DOSSIER DE PRESSE 2027

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA

COTE D'AZUR FRANCE





Crédits photos : DESTINATION MANDELIEU
Yann Bader (mariage) et Camille Moirenc

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA

Entourée par la Méditerranée, le massif de l'Estérel et les collines du Tanneron, Mandelieu cultive une identité singulière sur la Côte d'Azur : celle d'une destination où la nature reste omniprésente et structure l'expérience touristique.

Mer et plages, Berges de Siagne, golfs, activités nautiques et outdoor, jardins et patrimoine composent une destination à vivre toute l'année. Face au Golfe de La Napoule, le Château de La Napoule et ses jardins classés «Jardin Remarquable» constituent l'un de ses emblèmes patrimoniaux.

Mais l'hiver révèle une autre facette du territoire. Introduit sur la Côte d'Azur au XIXe siècle, le mimosa a trouvé dans les collines du Tanneron et de Mandelieu un terroir particulièrement favorable. Au fil des générations, producteurs, mimosistes et familles ont construit autour de cette fleur une véritable culture locale.

Aujourd'hui, *Mandelieu, Capitale du Mimosa* et détentrice des *4 Fleurs dans le cadre du label Villes et Villages Fleuris*, fait de cette floraison hivernale bien davantage qu'un spectacle naturel : une saison à part entière et une signature touristique conjuguant nature, culture, patrimoine, création et art de vivre.

FÊTE DU MIMOSA

DU 10 AU 14 FEVRIER 2027 - *LE MIMOSA ENTRE EN JEU* : CINQ JOURS DE FÊTE
Du 10 au 14 février 2027, la Fête du Mimosa aura pour un thème familial, fédérateur et ludique les jeux et les jouets. Ainsi l'édition 2027 est-elle baptisée : « Le mimosa entre en jeu ». Le public retrouvera sur les 12 chars qui composent les 2 corsos nocturne et diurne, ces jeux d'enfance, jeux de société, jeux d'adresse, univers ludiques, graphiques et imaginaires, symboles de moments partagés souvent intergénérationnels et qui font -encore et toujours- le bonheur des familles. Une nouvelle édition qui conservera l'ADN de la manifestation : une fête généreuse, populaire et profondément ancrée dans l'identité de Mandelieu.

Pendant cinq jours, la ville tout entière devient le terrain de cette grande fête, depuis Capitou, quartier historique des mimosistes, jusqu'à La Napoule et son bord de mer, en passant par le cœur de ville. Corsos fleuris, défilés, élection de Miss Mimosa, grand banquet, animations, concerts, carnaval des enfants, distributions de mimosa et feu d'artifice rythment traditionnellement ces journées placées sous le signe de la bonne humeur.

Derrière la fête se cache une organisation à la mesure de l'événement. La Fête du Mimosa rassemble traditionnellement sur ces 5 jours, quelque 60 000 visiteurs et spectateurs, mobilise 450 bénévoles et réunit près de 400 artistes et 8 tonnes de mimosa sont nécessaires pour donner à la manifestation ses couleurs éclatantes et fleurir notamment les chars des corsos.

La Fête du Mimosa constitue l'une des composantes, d'une véritable saison du mimosa, qui s'étend de la fin décembre au début du mois de mars. Durant toute la floraison sur les collines du Tanneron – la plus grande forêt d'Europe de mimosa-, l'Office de Tourisme et ses partenaires proposent animations, installations éphémères, ateliers créatifs, balades et excursions, visites de forceries, expériences gourmandes, parfumerie et décoration autour de la fleur emblématique de Mandelieu.





BOTANIQUE

CREATION D'UN JARDIN EXCEPTIONNEL ET EPHEMERE -LUNE D'OR- signé Atelier Jean Mus & cie.

LE MIMOSA ENTRE DANS LES JARDINS DU CHATEAU DE LA NAPOULE

C'est en effet, sous la signature du célèbre paysagiste Jean MUS que le Château de La Napoule accueillera un jardin éphémère sur le thème du mimosa. Baptisé « Lune d'Or », ce jardin merveilleux et immersif prendra place dans l'un des plus beaux sites de la Côte d'Azur (également Résidence Internationale d'Artistes – La Napoule Art Foundation), autour de la fleur iconique de l'hiver azuréen.

A propos du jardin.

Ainsi, face à la Méditerranée, ce monument emblématique et ses jardins deviendront le décor d'un parcours végétal inédit associant paysage, architecture, art et expérience.

