

LA FERME D'AUGUSTIN LA MEILLEURE ADRESSE POUR UN SÉJOUR AUTHENTIQUE À SAINT-TROPEZ

L'adresse est unique en son genre dans la baie de Saint-Tropez, à tel point que ses clients réguliers la désignent comme « l'hôtel caché de Saint-Tropez ». Si elle n'a pas la notoriété des prestigieux Cheval Blanc ou Château de la Messardière, qui personnifient le luxe ultime dans la région, la Ferme d'Augustin n'en accueille pas moins de nombreuses personnalités du show-business, de la gastronomie, de la finance et de l'industrie. Son authenticité, son cadre intime, la qualité de sa cuisine, ainsi que sa piscine à eau hyperionique Sublio, réputée pour ses vertus rajeunissantes sur la peau, lui ont permis de fidéliser cette clientèle exigeante.

Bien qu'il soit à l'origine de la création d'un guide hôtelier, le propriétaire Christophe Vallet n'a jamais fait de publicité dans la presse, s'inscrivant en cela dans les pas de son grand-père, Augustin, qui a créé l'établissement en 1950 et de ses parents, qui l'ont dirigé pendant cinquante ans : « *Mon marketing, c'est le bouche-à-oreille de nos clients* » annonce-t-il d'entrée de jeu. Arrivé d'Italie à la fin du XIX^{ème} siècle, son arrière-grand-père avait acheté des terrains qui valaient peu à l'époque car ce n'était que de la rocaille, mais c'est à son grand-père qu'il doit l'arrivée de sa famille dans l'hôtellerie. Parce qu'il était un bon cuisinier, ce dernier a conçu l'idée d'ouvrir une table d'hôtes à laquelle chacun payait ce qu'il voulait en fonction de ce qu'il avait mangé. Bien que sa formule eût du succès dans cet immédiat après-guerre (on imagine aisément qu'aujourd'hui elle amènerait l'entrepreneur à la faillite en un mois !), Augustin Folco en vient, quelques années plus tard à concevoir une carte, « La Ferme d'Augustin » devient un véritable restaurant qui gagne rapidement ses premiers clients fidèles venant de Cannes, Monaco et de toute l'Europe. Ceux-ci émettent rapidement le souhait de rester dormir au lieu de reprendre la route après le dîner. La chambre de sa fille, Ninette, fut réquisitionnée et devint ainsi la première chambre d'hôtes du lieu, complétée dans le courant de l'hiver suivant par trois autres. Lorsque la jeune femme, formée au métier par son père, reprendra les rênes de la Ferme en 1978, l'établissement connaîtra un véritable essor. Sous sa direction, l'établissement continuera de se développer, attirant une clientèle de plus en plus exigeante et fidèle.

« C'était un hôtel familial authentique, ce que l'on a voulu rester, se souvient Christophe. À la place de la piscine il y avait un terrain de pétanque, ce qui n'empêchait pas le prince Bertil de Suède de dîner et jouer à la pétanque avec nous lorsque j'avais dix ans! » Les pins qui l'entourent ont été plantés par le grand-père trente ans plus tôt, ils abritent aujourd'hui efficacement la piscine du vent du large. Le petit garçon qui jouait aux boules avec les princes va grandir, passer un master d'ingénierie financière et faire carrière dans la finance : fusions-acquisitions et trading sur les marchés dérivés.





Jusqu'au jour où il rejoindra ses parents et prendra la direction de l'hôtel familial de 50 chambres, au tournant du millénaire. Avant de reprendre le fonds de commerce et les murs en 2020. Depuis lors, il investit chaque année dans l'établissement afin d'enrichir l'expérience de ses hôtes, alliant confort et modernité tout en préservant l'ADN et l'authenticité des valeurs familiales. C'est dans cette même dynamique que le terrain familial situé sur la colline est transformé en vignoble et en potager. « Nous y cultivons plusieurs variétés de tomates, de courgettes, d'aubergines, des herbes aromatiques et des arbres fruitiers... Aujourd'hui nous y faisons 900 bouteilles de vin par an et de l'huile d'olive, à l'ancienne : le labour avec un cheval. Le Clos Bellevue est un vin naturel exceptionnel »

UNE TABLE POUR LAQUELLE LES FIDÈLES FONT DES CENTAINES DE KILOMÈTRES

Avec douze personnes en cuisine et ses trois chefs assurant un service continu de midi à 23 heures, le restaurant de La Ferme fait la fierté du maître des lieux après avoir fait celle de sa mère,

