

REVUE DE PRESSE

LA FERME D'AUGUSTIN

2023



PLACE TO BE



**LA FERME D'AUGUSTIN
MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1950**

Aux portes du village de Saint-Tropez et à 2 minutes à pied de l'envoutante plage de Pampelonne, ce petit hameau méditerranéen vous accueille chaleureusement pour un séjour détente et remise en forme réussis. Une expérience à la fois simple, inspirée et surtout inspirante : un luxe qui se vit d'abord à l'intérieur...

Savourer l'instant simplement, le temps d'un apéro-pétanque ou d'une balade au gré du potager et des aromates locaux, s'autoriser à vivre le moment présent, un séjour à La Ferme d'Augustin, c'est se reconnecter avec soi-même, à la conscience, et vivre un moment d'exception.

Un moment d'autant plus exceptionnel avec la piscine balnéo chauffée à 30 degrés, la première du genre, baptisée «Hyperionic Water Life». Plongez dans l'eau Sublio, soyeuse et voluptueuse, aux bienfaits hydratants inégalés pour la peau et les cheveux. Cette eau sublimée offre l'alliance parfaite entre bien-être et plaisir, pour avoir une peau plus lisse, des cheveux nourris et éclatants dans un cadre reposant.

At the gates of the village of Saint-Tropez and a 2-minute walk from the enchanting Pampelonne Beach, this small Mediterranean hamlet warmly welcomes you for a successful relaxation and rejuvenation getaway. An experience that is simple, inspired, and, above all, inspiring: a luxury that is first and foremost experienced from within...

Savor the moment simply, whether it's during a game of pétanque or a stroll through the local garden and herbs. Allowing yourself to live in the present moment, a stay at La Ferme d'Augustin is a way to reconnect with yourself, with consciousness, and to experience an exceptional moment.

This moment becomes even more exceptional with our heated balneotherapy pool at 30 degrees, the first of its kind, named «Hyperionic Water Life.» Dive into Sublio water, silky and voluptuous, with unparalleled hydrating benefits for the skin and hair. This enhanced water offers the perfect combination of well-being and pleasure, providing smoother skin and nourished, radiant hair in a relaxing setting.





Résider à La Ferme d'Augustin, c'est fermer le rideau sur le quotidien et l'ouvrir au bien-être... Ici tout concourt à votre confort, y compris ce qui ne se mesure pas : le silence et les fragrances qui vous parviendront de la terrasse.

46 chambres traditionnelles dont 29 juniors suites, offrent toutes une décoration raffinée et unique dans un esprit méditerranéen, doublée d'un grand confort. Toutes jouissent de climatisation, téléphone direct, télévision, sèche-cheveux, mini-bar et coffre-fort avec l'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.

La Ferme d'Augustin accueille ses hôtes sans pareil, agrémentant leurs séjours de la découverte de vrais produits du terroir :

- Du vin de la 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

Staying at La Ferme d'Augustin means closing the curtain on the daily routine and opening it to well-being. Here, everything contributes to your comfort, including what cannot be measured: the silence and fragrances that reach you from the terrace.

46 traditional rooms, including 29 junior suites, all offer refined and unique Mediterranean-inspired decor, combined with great comfort. They all feature air conditioning, direct phone, television, hairdryer, minibar, and a safe with the possibility of high-speed ADSL internet access. Some rooms also feature a whirlpool bath, a «hammam» shower (with Scottish shower, cervical and back massage...), double sinks, a dressing room, a private terrace with a garrigue or a balcony with a sea view.

La Ferme d'Augustin welcomes its guests uniquely, enhancing their stays with the discovery of genuine local products:

- From the property's vineyard, «Le Clos Bellevue,» the result of traditional biodynamic hand-harvesting, carried out in the old-fashioned way with a first «green» harvest to leave only the finest grapes and hand-selected during the harvest, which takes place in the coolness of the early morning, followed by a gentle pressing to retain only the best juice, bottled in their own cellar. Good wine can only be born out of passion...



PLACE TO BE



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, 1^{er} pression à froid, non filtrée avec décantation naturelle. En récoltant l'olive avant maturité, la production est certes moins abondante, mais on l'aura comprise, comme pour le vin, la priorité n'est pas donnée au rendement mais bien à la qualité.