« À travers ce jardin éphémère, le mimosa ne se limite plus à une floraison contemplée. Sa couleur, sa rondeur et sa structure deviennent les matières premières d'une expérience paysagère, artistique et sensorielle. Le projet s'appuie sur les qualités déjà présentes au Château La Napoule : ses arches, ses oculi, ses bassins, ses tours, ses topiaires et la succession de ses espaces. La géométrie du glomérule, le pompon du mimosa, vient révéler ces formes, les relier et leur offrir une nouvelle lecture. Depuis l'entrée du domaine jusqu'aux jardins les plus intimes, le jaune accompagne le visiteur comme un fil conducteur. Il apparaît successivement au sol, dans l'eau, au cœur de la végétation, au-dessus des architectures et dans les œuvres traversables. Le parcours alterne ainsi contemplation, déplacement, interaction, immersion sonore et olfactive. Chaque séquence possède sa propre intensité, tout en participant à un récit commun : celui d'un mimosa agrandi jusqu'à devenir paysage. Pensées comme des dispositifs légers, démontables et respectueux du site patrimonial, les installations affirment le caractère temporaire de l'événement. Durant quelques jours, elles transforment la perception du Château sans en effacer l'identité. » Jean MUS.

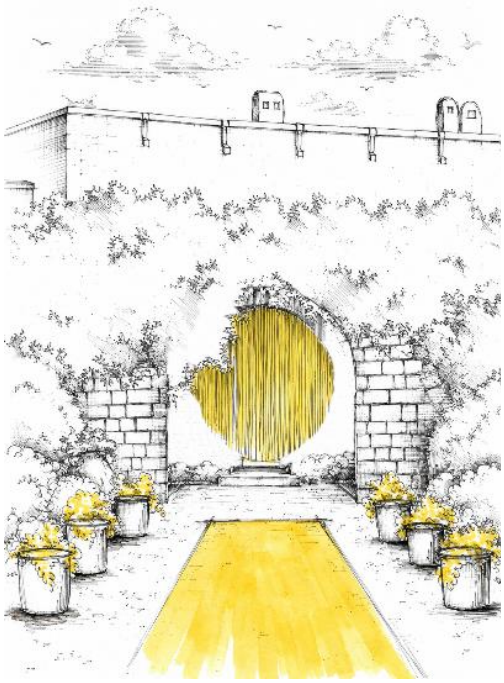
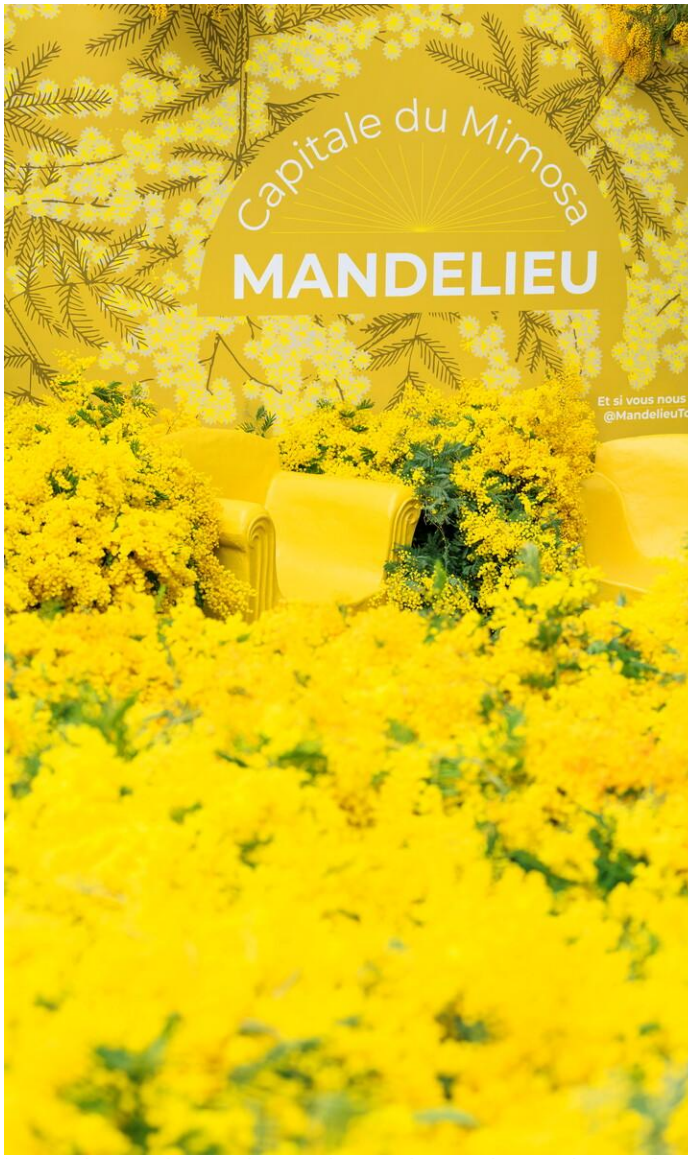




