

## ***DOSSIER DE PRESSE***



### **VIVRE L'HOTEL AUTREMENT**

DOCUMENT VOULU ET REALISE PAR NOTRE HOTE : MR F.GOLESTANEH

Contact : Christophe Vallet  
Email : [christophe@fermeaugustin.com](mailto:christophe@fermeaugustin.com)  
Mobile : + 33 (0)6 17 06 42 68

Hôtel \*\*\* « La ferme d'Augustin »  
Plage de Tahiti – ST-Tropez – 83 350 RAMATUELLE – France  
Téléphone : + 33 (0)4 94 55 97 00 - Télécopie : + 33 (0)4 94 97 59 76  
Email : [info@fermeaugustin.com](mailto:info@fermeaugustin.com) - Site web : [www.fermeaugustin.com](http://www.fermeaugustin.com)

### ***UN PEU D'HISTOIRE...***

Dans les années 50, Augustin ouvrait sa table à quelques hôtes de passage.

Les badauds comme les plus célèbres attirés par l'authenticité du personnage et des lieux décidaient parfois même d'y passer la nuit.

C'est en 1978 que Ninette, fille d'Augustin, et son mari Gilbert reprennent cet endroit à la fois discret et mythique de la presqu'île de Saint-Tropez, en agrandissant et en restaurant les bâtiments d'origines tout en conservant l'esprit de famille.

L'accueil chaleureux, la convivialité, la sincérité et le bonheur, représentent les valeurs qui règnent à la Ferme pour faire de cet « hôtel » un autre « chez soi ».

### ***UN EMPLACEMENT RARE ET IDEAL...***

Cet hôtel familial se niche dans un décor d'authenticité et jouit d'un splendide emplacement à la fois loin des tumultes, tout en étant à 100 mètres de la très célèbre Plage de Tahiti bordant la magnifique baie de Pampelonne et à 5 minutes du village de Saint-Tropez par une route peu fréquentée même en été.

### ***CHAMBRES TOUTES UNIQUES DANS UN STYLE PROVENÇAL AUTHENTIQUE ...***

46 chambres traditionnelles dont 14 juniors suites situées dans un véritable hameau méridional, 2 suites avec vue panoramique sur la baie de Pampelonne et 2 appartements, à la décoration personnalisée et raffinée, composent ce havre de paix.

Toutes jouissent de climatisation, téléphone direct, télévision, sèche cheveux, mini-bar et coffre fort avec possibilité d'accès Internet haut-débit ADSL. Et certaines bénéficient de : Bain bouillonnant, douche « hammam » (avec douche écossaise, massage cervicale, dos,...), double vasques, dressing-room, terrasse privée avec garrigue ou balcon avec vue mer.

Des chambres standards aux suites, la décoration est inspirée des ambiances méditerranéennes : Tissus provençaux, carreaux de Salernes, meubles et tableaux d'époques, objets chinés ça et là par la maîtresse des lieux . Les rideaux comme les discrètes broderies sur les draps, les dessus de lits, et les coussins, régulièrement renouvelés dans un esprit provençal authentique par la couturière de l'hôtel, sont autant de petites touches successives qui donnent ici cette ambiance si chaleureuse que les hôtes aiment tant retrouver lors de chaque séjour.

La simplicité et l'élégance de la décoration, colorée et unique, font la qualité d'un endroit d'exception comme celui-ci.. Tout comme la qualité du service, de la literie, des draps, oreillers....qui sont aussi pour Ninette... les clés de l'art de vivre.

### ***JARDINS, DECORATIONS, Elégant paradis de calme et de détente...***

Le magnifique portail XIXème, la pinède et le jardin méridional harmonisent l'entrée de l'hôtel. Glycines, Géraniums, Bougainvillées, rosiers grimpants et mûriers taillés en parasol font le plaisir des sens des clients.

Ninette passionnée de fleurs, compose de nombreux bouquets apportant ainsi la touche finale à la décoration raffinée, souvent avec les belles roses de son jardin ou autres selon ses inspirations du jour.

Puis, vous entrez dans le bâtiment principal où, des salons confortables au mobilier rustique ancien, se mélangent à des canapés contemporains, le tout se présentant à vous comme une invitation à la quiétude au milieu des objets et tableaux d'époques. Un feu de cheminée pour les soirées automnales embellit l'atmosphère si chaleureuse de ce lieu.

## **SERVICES...**

L'accueil et le service sont aussi chaleureux que personnalisés pour que chacun s'y sente comme « chez soi ».

