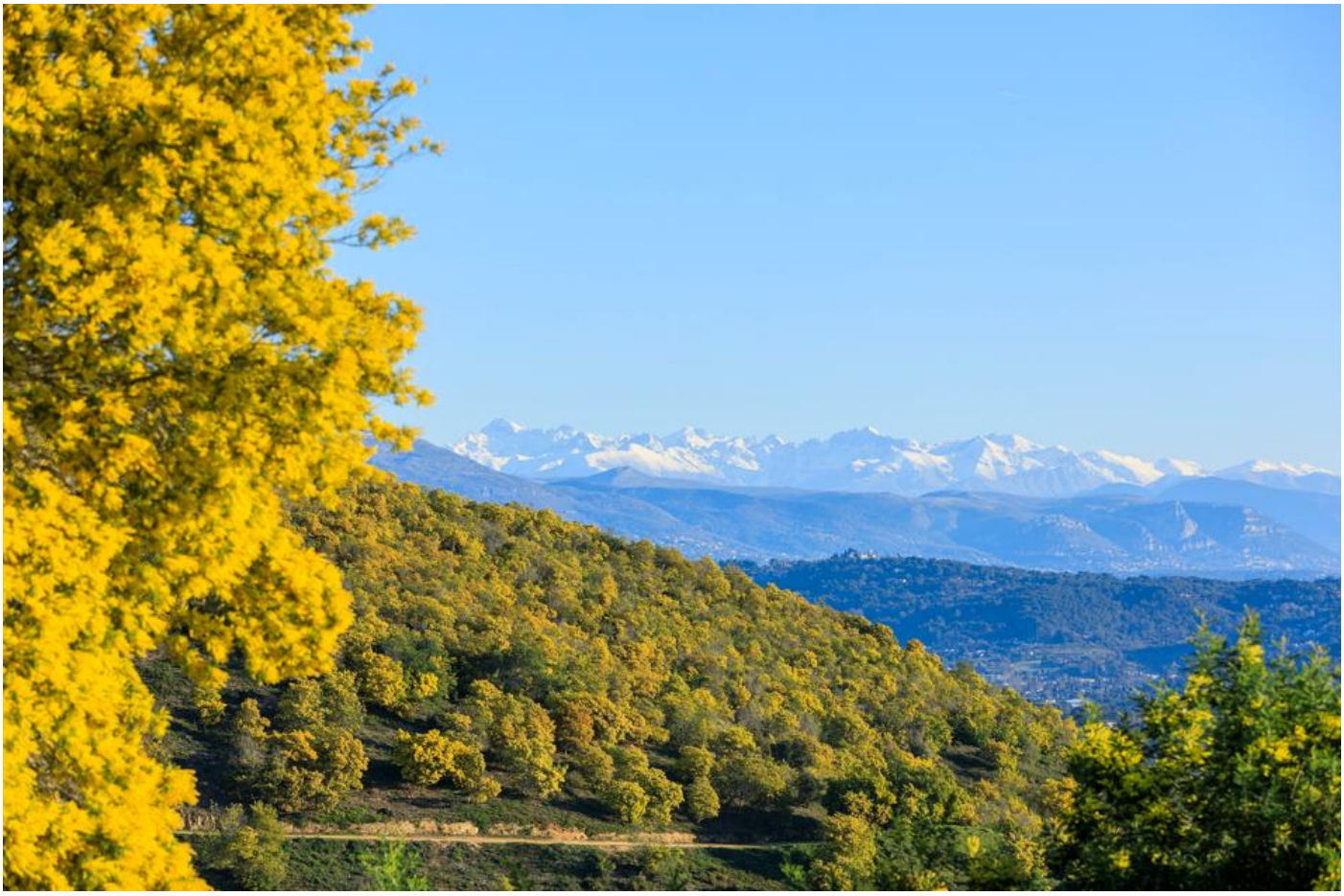
MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA
DOSSIER DE PRESSE 2026

SOMMAIRE

FETE DU MIMOSA 2026
LES ORIGINES > DE L'AUSTRALIE AU TANNERON
LE MIMOSA EN CULTURE
LES MIMOSISTES AU CŒUR DU DISPOSITIF
UN ARBORETUM UNIQUE EN FRANCE
RANDONNEES DANS LE MASSIF DU TANNERON
.RANDONNEES
.DECOUVERTES GUIDEES
.EXCURSIONS
VISITES DE FORCERIES
ACTIVITES A DECOUVRIR
SHOPPING MIMOSA
SEJOURNER A MANDELIEU
.PREPARER SON SEJOUR AU MEILLEUR PRIX
.CHAMBRES EPHEMERES MIMOSA
.GOURMANDISES AU MIMOSA
LA ROUTE DU MIMOSA
BONUS

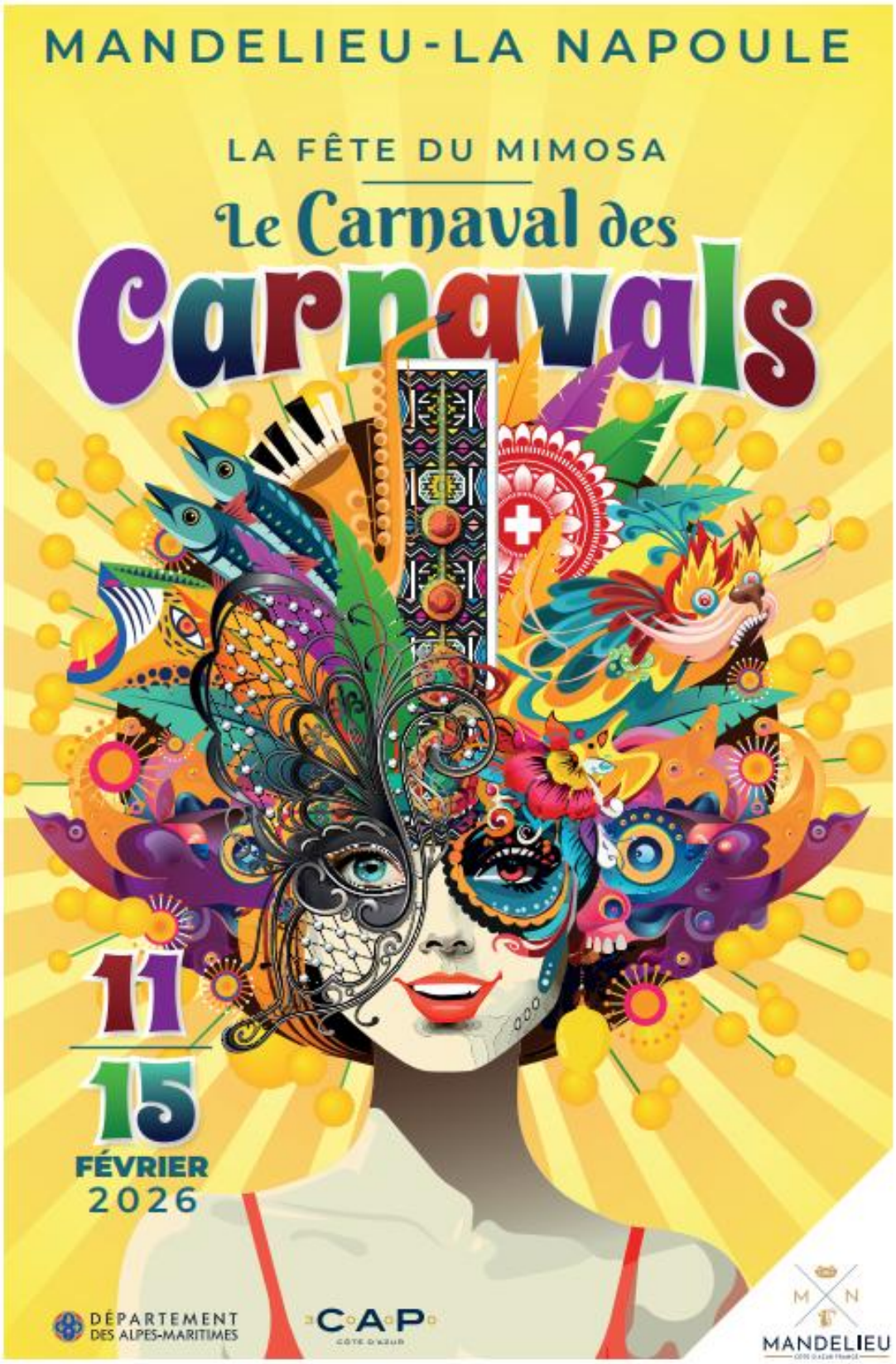


Crédits photos : Camille Moirenc
ainsi que Hanoja – Archives Ville de Mandelieu – C. Sinicropi – Chez Louise.

