

# LE FIGARO magazine

**MÉDITERRANÉE**

**SPÉCIAL  
ŒNOTOURISME**

**SURPRENANTS ROSÉS  
FLACONS RAFRAÎCHISSANTS  
DOMAINES ACCUEILLANTS**



## PELLEGRIN & FILS

JOAILLIERS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1840

19 rue Francis Davso  
13001 Marseille

Les Terrasses du Port  
13002 Marseille

523 rue Paradis  
13008 Marseille

34 rue Saint-Ferréol  
13001 Marseille

11 rue Méjanès  
13100 Aix-en-Provence

Numéro unique : 04 91 00 1840

BOUTIQUE EN LIGNE

www.pellegrinetfils.com

spécial œnotourisme

Symbole de l'été  
et du sud, les rosés  
poursuivent leur  
montée en gamme.



# L'ÉTONNANTE ASCENSION DES VINS ROSÉS

Tractés par l'excellence de la Provence, les rosés clairs, secs et aromatiques ont gagné en notoriété. Grâce aux investissements des producteurs dans les technologies de pointe et dans l'œnotourisme, cette couleur n'en finit pas de surprendre. **PAR ROMY DUCOULOMBIER**

Le rosé n'est pas une mode. Une mode ne dure pas vingt ans ! », commence Gilles Masson, le directeur du Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé. « Vin de liberté », comme le surnomment la plupart des professionnels, le rosé s'affranchit des codes de dégustation propres aux vins rouges et blancs. Depuis toujours, il parvient à rimer avec convivialité, fraîcheur et légèreté. « Autrefois, on associait le rosé uniquement au barbecue et à l'apéritif en été. Aujourd'hui, on différencie les rosés de plaisir, de garde, de gastronomie... Ils sont multiples et déconnectés de toute saisonnalité », ajoute Gilles Masson.

**Le virage rosé des années 1990.** « En Provence, le tournant technologique a été pris dès les années 90 avec la maîtrise du froid et de l'oxygène. Grâce à des macérations à basse température, les rosés sont devenus pâles et plus aromatiques », explique Brice Eymard, directeur du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP). Entraînées par ces innovations, les régions viticoles

frontalières de la Provence, comme le Languedoc et le Roussillon, ont également fait évoluer leurs productions. « En parallèle, notre façon de nous alimenter a changé. Le rosé, avec ses notes de fruits rouges, d'agrumes et/ou de fruits exotiques, accompagne à merveille la cuisine du monde et la street food. Il s'insère dans une dégustation nomade, décomplexée et bien ancrée dans les mœurs », complète Fabrice Rieu, président du Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon (CIVR). Cette combinaison d'éléments favorables à sa consommation dessine un cercle vertueux autour du rosé. « La forte augmentation de la demande sur les rosés est liée à leur amélioration. Et les consommateurs poussent cette évolution », constate Jérôme Villaret, délégué général du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL). Acteur de cette ascension, le vignoble du Languedoc-Roussillon a enregistré une croissance de 27 % entre 2011 et 2016 sur la commercialisation de ses rosés toutes catégories confondues.

**Au sud, le succès du rosé ?** « La Provence a un pouvoir évocateur très fort. Synonyme d'art de vivre et de

« détente, elle partage les mêmes valeurs que le rosé », raconte Brice Eymard. 42 % des rosés AOC français sont élaborés en Provence. « C'est une spécificité historique ! Depuis le début, les vignerons provençaux se sont orientés à 100 % dans cette voie. Visionnaires, ils ont équipé leurs caves et se sont dotés d'outils de recherche performants comme le Centre du vin rosé. Il n'est pas étonnant que la Provence produise aujourd'hui du rosé à 89 % », précise Gilles Masson. Quant au Languedoc-Roussillon, il a commercialisé, en 2016, près de 300 millions de bouteilles de rosé, AOC et IGP confondues ! « Nous avons travaillé sur tous les fronts : qualité, communication, distribution, pour faire émerger cette couleur », explique Jérôme Villaret. Et « l'offensive » a bien fonctionné puisque la région enregistre aussi de fortes progressions. Mais, si le rosé s'enracine majoritairement dans le sud de la France, son art de vivre est un atout.



FRANÇOIS MILLO.COM - CIVP

## 2 QUESTIONS À... ALAIN BACCINO, PRÉSIDENT DU CIVP

### 40 BOUCIES POUR L'AOC CÔTES-DE- PROVENCE



CZAK - CIVP

#### Quel bilan dresser à l'occasion de cette date anniversaire ?

C'est la célébration d'un travail qualitatif entrepris par tous les vignerons depuis quarante ans !

Le rosé Côtes-de-Provence qui était, jadis, mal jugé, a connu une ascension fulgurante en termes de qualité et de réputation avec une croissance de chiffre d'affaires de 55 % en cinq ans.

#### Comment expliquer le succès de ce rosé ?

Les amateurs de vin apprécient sa richesse aromatique et sa facilité à être dégusté lors de multiples occasions. Ils réalisent que le rosé est le vin le plus difficile à élaborer et qu'il est

le reflet de la personnalité de son vigneron. De plus, sur les 420 domaines et 39 caves coopératives que recense l'appellation, on produit 90 % de rosé.

#### Quelle est l'ambition des Vins de Provence pour consolider leur réputation ?

Il nous faut des outils de communication à la hauteur de nos terroirs et de l'excellence de cette AOC. La Maison des Vins, dans le Var, vient d'être entièrement modernisée. Nous avons un Centre de recherche sur le vin rosé et nous travaillons sur la valorisation de nos (bientôt cinq) dénominations de terroir.

#### CÔTES-DE-PROVENCE, LE LIVRE



Photographe de talent, intarissable amoureux des vins de Provence, François Millo a dirigé le Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) pendant 25 ans. À l'occasion des 40 ans de l'AOC Côtes-de-Provence, il témoigne en images de l'incroyable ascension qualitative du vin rosé !