de son père et de son grand-père. « Mon marketing, c'est aussi ce que je mets dans l'assiette, précise Christophe. Nous achetons nos poissons aux pêcheurs et les déclignons à travers différentes recettes pour en faire nos spécialités, poissons à la provençale, bouillabaisse, sardines farcies et anchois frais marinés dont nous enlevons toutes les arêtes. Deux frères pêcheurs collaborent avec nous, nous privilégions toujours les circuits courts et les petits producteurs locaux pour garantir la meilleure qualité de nos produits. On achète et travaille le produit, tout est fait maison, nous proposons une cuisine locale, de saison et authentique. Ce qui nous caractérise ce sont des ingrédients simples mais de qualité : un filet d'huile d'olive, des jus d'oranges frais pressés sur place, et des yaourts faits maison. C'est pourquoi les plus grands chefs viennent ici. Et c'est pourquoi nous avons des clients fidèles exigeants, parce qu'ils savent trouver ici cette authenticité qui se fait rare. ». Il convient de mentionner ici l'engagement des membres de l'équipe, qui forment l'âme de La Ferme : le plus ancien y travaille depuis 27 ans, tandis que le gouvernante et le second de cuisine sont présents depuis 15 ans. Les chambres, toutes uniques, offrent un confort moderne

sans extravagance. Certaines salles de bain ont été récemment rénovées dans un style contemporain, avec des évier en onyx ou en marbre, ajoutant une touche d'élégance. Le service, quant à lui, est un point fort : disponible 24h/24 et toujours réactif, on se sent comme à la maison ! « Le restaurant représente un investissement important et c'est grâce à nos chambres que l'équilibre est maintenu, car les clients viennent pour notre cuisine, notre emplacement et notre spa « Fleurs de Coton » qui constitue une raison supplémentaire d'apprécier l'hôtel. Venue de Suisse et primée à plusieurs reprises, Catherine vous proposera des soins personnalisés pour embellir votre séjour. Sans oublier la fragrance de nos produits d'accueil, créée par Pierre Bourdon, le célèbre nez derrière Kouros d'Yves Saint Laurent, Cool Water de Davidoff et Dolce Vita de Christian Dior ! »

On choisit La Ferme pour son art de vivre, pour profiter de cette ambiance provençale à l'ancienne et d'une cuisine authentique. Certains hôtels se font une gloire d'accueillir les personnalités les plus en vue du show business, ici les VIP séjournent incognito et profitent de cet état qui ne constitue pas leur ordinaire.



LA RÉVOLUTION NATSUC

C'est beaucoup plus qu'un détail. Beaucoup de visiteurs verront les buchettes de Natsuc comme une alternative au sucre proposée au petit déjeuner et avec le café. À « La Ferme d'Augustin » Natsuc se décline également dans tous les desserts et sublime de façon subtile Tarte Tropicaine, sorbets, fondant au chocolat, meringue et toutes les créations du chef pour un plaisir gourmand pour tous ceux, petits et grands qui souhaitent éveiller leurs papilles gustatives et prendre soin d'eux. À la recherche d'une alternative au sucre sans conséquence pour la santé, Christophe Vallet a créé la marque Natsuc. Extrait d'écorce de bouleau, Natsuc est un substitut de sucre d'origine naturelle et végétale possédant des qualités gustatives reconnues et un indice glycémique de 7. Il convient parfaitement aux diabétiques, possède des actions bienfaitantes sur la sphère bucco-dentaire et contribue à l'équilibre acido-basique de l'organisme. Autre atout, sa traçabilité, il est issu d'une forêt écologique et produit en Finlande. A différencier d'autres xylitol qui peuvent être synthétique (E967) ou fabriqués à partir d'autres végétaux (amidon...). « Je l'ai fait découvrir à Yannick Alléno, qui l'utilise dans sa carte des desserts, tout comme Guy Savoy, Alain Passart... »

Disponible en ligne sur le site www.natsuc.com et au Bon Marché sous divers conditionnements (bûchettes et sachets de Natsuc en poudre), Natsuc est peut-être, avec la piscine Sublio et les spécialités de poisson, l'un des souvenirs les plus marquants que les clients ramènent d'un séjour à La Ferme.





LE GUIDE AUTHENTIC HOTELS : UNE PROFESSION DE FOI

Le guide imaginé et créé par Christophe Vallet revendique de proposer la plus belle collection d'hôtels du monde. Authentic Hôtels & Cruises (www.authentichotels.com) est un guide qui ne prend ni cotisations ni commissions aux établissements pour figurer dans ses pages, le critère d'admission étant d'avoir été sélectionné par un petit comité de connaisseurs triés sur le volet. « Lorsque j'ai voulu le lancer, on m'a dit que j'allais y perdre de l'argent, mais j'ai voulu créer un vrai guide objectif et intègre. J'essaie de dénicher des hôtels et des bateaux hors du commun, des établissements d'exception. Figurer dans Authentic Hotels signifie quelque chose, non parce que nous sommes les meilleurs mais parce qu'un comité de sélection constitué de professionnels de l'hôtellerie, du luxe et autres épicuriens (des journalistes comme vous, par exemple, qui êtes habitués à ne visiter que les meilleurs hôtels dans le monde) propose les adresses qui figurent dans nos pages. Notre démarche se distingue des autres guides ». Toute nouvelle adresse recommandée doit se distinguer par un supplément d'âme, la seule condition pour mériter une place dans les pages de l'ouvrage. □



La Ferme d'Augustin
979 route de Tahiti, 83350 Ramatuelle
Pour toute réservation rendez-vous sur
www.fermeaugustin.com / Tél. : 04 94 55 97 00