FETE DU MIMOSA 2026 - DU 11 AU 15 FEVRIER

LE CARNAVAL DES CARNAVALS

LE PITCH > Cette année, les chars qui sillonneront la ville, le samedi 14 au soir et le dimanche 15 après-midi, souligneront l'esprit festif de 12 carnavals iconiques à travers le monde : Rio (Brésil) et Venise (Italie) évidemment, mais également les carnavals de la Nouvelle Orléans (USA), Goa (Inde), Dia de los Muertos au Mexique, Barranquilla en Colombie, de Churo (Bolivie), Le Cap (Afrique du Sud), les festivités du Nouvel an Chinois seront également évoquées. L'Europe sera représentée par le carnaval de Bâle (Suisse) sans oublier, pour la France, celui de Dunkerque, soulignant les liens historiques entre les Ch'tis et Mandelieu. Enfin, un clin d'œil aux 2 événements azuréens (Carnaval de Nice et Fête du Citron de Menton) complètera le programme.



Mandelieu fête le mimosa depuis 1931 !
Depuis 95 ans, Mandelieu célèbre le mimosa à travers notamment la Fête du Mimosa qui chaque mois de février, propose aux habitants et visiteurs, un programme festif, populaire et joyeux composé de défilé, corso, animations, distributions de mimosa, grand banquet, feu d'artifice, concerts, carnaval des enfants… Une fête partagée pendant 5 jours dans la ville toute entière : de Capitou, le quartier historique des mimosistes à la Place de France, jusqu'au bord de mer qui accueille, face au spectaculaire Château de La Napoule ; enfin, le dimanche après-midi : l'incontournable corso fleuri -dont les chars sont piqués de mimosa par les quelques 450 bénévoles.

Quelques chiffres
La Fête du Mimosa à Mandelieu c'est traditionnellement : **8 tonnes de mimosa, 400 artistes, 450 bénévoles et 40 000 personnes** qui se retrouvent pendant ces 5 jours de festivités.

Mandelieu, le paradis du mimosa, soleil d'hiver sur la Côte d'Azur.
Mandelieu c'est également la Capitale du Mimosa et durant sa période de floraison, qui s'étend de fin décembre à début mars sur les collines du Tanneron, l'Office de Tourisme et ses Partenaires proposent un programme thématisé mimosa : animations, installations éphémères et ateliers créatifs, balades et excursions, visites de forceries et d'arboretum, gourmandises, parfumerie et décoration…
Programme complet et offres d'hébergements prochainement disponibles sur :

www.mandelieu-tourisme.com

FETE DU MIMOSA 2026 - DU 11 AU 15 FEVRIER
LE CARNAVAL DES CARNAVALS
PRE-PROGRAMME

Mercredi 11 février

15h : **CARNAVAL DES ENFANTS** – Place de France
Parcours acrobatiques – Animations en déambulations – Stands de maquillage – Structures gonflables…

19h : CONCERT INAUGURAL - Eglise Notre Dame du Liban
Tarif unique : 10 € - Renseignements : 04 92 97 49 65

Jeudi 12 Février

20h : ELECTION MISS MANDELIEU – Centre Expo Congrès
Tarif unique : 5 € - Renseignements : 04 92 97 49 65

Vendredi 13 Février

18h : **GRAND BANQUET GAULOIS** – Avenue Henry Clews
Animations : artistes en déambulation, musique live, food-trucks…

20h : **FEU D'ARTIFICE** suivi d'un DJ set

Samedi 14 Février

12h00 : **VILLAGE DE LA FETE DU MIMOSA** - Place de France
Marché de créateurs autour du mimosa, dans une ambiance musicale festive, avec des artistes en déambulation et des animations pour petits et grands.

18h30 : **PARADE NOCTURNE**
De Capitou au centre ville - Défilé et animations avec les troupes qui accompagneront les 12 chars illuminés – Concerts - Food trucks…

Dimanche 15 Février

A partir de 11h: Ambiance musicale et artistes de rue sur l'avenue Henry Clews

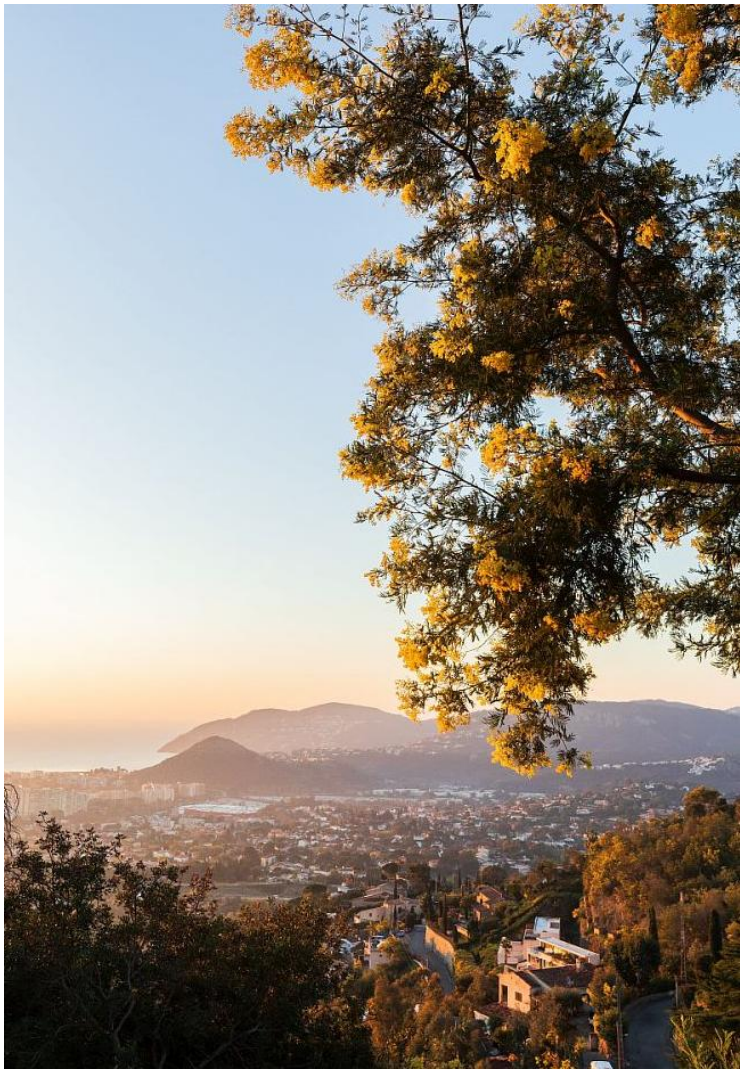
14h30 : **GRAND CORSO FLEURI** – Avenue Henry Clews
Tarif : 19 € - Réduit : 16 € (Enfants de 3 à 17 ans, PMR, groupes à partir de 20 personnes)
Réservation obligatoire : 04 93 93 64 64 ou tourisme@mandelieu.com
Promenoirs gratuits – Navettes gratuites.
Renseignements : 04 93 93 64 64 (Office de Tourisme)

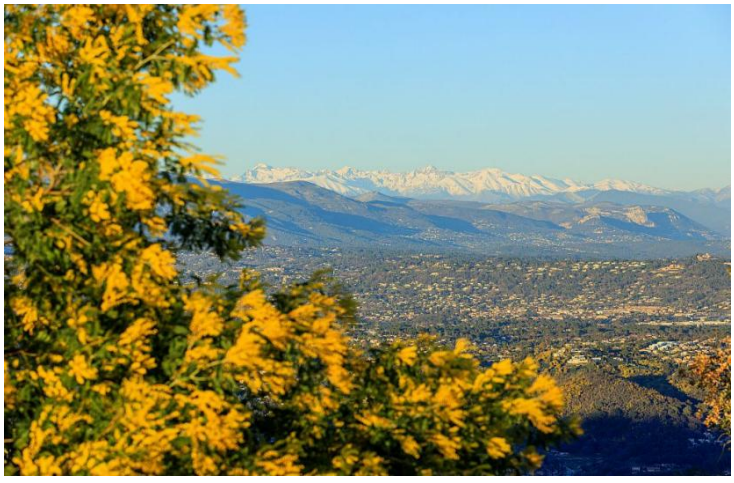
Le 16 octobre 2025 - Programme non contractuel – Susceptible d'être modifié.