**Côtes de Provence, Chêne, 35 €.**

R. D.

# VINS DE PROVENCE

*le Goût du Style*

CÔTES DE PROVENCE  
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE  
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons

sowine

# LE ROSÉ AU FÉMININ

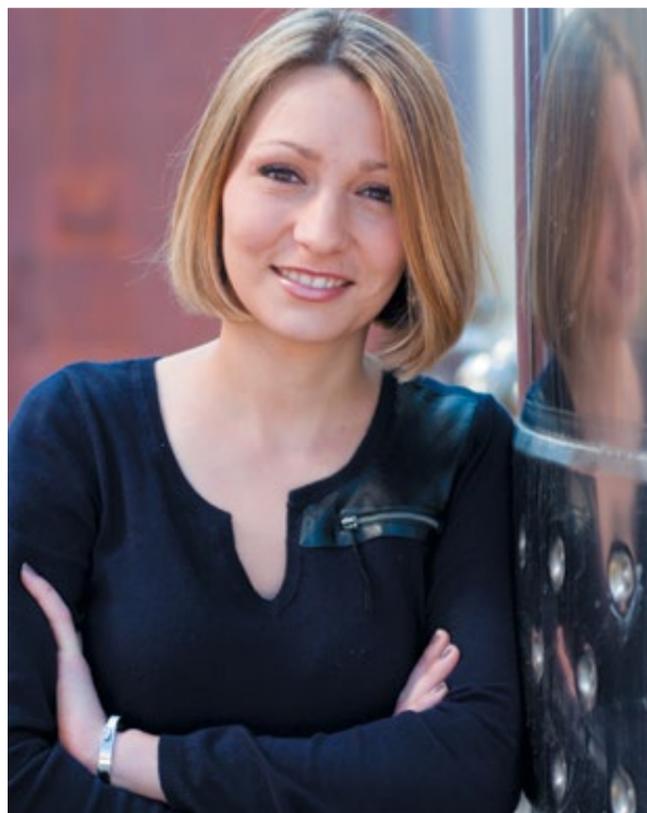


**DIANE LOSFELT,**  
CHÂTEAU DE L'ENCARRAN (LANGUEDOC)

**« UN PRODUIT TECHNOLOGIQUE QUI VALORISE LA COMPRÉHENSION DU TERROIR »**

**L**orsqu'en 1984, j'ai annoncé à ma mère que je voulais produire du rosé, elle m'a répondu : le rosé, ce n'est pas du vin », commence Diane Losfelt. La propriétaire du Château de l'Engarran, dans le Languedoc, pilote un vignoble familial de 60 hectares. Dès 1988, convaincue du potentiel des rosés, Diane passe outre les préjugés (maternels) très en vogue à l'époque. Très vite salué par la critique, son choix viticole devient l'un des « fers de lance » de sa propriété. Elle produit aujourd'hui trois rosés qui soulignent sa maîtrise du pressurage et de la sélection des jus. « Le rosé

du Château de l'Engarran (AOC Coteaux-du-Languedoc Saint-Georges-d'Orques) est un vin de coule à 100 %. Cette technique consiste à recueillir le jus de "coule" qui s'égoutte naturellement du pressoir avant le pressurage. C'est un jus fin, minéral, aux notes de fruits exotiques », explique Diane Losfelt. Cette expertise du rosé, Diane l'a affinée au fil des années. Avec la conviction profonde que le rosé n'a rien d'un « sous-produit » mais qu'il est, au contraire, un produit technologique qui valorise la compréhension du terroir, elle a fait du slogan « Osez rosé ! » sa colonne vertébrale. **R. D.**  
[www.chateau-engarran.com](http://www.chateau-engarran.com)



**AUDREY BACCINO,**  
DOMAINE DES PEIRECÈDES, CHÂTEAU LA TULIPE NOIRE (PROVENCE)

**« LE VIN LE PLUS COMPLIQUÉ À VINIFIER »**

**A**udrey Baccino, œnologue, supervise la production de deux propriétés familiales, le Domaine des Peirecèdes, à Pierrefeu dans le Var et le Château La Tulipe Noire, situé sur la partie littorale du département. Conduites en agriculture biologique, l'une et l'autre exigent un travail millimétré. « Si on n'a pas de bon raisin, on ne peut pas produire de bon rosé ! », affirme la vigneronne. Ses vignes sont cultivées sans désherbants ni produits chimiques et les vinifications sont très peu interventionnistes. « Dans les vignes et à la cave, je ne laisse rien au hasard. Je fais des macérations longues, entre 7 et 48 heures, pour qu'il y ait un bel échange entre la pellicule et la pulpe du raisin dont les maturités sont optimales », détaille Audrey Baccino. « Côté signature organoleptique, chaque vigneron a ses manies. Moi, j'aime les rosés charnus, qui ont de la matière, de la rondeur, qui livrent une explosion de fruit ». Parce qu'elle a fait le choix d'un mode d'agriculture respectueux de l'environnement, Audrey Baccino ne ménage pas ses efforts. « Le rosé est le vin le plus compliqué à vinifier et le bio implique des rendements plus faibles et une attention redoublée. Heureusement, nous sommes récompensés car, depuis trois, quatre ans, les consommateurs sont plus sensibles au bio », se réjouit la vigneronne. **R. D.**  
[www.peirecedes.fr](http://www.peirecedes.fr) ; [www.chateaulatulipenoire.com](http://www.chateaulatulipenoire.com)



**UN ESTANDON  
NE VIENT JAMAIS SEUL**

*Insolence se déguste avec des antipasti.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

spécial œnotourisme

**SOPHIE COURTOIS-BIANCONE,**  
CHÂTEAU RASQUE  
(PROVENCE)

## « ON PEUT FAIRE VIEILLIR CERTAINS ROSÉS 4 À 5 ANS »

Il y a dix ans, Sophie Courtois-Biancone a pris les rênes du Château Rasque (Côtes-de-Provence). « Ce domaine a été créé de toutes pièces par mes parents. Ma mère voulait juste un pied-à-terre à la campagne et quelques pieds de vigne... Mais mon père, qui a toujours été un bâtisseur, a commencé avec quinze hectares ! », explique la vigneronne. Installés au même moment que les familles Ott, Gavoty, Sumeire,



D.R.

désireux de promouvoir la qualité des rosés de Provence, les parents de Sophie Courtois-Biancone ont suivi le mouvement. « Je perpétue leur travail. Je ne suis pas une révolutionnaire », précise Sophie Courtois-Biancone. Elle a tout de même gagné un pari : imposer son rosé sur les tables des

étoilés. « Pour produire un rosé de gastronomie comme Le Clos de Madame, nous nous sommes équipés de technologies de pointe à la cave. Il présente de la densité, du gras, de la matière », explique la vigneronne. Un rosé taillé pour accompagner des mets raffinés et vieillir quelques années. « Certains

restaurants me demandent d'anciens millésimes comme le 2014. Et les gens sont surpris de découvrir que des rosés peuvent se garder 4 à 5 ans les yeux fermés ou encore qu'ils se marient très bien avec un dessert au chocolat », termine-t-elle. **R. D.**  
[www.chateau-rasque.com](http://www.chateau-rasque.com)

