COTE
MAGAZINE

www.cotemagazine.com

COTE INNOV'
Les lauréats 2024
The 2024 winners

DESIGN
California Dream
Show time sous le soleil
Show time in the sun



COTE LA REVUE D'AZUR

MODE FASHION **JOAILLERIE** JEWELLERY **GASTRONOMIE** GASTRONOMY **CULTURE** SHOPPING

Par Christine Mahé

La Ferme d'Augustin

Une adresse ressourçante !

• • •

A place to recharge your batteries



© Yann Savalle Bryant

Une piscine Sublio régénérante !
Entièrement dédiée au bien-être, la Ferme d'Augustin vous invite à prendre soin de vous. Méditation au lever du soleil, séance de yoga Sculpt Yin Vinyasa sur la plage, balade énergisante en paddle… à chacun, sa préférence ! Mais il est un must à ne surtout pas manquer : sa piscine équipée du tout nouveau système Sublio qui sublime son eau par hyperionisation.
Cette e-biotechnologie révolutionnaire ouvre une ère inédite dans les soins de la peau et des cheveux. Dès deux ou trois immersions, les bienfaits se font ressentir : peau lissée et repulpée, microcirculation dynamisée, cheveux revitalisés. Un procédé 100 % naturel à l'efficacité scientifiquement prouvée par dix études biologiques et génomiques.
Une cure de jouvence que l'on peaufine dans la salle de fitness aux équipements hi-tech ou au centre de soins « Fleurs de coton » au cœur de l'hôtel, entre les mains de praticiens expérimentés. À la carte : massage neuromusculaire, massage Renata França ou Belly Revolution, lifting massage facial, massage facial japonais Kobido, modelages et massages Olivier Claire…

Cet hôtel de charme qui cultive l'authenticité provençale avec élégance, à deux pas de la plage de Pampelonne, est le premier à avoir équipé sa piscine de l'e-biotechnologie révolutionnaire Sublio. Un vrai bain de jouvence pour la peau et l'esprit !

À l'entrée de la propriété, le portail s'ouvre sur un luxuriant jardin méditerranéen, ombragé par de majestueux pins parasols. Le ton est donné, enchanteur, paisible, invitant à la quiétude et à suspendre le temps… C'est là, dans cet écrin de verdure, que se niche La Ferme d'Augustin, un hôtel chaleureux à taille humaine où l'on se sent « comme à la maison », tout en profitant des services d'un luxueux quatre étoiles. L'accueil est convivial. Une tradition depuis les années cinquante où Augustin invitait à sa table visiteurs de passage, simples touristes et célébrités. L'esprit de famille règne toujours dans ce lieu discret de la presqu'île de Saint-Tropez. Après avoir fait carrière dans la finance, Christophe Vallet, le petit-fils d'Augustin, a rejoint l'aventure familiale en 2003 aux côtés de ses parents Ninette et Gilbert. Aujourd'hui, il reçoit avec le cœur ses hôtes dans l'établissement récemment rénové. Les 46 chambres avec vue sur la mer, la campagne ou le jardin, dont 29 juniors suites, affichent une décoration raffinée et unique aux accents du Sud – carreaux de Salernes, meubles et tableaux d'époque, tissus Pierre Frey, broderies provençales…

↑ Un lieu confidentiel où séjourner au calme, tout en profitant des attraits de Saint-Tropez et sa région.



© DR

→ Le tout nouveau système Sublio hyperionise l'eau de la piscine, favorisant ainsi l'hydratation et la régénération cellulaire de la peau.



© Vidéo Roma

←



© Yann Savalle Bryant

Une cuisine saine et gourmande
On s'accorde aussi d'agréables parenthèses détente et plaisir à La Table d'Augustin. Dans la salle de restaurant, en terrasse sous la glycine ou dans les jardins, on savoure une cuisine sincère, saine et ensoleillée à base de produits frais sélectionnés auprès des producteurs locaux engagés dans une agriculture raisonnée. Au menu également, la pêche du jour, les légumes du potager, les aromates du jardin et les fruits des vergers de la propriété. Le tout accompagné par l'huile d'olive et le vin rosé « Clos Bellevue », travaillé sur le domaine en biodynamie et vendangé à la main. Les desserts ne sont pas en reste, peu caloriques car préparés avec un sucre naturel extrait de l'écorce de bouleau (Natsuc). La Ferme d'Augustin, entre tradition et innovation, tient ses promesses…

• • •

This bijou hotel, a short walk from Pampelonne beach, exudes Provençal authenticity combined with stylish elegance. It is the first hotel to have a swimming pool equipped with the revolutionary Sublio e-biotechnology system. Sublio water rejuvenates the skin and refreshes the mind.

The entrance gate leads into a luxuriant Mediterranean garden shaded by magnificent umbrella pines. The tone is set: peaceful, enchanting, inviting you to unwind and step out of time. In this green haven discreetly tucked away on the Saint-Tropez peninsula stands La Ferme d'Augustin, a welcoming hotel on a human scale. It feels like home, but with 4-star services at hand. The welcome is friendly, a tradition upheld since the 1950s when Augustin invited passers-by, tourists and celebrities to dine with him. The family spirit still holds sway. Augustin's grandson Christophe Vallet joined his parents Ninette and Gilbert in 2003 to help run the show. Today, with the hotel recently renovated, he greets guests with heartfelt warmth. The 17 rooms and 29 junior suites look out to the sea, the garden or the countryside. Each one is stylishly decorated with southern touches such as terracotta floor tiles, period furniture and pictures, Pierre Frey fabrics and Provençal embroideries.

Rejuvenating Sublio pool
La Ferme d'Augustin is dedicated to your wellbeing. For taking care of yourself, it offers meditation at sunrise, Vinayasa, Yin and Sculpt yoga on the beach and energising paddle trips. But the must-have experience you really shouldn't miss is the Sublio pool, its water enhanced by a 'hyperionisation' process. This revolutionary e-biotechnology takes hair and skin care into a new era. You'll feel the benefits after two or three dips in the pool: smoother, plumper skin, energised microcirculation and revitalised hair. The process is 100% natural, and its efficacy has been scientifically proven by ten biology and genomics studies. A truly rejuvenating boost, which you can follow up with a workout on the hi-tech equipment in the gym or a session in the hotel's Fleurs de Coton treatment centre. There, expert hands await you for a neuromuscular massage, Renate França or Belly Revolution massage, lifting facial massage, Japanese Kobido facial massage, or Olivier Claire body sculpting and massage.

→ La Table d'Augustin fait la part belle aux produits locaux avec une carte inspirée par les arrivages du jour, que l'on savoure de 12 h à 22 h.



© Yann Savalle Bryant

Healthy gourmet cuisine
At La Table d'Augustin you'll enjoy relaxed, delicious meals in the dining room, under the wisteria on the terrace, or in the garden. This is healthy, sunny cuisine made from fresh ingredients: fresh fish, and ingredients sourced from trusted local producers who use integrated farming methods. The hotel's kitchen garden provides fruit, vegetables and herbs, and the estate also produces olive oil and Clos Bellevue rosé wine. The desserts are as good as the rest: they are made with natural birch bark syrup (Natsuc) for sweetness. Combining tradition and innovation, La Ferme d'Augustin fulfils its promise.

↓ À chaque chambre et suite, sa décoration singulière dans une ambiance méditerranéenne toute en simplicité et authenticité.

Hôtel La Ferme d'Augustin
979 route de Tahiti, Pampelonne, Ramatuelle
Tél. 04 94 55 97 00 - fermedaugustin.com



© Yann Savalle Bryant