BEFORE

APERO DES FRENCHY > « YELLOW PARTY »

Vendredi 6 février – 18h30 > 23h30 – Centre Expo Congrès
Un afterwork où l'on danse sur une playlist spécialement concoctée par l'équipe de l'Apéro des Frenchy ;
pour l'occasion : dress code JAUNE dédié à la Fête du Mimosa.
https://aperodesfrenchy.fr/





MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA
LES ORIGINES > DE L'AUSTRALIE AU TANNERON

Originaires d'Australie, des arbustes jaune d'or sont arrivés en Europe grâce aux explorateurs et, en conséquence, introduits dans les jardins botaniques.

En Grande-Bretagne d'abord, à la suite de l'expédition de James Cook sur l'Endeavour, lors de laquelle les botanistes Joseph Banks et Daniel Solander, élève de Linné, recueillent nombre de plantes sur la côte est de l'Australie et rapportent notamment, en juin 1771 à Londres, acacias et eucalyptus. Ils trouvent évidemment place dans les serres des Royal Botanic Gardens.

En France ensuite, l'expédition de circumnavigation de Nicolas Baudin à bord du Naturaliste et du Géographe rapporte des milliers de plantes, en juin 1803 et mars 1804, dont les plus rares et décoratives rejoignent bientôt le château de La Malmaison sur demande de l'impératrice Joséphine, qui charge le botaniste Etienne-Pierre Ventenat de les décrire et à l'aquarelliste Pierre-Joseph Redouté de les reproduire.

C'est une des premières fois semble-t-il que, sous la plume de Ventenat, apparaît le terme mimosa. Dans la classification de Linné, en effet, il s'agit seulement d'arbustes du genre Acacia, de la famille des Fabacées, de la sous-famille des Mimosacées caractérisés notamment par une floraison d'épis cylindriques, ou glomérules. Dès cette époque leur nom vernaculaire devient donc en France mimosa. Ce n'est toutefois pas grâce à Joséphine de Beauharnais que le mimosa s'implante sur la Côte d'Azur mais par l'arrivée des Anglais qui s'y installent construisant des villas et y organisant leurs jardins. C'est de là que le mimosa migre dans la nature et envahit peu à peu le massif du Tanneron.

Bientôt, dès 1830, des agriculteurs des communes de Tanneron, Mandelieu et Pégomas, se mettent à le cultiver pour vendre sa fleur coupée en plein cœur de l'hiver. La mode en est lancée et toute l'Europe s'en révèle friande. La course à la culture du mimosa peut commencer. Elle ne s'arrêtera pas.

Quant aux fêtes du mimosa, les premières connues se déroulent chaque année en Australie depuis 1910, jour du National Wattle Day, wattle signifiant acacia. Chacun a à cœur d'épingler à sa boutonnière un brin d'Acacia pycnantha qui, en 1912, paraît sur le blason australien y rejoignant le kangourou roux et l'émeu qui y figuraient depuis 1908.
En France, c'est le 16 février 1931 que la commune de Mandelieu organise sa première fête du mimosa devenue depuis emblématique de la ville, avec chars et corso fleuri.

(Légende > 1ère communication de Mandelieu sur le thème du mimosa)

Extraits du Livre « Mandelieu, au cœur de la Côte d'Azur »

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA
LE MIMOSA EN CULTURE

Mandelieu relève le challenge de la culture du mimosa, de l'obtention de nouvelles variétés, de sa cueillette, de son forçage et de son expédition.

Les mimosistes ont le vent en poupe dès la fin du XIXe siècle. Ils édifient des forceries chauffées à 23°-24°C, organisent le transport des brassées de fleurs, d'abord en charrette à âne ou à mulet, par la suite en voiture jusqu'à la gare ferroviaire de Mandelieu d'où s'organise l'expédition vers Paris et toute l'Europe.

Cette activité saisonnière entraîne l'essor d'un autre artisanat d'importance : celui de la vannerie nécessaire à l'emballage des bouquets. Les vanniers qui s'installent ici au tournant des années 1900 proviennent en général d'Italie. On les retrouve tant à Nice qu'à La Bocca et, à partir de 1927, à Mandelieu dans le quartier de Capitou.
La répartition des tâches se fait dans les familles où tout le monde est mis à contribution. Les hommes coupent osier et roseaux au bord de la Siagne, les mettent à sécher dans leur atelier, les ébarbent ensuite puis les fendent dans leur longueur. C'est alors que les femmes entrent en scène. Elles s'attaquent d'abord au fond du panier, en tressant les tiges d'osier et en y plantant des rameaux rigides pour en façonner l'ossature. Elles s'affairent ensuite au tressage des cannes de roseaux qui donne sa forme définitive au panier. Ce dernier doit toutefois répondre à des critères précis de taille et doit assurer une solidité lui permettant d'y placer de 3 à 4 kilos de bouquets qui sont vendus au poids.
Dans les années 1970, la vannerie mandolocienne disparaît, les paniers de roseaux faisant place au carton plus facile à mettre en œuvre et d'un bien moindre coût.

CONFRERIE DES MIMOSAS
Pour fêter, promouvoir et transmettre les savoir-faire, il ne manquait plus qu'une confrérie. C'est chose faite depuis 1998 avec la création de la Confrérie du Mimosa. Avec Grand Maître, Confrères et Consœurs et costume obligé - longue cape de velours vert foncé doublée de jaune d'or, chapeau bordé d'un ruban jaune où se fiche un brin de mimosa en saison - revêtu pour toutes les manifestations solennelles notamment lors des intronisations en grande pompe de personnalités.

- Extrait du livre « Mandelieu, au cœur de la Côte d'Azur ».

LIVRE > COUP DE CŒUR
MANDELIEU, AU CŒUR DE LA COTE D'AZUR
Issue de bouleversements volcaniques qui ont engendré monts couverts de forêts et côte échancrée, Mandelieu-La Napoule présente des paysages époustouflants où le bleu et le jaune l'emportent. Les hommes ont investi ce territoire depuis la plus haute Antiquité parmi lesquels des personnalités d'importance, de l'aristocratie russe au couple américain Clews, en passant par les mineurs du Nord de la France venus en vacances ici. Aujourd'hui, le mimosa, les châteaux, les golfs, la plaisance, le petit fleuve côtier La Siagne, la Méditerranée sont les marqueurs de ce territoire où l'art de vivre est particulièrement reconnu. C'est cet ensemble passionnant que photographies et textes cernent au plus près.

Autrice : Janine TROTEREAU
Préface : Sébastien LEROY, Maire de Mandelieu-La Napoule
Photographe : Camille MOIRENC
Editeur : GILLETTA
Prix de vente : 35 euros
En vente principalement à l'Office de Tourisme de Mandelieu et en ligne sur www.mandelieu-tourisme.com
Réseaux de vente Gilletta, maisons de presse et librairies.