**CHRISTINE DELEUZE,**  
CLOS BAGATELLE (LANGUEDOC)

## « J'AI CHOISI D'ÉLABORER UN ROSÉ À L'ANCIENNE »

Depuis un siècle, les femmes de ma famille se relaient à la tête du Clos Bagatelle », commence Christine Deleuze, 5<sup>e</sup> génération. Épaulée par son frère Luc, elle a repris la propriété lorsqu'elle avait une vingtaine d'années, au décès de sa maman. « Très tôt, j'ai hérité de ce patrimoine et, comme ma mère, (qui avait 17 ans lorsqu'elle a commencé), j'ai mis ma liberté et ma jeunesse au service de mon vignoble », confie la vigneronne. Véritables maillons libres, le frère et la sœur laissent leur imagination s'exprimer lorsqu'il s'agit de créer de nouvelles cuvées ou d'assembler des cépages atypiques. « Dans le Languedoc, nous avons la chance de pouvoir cultiver une

grande variété de cépages », s'enthousiasme Christine Deleuze. C'est ainsi qu'en 2016 elle a décidé de produire un rosé un peu hors normes. « J'avais (et j'ai toujours) des a priori sur le rosé. Pour moi, c'est un vin de mode. J'ai donc choisi d'élaborer un rosé de saignée, à l'ancienne, à partir de cépages peu répandus dans la région ; mourvèdre, cinsault, grenache », raconte Christine. Sa cuvée, Le Secret, frappe les esprits. « C'est un rosé qui est vinifié et élevé en fûts. Ce n'est pas un vin "facile" mais un rosé de gastronomie », explique la vigneronne. Il porte un peu en lui le secret que se transmettent les femmes du Clos Bagatelle. **R. D.**  
[www.closbagatelle.com](http://www.closbagatelle.com)



D.R.



La abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



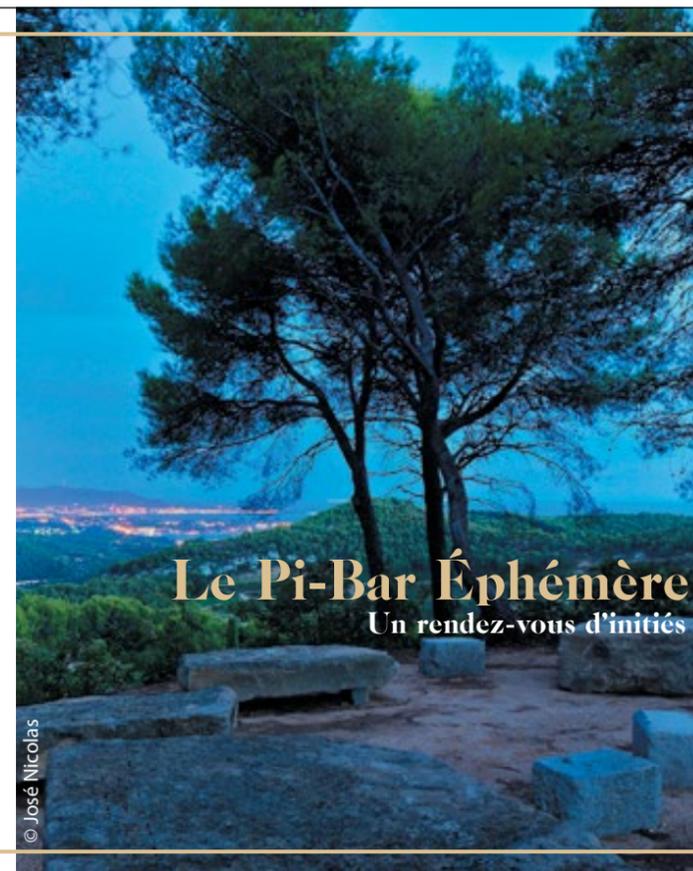
  
CHÂTEAU  
FONT du BROC  
FONDÉ EN  
1979



VISITES | DÉGUSTATIONS | ÉVÉNEMENTIEL

Situé en plein cœur de l'appellation Côtes de Provence, le Château Font du Broc s'étend sur une centaine d'hectares où vignes, oliviers et chevaux évoluent en parfaite harmonie.

[CHATEAU-FONTDUBROC.COM](http://CHATEAU-FONTDUBROC.COM)



© José Nicolas

**Le Pi-Bar Éphémère**  
Un rendez-vous d'initiés

  
CHATEAU de PIBARNON  
Appellation Bandol Contrôlée

Tous les jeudis soirs  
du 6 juillet au 31 août  
de 19h00 à 23h00

Au son des cigales,  
parfois en musique live  
et toujours un verre à la main.

[www.pibarnon.com](http://www.pibarnon.com)  
Uniquement sur réservation  
04 94 90 12 73 / [alcouralet@pibarnon.fr](mailto:alcouralet@pibarnon.fr)

## SÉLECTION VAR PAR JAMES HUET

### CHÂTEAU FONT DU BROC (CÔTES DE PROVENCE)

Fort joli rosé de gastro-  
nomie, union réussie de  
grenache et de mourvèdre.

Un vin aux intenses  
senteurs de mara des bois,  
framboise et mûre que le  
vigneron préconise sur  
un lapin aux olives ou  
un carré d'agneau aux  
herbes. Et pourquoi pas  
aux côtés de gambas au

fenouil ou sur un bel agneau de lait  
farci. (14 €). Magnum (31 €).

**Aux Arcs-sur-Argens (83).**  
**(04.94.47.48.20;**  
**www.chateau-fontdubroc.com).**

### DOMAINE CLOS CIBONNE (CÔTES DE PROVENCE)

Cru classé, ce Tendance 2016  
ne ressemble à aucun autre rosé

de la région. Surtout composé de  
tibouren, un vieux cépage provençal,  
et de mourvèdre, autre rareté (hormis  
en terre bandolaise), ce vin viril, gras  
et complexe, sera parfait avec des  
encornets farcis, des langoustines  
flambées à l'anis ou un tajine  
d'agneau aux abricots. (13 €).

**Au Pradet (83).** (04.94.21.70.55;  
**www.clos-cibonne.com).**

### DOMAINE FILHEA (CÔTES DE PROVENCE)

Félicitations aux propriétaires  
de ce jeune domaine, créé en  
2015. Et qui signe déjà avec  
cette cuvée Marine, un cru  
atypique et de grande qualité.  
Syrah, cinsault, grenache,  
mourvèdre et cabernet

intègrent ce rosé aux effluves  
de fruits rouges et agrumes. Sa  
complexité fera sensation sur  
un turbot rôti aux figues ou  
un gigot d'agneau aux épices.

(8,50 €). Magnum  
(21,50 €).

**À Hyères (83).**  
**(04.94.35.20.65;**  
**www.domainefilhea.fr).**

### DOMAINE DU DEFFENDS (COTEAUX VAROIS EN PROVENCE)

Somptueux Rosé d'une Nuit, une  
cuvée bio au nez fin, légèrement  
minéral, aux belles nuances  
citronnées, qui se fondent  
en une bouche explosive  
et ample. Un régal en  
compagnie d'une tempura de  
gambas, d'un sauté de veau  
aux olives ou d'une daurade  
grillée au thym (10,50 €).  
Très joli "Rosé des filles"  
également (11,50 €).