PHOTO SOUVENIR

UNE « MER DE MIMOSA » DEVANT L'OFFICE DE TOURISME
Une création de Corentin Pfeiffer et Romain Maire
Autre création végétale de cette saison : la « Mer de Mimosa », qui prendra place devant l'Office de Tourisme pour faire des photos souvenirs inoubliable au cœur d'une installation immersive mimosée réalisée par 2 influenceurs Corentin Pfeiffer et Romain Maire, passionnés de végétal et créateurs de jardins. Leur travail a notamment été distingué à Chaumont-sur-Loire pour leur jardin « Préhistoire ».





SHOPPING & GOURMANDISES

GOURMANDISES. Nos artisans restaurateurs et fabricants de glace proposent des mets à base de mimosa. Ainsi, le restaurant *LE REPERE* sur le Port de la Rague, proposera une Tarte au Mimosa ; *LA CASCADE DES GLACES*, installée sur la Place de la Fontaine- proposera une glace au mimosa.

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.

PARFUM «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

ART DE LA TABLE. Une Collection d'assiettes, de plats et de bols par Catherine Sinicropi, céramiste.

Articles en vente à la boutique de l'Office de Tourisme de Mandelieu – 806, av de Cannes.






The Groom



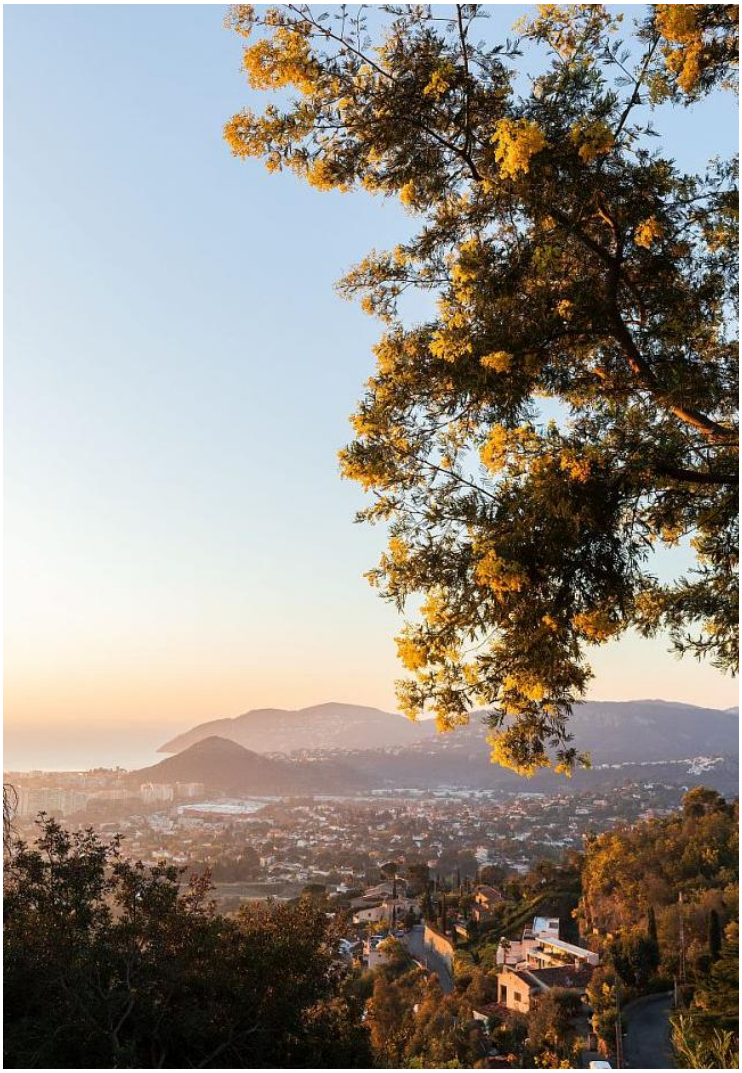

la route
mimosa
LES-MIMOSAS
Km 0
Le RAYOL - CANADEL
Km 15
SAINTE - MAXIME
Km 42
SAINT - RAPHAEL
Km 59
MANDELIEU-La

ACTIVITES

RENCONTRES ET DECOUVERTES (durant la période de floraison du mimosa).