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA
LES MIMOSISTES AU CŒUR DU DISPOSITIF

Sans les mimosistes, Mandelieu ne serait pas devenue ce qu'elle est, la capitale française du mimosa. Ils se sont mis très tôt à cultiver l'arbuste, tel l'horticulteur Clément Narbonnaud. D'abord pour la parfumerie, mais ils cherchent rapidement à créer de nouvelles variétés obtenues en premier lieu à partir de l'Acacia dealbata, avec les cultivars productifs que sont notamment le Mirandole qui représente aujourd'hui les deux tiers de la production, le Rustica aux grosses grappes retombantes, et le Gaulois jaune soufre, à floraison plus tardive pour un bon tiers du total.

Cependant, si les mimosistes ont pu répondre à la demande de bouquets avec une fleur coupée, c'est qu'ils ont pratiqué très tôt le forçage de la plante. Ici, la tradition attribue cette découverte, toujours fortuite, à tel ou tel mimosiste, notamment à Honoré Tournaire. Ceci dit, le forçage existait déjà depuis des lustres, pratiqué en particulier par La Quintinie, chargé du potager royal à Versailles qui, grâce à lui, pouvait en plein mois de décembre faire servir des asperges à Louis XIV qui en était friand. Quoiqu'il en soit, des forceries chaudes, humides et éclairées voient le jour essentiellement à Capitou jusqu'à compter ici quelque quatre-vingts mimosistes au début du XXe siècle dont certains sont restés réputés dans le monde du mimosa, comme Albert Armando créateur du Montbrillant ou Louis Brun-Fleurdespois, père du Bon Accueil à feuillage vert foncé et à gros glomérules issu de l'Acacia decurrens et fleurissant en janvier-février. Comment les citer tous, ces Avril, Bareste, Brunel, Cometti, Courrin, Martin, Négrin, Oggero, Paulhan, Pelazza, Perrissol, Rougier... qui ont œuvré et pour beaucoup œuvrent toujours à la gloire de la petite fleur jaune qui fleurit et embaume au cœur de l'hiver.
La durabilité de celle-ci a par ailleurs été boostée par la mise au point en 1949, aux Pays-Bas, d'une solution nutritive pour fleurs coupées, Chrysal à la mystérieuse composition, généralement proposée pour chaque bouquet de mimosa, lui assurant une survie supplémentaire de près d'une semaine.
Extrait du livre « Mandelieu, au cœur de la Côte d'Azur ».

MANDELIEU CAPITALE DU MIMOSA
UN ARBORETUM UNIQUE EN FRANCE

Au coeur du Parc Emmanuelle de Marande, situé dans le quartier des mimosistes, un arboretum exceptionnel et probablement unique en France- s'étend sur près de 10 000m2. Plus de 100 espèces de mimosa ont été plantées le long d'une promenade dans le Parc ponctuée de panneaux reprenant les principales caractéristiques des spécimens.

FOCUS SUR QUELQUES MIMOSAS EMBLEMATIQUES QUE L'ON RETROUVE DANS L'ARBORETUM.

L'Acacia farnesiana
est l'un des premiers mimosas introduits en Europe au 16ème siècle, à la villa Farnèse à Rome dont il porte le nom aujourd'hui.

Lors d'un voyage à Rome, les moines de Lérins l'ont ramené, et sa culture s'est développée sur les hauteurs de Vallauris pour sa fleur très odorante qui était utilisée en parfumerie. Il est aussi connu sous le nom de Cassier.

L'Acacia decurrens 'Bon Accueil'
a été créé à Capitou (Mandelieu) dans les années 1920 par un horticulteur passionné de botanique.

Il est issu de croisement entre différentes espèces de mimosas. Il a été nommé ainsi car à l'époque c'était le premier mimosa destiné la fleur coupée. Le mimosiste avait donné à ses confrères des plants pour diffuser la variété, et il se rendit compte un peu trop tard, qu'il n'en avait pas assez gardé pour lui-même.

L'Acacia vestita 'Sainte Hélène'
est nommé ainsi car lorsque Napoléon fut enterré à Sainte Hélène il y avait un arbre à l'endroit où il fut mis en terre.

On a longtemps cru qu'il s'agissait de ce mimosa, qui fut donc baptisé 'Sainte Hélène'. Mais les botanistes s'aperçurent bien plus tard qu'aucun mimosa ne poussait spontanément sur cette île ! Le mimosa a cependant gardé ce nom.

L'arboretum accueille également une exposition à ciel ouvert baptisée **LA SAGA DU MIMOSA**, qui retrace l'histoire et l'évolution de la culture du mimosa : de son exploitation en passant par les techniques de forçage et de conditionnement.

A PROPOS DE LA SAGA DU MIMOSA

Cette exposition relate l'histoire d'Hommes et de Femmes qui modestement ont contribué à construire une image nationale pour cette ville, lui donnant ainsi une identité et une marque grâce à un travail laborieux et des savoir-faire qui offrent plus d'un siècle plus tard, une formidable opportunité d'asseoir Mandelieu-La Napoule dans le paysage touristique hivernal en France et au-delà des frontières.
Cette exposition rend hommage aux familles de mimosistes, ceux qui ont su exporter grâce à leur travail dès les années 1920, cette petite fleur fragile et délicate qui couvrent nos collines chaque hiver et à en faire, non seulement une économie mais également un attrait touristique.

VISITES DE L'ARBORETUM

Durant la période de floraison : Visites commentées du parc par l'Office de Tourisme.
Du 20 janvier au 3 mars – Tous les mardis à 14h.
Point de rendez-vous : Entrée du Parc Emmanuelle de Marande - Tarif unique : 5€
Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme
Tel : 04 93 93 64 64 – www.mandelieu-tourisme.com

Le saviez-vous ?
ACTU 2025 : Mandelieu a obtenu une 4ème FLEUR dans le cadre du label VILLES ET VILLAGES FLEURIS.

Villes et Villages Fleuris
LE LABEL NATIONAL DE LA QUALITÉ DE VIE

MANDELIEU CAPITALE DU MIMOSA
RANDONNEES DANS LE MASSIF DU TANNERON

PREVENTION

🌿 Message à l'attention des randonneurs – Massif du Tanneron 🌿
Bienvenue dans le magnifique massif du Tanneron, territoire emblématique du mimosa !
Afin de préserver ce patrimoine naturel et les activités locales,
il convient lors de promenades et randonnées
de respecter quelques règles essentielles à la protection et la préservation des sites :

🚫 Respect des propriétés privées :
Ne pas entrer sur les parcelles sans autorisation.
De nombreuses zones sont des terrains privés ou dédiés à la production florale.

🌼 Ne pas cueillir de mimosa :
La cueillette du mimosa, même à la main ou avec un outil, est interdite sur les parcelles de production.

🍽️ Pique-nique interdit sur les parcelles :
Merci de ne pas pique-niquer dans les zones de culture, des aires aménagées sont prévues à cet effet.

🙏 Merci de votre compréhension et de votre respect pour cet environnement unique et ses acteurs locaux.

LA ROUTE DU MIMOSA

Le Massif du Tanneron, le berceau de la culture du Mimosa. On y découvre des mimosas sauvages et plantations de mimosa. Le Tanneron est la plus grande forêt de Mimosa d'Europe qui se partage entre le Var et les Alpes-Maritimes. On le découvre toute l'année et plus particulièrement de la mi-décembre au mois de mars, période de floraison des fleurs de mimosa. Les amateurs de balades secrètes seront surpris de découvrir qu'à quelques encablures de la place de Capitou, des chemins amènent les promeneurs directement au cœur de la forêt de mimosa. La balade de La Vernède propose une découverte botanique ponctuée de vues spectaculaires sur la Méditerranée.

Le saviez-vous ?
Le massif du Tanneron est considéré comme la plus grande forêt de mimosa d'Europe, sa superficie est de 5200 hectares dont 1100 sur Mandelieu.