**À Saint-Maximin (83).**  
**(04.94.78.03.91;**  
**www.deffends.com).**



PHOTO: D.R.



### CHÂTEAU L'AFRIQUE (CÔTES DE PROVENCE)

Propriété varoise de la famille  
Sumeire depuis 1953, L'Afrique,  
sise au cœur du vignoble  
pierrefeucaïn, produit trois grands  
rosés. Dont ce très expressif  
"César à Sumeire", issu d'une  
sélection de ses meilleurs  
syrah et grenache. Le vigneron  
suggère de boire son vin sur  
un saumon gravé ou des  
sushis. Et nous sur un tartare  
de thon au gingembre. (25 €).  
Jolie cuvée N°2 (10 €).

**À Trets-en-Provence (13).**  
**(04.42.61.20.00;**  
**www.sumeire.com).**



MARRENON

Vignobles en Luberon & Ventoux

# PETULA

Plaisir par Nature



www.marrenon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



HÔTEL ★★★★★ • GASTRONOMIE • SPA • THALASSO • PLAGE PRIVÉE • LOUNGE BAR  
RADISSON BLU 1835 HOTEL & THALASSO / Cannes / T. +33(0)4 92 99 73 00 / reservation.cannes@radissonblu.com

## SÉLECTION LANGUEDOC-ROUSSILLON PAR JAMES HUET



### DOMAINE HAUT-LIROU (LANGUEDOC)

Majoritaire, la syrah apporte structure et onctuosité à ce vin de plaisir. L'examen olfactif révèle mille parfums envoiements : thym, gariguettes, pêche jaune et amande fraîche. La bouche est explosive et fruitée. Un bonheur sur une friture de poissons de roche, une volaille laquée aux épices ou un loup en croûte de sel. (6,50 €).

À Saint-Jean-de-Cuculles (34).  
(04.67.55.38.50;  
www.famillierambier.com).

### DOMAINE DE L'HORTUS (COTEAUX DU LANGUEDOC)

Grenache, syrah et mourvèdre composent ce "Bergerie de l'Hortus" au nez minéral et aux délicates senteurs de fruits exotiques, baies rouges et citron vert. Le complice rêvé de rillettes d'anchois ; de la zarzuela, cette exquisite marmite de poissons ou encore d'un fromage à pâte persillée. (11,50 €).  
Magnum (21 €).  
À Valflaunès (34). (04.67.55.31.20;  
www.domaine-hortus.com).



### LES MAÎTRES VIGNERONS DE CASCATEL (CORBIÈRES)

Médaillé d'argent au dernier concours des vins de Corbières, ce "Hauts de Saint-Jean" a tout d'un grand : élégance, gras et longueur. Au nez puis en une bouche, s'entrecroisent arômes de litchi, cerise, poire, anis... À boire sur une tielle sétoise, un bar rôti au fenouil ou un risotto aux moules. (6 €). Très joli IGP Vallée du Paradis, un gris de gris 100% grenache (7 €).  
À Cascastel (11).  
(04.68.45.91.74;  
www.cascastel.com).



### MAS NEUF (PAYS D'OC)

Grenache noir et muscat petits grains forment l'ossature du Masca 9, un rosé bio très harmonieux, élaboré en terre d'Oc. Bouche ample et charnue, finesse et équilibre, rien ne manque à ce vin, prêt à escorter une paëlla aux fruits de mer, des nems de crabe ou un gigot d'agneau rôti au miel. Et pourquoi pas un fraisier ! (9 €).  
À Saint-Félix-de-

Lodez (34). (04.67.88.80.00;  
www.vignobles-jeanjean.com).

### MAS DU NOTAIRE (COSTIÈRES DE NÎMES)

Grenache et syrah, assemblés à parts égales, donnent leur plein rendement en ce terroir fait de galets roulés. Résultat : un vin gourmand, généreux et très aromatique (grenade, rhubarbe, mangue et prune). À savourer avec jambon de Parme et melon, langoustines



grillées au basilic ou petits chèvres frais. (8 €).  
À Gallician Vauvert (30).  
(04.66.35.03.00;  
www.masdunotaire.com).

### MAS AMIEL (CÔTES DU ROUSSILLON)

Vendange manuelle, triée sur table ; pressurage direct, sulfitage minimal et élevage sur lies fines, ce rosé Vertigo, très abouti, recèle à la fois matière, volume et rondeur. Le tout concentré autour d'arômes de fruits frais, pomelo et griotte, qui feront merveille sur une sardinade, des coquillages ou une seiche à la plancha et son beurre aillé. (11 €).



À Maury (66). (04.68.29.01.02;  
www.masamiel.fr).

PHOTO: D.R.

**les 9 vies du Château**

Jacqueline Matteoda  
Daltoni+Le Bourlout  
Claudie Poinard  
Véronique Pepin  
Gabriel Fabre  
Anne Sechei  
Dom Trapp  
Seich

**1er juillet  
31 octobre  
2017**

Château-Musée Grimaldi  
CAGNES-SUR-MER

PHOTO: LOUIS-PAUL FALLOU



LE VIN RIVAGE

# AU CŒUR DES VIGNOBLES

Depuis des années, les vignerons d'Occitanie et de Provence n'ont de cesse d'étoffer et d'enrichir l'éventail de leurs prestations. Zoom sur les dernières nouveautés... **PAR JAMES HUET**



## L'INTIME "MAISON FAMILIALE" DU DOMAINE GAVOTY

**G**avoty, un patronyme bien connu des Figarophiles, qui n'ont pas oublié Bernard Gavoty, ancien critique musical de notre journal. Copropriétaire du domaine éponyme, il signait alors sous le pseudonyme de Clarendon (dont plusieurs cuvées portent toujours le nom). Roselyne, sa petite-nièce, tient solidement les rênes de la propriété varoise. À l'image du gîte qu'elle vient d'ouvrir au cœur d'un authentique hameau provençal. Totalement rénovée, cette « maison familiale » compte dix chambres d'hôtes avec terrasse privée et piscine. Un havre de quiétude au milieu de deux cents hectares de bois et de vignes. Que l'on peut sillonner à vélo, à pied ou à cheval. Sans oublier la visite des chais, où s'anoblissent les grands Côtes de Provence maison. Des rouges et des blancs de haut vol et de bonne garde. Et bien sûr d'excellents rosés, fins et racés. De 12 à 20 personnes (3 000 à 4 500 € la semaine). Le 28 juillet, concert de l'orchestre philharmonique de Radio France (50 €).