Visite de le Forcerie Reynaud	Visite de l'atelier + dégustation de produits au mimosa + bouquet de mimosa Prix de vente : 8€ (tarif unique, payant à partir de 10 ans) - Durée : 1h
Visite d'exploitation de Mimosa	Forcerie la Mimeuca Visite de l'exploitation + de l'atelier + bouquet de mimosa Prix de vente : 12€ (tarif unique, payant à partir de 6 ans) - Durée : 1h15
Petit déj au ♥ des Mimosas	France Euca Mimosa Montée en 4x4 + visite du domaine (exploitation + atelier) + bouquet de mimosa + petit déj Prix de vente : adulte 27.50€ / Enfant (6 à 12 ans) 22€ / Enfant (0 à 5 ans) 6€ - Durée : 2h30
Atelier floral (Mimosa – Eucalyptus)	France Euca Mimosa Montée en 4x4 + petite visite du domaine (exploitation + atelier) + atelier couronne Mimosa – Eucalyptus Prix de vente : adulte 49.50€ / Enfant (6 à 12 ans) 33€ / Enfant (3 à 5 ans) : 22€ - Durée : 2h30 - Les dates à venir
Randonnée « Au Pays du Mimosa »	Départ Quartier de Capitou 6 Place du Souvenir Français. Dénivelé +150m Prix de vente : adulte 18€ / enfant (6 à 17 ans) : 17€ - Durée : 2h
Excursion « Du Mimosa au Parfum »	Traversée de la forêt + Arrêt dans une forcerie + Fragonard (visite + atelier de parfum) Prix de vente : adulte : 40€ / enfant (8 à 17 ans) : 35€ (Alizée est en attente d'un retour de la TACAVL).
Balade commentée de Capitou	Départ Place du Souvenir Français Prix de vente : adulte 5€ / enfant (6 – 17 ans) : 3€ - Durée : 1h

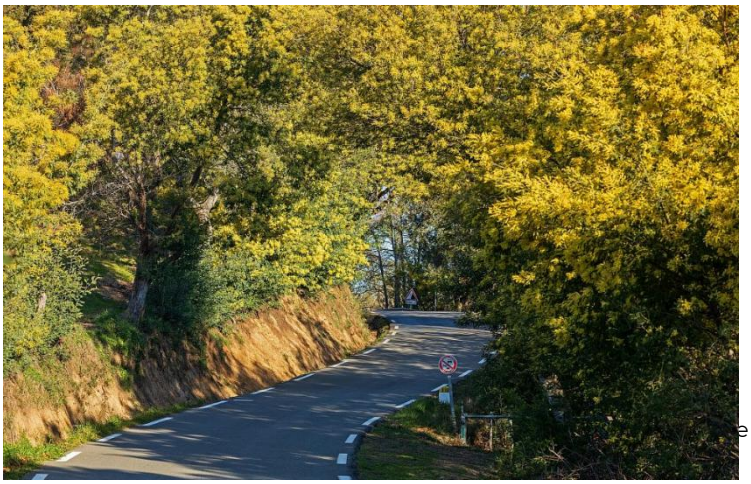
Pour l'ensemble de ces activités, inscriptions et paiement à l'Office de Tourisme de Mandelieu – 806, av de Cannes.

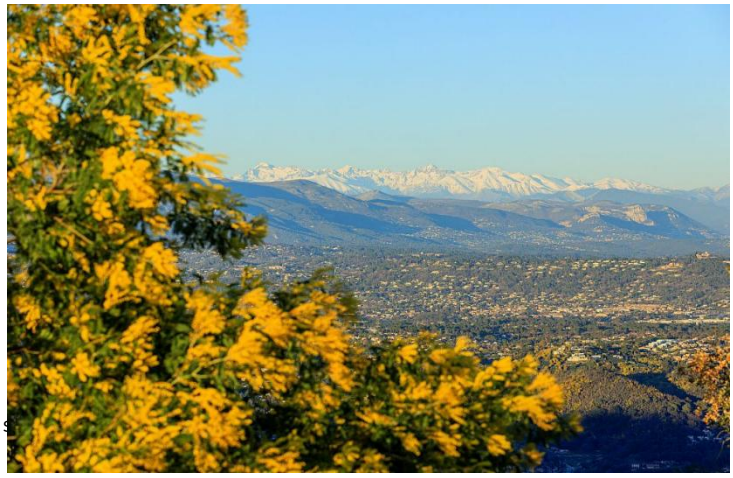












VISITE DE FORCERIES

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 2027.