MANDELIEU CAPITALE DU MIMOSA
LES RANDONNEES

La randonnée reine > Du côté du Grand Duc, on compte quelque 30 km de pistes balisées qui offrent une large proposition de randonnées mimosées. C'est la randonnée incontournable ! Implantée sur les premières pentes du Tanneron, la forêt communale du Grand Duc, dont la gestion est confiée à l'ONF, offre un véritable belvédère au-dessus de la Côte d'Azur. D'une superficie de 93 hectares, des pistes et des sentiers y sont aménagés et permettent à la fois de profiter de points de vue exceptionnels sur le littoral, tout en découvrant la flore forestière spécifique de ce Massif. Des tables de pique-nique sont installées sur le lieu de départ des boucles de randonnées. C'est l'itinéraire idéal en hiver pour profiter en famille ou entre amis du mimosa en fleur.

La balade secrète > Vallon de la Vernède. Plonger dans la plus grande forêt de mimosa à quelques encablures du quartier historique des mimosistes : Capitou, en compagnie d'un guide pour découvrir toutes les richesses botaniques des collines qui entourent Mandelieu.
Prévoir des chaussures adaptées à la randonnée.

DECOUVERTES GUIDEES

Argos Rando : Au pays du Mimosa Du 11 au 18 février 2026 à 13h30 - Rendez-vous dans le quartier de Capitou > Place du Souvenir Français. Départ pour une balade guidée dans la Vernède. Dimanche matin : RV à 10h. Tarifs : Adulte : 17€ - Enfants : 14€	**A VELO AUSSI…** Amateurs de vélos, n'hésitez pas à découvrir les collines du Tanneron, du Grand-Duc et les routes de l'Estérel. Des paysages magnifiques et des points de vue à couper le souffle sont aux rendez-vous ! Possibilité de randonnées VTT VAE accompagnées.
Les visites en + Visite guidée du quartier de La Napoule et du sentier du littoral. Les 6 – 20 et 27 février à 13h30 Rendez-vous à l'arrêt de bus « Port La Napoule » près du restaurant Le Boucanier. Balade commentée en compagnie d'une guide de l'Office de Tourisme pour découvrir l'Histoire de Mandelieu. Tarif : 5€ (Enfants : 3€). Inscription obligatoire.	**Les visites en +** >Randonnée dans la Caldeira de Maure Vieil en compagnie de la guide Laurence Lassalle. Un volcan à Mandelieu ! Le 7 - 8 et 21 février. RV : 13h45 - Chemin de Maure Vieil- Mandelieu >Randonnée Mont San Peyre en compagnie de la guide Laurence Lassalle. Les 8 - 19 février. RV : 13h45 – Parking du San Peyre- Mandelieu Tarif : 17 euros – Enfant : 14€

EXCURSIONS

EN AUTOCAR - DU MIMOSA AU PARFUM
Les 11 – 12 – 13 - 16 -18 Février.
Rendez-vous à 13h45 à l'arrêt de bus « Centre Expo Congrès », Bd des Ecureuils, côté Centre Expo Congrès (face à Monoprix). Tarifs : 40€ - Enfants de 2 à 17 ans : 35€ (excursion accessible dès 8 ans)
Au programme : une demi-journée pour traverser la forêt du Tanneron, rencontrer un mimosiste dans son exploitation et vous initier à la création de parfum chez Fragonard.

EN 2 CV
Découvrir le Tanneron à bord d'une 2CV, la plus française des voitures- en compagnie de Mademoiselle Riviera. Au programme : Balade dans le Tanneron, dégustation de produits mimosa, rencontres avec les producteurs. Max 6 personnes.
Informations et réservations : Mademoiselle Riviera – Mob : 06 20 14 72 37

EN SIDE CAR
Side Car Tour > La grande vadrouille – Créateur d'émotion
Un tour sur la Route du Mimosa – 2 personnes maximum - Tel : 06 15 17 22 05

MANDELIEU CAPITALE DU MIMOSA
VISITE DE FORCERIES

La proposition de rencontres avec les mimosistes et la découverte de leur travail dans les forceries, se développe à Mandelieu durant la période de floraison. Voici les rendez-vous programmés en 2026.

FORCERIE LA MIMEUCA – DI CERTO > les 31 janvier et 21 février

10h30 – Point de rendez-vous : 25, Chemin de la Dégoutte – Mouans Sartoux
A partir de 10€ - Nombre de place limité – Inscription obligatoire.

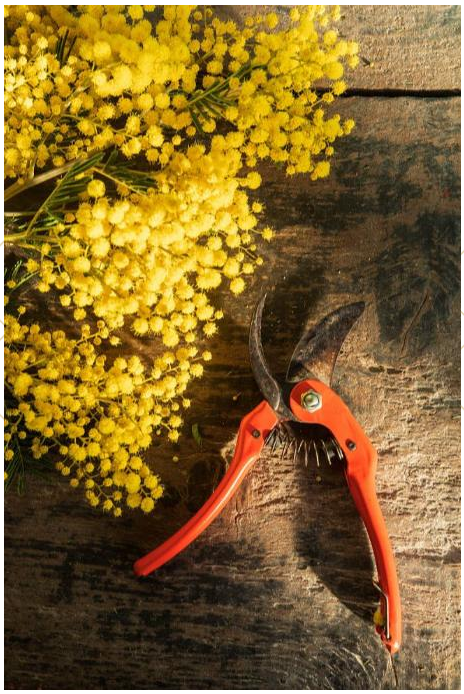
FORCERIE REYNAUD > Les 4 – 11 – 12 – 14 -16 - 18 février.

Point de rendez-vous à 10h - Forcerie Reynaud – 280 av Frédéric Mistral – Pégomas
Tarif : 8€ - Nombre de places limité – Inscription obligatoire.

PORTRAIT DE MIMOSISTES > Stéphane Reynaud, plongée florale à la forcerie

Le métier de mimosiste aime la différence et ne rechigne jamais à attirer des profils aussi surprenants que courageux. C'est la force de cette filière. Elle explique probablement en partie pourquoi elle survit, vaille que vaille, aux crises et difficultés que les époques ne manquent pas de semer. A Pégomas, Stéphane Reynaud en est l'illustration. Ce virologue de formation n'avait pas planifié de se retrouver à la tête de l'affaire familiale créée par son arrière-grand-père, Alexandre Rey, dans les années 1920, poursuivie par son grand-père Raoul Reynaud, puis reprise par son père Francis Reynaud. Sauf que… La théorie n'a pas résisté à la réalité d'une passion peut-être bien inscrite dans l'ADN maison. *« Je devais travailler à l'Institut Pasteur à Lyon. Ils m'attendent encore. Le temps de passer mon diplôme de préleveur, j'ai fait une saison en 1999 sur l'exploitation avec mon père. Cela m'a plu, je suis resté pour l'aider et, en 2007, j'ai repris les rênes de la société »*, souligne-t-il.

L'homme cultive actuellement 10 hectares de mimosa distribué dans le monde entier par l'intermédiaire de grossistes en fleurs. Un travail dur et « fatigant », concède-t-il, où l'huile de coude et la sueur font tourner la machine. *« Afin d'avoir un produit final au top, on conditionne tout à la main,* détaille-t-il. *Il faut énormément de triage pour le mimosa que l'on propose : quand on coupe les branches, quand on ramasse, quand on défait les fagots à la salle, quand on constitue les gabarits de 60 à 70 cm, quand on pèse, quand on le met dans les housses plastiques, quand on le sort le lendemain matin pour l'expédier aux grossistes… ». Conséquence de ce tri XXL ? Pour produire entre 30 et 40 tonnes, il faut en ramasser au moins 60 selon lui. « C'est un végétal hyper fragile. Si on loupe une étape, ça ne marche pas. Il faut être né dedans, sinon c'est super compliqué. Moi ça fait 25 ans que je fais ce métier et j'apprends encore…».*
Apprendre certes. Mais également faire découvrir. Son entreprise a fait le choix de s'ouvrir à l'extérieur. Sur la Route du Mimosa, c'est en effet l'une des rares à être aussi structurée pour organiser de véritables visites, parfois jusqu'à cinq ou six bus par jour en pleine saison. Les touristes peuvent ainsi découvrir, durant vingt-cinq minutes, l'une des plus grandes forceries à l'ancienne du département *« en nous voyant vraiment travailler ».* Une plongée florale dans la matrice du mimosa. Chacun repart ensuite avec un bouquet et peut trouver sur place de nombreux produits dérivés comme du miel, du confit, de la moutarde ou des parfums. Cette activité de diversification autour des visites, gérée par sa sœur Dorothée Reynaud, est *« une chose que l'on commence à développer, on va y venir de plus en plus »* estime Stéphane Reynaud, certain qu'un beau brin de tourisme dans le mimosa est un outil d'avenir.