La Table d'Augustin incarne la simplicité dans son art de vivre et son engagement environnemental. Le chef compose au fil des saisons des menus où chaque variété de fruits, de légumes ou d'aromates peut trouver sa voie. Une véritable cuisine provençale à base de produits de l'agriculture raisonnée. Ce sont la nature et les pêcheurs locaux qui donnent le tempo. La cuisine suit le mouvement de la nature qui lui inspire l'essentiel. Pour commencer sa journée en douceur, les petits

- Olive oil, also from «Clos Bellevue,» where olive trees were planted for the occasion. The oil is bottled on the property and produced according to the rules of the art: harvesting olives before they ripen to obtain the best taste, first cold pressing, unfiltered with natural settling. Harvesting olives before ripening may result in a less abundant production, but, as with wine, quality takes precedence over quantity.

La Table d'Augustin embodies simplicity in its way of life and environmental commitment. The chef composes seasonal menus where each variety of fruits, vegetables, or herbs can find its way. A genuine Provençal cuisine based on sustainable farming products. It is nature and local fishermen who set the pace. The cuisine follows the rhythm of nature, which inspires the essential. To start the day gently, breakfast is served from 8:00 am to 2:00 pm and includes homemade pressed juices, homemade yogurt, and fresh bread from the local bakery. The fruits used in the homemade jams served at breakfast come straight from the family's «Clos Bellevue» orchard. Figs, grapes, peaches, quinces, apples, strawberries, blackberries, apricots, oranges, and lemons are transformed into delicious recipes, jams, or simply to be enjoyed throughout the day. The «garden watermelon jams» remains the most famous and appreciated by customers, perfect





déjeuners sont servis à partir de 6h et comprennent des jus pressés maison, des yaourts faits maison et du pain frais du boulanger local. Les fruits avec lesquels sont élaborées les confitures maison proposées au petit-déjeuner, viennent tout droit du verger du « Clos Bellevue » propriété de la famille. Figues, raisins, pêches, coings, pommes, fraises, mûres, abricots, oranges et citrons sont déclinés en recettes savoureuses, en confitures ou simplement à déguster sur le pouce dans la journée. La « confiture aux pastèques du jardin » reste la plus célèbre et la plus appréciée des clients, parfaite à tartiner sur les différentes variétés de pains et de viennoiseries.

Quant au restaurant, ouvert de 12h00 à 22h00 pour le plaisir de tous, inspire ses recettes, au rythme des saisons. Ici, ce sont les légumes du jardin potager qui sont cuisinés, et toutes les herbes, fleurs et aromates sont les bienvenus. Le Chef n'est pas seulement talentueux mais amoureux des produits : il parle couramment le végétal. Des idées Diet et Detox tout au long du séjour et des semaines spéciales vouées au « bien-manger » et au rééquilibrage plusieurs fois dans l'année.

La partie sucrée étant délicieusement agrémentée ou préparée à base de Natsuc www.natsuc.com, substitut de sucre naturel, le plaisir gourmand sans conséquence pour votre santé, d'origine végétale et naturelle.

L'établissement fait partie du label « Authentic Hotels & Cruises » créé il y a une vingtaine d'années par Christophe Vallet, regroupant la plus belle collection d'hôtels de charme alliant qualité et authenticité dans le monde entier.

for spreading on different types of bread and pastries.

As for the restaurant, open from 12:00 pm to 10:00 pm for everyone's pleasure, it draws inspiration for its recipes from the seasons. Here, it's the vegetables from the kitchen garden that are used, and all herbs, flowers, and aromatics are welcome. The chef is not only talented but a lover of products: he speaks the language of plants fluently. There are Diet and Detox ideas throughout the stay and special weeks dedicated to «eating well» and rebalancing multiple times a year.

The sweet part is deliciously complemented or prepared with Natsuc www.natsuc.com, a natural sugar substitute, providing gourmet pleasure without consequences for your health, of plant origin and natural.

The establishment is part of the «Authentic Hotels & Cruises» label, created about twenty years ago by Christophe Vallet, bringing together the finest collection of charming hotels that combine quality and authenticity worldwide.



www.authentichotels.com

Adresse : 979 Rte de Tahiti, 83350 Ramatuelle
www.fermeaugustin.com
 Téléphone : 04 94 55 97 00

www.authentichotels.com

Address: 979 Rte de Tahiti, 83350 Ramatuelle
 Website: www.fermeaugustin.com
 Phone: 04 94 55 97 00