FORCERIE LA MIMEUCA – DI CERTO

PORTRAIT DE MIMOSISTE > Loris Di Certo, du notariat aux pompons jaunes

C'est l'histoire d'un trentenaire qui a collectionné les diplômes avant de revenir sur les terres ancestrales. DUT tourisme, Master I en droit notarial, Master II en droit vitivinicole et produits de qualité… Loris Di Certo a eu, un temps, les yeux dans les cahiers et, quelque part, toujours l'esprit dans les champs azuréens. Un déclic de vie s'est chargé de faire le tri. *« Je me suis retrouvé en stage dans une étude notariale,* explique-t-il. *Mon père travaillait seul sur l'exploitation, je me suis dit que, rester dans les bureaux, ce n'était pas pour moi… »*

La bascule a eu lieu en 2016, une fois tous ces galons d'étudiants en poche. Après avoir accompagné sa future épouse dans l'ouverture d'un magasin de fruits et légumes (en faisant également du maraichage), le jeune homme devient chef d'exploitation à la suite de son père Patrick ayant lui-même succédé à ses grands-parents Emilien et Renée Di Certo. L'arbre généalogique autour du mimosa remonte plus haut encore, puisque c'est en fait l'arrière-grand-père, Léon Iseppi, qui avait tout initié dans les années 1930-40. *« Il a commencé l'activité de mimosiste l'hiver, il louait un terrain à la Croix des Gardes à Cannes. Il partait avec les mulets et la remoque très tôt le matin jusqu'au lendemain soir. Il forçait la floraison, puis allait le vendre. Ça durait trois-quatre jours puis il repartait cueillir… Il produisait peu. C'est mon père qui a développé le mimosa tandis que ses parents cultivaient surtout des légumes »*, confie l'agriculteur.

Aujourd'hui, il est à la tête de 11 hectares (dont la moitié dévolue aux petites fleurs jeunes, le reste en eucalyptus) sur les terres du massif du Tanneron à Pégomas. L'atelier de production et la ferme historique sont situés à quelques kilomètres, à Mouans-Sartoux. Sans salarié, avec sa femme et ses parents, Loris Di Certo expédie sa production, pour les bouquets, chez un grossiste niçois. La famille a aussi rouvert l'entreprise au public avec des visites sur place, en dépit de la difficulté de trouver du temps de cerveau disponible en pleine saison de production : *« On travaille de 5h30 à 19h30, mais on y arrive. Cela permet de rencontrer des gens, on aime ce contact, expliquer notre métier, partager notre histoire, notre expérience. »* Une volonté d'aimanter l'extérieur qui devrait s'amplifier avec de la communication et la création d'une gamme de produits dérivés dont un parfum en 2026 après avoir participé à la création d'un étonnant gin au citron de Menton et à l'eucalyptus. Des initiatives plutôt épicées pas vraiment surprenantes pour cette nouvelle génération de mimosistes azuréens décidée à mettre du neuf sur un vieux métier. D'autant qu'il y a de la place pour tous, estime-t-il. *« Les 70-80 ans sont partis, les enfants n'ont pas forcément repris mais les petits-enfants si. On voit beaucoup de plantations qui s'éteignaient, être remises en état. Plus on est nombreux, plus ça crée une émulation. Chacun a envie de créer des choses. C'est positif ! »*

FORCERIE REYNAUD

PORTRAIT DE MIMOSISTE > 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

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. »

Retrouver + de portraits de mimosistes dans le DOSSIER DE PRESSE : LA ROUTE DU MIMOSA

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

DOSSIER DE PRESSE 2027

MANDELIEU, CAPITALE DU MIMOSA

CONTACTS :

PRESSE – Sophie Brugerolles – Mob : 06 83 64 89 36 – s.brugerolles@mandelieu.com

RESEAUX SOCIAUX – Clémentine Maas – Mob : 06 11 38 15 08 – c.maas@mandelieu.com