A l'écart des regards, une très belle piscine balnéo à jets hydromassants (Blower, Power jets, Jet stream, ... pour des massages des pieds à la tête), chauffée toute l'année à 28°C est à votre disposition pour une détente maximale (exclusivement réservée aux clients de l'hôtel).

Des serviettes sont gracieusement mises à disposition pour la piscine ou la plage.

Egalement, sur demande, possibilités de massages traditionnels par des professionnels extérieurs.

Accès Internet WiFi Haut débit depuis les salons et la terrasse.

24h/24h : Réception, bar et room services sont à votre entière disposition.

Parking privé, éclairé, fermé et surveillé la nuit.

## **UN ENDROIT D'EXCEPTION ET « CONFIDENTIEL » AVEC SES PARTICULARITES ...**

N'ayant jamais fait de publicité et limitant les articles de presse, ce coin de paradis a su rester assez « confidentiel », la majorité de ses clients sont des habitués ou leurs amis qui font de cette adresse leur deuxième demeure.

Doués d'un sens aigu de l'hospitalité, Ninette et Gilbert accueillent leurs hôtes sans pareil, agrémentant leurs séjours de la découverte de leur passion démesurée pour les vrais produits du terroir, qui les a amené à se pencher sur la production et l'optimisation de la qualité :

- Du vin de leur propriété, Le « Clos Bellevue », qui est le fruit d'une vendange traditionnelle entièrement manuelle en biodynamie, réalisée à l'ancienne avec une première coupe à « vert » afin de ne laisser que les plus belles grappes et une sélection au moment de la récolte qui est faite à la main à la fraîcheur du petit matin, puis, peu pressée afin qu'il n'en reste que le meilleur jus et mis en bouteille dans la cave de leur propriété. Un bon vin ne peut naître que dans la passion...

- De l'huile d'olive également du « Clos Bellevue » où des oliviers ont été plantés pour l'occasion, l'huile étant mise en bouteille à la propriété, conçue dans les règles de l'art : Récolte des olives avant maturité pour obtenir le meilleur goût (saveur incomparable), 1<sup>ère</sup> pression à froid, non filtrée avec décantation naturelle. En récoltant l'olive avant maturité, la production est certes moins abondante, mais on l'aura compris, comme pour le vin, la priorité n'est pas donnée au rendement mais bien à la qualité.

- De leurs incontournables potagers, dont les salades, légumes ( Tomates de toutes couleurs aux saveurs inégalables, Courgettes trompettes fleures, Aubergines, etc.) sont bien entendu proposés aux heureux clients selon la production et les saisons, tout comme les fruits (Figues, raisins, pêches, pommes, coings, prunes, fraises, mures, abricots, orange, citrons, etc.) de leur modeste verger du « Clos Bellevue ».

Pas de restauration guindée, mais un « coin » restauration confidentiel où l'on trouve une cuisine du marché, aussi authentique que simple, aux saveurs de la Provence et de la Méditerranée exclusivement réservée aux clients de la maison, libre de la déguster en terrasse ou sous la tonnelle.

Attention, ici on ne vous propose que des produits frais de premières qualités : plats de traditions maisons et fermiers, poissons de la pêche locale (petits pêcheurs de St-Tropez), viandes sélectionnées par leur boucher à travers ses meilleurs éleveurs,... Tout est fait maison en toute simplicité basé avant tout sur qualité et la fraîcheur des produits, des entrées (poivrons ou anchois frais à l'huile, foie gras,...), plats « cuisine bourgeoise » (poulets fermier de 1<sup>er</sup> choix avec frites coupées main, épaule d'agneau sur lit de pommes de terre, ...) aux desserts (moelleux tiède au chocolat, meringue chantilly appelée « nuage » car elle fond dans la bouche,...). Et selon la saison, compote de fruits de la propriété, légumes du jardin (collection de tomates). La cueillette du matin est journalière pour en faire bénéficier les clients. A la Ferme on ne trouve des produits qui chantent soleil et Méditerranée...

Rien n'est imposé : Pas de demi-pension, la liberté de choisir son séjour à la carte, comme à la maison est le mot d'ordre de la Ferme.

Le petit-déjeuner est servi jusqu'en cours d'après-midi, en plus du jus d'orange fraîchement pressé, vous pourrez y déguster la célèbre confiture maison aux pastèques du jardin.

Une autre particularité...Suite à de nombreux séjours, un client issu des plus grands « nez » du monde à même décidé de créer un parfum pour l'hôtel, permettant d'offrir exclusivement aux amoureux de cet endroit, un gel douche et un savon d'exception.

Inutile d'en dire plus, nul besoin de trop en décrire, le bonheur de Ferme d'Augustin se vit de l'intérieur.

### **NOTRE BOUTIQUE...**

**La production du « Clos Bellevue »** qui est le fruit d'une vendange traditionnelle entièrement manuelle en biodynamie (mise en œuvre par Gilbert):  
Vin rosé ou vin rouge (par carton de 6 bouteilles).  
Huile d'olive.

### **Nos confitures « maison » avec les fruits de notre jardin:**

La célèbre confiture de pastèques du jardin proposée chaque matin au petit déjeuner, mais également d'Oranges, Kumquats, Coings, Prunes, Figs, etc.

### **Les produits de notre ligne exclusive « senteur »:**

Parfum, savons, gel douche (Flacon ancien en verre soufflé), bougies parfumées, Etc .  
Créés spécialement pour nous par notre hôte et ami Monsieur Pierre Bourdon.  
(Créateur d'illustres parfums tels que « Cool Water » de Davidoff ou « Dolce Vita » de Christian Dior, etc.).

### **Les créations coutures « Authentiques » brodées:**

Pochettes, sacs, agendas brodés, dessus de lit, tabliers à l'ancienne, peignoirs, polos, etc.  
**Ainsi que d'autres produits sélectionnés.**

### **QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES... :**

Idéalement placée, la Ferme d'Augustin devient un départ de circuit de 1h30 environ en voiture. Un grand éventail de visites possibles vous est offert:

San-Rémo, Menton, Monaco, Nice, Cannes, Marseille, Cassis, Aix-en-Provence, les Gorges du Verdon....

Vous découvrirez également les sites exceptionnels du golfe de Saint-Tropez, nos 25 kms de sentiers piétonniers en bord de mer dont le point de départ est à 100 m de la Ferme, la visite de nos musées, la découverte de notre artisanat local, de nos merveilleux vignobles, notre Bravade au mois de Mai et les célèbres Voiles de Saint-Tropez au mois d'Octobre.

### **Quelques indications pour nous trouver :**

Suivre Saint Tropez centre ville, puis Route de Tahiti (La Ferme d'Augustin se situe à 3 kms du Centre de Saint Tropez et à 12 kms du village de Ramatuelle).

**Aéroports :** Toulon-Hyères à 55 kms Nice à 100 kms

**Aérodrome :** La Môle à 25 kms

**Gares TGV:** Saint Raphaël à 40 kms Toulon à 75 kms

### **Directions à suivre si vous êtes motorisés:**

Autoroute A8, sortie Le Muy, puis direction Sainte Maxime et enfin Saint Tropez.

# **La Ferme d'Augustin** *Hotel\*\*\**

<b>CONDITIONS 2006</b> (Ouvert du 07/04 au 15/10) TARIFS DES CHAMBRES PAR NUIT (Prix en euros pour 1 ou 2 personnes, TVA et service inclus)	Saison	Haute Saison Juillet - Août
---	--------	--------------------------------

CHAMBRES	BAIN ET BALCON	200 €	230 €
	BAIN	170 €	195 €
		165 €	190 €
		135 €	155 €
	DOUCHE	110 €	125 €
150 €		170 €	
APPARTEMENT (Jusqu'à 4 personnes). 2 Chambres (la principale climatisée).	1 SALLE DE BAINS AVEC BAIN	260 €	300 €
SUITE JUNIOR	BAIN BOUILLONNANT + DOUCHE	250 €	285 €
SUITE JUNIOR avec terrasse privée, dont certaines sur piscine ou avec petite garrigue.	BAIN BOUILLONNANT + DOUCHE	285 €	325 €
SUITE JUNIOR avec terrasse privée, dont certaines avec petite garrigue.	BAIN BOUILLONNANT + DOUCHE	315 €	360 €
SUITE Balcon solarium privé avec douche, Petit salon et double vue sur mer.	BAIN BOUILLONNANT	350 €	400 €
SUITE "LA TOUR" double vue mer, Terrasse privée, solarium et petit salon.	BAIN BOUILLONNANT + DOUCHE HAMMAM	490 €	560 €

**PETIT DEJEUNER CONTINENTAL**  
15h00).

12 € par personne (Servi de 6h00 à

**PETITS ANIMAUX**

15 € l'un (Sage exclusivement) par nuit.

**PERSONNE SUPPLEMENTAIRE**

50 € par nuit.

**TAXE DE SEJOUR**

1,10 € par personne et par nuit (Tarif 2004).