserverie du Bec Fin pour des produits provençaux qui utilisent des matières premières de qualités et locales de préférences.

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