FORCERIE France EUCA MIMOSA - TRABAUD > Les 11 - 13 – 15 - 17 février 2026

Point de rendez-vous : La Verrerie - Tanneron
Tarif à partir de : 22€ - Nombre de places limité – Inscription obligatoire.

PORTRAIT DE MIMOSISTE > Jean-Baptiste Ristorto Trabaud, les touristes aux champs

Y flâner se mérite. Après deux kilomètres de piste capricieuse et de virages gaillards à travers la splendide forêt du massif du Tanneron, bienvenue sur les terres de Jean-Baptiste Ristorto Trabaud. Laissez porter votre regard vers l'horizon et les Préalpes d'Azur. Vous voilà fin prêt à découvrir le domaine du jeune homme de 24 ans qui cultive environ 5 hectares de mimosa avec sa compagne Alice Sortet. Cet exploitant a rejoint tout récemment les rangs de la nouvelle génération décidée à faire perdurer (et bousculer à sa manière) le métier de mimosiste. Son profil est atypique. Il a terminé son cursus bac+5 à l'école internationale de commerce Skema puis s'est lancé, en 2021, à temps plein dans la profession, sur les terres de ses grands-parents.

« J'ai commencé comme ça sans avoir un projet, pour me faire un peu d'argent. Je venais tous les week-ends, les vacances, parfois le matin avant d'aller en cours. Je me disais pourquoi ne pas reprendre leur affaire, mais je préférais avoir un bagage à côté », confie Jean-Baptiste Ristorto Trabaud.

Tout n'est pas affaire de hasard, évidemment. Ces terres aux caractéristiques si favorables à la culture des pompons jaunes et de l'eucalyptus ont été acquises par sa grand-mère Lucienne Trabaud et son mari en 1990. Après avoir planté de nouveaux arbres, le couple a très rapidement pu écouler sa production dans une coopérative à destination de la Hollande. Le début d'une belle histoire qui a sauté une génération en attendant que les nouvelles pousses récupèrent le sécateur et rouvrent l'exploitation. Au vu de son cursus et de son jeune âge, Jean-Baptiste Ristorto Trabaud est logiquement lancé dans une opération modernisation. *« On a commencé avec des grossistes locaux puis les fleuristes en direct et la Hollande en livrant en camions réfrigérés, explique-t-il. Un peu de mimosa sauvage part également en parfumerie. »*

Le jeune homme a un credo qui le passionne : l'ouverture au grand public. Il organise des visites sur place s'appuyant, notamment, avec une association de 4x4 afin d'accompagner le public jusqu'à l'exploitation. *« C'est un complément,* dit-il. *On accueille les gens avec un petit-déjeuner, leur explique l'histoire de la famille. Ils voient notre travail, la forcerie, les champs durant une heure et demie. Ils peuvent participer, on leur donne des bouquets. » L'orientation touristique de cette PME n'en est qu'à ses balbutiements. « On veut appuyer sur ça, c'est un rêve. J'adore transmettre le métier même si je ne le fais pas depuis longtemps ».* Une façon, avoue-t-il, *« de sortir de la routine » et pour les visiteurs, venus parfois de loin, de prendre sereinement la clef des champs. »*

MANDELIEU CAPITALE DU MIMOSA
ACTIVITES A DECOUVRIR

L'ATELIER MAISON HANOJA
CREATION D'UN DIFFUSEUR MIMOSA

L'apprenti parfumeur repart avec une création unique et personnalisée
Les 11 et 18 février à 11h à la Pépinière Rubino Mandelieu.
Tarif : 16€ adulte / 14€ enfant (à partir de 9 ans).
Durée de l'atelier : environ 45 minutes.
Sur réservation à l'office de tourisme. Nombre de places limité.

UN CŒUR AU CHATEAU

LA SEMAINE DE LA FETE DU MIMOSA – CHATEAU DE LA NAPOULE
C'est au travers d'une collaboration avec OLIVIER FLEURISTE, artisan floral basé à Paris que l'idée d'une installation éphémère posée dans le jardin du Château de La Napoule (Jardin classé REMARQUABLE) est né. Le cœur est désormais refleuri à l'occasion de chaque Fête du Mimosa mi-février.
Infos pratiques à venir.

MANDELIEU AUX COULEURS DU MIMOSA

Durant la Fête du Mimosa, l'ensemble des commerçants fleurissent leurs devantures pour célébrer la plus célèbre des fleurs d'hiver.
Le mimosa en ville. La Ville de Mandelieu compte plus de 350 mimosas dans ses espaces verts.

UNE MER DE MIMOSA DEVANT L'OFFICE DE TOURISME

Durant la Fête du Mimosa, l'esplanade sera confiée à Corentin Pfeiffer et Romain Maire, influenceurs passionnés de mimosa pour une CARTE BLANCHE, une installation éphémère composée de mimosa.

MANDELIEU CAPITALE DU MIMOSA
SHOPPING MIMOSA

UNE BOUTIQUE PAS COMME LES AUTRES > LA BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME

C'est avec beaucoup de soin et d'attention que les collections de produits mimosa ont été sélectionnées par nos équipes. Ainsi, les visiteurs trouveront le travail précieux des producteurs et créateurs mandolociens et azuréens sur le thème du mimosa :Épicerie fine : bière, confit, sirop et liqueur de mimosa - A partir de 4€
Décoration : affiches, cartes postales, mug et magnets d'Eric Garence - A partir de 2,50€
Parfumerie : savon, diffuseurs de parfum, bougie : à partir de 6€
Fragonard : collection de savons et parfums d'intérieur - A partir de 10€
Sans oublier la miellerie et les produits des producteurs mandolociens

COUP DE CŒUR PARFUME

«Douceur de Mimosa» est une fragrance féminine dont la composition résulte de l'union élégante d'ingrédients : quelques notes vertes et cardamome viennent se marier aux effluves gourmandes et boisées de la fève tonka et de l'ambre. Les senteurs plus tendres et douces du musc blanc agrémentées d'une pointe de santal épicé s'harmonisent aux notes plus féminines et orientales du jasmin et de l'héliotrope poudré avec un accord inédit de Mimosa.
Eau de parfum signature : parfum « Mandelieu, Douceur de mimosa » - Une fragrance by Galimard 1747
Tarif : 29€ - Flacon vaporisateur 50Ml

ART DE LA TABLE

Découvrez les collections inspirées du mimosa par l'artiste céramiste Catherine SINICROPI. En vente à l'Office de Tourisme de Mandelieu.

DU MIMOSA POUR LA SAINT VALENTIN !

Envoi de bouquets de mimosa
L'Office de Tourisme vous propose d'envoyer un bouquet de mimosa à domicile !
De Janvier à Mars - Tarif : 32€

METARVERSE - JEU > VISITE VIRTUELLE INSPIREE DE LA FETE DU MIMOSA > MANDELIEU MIMOSA D'OR

Au programme pour les avatars des joueurs : résolution d'énigmes, rencontres avec les animaux (cygnes et dauphins...), découverte de l'univers des mimosistes et obtention au final du Mimosa d'Or ! Retrouvez "Mandelieu Mimosa d'Or" sur la plateforme ROBLOX accessible sur PC, tablette et smartphone. Téléchargement gratuit.