**Le Grand Campdumy à Cabasse (83). [www.gavoty.com](http://www.gavoty.com).**



## CHAI D'EXCEPTION AU CHÂTEAU DE SELLE

**O**tt, trois lettres évoquant une des maisons qui permit au vin de Provence d'acquiescer ses lettres de noblesse. Parmi les propriétés de l'illustre famille, le château de Selle, la toute première acquise par Marcel Ott en 1912. Situé à Taradeau dans le Var, le vénérable domaine s'inscrit plus que jamais dans la modernité. À l'image de son tout nouveau chai. Une cave ultramoderne de 5 000 m<sup>2</sup> dont l'architecture, très futuriste, est signée Carl Fredrik Svenstedt. À demi enterré, le chai fonctionne par gravité et se révèle des plus performants. Un outil et un site uniques. Tout comme la production du château. **À Taradeau (83). [www.domains-ott.com](http://www.domains-ott.com).**

## CINÉMA ET PIQUE-NIQUE CHIC DANS LES VIGNES DE GASSIER

**S**i arpenter les versants de la Sainte-Victoire est un pur bonheur, découvrir le château Gassier, tapi au pied de la célèbre montagne, en est un autre. À la belle saison, le vigneron propose de visionner un film sous les étoiles, douillettement installé dans une chilienne, et grignoter les succulents apprêts d'un food truck. Ou de filer dans les vignes pour déguster à l'ombre des chènes verts d'appétissants paniers repas, 100 % bio, escortés d'une bouteille d'un vin de Gassier. Un conseil : songez à réserver. Il € la séance de cinéma (5 € pour les enfants). Selon la formule : 15 ou 17 € le panier garni.

**À Puylobier (13). [www.chateau-gassier.fr](http://www.chateau-gassier.fr).**



## SOIRÉES DE PRESTIGE AU CHÂTEAU DE PIBARNON

**E**n 1976, lors d'une visite à La Cadière d'Azur, Catherine et Henri de Saint-Victor tombaient sous le charme d'une propriété, alors sans eau, ni électricité. Mais au cadre enchanteur. Au nord, le village haut-perché du Castellet et le massif de la Sainte-Baume. Au sud, le cap Sicié et la grande bleue. Magique ! Au fil des ans, le vignoble s'agrandit. Des trois petits hectares d'antan, Pibarnon est désormais passé à plus de cinquante, composant une mosaïque de plus de deux cents parcelles. S'il perpétue l'œuvre de ses parents en signant des crus remarquables, Éric de Saint-Victor a aussi transformé Pibarnon en un lieu de vie et d'échange. Au menu de l'agenda estival, des concerts de jazz, de bossa, de soul et de rythm'n blues<sup>(1)</sup>. Tout aussi attendue, l'ouverture du Pi-bar éphémère<sup>(2)</sup>, ou comment découvrir les vins du château, l'œil rivé sur la mer. Notamment Nuances, un nouveau et élégant rosé.

**À La Cadière d'Azur (83). [www.pibarnon.fr](http://www.pibarnon.fr).**

(1) Le 10 juillet et les 20 et 31 août. (2) Tous les jeudis de 19 h à 23 h (jusqu'au 31 août et sur réservation).



CHÂTEAU  
*Calissanne*  
Vin de Provence

UN PLAISIR À PARTAGER

Vins de Provence et Huiles d'olives - Boutique au Château - RD 10  
13680 Lançon Provence - Tél : +33 4 90 42 50 23

[www.calissanneboutique.fr](http://www.calissanneboutique.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



spécial œnotourisme

## NUITS INSOLITES DANS LES VIGNOBLES D'ANGLAS



Dans les gorges de l'Hérault, à Brissac, se cache le domaine d'Anglas, un endroit reculé, loin du tumulte estival. L'escale rêvée pour se ressourcer et partager un séjour différent. À condition d'aimer les lieux un peu baroques. Carole et Roger Gaussoy vous invitent à dormir dans un cottage nature ou de luxe, une roulotte de charme, un igloo, une cabane vigneronne ou un chalet campagnard. Le tout implanté en un site protégé de 125 hectares de vignes et de forêts de chênes. Enfin, ne partez pas sans goûter les vins bio d'Anglas, ni sans rallier le village voisin de Saint-Guilhem-le-Désert, classé parmi les plus beaux de France. De 790 à 980 € la semaine.

À Brissac (34). [www.camping-anglas.com](http://www.camping-anglas.com).

## DÉGUSTATION NOCTURNE

De la maison des vins du Mas de Saporta à l'esplanade Charles-de-Gaulle à Montpellier, du cours Jean-Jaurès à Pézenas à la place du Marché de Sommières, de la passerelle du Pilou à Villeneuve-lès-Maguelone en passant par le cours Mirabeau à Narbonne, l'appellation Languedoc propose moult rendez-vous lors des « Estivales de l'AOC Languedoc », où crus locaux et produits du terroir seront à l'honneur en semaine, en musique et dès la nuit tombée. [www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.com).

## LA NOUVELLE CARTE D'ÉTÉ DU CHÂTEAU DE LASTOURS

Si il est en Occitanie une destination à vite inscrire sur vos tablettes, c'est bien le château de Lastours, domaine-phare des Corbières. Près de neuf cent hectares de garrigue, d'olivaies et de vignes acquis en 2004 par la famille Allard. Avec le désir « de réveiller la belle endormie. » Car si élaborer de grands vins est vital, choyer ses visiteurs, bien les accueillir, l'est tout autant. Deux villas hôtelières, abritant douze chambres et suites, seront édifiées. Ainsi que La Bergerie, le restaurant qu'anime Jérémy Lefèvre. Inscrits à sa nouvelle carte : turbot meunière et haricot tarbais, agneau cathare en filet rôti et épaule aux épices, lisette et escalivade de légumes marinés. Le tout associé aux vins du domaine. Chambres : 100/140 €. Menus : 26, 36 et 60 €.

À Portel des Corbières (11). [www.chateaudelastours.com](http://www.chateaudelastours.com).

DÉPARTEMENT  
DES ALPES-MARITIMES | 06



## GROTTE DU LAZARET

### SITE PREHISTORIQUE DU LAZARET

À la découverte de 70 000 ans de l'histoire ancienne de l'humanité

33, boulevard Franck Pilatte, Nice

Informations sur : [www.departement06.fr](http://www.departement06.fr) - Réservations : 04 89 04 36 00 ou [lazaret@departement06.fr](mailto:lazaret@departement06.fr)



# CROISIÈRE AU GROENLAND

du 10 au 19 septembre 2017



Le Grand Nord des  
Aurores Boréales

Icebergs géants, fjords, aurores boréales... les éléments font d'un voyage au Groenland une expérience à part. La plus grande île du monde fascine les amoureux des grands espaces. La faune arctique y est bien présente : bœufs musqués, caribous, renards, lièvres, morses, phoques, baleines et ours polaires. Les nuits étoilées sont propices aux aurores boréales se reflétant sur les glaciers.

Le Groenland vous offre le grand frisson, dans le confort absolu de votre navire polaire, l'Ocean Nova. Une belle aventure humaine signée TMR !

- La magie des **Aurores Boréales**, à la meilleure période.
- Les **icebergs géants**, l'expérience privilégiée des glaces.
- Le confort d'une croisière française **100% TMR**.
- **Des conférences françaises**, passionnantes.
- La **faune arctique** pour un safari-photo inoubliable.
- Le contact avec le **peuple Inuit**.
- La navigation dans le **plus vaste fjord du monde**.
- Les images de notre **drone d'expédition**.
- Séjour en Islande et voyage **tout-compris**.



Ne manquez absolument rien de la navigation avec le **drone d'exploration TMR** : chaque jour un point de vue unique, des images inoubliables pour une expérience inédite de croisière.



BROCHURE  
GRATUITE

✉ [contact@tmfrance.com](mailto:contact@tmfrance.com)  
🌐 [www.tmfrance.com](http://www.tmfrance.com)

☎ 04 91 77 88 99

« Je souhaite recevoir la brochure Groenland ».

À retourner à TMR - 349 avenue du Prado - 13417 Marseille cedex 08

Mme  Mr NOM ..... Prénom .....

Adresse ..... Code Postal .....

Ville ..... Tél.....

Mail ..... @ .....

© TMR - Atout France IM013100087 - Photos : Quark, Shutterstock, Visitnorway/Roy Mangersnes. - Conformément à la loi informatique et libertés n° 78.17 du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. FMG170707



Bronze,  
272 x 35 x 54 cm.  
Collection Fondation  
Giacometti, Paris.

culture

## NICE L'ŒUVRE ULTIME DE GIACOMETTI ENTRE AU BACNE

C'est dans les espaces rénovés de l'ancien baigne de Nice et du Pavillon de l'Horloge du port de Nice – la nouvelle Galerie Lympia –, qu'une exposition consacrée aux œuvres d'Alberto Giacometti (1901-1966) est présentée pour la première fois à Nice. Sculptures, peintures, dessins, lithographies, issus de la riche collection de la Fondation Giacometti, permettent de montrer toute la diversité des techniques employées par l'artiste dans cette période décisive de sa carrière (1960-1965), période dite de la maturité. Elle réunit, notamment, plusieurs chefs-d'œuvre de cette époque dont une peinture majeure de la série des « Caroline » de 1960, un des derniers bustes de Lotar (*Lotar III*, 1965-1966), le plâtre peint de *l'Homme à mi-corps* (1965), la *Grande femme III* (1960) et la reconstitution, avec les œuvres originales, de l'assemblage des sculptures figurant dans une photographie de Lotar prise dans l'atelier de Giacometti.

ELIZABETH NICOLETTA.

Visite sur réservation au 04.93.33.45.92 tous les vendredis à 10 et 14 heures pendant l'été ([www.fondationhartungbergman.fr](http://www.fondationhartungbergman.fr)).



## ARLES LA PHOTO, LE GRAND ART DU QUOTIDIEN

Depuis six ans, la Fondation Luma a mis en place un programme d'archives vivantes qui intègre toutes formes d'art, photographie, design, littérature, cinéma et danse. Ce programme est inauguré par l'acquisition et l'exposition des archives de la mythique photographe, Annie Leibovitz, qui réalise des portraits iconiques depuis près de 50 ans. *Archive Project #1* rassemble huit mille photographies prises entre 1968 et 1983 et retrace son parcours de jeune artiste et le succès rencontré dans les années 1970, lorsqu'elle photographiait la culture propre à cette époque charnière.

E.N.

Jusqu'au 24 septembre à la Fondation Luma. ([www.luma-arles.org](http://www.luma-arles.org)).

LOCATION APPARTEMENTS & SERVICES

# COGEDIMclub®

RÉSIDENCES SENIORS



A Montpellier (34)  
et Pégomas (06),  
choisissez  
la durée  
de votre location

Seniors, c'est l'été ! Louez pour vos vacances un appartement neuf et équipé à Montpellier ou Pégomas. Restaurant gourmand, services et une équipe dévouée à votre bien-être. Découvrez nos formules de séjours.

SÉJOURS ÉTÉ  
sans engagement  
De quelques jours à plusieurs semaines, ou pour les vacances

SÉJOURS PERMANENTS  
1 mois de location offert  
pour tout contrat signé avant le 31 décembre 2017

INFORMATIONS - LOCATIONS

04 67 47 67 67  
cogedim-club.com

7, rue de la Fontaine de Lattes - Montpellier (34)  
142, avenue de Grasse - Pégomas (06)

# LA CITÉ INTERDITE À MONACO

Vie de cour des empereurs et impératrices de Chine

Exposition  
14 juillet  
10 septembre 2017

GRIMALDIFORUM MONACO

Sotheby's

CMB  
Compagnie Monégasque de Banque

PRINCIPALITE MONACO  
POINT DE VUE  
d'Amico  
银河娱乐集团  
Galaxy Entertainment Group

Portrait de l'empereur Kangxi (1662-1722) en robe de cérémonie (détail) © The Palace Museum - Cité Interdite © Linghe Zhao/Moment Open/Getty Images

PARTENAIRE OFFICIEL

Demande d'informations

Coupon à adresser sous enveloppe à : COGEDIM Club® 8, avenue Delcassé - 75008 PARIS

COGEDIMclub®  
RÉSIDENCES SENIORS

Je souhaite  Recevoir gratuitement et SANS ENGAGEMENT de ma part, une documentation sur les résidences seniors COGEDIM Club®.  
 Être appelé par un conseiller au : \_\_\_\_\_  Le matin  L'après-midi  
 Recevoir des renseignements sur nos différentes formules de séjours

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Demande d'informations  
 Pour vous même  Pour un de vos proches

« Conformément à la loi informatique et liberté n° 78-17 du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. Vous pouvez également vous opposer à l'utilisation de vos coordonnées téléphoniques à des fins de prospection commerciale en adressant un courrier à OPPOSETEL ( 92-98 boulevard Victor Hugo, 92110 CLICHY ) ou en vous inscrivant sur la liste rouge disponible le site bloctel.gouv.fr »

Fig Mag été 2017



## SAINT-TROPEZ BRAQUE ET LAURENS REGARDS CROISÉS

Le peintre Georges Braque (1882-1963) et le sculpteur Henri Laurens (1885-1954), rassemblés pour l'une des expositions les plus surprenantes de cet été 2017. L'histoire d'une amitié créatrice de 1911 jusqu'en 1954. L'Annonciade nous propose, à travers 67 œuvres (sculptures en bronze, papiers collés, huiles sur toile et sur papier, gouaches sur papier), issues de musées nationaux et de galeries de prestige ainsi que de collections privées, le parcours de deux artistes majeurs du XX<sup>e</sup> siècle. Des personnages singuliers, aux parcours parfois très éloignés, mais qui se rejoignent par l'amitié, le respect et le partage d'une même exigence culturelle. **E.N.**  
Jusqu'au 8 octobre au musée de l'Annonciade ([www.saint-tropez.fr](http://www.saint-tropez.fr)).



**La Toilette devant la fenêtre, Braque, 1942.**



### EN PROVENCE L'APPEL DU LARGE

Cette première édition embarque le visiteur pour un voyage culturel maritime en Méditerranée jusqu'aux confins de l'océan Indien : huit expositions sont proposées cet été dans quatre villes, de Marseille à Aubagne, de Martigues à Arles. Entre les *Aventuriers des mers*, les *Escales méditerranéennes*, *Jack London dans les mers du Sud*, *Entre terre et mer...* cette traversée culturelle raconte une autre Provence, celle tournée vers la mer... Le départ de la croisière est donné au musée Ziem avec l'exposition *Martigues, terre d'ailleurs - de Ziem à Camoin*, et quelques escales suivent au Mucem avec *L'aventurier des mers*, au musée Regards de Provence, au musée Arles Antique... **E.N.**  
Toute la programmation sur [www.myprovence.fr/culture](http://www.myprovence.fr/culture).

# Le tri, c'est ici aussi !

## En vacances, je garde les bons réflexes



Le tri, c'est pour la vie.



DESIGN BY www.studio-mca.com - Crédits photos © DR - © Eco-Emballages/Jean-Michel de Faravalle

# GIACOMETTI



## L'ŒUVRE ULTIME

GALERIE LYMPIA / NICE

23 JUIN / 15 OCTOBRE 2017

52 BOULEVARD STALINGRAD / PORT DE NICE

TOUS LES JOURS DE 10 H À 20 H

VISITE : 7 €  
(8 € avec une heure de parking - Parking Port Lympia)  
Tarifs réduits : groupe, passagers pour la Corse et croisiéristes, demandeurs d'emploi, étudiants - 26 ans : 5 €  
Gratuit pour les - de 18 ans  
<https://galerielympia.departement06.fr>

Conception graphique Brigitte Mestron © Succession Alberto Giacometti (Fondation Alberto et Annette Giacometti + ADAGP) Paris

## Comme chaque année LIGNE ROSET et ses partenaires ont donné rendez-vous à l'ensemble de leurs clients et amis.

Près de 300 personnes étaient présentes le 4 avril dans le magasin Ligne Roset, 2 allée Hélène Boucher Palace Center - Zi Les Tourrades A Mandelieu. Ce fut l'occasion de découvrir la collection dessinée par Philippe Nigro pour Ligne Roset.



DAVID HAMALIAN, MUSIC 3000  
ERIC RENNESSON, LIGNE ROSET &  
THIERRY BOUCHET, CHAMPAGNE DEVENOGE



FLORIAN DEGROISE  
GARDEN DESIGN



EVA PRKRYLOVA, CHOCOLATS DE NEUVILLE  
& CAROLINE GENERO, LIGNE ROSET



FRÉDÉRIC MATTEI, THIBAUT ROUTARD  
RUBEN AMOYAL, LEXUS CANNES  
& MR ROBERT HUËT



DANIEL JABOT  
JOCELYNE MARIONNET  
MUSICIENS DE MUSIC 3000



DAMIEN DURAND, ARTLIGHT  
& MICHEL MERCIER, INVITÉ



MARC RODARIE, ALEXANDRE GARCIA  
JUSTINE PAPON, BW GROUP  
& PATRICK NANY, AVM CINESOUND



STÉPHANE LECLAIR  
CAROLINE GENERO  
ÉRIC MICHAUD LIGNE ROSET

### LES PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT

Lexus Cannes, 04 92 18 03 03, [www.lexus-cannes.fr](http://www.lexus-cannes.fr)

Music 3000 Cannes Tourrades, 04 93 49 00 00, [www.music3000.fr](http://www.music3000.fr)

AVM Cinesound Mougins, 04 92 18 10 15, [www.avm-cinesound.fr](http://www.avm-cinesound.fr)

Artlight Mougins, 06 12 27 20 07, [www.artlight-design.com](http://www.artlight-design.com)

Florian DeGroise Garden Design Saint Laurent du Var, 06 89 93 83 91, [www.florian-degroise.com](http://www.florian-degroise.com)

Chocolats de Neuville Cannes La Bocca, 04 93 48 37 20, [www.chocolat-deneuille.com](http://www.chocolat-deneuille.com)

Dégustation des vins\* Cellier des Chartreux, 04 90 26 30 77

et des champagnes\* de Venoge, 06 07 11 93 93.

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# FONDRE DE PLAISIR

Sorbet ou crème glacée ? De Marseille à Cagnes-sur-Mer, nos meilleures adresses pour succomber à LA gourmandise de l'été.

PAR MARIANNE MORIZOT



### LE PLUS NOSTALGIQUE

Cette nouvelle enseigne marseillaise renoue avec les délices de notre enfance : des bâtonnets glacés (3,90 €), préparés artisanalement. À l'heure du goûter, on craque pour ces douceurs désaltérantes, riches en fruits (75%), aux noms évocateurs : jolie fraise, tendre abricot... Ou pourquoi pas l'inattendu black sésame !

**Emkipop, 80 bd Vauban, Marseille (13).** (09.72.61.23.98 ; [emkipop.fr](http://emkipop.fr)).

### LE PLUS ORIGINAL

Une plaque réfrigérée à -30°C, une base glacée agrémentée de produits naturels (fruits, légumes, herbes...) et une maîtrise des

spatules, telle est la recette de ces délicieux rouleaux sucrés ou salés, préparés à la minute (5 € le pot). Déclinable à l'infini, ce nouveau concept bouscule les codes de la glace. À découvrir.

