

# DE LOKALE SPECIALITEITEN

De Var is een vruchtbaar landbouwgebied met vele producenten. Breng uw vakantie door in de Golf van Saint-Tropez en ontdek de specialiteiten die van de Var een unieke streek maken.

## DE OLIJFOLIE

Er zijn veel olijfoliefabrieken in de regio.

U kunt een bezoek brengen aan de olijfgaard van het Domaine de la Pierre Plantée.

Dit domein, dat uitkijkt over de Golf van Saint-Tropez, is nu een van de grootste plantages in de Var en biedt u een rondleiding door hun olijfgaard.

DOMAINE DE LA PIERRE PLANTEE

Rte du Muy

83120 Sainte-Maxime

+33 (0)4 94 96 65 65

[contact@domainelapierreplantee.com](mailto:contact@domainelapierreplantee.com)



## DE WIJN

Het schiereiland van Saint Tropez biedt ideale omstandigheden voor de productie van kwaliteitswijn in een opmerkelijke omgeving. Of u nu de voorkeur geeft aan rode, witte of roséwijn, er is voor elk wat wils in de Golf van Saint-Tropez.

Het zuiden heeft 3 AOC's voor roséwijn: "Bandol", "Côtes de Provence", "Côteaux Varois", evenals een AOP "Vin de Pays du Var".

[ met mate te consumeren!]



*De wijnroute*

## DE KASTANJE

De kastanje uit de Var, die bekend staat om zijn uitstekende smaak, kan geroosterd of in marrons glacés worden gegeten. De kastanje wordt geteeld in het massief van de Maures waarvan de dorpen in de herfst de kastanje vieren, met name Collobrières of La Garde-Freinet tijdens de beroemde kastanjefeesten.

Ga naar het dorp Collobrières om een heerlijk kastanje-ijsje te proeven!



## LA TARTE TROPÉZIENNE

De kastanje uit de Var, die bekend staat om zijn uitstekende smaak, kan geroosterd of in marrons glacés worden gegeten. De kastanje wordt geteeld in het massief van de Maures waarvan de dorpen in de herfst de kastanje vieren, met name Collobrières of La Garde-Freinet tijdens de beroemde kastanjefeesten.

Ga naar het dorp Collobrières om een heerlijk kastanje-ijsje te proeven!



## DE VIJG

Een verblijf in Le Var is ook een gelegenheid om de vruchten van de Provence te proeven, in het bijzonder de vijg. Deze heeft zich in de Var gevestigd, waar de heerlijke AOC Violette de Solliès wordt geproduceerd, die zeer wordt gewaardeerd door liefhebbers van dit zoete bolletje.

Kom elk jaar in het laatste weekend van augustus naar het traditionele vijgenfeest in Solliès-Pont.



## DE HONING



Honing neemt in de gastronomie van de Provence, net als in de rest van de wereld, een belangrijke plaats in. De Var is een van de belangrijkste Franse departementen voor de bijenteelt.

De plaatselijke imkers zullen u helpen bij het ontdekken van de honing uit het Massif des Maures en het Massif de l'Estérel in het bijzonder. Dit zijn de verschillende soorten die u in de regio kunt vinden: rozemarijnhoning, heidehoning, kastanjehoning, lavendelhoning,

arbutushoning, enz.

## DE TRUFFEL

De truffel in de Var is een verhaal apart... Ontdek de markten, feesten en folklore, met name in de Aups (Haut-Var Verdon), een regio die erkend is als "grand cru" van de truffel in Frankrijk.

Derde departement voor zijn productie, de Var produceert 1,5 ton truffels per jaar! De Haut Var, met zijn gemiddelde hoogte, zijn warme en droge klimaat, zijn ondiepe en kalkhoudende bodem, is heel natuurlijk het favoriete gebied van de zwarte truffel geworden.

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





## DE GEITENKAAS

Hier in Le Var zult u geen kaasplateau vinden zonder lokale geitenkaas.

In Le Var zijn namelijk veel geitenfokkers en -producenten te vinden die hun producten op de lokale markten aanbieden.

*De plaatselijke markten*

## HET ZEEVOEDSEL

Als u van vis en zeevruchten houdt, kan uw vakantie in de Golf van St Tropez de gelegenheid zijn om de vruchten van de plaatselijke visserij te ontdekken:

Zee-egels, octopus, inktvis, zeebrasem, sars, bonito, barracuda, zeebaars, enz.

Afspraak elke ochtend vanaf 8 uur bij de visserskraam in de haven van Ste Maxime. De beroepsvissers bieden de vis en schaaldieren te koop aan die ze net uit het water hebben gehaald.



## ANDERE PRODUCTEN

En om een vleugje Provence aan uw aperitief toe te voegen, is er niets beters dan de specialiteiten te smeren:

Anchoïadecrème, tapenade, sardinade, artisjokcrème, enz.

U vindt ze bij de Conserverie du Bec Fin voor Provençaalse producten die gebruik maken van kwaliteitsgrondstoffen, bij voorkeur uit de streek.

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