INSPIRATION > La maison nunshen, haute manufacture de thé

THE N°11 – ROUTE D'OR est un thé vert aux fleurs de mimosa, né de la rencontre entre le Chef Christian Sinicropi, doublement étoilé au Guide Michelin pendant 17 ans, et Carine Baudry, Directrice du Sourcing et de la Création de la Haute Manufacture de Thés nunshen.

Le choix de la Fleur de Mimosa au cœur du thé reflète la volonté de mettre en lumière la richesse du terroir azuréen. C'est dans le Massif du Tanneron, berceau de la culture du Mimosa, que Carine BAUDRY et Christian Sinicropi ont rencontré Alix Abello, un "nez passionné" faisant partie de la 3ème génération de mimosistes de sa famille. Avec un ancrage familial profond, ce mimosiste maîtrise un savoir-faire unique.

Tout le processus de récolte s'effectue à la main, dans les collines des plantations. C'est avec un véritable travail d'orfèvre que seul le pompon du mimosa est conservé et intégré au thé n°11 - Route d'Or.

Points de vente : Office de Tourisme de Mandelieu (806, av de Cannes – Mandelieu) ou sur le site en ligne de la Maison nunshen. Tarif : 54€ les 70 grammes.

PORTRAIT DE MIMOSISTE >

Alix Abello, le mimosa 2.0

Des collections de bikini au Brésil, de la restauration à Mandelieu jusqu'aux… champs de Pégomas, il n'y a qu'un pas. Ou presque. Alix Abello a « quelque peu baroudé » avant de reprendre l'exploitation créée par son grand-père (qui y a travaillé jusqu'à 90 ans) et un grand-oncle. Le retour sur sa terre promise était sans doute dans l'ordre naturel des choses. « J'ai grandi là, j'étais tout le temps derrière mon grand-père. Il y a une sorte de continuité, de dynamique à reprendre le flambeau qui avait sauté une génération », confie le quadragénaire. Cet ancien élève au lycée horticole d'Antibes a donc poursuivi l'œuvre construite à la force des bras par ses aïeux.

« La légende dit qu'ils sont partis à dix bonhommes du bas de la colline pour arracher des chênes, des pins, à la charrue. Ils dormaient trois à quatre heures par jour. Ils ont mis un an pour l'aménager, planter… », raconte-t-il. Aujourd'hui, l'exploitant possède une dizaine d'hectares, dont un tiers de mimosa pour une récolte annuelle de 30 tonnes effectuée avec l'aide d'une dizaine de personnes en saison. Une grande partie est envoyé en parfumerie en respectant un cahier des charges très strict. Le reste est exporté en Hollande pour les bouquets.

Mais Alix Abello explore d'autres pistes qui tendent à moderniser l'offre autour de ce végétal qu'il considère « comme la plante écolo numéro 1, sans parasite, sans besoin de pesticides et sans arrosage ». En partenariat avec le grand chef, anciennement doublé étoilé à l'Hôtel Martinez à Cannes, Christian Sinicropi, il œuvre à la conception d'un inédit thé au mimosa millésimé. « On défait glomérule par glomérule. Puis on sèche et affine légèrement, détaille-t-il, afin de créer une combinaison avec des thés d'ombrage. Quand on boit ce thé, on voyage à travers l'odeur du feuillage et des racines de la terre de ce massif si particulier. »

Une manière parmi d'autres de donner un élan supplémentaire à la filière. De monter en gamme aussi « avec cette fleur très compliquée à travailler ». Si le producteur reconnaît « être de plus en plus loin de ce que faisait le grand-père », l'essence même des origines demeure : « pour moi le mimosa n'est pas seulement une fleur, c'est un héritage vivant, présent dans la mémoire et le cœur de nos aînés. Hier, admiré pour sa beauté et son parfum, demain je suis persuadé qu'il continuera de surprendre à travers de nouvelles créations, notamment le parfum ou le culinaire », estime le quadragénaire. Effectivement, les temps changent. L'ère du « mimosa 2.0 » est lancée.

SEJOURNER A MANDELIEU

PREPARER SON SEJOUR AU MEILLEUR PRIX

L'Office de Tourisme et ses hébergeurs partenaires proposent désormais une plateforme de réservation avec des offres aux meilleurs prix.
Quelques clics pour se concocter un séjour tout en douceur sous le doux soleil d'hiver, pendant la période de floraison du mimosa. www.mandelieu-tourisme.com

CHAMBRES EPHEMERES MIMOSA

Pour un séjour totalement raccord avec le thème du mimosa, les hôtels mandolociens PULLMAN Mandelieu – ILOT DU GOLF et CASAROSE proposeront à l'hiver 2026, des chambres éphémères mimosées en partenariat avec la maison FRAGONARD.

GOURMANDISES AU MIMOSA

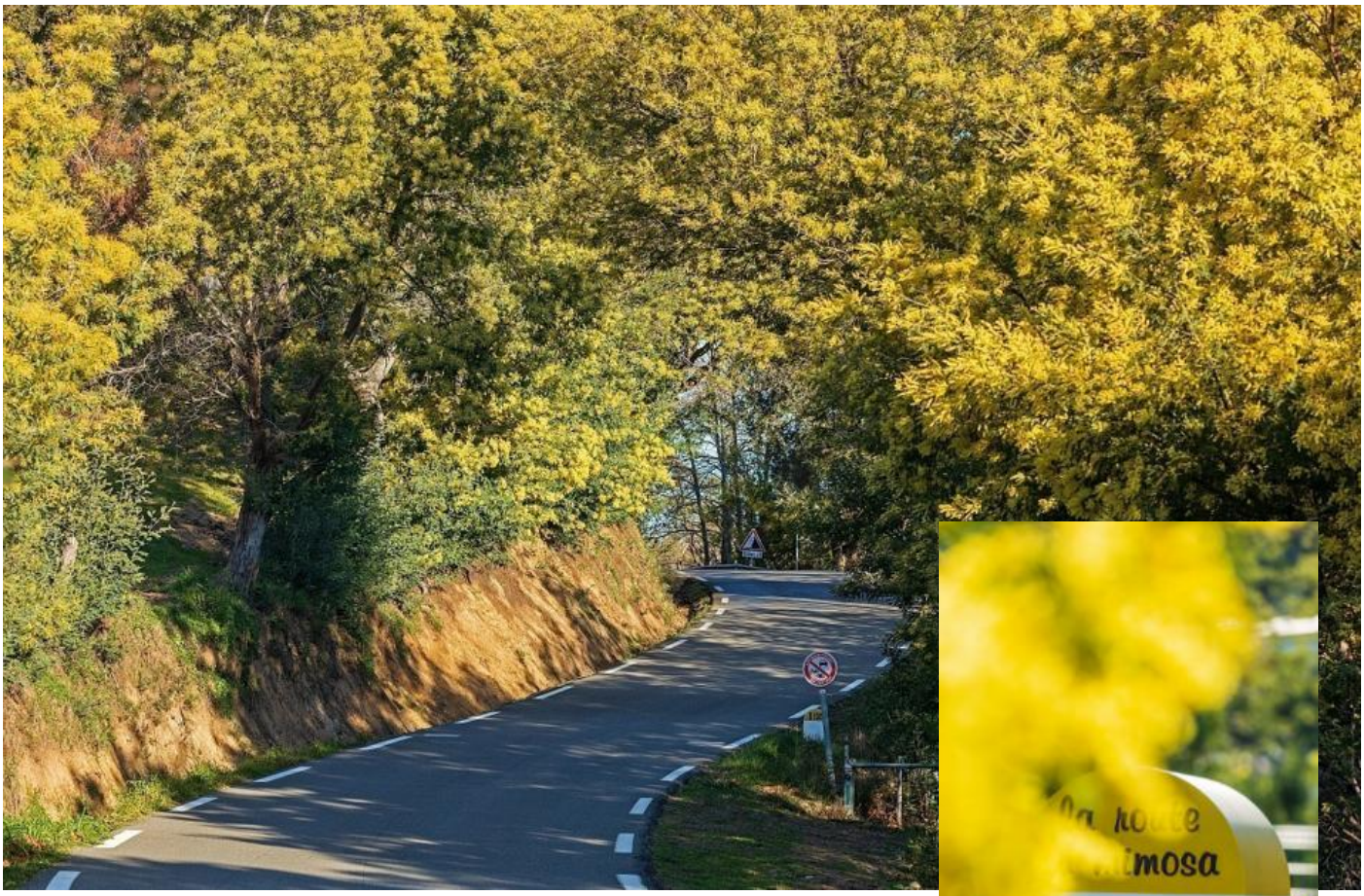
Nos artisans restaurateurs et fabricants de glace proposent des mets à base de mimosa.
Ainsi le Chef **Nicolas DECHERCHI** proposera une tarte au mimosa au restaurant LE REPERE sur le Port de la Rague, **LOUISE**, installée sur l'avenue Henry Clews – face au Port La Napoule- propose toute l'année un triptyque (Glace - Macaron – Buchette) au mimosa.
Les cartes de restaurateurs pourront proposer des mets clins d'œil au mimosa, les boutiques et commerces seront décorés de mimosa, des distributions de mimosa auront lieu les jours de marchés -la semaine du 11 au 15 février- ainsi que dans les écoles et lieux de vie et de loisirs de Mandelieu.