**IceRoll, Polygone Riviera, 119 avenue des Alpes, Cagnes-sur-Mer (06).** ([www.iceroll.fr](http://www.iceroll.fr)).



### LE PLUS TRADITIONNEL

Dans le charmant village du Castellet, on se laisse tenter par les créations givrées de Frédéric Boisdet et Frédéric Morand, qui ont adhéré à la charte « glaces artisanales de France ». Ici, ni colorants, ni exhausteurs de goût,



ni arômes artificiels. On aime les parfums qui fleurissent bon le sud « tropézienne, calisson, melon » et le sorbet « chocolat », dense et corsé. (4 € le cornet 2 boules).  
**Péché glacé, 1 place de la Fontaine, le Castellet (83).** (04.89.96.00.25 ; [www.pecheglacé.com](http://www.pecheglacé.com)).



### LE PLUS ÉTonnant

Membre du Club des Chefs « Gourméditerranée », Nicolas Decitre ne badine pas avec la glace. Très rigoureux dans le choix de ses matières premières, il propose, outre les classiques, un surprenant parfum noir à la vanille, légèrement iodé (4 € le cornet de 2 boules). Inoubliable explosion gustative.  
**Vanille noire, 13 rue Caisserie, Marseille (13).** (07.77.33.68.19 ; [www.vanillenoire.com](http://www.vanillenoire.com)).

### LE PLUS ITALIEN

Issues d'une famille de cuisiniers, Diana et Dalia ont su redonner

ses lettres de noblesses à la glace transalpine. Leur secret ? Du lait et de la crème provenant des Alpes italiennes, ainsi que des ingrédients triés sur le volet. On succombe à la fleur de lait, au *cremino* (crème de noisettes et mousse aux trois chocolats) ou à la pistache (4 € le pot de 2 parfums) au goût... d'excellence !  
**Nivà, 75 rue Felix Faure, Cannes (06).** (09.51.13.87.34 ; [www.nivagelato.com](http://www.nivagelato.com)).



### LE PLUS AROMATIQUE

Fraîchement diplômée « artisan glacier », Delphine Igueni aime marier ses sorbets « maison » avec les herbes et fleurs de Provence. Fraîchement menthe, pêche-thym, melon-lavande et citron-basilic sont plébiscités par les gourmands, en quête de fraîcheur et de légèreté. Côté crème glacée, le « pignon de pin » est un pur délice. (3 € les 2 boules).

**La glacerie, 46 rue Portalis, le Beausset (83).** (04.94.24.47.53).

Niellucciu,\*  
Nielouchou,  
Nilouxou...  
c'est l'intention qui compte.

\*Cépage Corse

Vins de  
Corse

FORCÉMENT INATTENDUS

[www.vinsdecorse.com](http://www.vinsdecorse.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ÉDITION : Le Figaro Magazine/Partenaire Publyme - Frédérique Roche ■ RÉDACTION : Agence de presse Objectif Une (redaction@objectifune.fr) - Catherine Foulsham, Rédactrice en Chef (04.72.32.29.13)  
MISE EN PAGE : Régis Lesserteur ■ PUBLICITÉ : Partenaire Régie - I67, promenade des Flots-Bleus 06700 Saint-Laurent-du-Var. (04.93.19.59.59).



## SE DÉBARRASSER DES MOUSTIQUES SANS CHIMIE, C'EST POSSIBLE

**Qista, une entreprise d'Aix-en-Provence, a étudié de près la biologie et le comportement des moustiques afin de mettre au point des pièges nouvelle génération respectueux de l'environnement. Adieu chimie. Silence, on innove !**

QISTA propose une solution de démoustication alternative labellisée Green Tech Verte et French Tech. Des pièges zéro toxicité pour l'homme comme pour la nature, électriques, silencieux et programmables. Imaginées par deux entrepreneurs, Pierre Bellagambi et Simon Lillamand, ces bornes anti-moustiques d'une portée de 60 mètres rencontrent un succès croissant. La découverte d'une étude a inspiré à ces amis d'enfance natifs de la Camargue le thème de leur green business. Celle-ci observait qu'à la suite de traitements pesticides visant à éradiquer les larves des moustiques, le taux de natalité des hirondelles et des chauves-souris avait dégringolé de 75% dans les secteurs concernés. Dès lors, les jeunes trentenaires n'ont eu de cesse de mettre au point un piège à moustiques efficace qui n'impacterait pas la chaîne alimentaire ni l'écosystème, au sein duquel le moustique, aussi irritant soit-il, joue un rôle important. C'est chose faite en 2014.

### « Il faut s'adapter au moustique et non l'inverse »

L'ingéniosité du procédé est aussi le gage de sa réussite : les appareils Qista simulent mécaniquement la respiration humaine laquelle, en dégageant des molécules de dioxyde de carbone recy-

clé (CO<sub>2</sub>), permet à ces insectes piqueurs-suceurs de localiser leur future proie. Fabriqués à Aix-en-Provence, les appareils, **qui fonctionnent uniquement grâce à des gaz récupérés auprès de fermes environnantes**, ne servent à capturer que les femelles. C'est mathématique, en faisant chuter le nombre d'œufs, on fait chuter la population de moustiques dans les zones traitées : 88% de taux de nuisance en moins grâce à la démoustication par pièges Qista. « À l'automne 2015, suite à un phénomène d'éclosion massif, toutes les écoles situées autour d'Arles ont dû garder portes closes, sauf celle du Sambuc, notre village-test protégé par nos machines. C'est notre plus grande fierté », confie Pierre Bellagambi.

L'analyse d'un échantillon de 46 000 captures a permis de constater que 99,3% d'entre elles étaient de facto composées de moustiques. Plus réjouissant encore, une enquête récente a constaté que le taux de natalité des hirondelles et des chauves-souris dans les zones traitées par les bornes anti-moustiques Qista était équivalent à celui des zones non traitées. Et c'est bien là tout le propos et l'intérêt de cet outil malin : laisser le moustique vivre tranquillement sa vie en dehors des lieux d'habitation et collectifs. Parmi les acteurs conquis par cette innovation



figurent des collectivités, comme la mairie de Marseille, des professionnels du tourisme, hôtels, maisons d'hôtes, campings, restaurants mais aussi des particuliers désireux de se préserver des piques naturellement, à l'intérieur comme à l'extérieur.

### Qista rayonne

La suite pour ces *mosquitobusters* ? Multiplier par cinq le parc français d'ici l'an prochain, tout en se déployant vers l'Italie, le Portugal, la Croatie, les États-Unis, le Mexique et le Canada, où le moustique fait rage, via des partenariats économiques locaux. In fine, les artisans de Qista ont à cœur de développer l'aspect sanitaire et préventif de leur technologie. Les piqûres des culicidés peuvent transmettre le paludisme, la malaria, Zika, Chikunguya, la dengue, la fièvre jaune, et sont à l'origine de 750 000 décès chaque année dans le monde. Vive la French Tech !

Renseignements, tarifs et commandes sur [qista.eu](http://qista.eu)

0 806 110 640 (prix d'un appel local)

**QISTA**



Libérez-vous des moustiques