LA ROUTE DU Mimosa

Sur 130 km, la **Route du Mimosa** s'étend de Bormes-Les-Mimosas à Grasse.
Ce parcours touristique, recommandé de janvier à mars, est typiquement le symbole d'une Côte d'Azur hivernale qui propose sous un climat doux, une sorte de villégiature itinérante entre bleu azur et jaune soleil... Sinuant entre littoral et massifs forestiers, cette route vous fait découvrir les richesses de la Côte d'Azur, son authenticité, son terroir unique, son ambiance festive, son patrimoine insoupçonné à travers les effluves parfumés de mimosa.

Les villes de la Route du Mimosa : Bormes-Les-Mimosas, Rayol-Canadel-Sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Raphaël, **Mandelieu-La Napoule**, Tanneron, Pégomas et Grasse.

www.routedumimosa.com



BONUS
QUESTIONS-REPONSES & INFOS A RETENIR

1. Quelle est la période de floraison du mimosa ?
La floraison du mimosa d'hiver (Acacia dealbata) s'étale de décembre à mars, avec un pic en février. Selon les conditions météo (froid, pluie, sécheresse), elle peut commencer plus tôt ou s'étendre plus tard. Quelque 1200 espèces de mimosa ont été répertoriées par les botanistes. L'arboretum de mimosa de Mandelieu, unique en France, en compte une centaine.

2. C'est quoi le Tanneron ?
Le Tanneron est un massif de collines situé dans le Var et les Alpes-Maritimes, face à la Méditerranée. C'est là que l'on trouve la plus grande forêt de mimosa d'Europe (dont environ 200 hectares cultivés). Outre ses zones de forêts et d'exploitations, il accueille le village éponyme et les villes de Pégomas et Mandelieu.

3. Trouve-t-on du mimosa ailleurs en France. Est-ce que le Tanneron est le seul lieu de culture ?
On trouve du mimosa dans d'autres régions méditerranéennes, du côté de Biarritz et même en Bretagne. Il s'agit de mimosa d'ornement, mais l'essentiel de la production européenne est issue du Massif du Tanneron.

4. Quelles sont les espèces de mimosa que l'on trouve dans le Tanneron et à quelles périodes fleurissent-elles ?
Acacia dealbata – "Mimosa d'hiver" (variétés Gaulois, Mirandole, Rustica) → floraison de décembre à mars.
Acacia retinodes – "Mimosa des quatre saisons" → petites floraisons possibles toute l'année, avec un pic au printemps. Quelques autres acacias ornementaux sont plantés dans les jardins, mais le cœur du massif reste le mimosa d'hiver.

5. Le mimosa est-il invasif ? Qui gère les espaces mimosés ?
Originaire d'Australie, le mimosa se ressème facilement et colonise les forêts méditerranéennes, concurrençant parfois les espèces locales. Sa gestion revient aux propriétaires privés (80 % du massif), qui entretiennent ou cultivent leurs parcelles. Les greffes sont les alternatives pour contrôler la multiplication du mimosa. Dans les zones publiques (comme la forêt du Grand Duc), l'ONF veille à la régulation en collaboration avec les Services Communaux.

6. Est-il possible que le mimosa ne fleurisse pas en hiver ?
Rare, mais c'est possible. Un gel prolongé peut griller les boutons floraux des espèces en cours de floraison. Mais compte-tenu des variétés qui fleurissent de manières consécutives, les espèces prennent le relais les unes des autres. Globalement, le climat doux du Tanneron garantit une floraison régulière chaque hiver.

7. Peut-on couper du mimosa lorsqu'on se promène dans le Tanneron ?
Non, c'est interdit. Le mimosa appartient aux propriétaires (privés ou publics). La cueillette sauvage est assimilée à du vol ou du pillage. Pour en acheter, il faut passer par les producteurs, les marchés locaux ou les fleuristes.

8. Le mimosa et le parfum.
Le mimosa est utilisé en parfumerie depuis le XIXe siècle. On en extrait une "absolue de mimosa" (à Grasse notamment), très prisée pour ses notes poudrées, florales et miellées.

9. Le mimosa est-il comestible ?
Les fleurs ne sont pas toxiques et sont parfois utilisées en décoration culinaire (sirop, confiseries, liqueurs artisanales). Attention, le mimosa contient des tanins et alcaloïdes. Il doit être consommé uniquement en préparation spécialisée.

10. Où acheter du mimosa ? Peut-on commander en ligne ?
Sur la Côte d'Azur : marchés locaux (Tanneron, Mandelieu, Pégomas, Grasse), fleuristes, fêtes du mimosa. En France : les fleuristes proposent du mimosa coupé en saison (janvier-mars). Plusieurs producteurs locaux du Tanneron vendent en ligne et expédient leurs bouquets dans toute la France.

11. Comment garder du mimosa coupé en vase ?
Utiliser un vase bien propre avec de l'eau tiède.
Écraser légèrement l'extrémité des tiges pour favoriser l'absorption. Ajouter un petit sachet conservateur pour fleurs coupées (type Crysal).

12. Le saviez-vous ? En Italie, le mimosa est la fleur symbole chaque 8 mars pour la journée Internationale de la femme.

13. Le mimosa dans le langage des fleurs ?
Symbole de sécurité et d'amour inconditionnel dans le langage des fleurs, le mimosa se prête à dire : " Nul ne sait à quel point je vous aime"

14. Le mimosa dans l'art.
Cette fleur azuréenne a inspiré les Grand Maitres du XXème siècle. Entre-autres... Pierre Bonnard > *L'Atelier au Mimosa* ; Félix Valloton > *Mimosas en fleurs à Cagnes* ; Marc Chagall > *Couple dans le mimosa et Grand Bouquet de mimosas* ; Henri Matisse > *Mimosa*.

15. Une chapelle unique au monde.
Mandelieu possède une Chapelle baptisée du nom de NOTRE DAME DES MIMOSAS. Celle-ci fut construite en 1927 au quartier des Termes, grâce à la générosité des habitants pour la plupart paysans et mimosistes. Elle est fleurie par les paroissiens la semaine du la Fête du Mimosa.

Villes et Villages Fleuris
LE LABEL NATIONAL DE LA QUALITÉ DE VIE

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA
DOSSIER DE PRESSE 2026

CONTACT PRESSE
OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRES DE MANDELIEU
Sophie Brugerolles – Mob : 06 83 64 89 36 – s.brugerolles@mandelieu.com

WWW.MANDELIEU-TOURISME.COM

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE