MAGAZINE DES COMMERÇANTS

HAUTS DE VAUGRENIER

LA FÊTE
DES COMMERÇANTS
LE 19 JUILLET AU VILLAGE

LA SAGA
CHAPITRE 3

DE BORDIGHERA À SANREMO EN VÉLO

LA VENTE
EN NUE-PROPRIÉTÉ

OÙ PARTIR EN VACANCE
EN FAMILLE ?

LES VINS
D'ÉTÉ

#010
JUILLET 2025

Alimentaire . Restauration . Immobilier . Rénovation
Décoration . Domotique . Assurances . Finances
Espaces Verts . Santé . Bien-être . Beauté

SOMMAIRE

04. Bienvenue à nos adhérentes
06. Chap. 3 - La SaGa - Le commencement
08. Bienvenue au Club de Boxe
10. La pêche au Lac
12. Retour du Vide Grenier des HDV
16. Un voyage à vélo en Italie
18. Infos & Dates importantes
19. L'immobilier vente en nue-propriété
20. Où partir en vacances en famille ?
25. Suggestions
26. Les vins d'été
28. Recette & Vin
30. Le plan du village & les numéros

Chers résidents et amis du Domaine des Hauts de Vaugrenier,

L'été est bien là, et avec lui une belle énergie souffle sur notre Domaine. Ce nouveau numéro de votre magazine reflète à merveille la dynamique qui anime notre association des commerçants : **des projets qui prennent vie, des événements conviviaux** qui rassemblent… et toujours cette volonté commune de faire du cœur de notre village un lieu vivant et chaleureux.

Dans ces pages, vous découvrirez un retour sur **l'inauguration très attendue du restaurant du village « La Saga »,** la présentation d'une activité sportive inédite avec **Tiger Boxing,** des **souvenirs en images du vide-grenier**, ou encore les **prochains rendez-vous** à ne pas manquer comme **la pêche au lac du 14 juillet** ou **la grande fête des commerçants du 19 juillet.**

Sans oublier notre regard tourné vers l'extérieur avec un petit détour par la **Ligurie italienne**, ou des conseils pour **s'évader tout en vivant sur la Côte d'Azur.**

Ce mois de juillet est aussi celui des **rencontres** et des **initiatives locales :** nos commerçants s'impliquent avec passion pour animer notre quotidien. Grâce à eux – et à vous, chers résidents – le Domaine des Hauts de Vaugrenier confirme son esprit de village, où il fait bon vivre toute l'année, et encore plus en été.

Nous vous souhaitons une très belle lecture… et un été radieux !
Suzy Ardisson et Sylvain Reus

Sylvain Reus

Président de l'Association des Commerçants des Hauts de Vaugrenier.
Co-fondateur de l'association
06 11 58 26 61

Suzy Ardisson

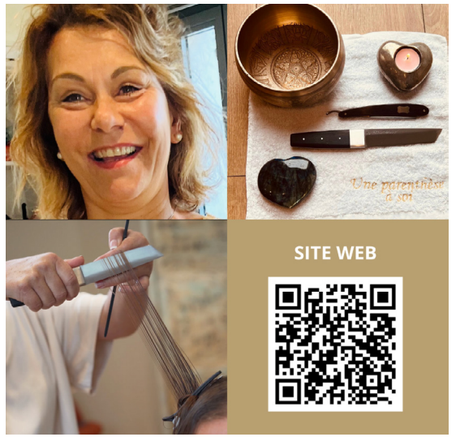
Secrétaire Générale de l'Association des Commerçants des Hauts de Vaugrenier.
Co-fondatrice de l'association
06 10 82 35 82

L'ASSO. DES COMMERÇANTS HAUTS DE VAUGRENIER

Du contenu de qualité, rien que pour vous…
N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez paraître dans le magazine prisé du domaine, ou tout simplement partager une actualité, un projet…

BIENVENUE
À NOS ADHÉRENTES

#Sandra MAURIN . Une parenthèse à soi



Adresse
69, allée de la Pierre
à Tambour, 06270
Villeneuve-Loubet

Contact
07 62 45 94 02
s.sandra.amour@gmail.com
www.coiffure-energetique-sandra.fr

Trichothérapy – thérapie énergétique du cheveu
La coupe énergétique, ou trichothérapy, est un soin capillaire qui va bien au-delà d'une simple coupe de cheveux. Elle permet de se libérer des émotions et des tensions qui bloquent l'authenticité de soi, apportant un mieux-être global. À l'aide d'un outil traditionnel japonais, le tantō, cette technique revitalise l'énergie présente dans les cheveux et dans tout le corps.

Lors de la coupe énergétique, une stimulation vibratoire, énergétique et physique se produit, permettant à l'énergie de circuler plus librement. Une sensation de légèreté, de libération se vit et s'installe. Ce soin libère les toxines, dynamise l'énergie vitale et stimule les méridiens crâniens, offrant un résultat visible de brillance, de volume et de lumière sur la chevelure.

Personnellement, ce qui m'a infiniment touché avec cette méthode de coupe énergétique, c'est la rencontre avec « l'autre ».

#Caroline FOURNEL . Naturopathe certifiée

Adresse
7 rue Centrale,
06270 Villeneuve-Loubet

Contact
06 23 64 76 91
fournel.naturopathe@gmail.com
carolinefournelnaturopathe.com

La naturopathie est une approche globale et naturelle de la santé et peut venir compléter l'allopathie pour la prise en charge de troubles chroniques, récurrents et ancrés : Gestion du stress, troubles alimentaires, troubles digestifs, troubles ORL chroniques, allergies, arthrose, phobies, TDA/H, douleurs, SPM, grossesse, douleurs chroniques, faiblesse immunitaire, rééquilibrage alimentaire...

Formée à l'IFSH de Nice, j'ai poursuivi une spécialisation en naturopathie pédiatrique auprès de l'Institut Sanavie.
Mon approche est fondée sur les quatre piliers de l'hygiène de vie : l'alimentation, l'activité physique, le sommeil et l'équilibre émotionnel. A cela s'ajoute des techniques complémentaires acquises lors de mes formations comme l'usage des plantes, la chrono nutrition, la réflexologie plantaire, la madérothérapie, des techniques de libération émotionnelle...

AGENCE FABRER REAL ESTATE

AGENCE FABRER

1, montée de l'Adret - 06270 VILLENEUVE-LOUBET
Tél : 04 93 22 38 10 - Port : 06 11 500 876
Site : www.agencefabrer.com

AGENCE FABRER REAL ESTATE

LE SPÉCIALISTE DES "HAUTS DE VAUGRENIER"

A URGENT !!!
Recherchons pour notre clientèle sélectionnée d'acquéreurs appartements 3, 4 ou 5 pièces en rez de jardin avec vue mer.

Réalisation immédiate !

B URGENT !!!
Recherchons pour notre clientèle sélectionnée d'acquéreurs villas, exposition Sud avec vue mer et piscine.

Réalisation immédiate !

E-mail : agencefabrer@orange.fr

48 ANNÉES D'EXPÉRIENCE AU SEIN DU DOMAINE - SERVICE APRÈS VENTE ASSURÉ

LES HAUTS DE VAUGRENIER
Charmante villa de 4/5 pièces principales exposée plein Sud. Hall. Spacieux séjour éclairé par 4 baies vitrées, cuisine équipée, 3 chambres, 2 bains/WC. Terrasse couverte. Beau jardin avec piscine. Grand garage avec Mezzanine. Quartier calme et recherché. Livraison immédiate.

Prix : 1.450.000 €

NOUVEAU ! BIENVENUE À LA SAGA, NOUVEAU NOM, POUR UNE NOUVELLE HISTOIRE

Chapitre 3 - Le Commencement

La SaGa

C'est avec une immense joie que nous vous annonçons l'ouverture officielle de La SaGa. Le rêve, né de passions partagées, prend enfin vie sous vos yeux.

Nous avons imaginé un lieu où la chaleur humaine rencontre l'élégance, où la détente s'allie à la gourmandise, et où chaque détail est pensé pour vous offrir un moment d'évasion, de plaisir... et de douceur.

Aujourd'hui, nous sommes ouvertes — à la rencontre, au partage, à l'inattendu.

Et heureuses — de vous accueillir, de vous voir vivre ce lieu, de faire de cette aventure une histoire commune.

Bienvenue chez La SaGa.
Votre histoire commence ici.

UNE HISTOIRE,
DEUX FILLES
Pour que chaque instant devienne un souvenir.

HORAIRES
Lundi au Samedi
7h30 à 15h et 18h à 22h

Réservation au :
04 92 13 67 56
5 rue du Commerce,
06270 Villeneuve-Loubet

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 15h et de 18h à 22h

Aujourd'hui marque le début d'une belle aventure ! Un lieu qui existe dans nos cœurs depuis longtemps. Un lieu que nous avons pensé, imaginé avec l'envie de créer un espace chaleureux, vivant, à notre image; où l'on se retrouve, se ressource, où l'on prend le temps de manger et d'apprécier... ensemble.

La SaGa a enfin ouvert ses portes, ce qui remplit nos cœurs de gratitude. Nous sommes impatientes de vous accueillir et de partager de bons moments avec vous.

Nous remercions toutes celles et ceux qui ont pu faire naître notre rêve, en particulier Jonathan et Henri-Pierre qui ont su réaliser toutes nos envies. Vincent Landais, de "Landais Jardin", qui a su faire fleurir notre extérieur. Julien qui nous accompagne chaque jour. Notre chef, Christophe, qui nous a élaboré une carte délicieuse. Sophie Poncet, qui sublime nos desserts. Lise et Marc, de "L'épicerie d'à côté" pour leur amitié et leur soutien. À toute l'équipe du salon « English touch » pour notre mise en beauté. Jérôme Bottier, de "Caviar prestige" pour sa collaboration. Jérémie Nataf, de "Sport et jardin", pour cette atmosphère jungle grâce à son travail d'exception. Nicolas Falicon, de "Riviera carrelage" et Ion Dulgher, de "Leader rénovation", pour ces magnifiques comptoirs. Kelly Perez, de "Pepyth", pour nos superbes tenues.

Sylvain Reus et Suzy Ardisson pour leur appui à travers ce magazine.
François Ardisson, de "Ardisson assurances", pour son expertise.
Marine & Virginie

Depuis toujours, la pâtisserie est une passion profonde qui m'a naturellement menée à l'école Hôtelière Jeanne et Paul Augier de Nice, où j'ai obtenu une Mention Complémentaire "Desserts de restaurant".

Cette formation m'a permis d'intégrer l'univers exigeant du Louis XV - Alain Ducasse à Monaco, restaurant triplement étoilé.
Pendant cinq années, j'y ai perfectionné des techniques de haute précision, appris l'exigence du détail, et développé un sens aigu du service et de l'excellence.

En 2021, une rencontre déterminante avec Sébastien Nespolo m'a conduite à quitter le monde étoilé pour relever un nouveau défi: **co-construire l'identité sucrée du restaurant NESPO.** J'ai eu l'honneur de régaler des personnalités internationales telles que Rihanna, Kylian Mbappé, Elton John ou Gad Elmaleh.

Aujourd'hui cheffe pâtissière indépendante, je mets mon expertise au service de projets variés, toujours guidée par la même exigence: **sublimer les saveurs, transmettre une émotion et créer des expériences sucrées sur mesure.**

Je rejoins l'aventure du restaurant La Saga en signant leur carte des desserts, avec l'ambition d'y apporter une touche sucrée gourmande et raffinée.

Sophie Poncet

BIENVENUE AU CLUB DE BOXE

TIGER BOXING « CLUB DE BOXE »
Boxe, bien-être, loisir et convivialité à St-Paul-de-Vence

Historique du club « L'histoire de Tiger Boxing trouve ses racines dans **une passion familiale et un héritage martial fort.**

Tout commence avec **mon père, Maître DANG Le Hung, né au Vietnam.** Il voue un amour indéfectible aux arts martiaux vietnamiens, qu'il pratique et enseigne avec ferveur depuis son plus jeune âge. En 1998, un tournant décisif marque notre histoire commune. Ensemble, dans le département des Alpes-Maritimes (06), **nous fondons le club associatif « Tien Giang Vo Thuat Dao ».** Le club reflétait les origines de ma famille à travers un écusson symbolisant le fleuve « Tien Giang » et les 7 montagnes emblématiques de la région natale de mon père. Au centre, un tigre majestueux incarnait le style enseigné : « la boxe du tigre ». L'école connue un succès grandissant, rassemblant jusqu'à 80 licenciés de tous âges, jusqu'en 2013 date à laquelle mon père décide de prendre officiellement sa retraite martiale.

Aujourd'hui, en 2025, Tiger Boxing perpétue cet héritage tout en s'ouvrant à la modernité. Axé désormais sur **les disciplines du Muay Thaï, Kickboxing, K1 Rules, Contact Défense et le Sport Santé,** le club conserve l'essence du tigre, symbole de puissance et de résilience.

En modernisant l'écusson d'origine et en adaptant son enseignement aux attentes contemporaines, Tiger Boxing devient un espace où chacun peut progresser, se dépasser et s'épanouir, tout en honorant l'héritage précieux de mon père ».

David DANG,
Président & Coach
Fondateur du club

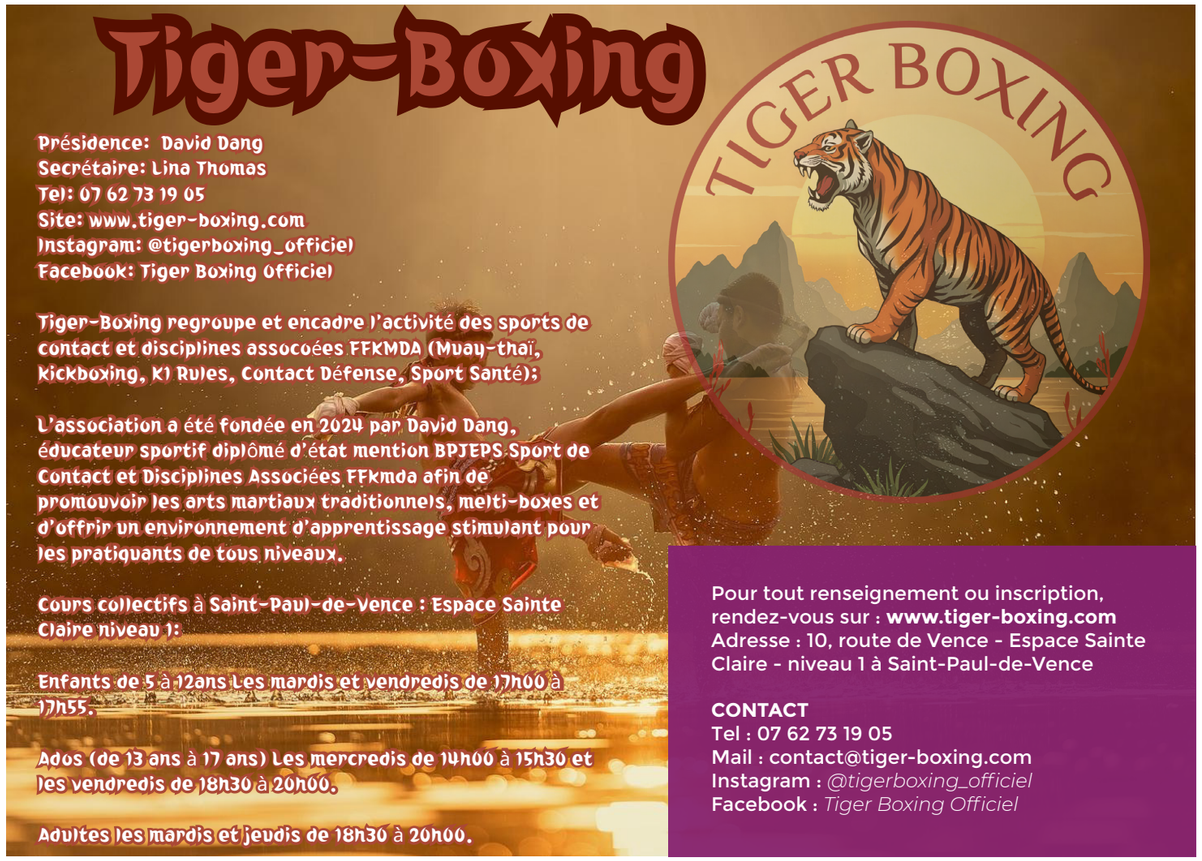
MUAY-THAI • KICKBOXING • K1 RULES
Dans une ambiance conviviale et bienveillante, nous accueillons enfants et adultes pour partager les bienfaits des sports de contact. Que vous soyez débutant ou en quête de remise en forme, notre objectif est de vous aider à bouger, à vous dépasser, et surtout, à prendre du plaisir dans l'effort.

CONTACT DÉFENSE
La S.M.A, discipline sportive et martiale, structure les formations professionnelles dans diverses institutions militaires et forces de l'ordre. Que vous soyez à la recherche de techniques de base ou plus avancées, David DANG vous apprendra à évaluer les dangers potentiels et à réagir de manière confiante en cas de besoin. (à la demande)

SPORT SANTE
Le sport santé permet d'appréhender des publics fragilisés et de mettre en œuvre des séances spécifiques, qui respectent leurs capacités fonctionnelles, avec des activités physiques sur prescriptions médicales. (à la demande)

L'inauguration officielle de notre salle de boxe privée à Saint Paul a eu lieu le vendredi 20 juin 2025 à 17h30 ! Un beau moment de partage et de rencontre avec nos coachs ainsi que la découverte de notre espace exclusif dédié à la boxe !

Retour en photos sur cette belle soirée :



L'ASSO DES COMMERÇANTS
HAUTS DE VAUGRENIER

Pêche au Lac

Au Lac du Village des HDV

Date :
Lundi 14 juillet 2025

Heure :
8h30 - 13h

Renseignements au 06 11 58 26 61

IMPORTANT : *Les enfants de moins de 12 ans doivent être obligatoirement accompagnés de leurs parents.*

ARDISSON ASSURANCES

Une équipe compétente à votre service depuis 1934.
À Cagnes-mer, Villeneuve-Loubet et Valberg

Notre métier, vous assurer

Les Hauts de Vaugrenier

POUR VOS ASSURANCES

Multirisque Habitation - Véhicules - 2 roues - Plaisances - Complémentaires Santé - Professionnelles...

04 93 22 49 83
2, montée de l'Adret (Au dessus de l'épicerie)
cagnesgare@agence.generali.fr

ARDISSON ASSURANCES

GENERALI HABITATION

Tarifs préférentiels

Pour vous, résidents du domaine des Hauts de Vaugrenier !

www.ardisson-assurances.fr

Contactez-nous pour un devis rapide

j-bonet
aménager l'espace

Mobilier design & aménagement d'espace

Nice port
25 rue Scaliéro,
+33 4 92 00 36 66

Nice centre
33 rue de la Buffa,
+33 4 93 54 77 52

Cannes centre
02 rue d'Alger,
+33 4 93 39 98 23

Jbonet-mobilier.com

RETOUR EN IMAGE SUR NOTRE PREMIER VIDE GRENIER DES HDV

UN GRAND MERCI À TOUS !

A tous nos exposants résidents qui ont contribué à la réussite de ce premier vide grenier !

A nos commerçants restés ouverts ce jour-là :

- Cédric et son équipe du Restaurants
- Marc et son équipe Supérette et Point Chaud Snacking
- Au Club pour avoir gentiment prêté quelques tables et quelques chaises.
- Aux gardiens pour leur aide à la gestion des parkings pour la mise en place du matin.
- Et bien sûr à l'association des commerçants des HDV pour avoir organisé cet évènement.

C'était une première édition, et comme toute première fois, elle nous a permis de tirer de précieux enseignements.
Tout au long de la journée, nous avons observé, écouté, noté vos retours, pris en compte vos remarques et vos suggestions, dans un esprit constructif et avec la volonté constante de faire mieux.

Nous savons que certains aspects peuvent être améliorés : le choix de la date, les horaires, la communication en amont, la gestion de l'affluence ou encore l'accès et la signalétique. **Autant d'éléments que nous allons retravailler pour que la prochaine édition réponde encore mieux à vos attentes.**
Notre objectif est clair : faire de ce vide-greniers un rendez-vous incontournable du domaine, où vendeurs comme visiteurs prennent plaisir à se retrouver.

Pour cela, nous envisageons de fixer une date plus propice, et pourquoi pas de l'organiser en soirée et en musique (comme beaucoup l'on suggéré) pour créer une ambiance encore plus conviviale et festive et pour permettre à davantage de visiteurs de participer.

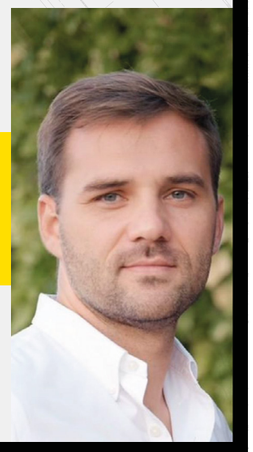
Merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à cette première édition. Vos encouragements et vos retours nous motivent à poursuivre et à faire grandir cet événement à votre image !

RÉNOVATION & CONSTRUCTION

- Rénovation de cuisine
- Rénovation de salle de bains
- Rénovation ou construction d'un bien immobilier
- Travaux extérieurs
- Travaux d'électricité
- Travaux de plomberie
- Et bien plus encore !

ESTIMATION GRATUITE

Nous adaptons le **coût de votre projet** en fonction de **votre budget !**



Ion Dulgher - Dirigeant
07 63 09 77 54
leader.renovation01@gmail.com

Rendez-vous chez vous ou au bureau
Les Hauts de Vaugrenier, 13 rue de Commerce
06270 Villeneuve-Loubet

LEADERENOVATION

Riviera
CARRELAGES & BAINS

« Le Kern » 2474, RD 6007, Allée Nolis - 06270 Villeneuve Loubet
Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h
T. 04 93 73 60 88 / F. 04 93 73 60 99 / nicolas@rivieracb.com
www.rivieracb.com

Retrouvez-nous sur

UN VOYAGE À VÉLO ENTRE BORDIGHERA ET SANREMO

La Pista Ciclabile della Riviera dei Fiori est une voie verte de 32 km qui s'étend de San Lorenzo al Mare à Ospedaletti, en Ligurie, en Italie. Elle suit le tracé de l'ancienne ligne ferroviaire Gênes-Vintimille, désaffectée en 2001, et a été transformée en piste cyclable et piétonne. Ce projet a permis de revitaliser la région en offrant un espace sécurisé et panoramique pour les cyclistes et les piétons.

UN PARCOURS CÔTIER ENCHANTEUR

La piste longe la Méditerranée, offrant de superbes vues sur la côte ligurienne. On y traverse tunnels, ponts et viaducs, tout en découvrant des paysages marins et des villages charmants. Des points de location, aires de repos et fontaines jalonnent le trajet pour plus de confort.

DE BORDIGHERA À SANREMO : HISTOIRE ET CULTURE

Depuis Bordighera, les cyclistes peuvent visiter la vieille ville et ses jardins. En continuant vers l'est, on traverse Arma di Taggia et Cipressa, riches en traditions locales. Sanremo, célèbre pour son festival, ses jardins et son architecture Belle Époque, est parfaite pour une pause culturelle.

UN MODÈLE DE TOURISME DURABLE

Transformer la voie ferrée en piste cyclable illustre une réutilisation exemplaire d'infrastructures, favorisant un tourisme durable. Récompensée par l'Italian Green Road Award en 2025, la piste défend la mobilité douce et le respect de l'environnement.

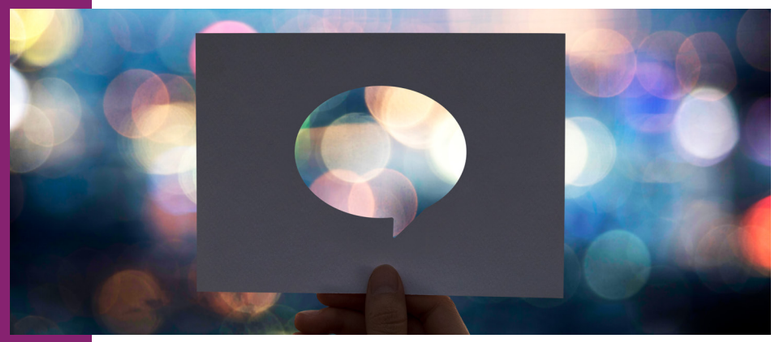
CONSEILS PRATIQUES

- **Accessibilité :** Le parcours est adapté à tous les niveaux, y compris les familles et les cyclistes débutants.
- **Location de vélos :** Des services de location sont disponibles dans les principales villes le long du parcours.
- **Hébergement :** De nombreux hôtels et chambres d'hôtes se trouvent à proximité de la piste, offrant des options pour tous les budgets.

EN RÉSUMÉ

La Pista Ciclabile della Riviera dei Fiori offre une expérience unique, alliant sport, nature et culture. Que vous soyez passionné de vélo ou simplement en quête d'une promenade pittoresque, ce parcours vous permettra de découvrir la beauté de la Ligurie sous un angle différent.

INFOS & DATES



14 JUILLET

Pêche du Lac
Lieu : autour du lac à côté de la place
Horaires : 8h30 à 13h
Détails : page 10

19 JUILLET

Fête des Commerçants
Lieu : Place des Commerçants dans le Domaine des Hauts de Vaugrenier
Horaires : à partir de 19h
Détails : page 24

NEWS BIENTÔT

La HDV Golf Cup
Lieu : en cours de validations
Horaires : la journée (en cours)
Réservation : 06 11 58 26 61

Art Expo
Lieu : en cours de validations
Horaires : la journée (en cours)

UN SITE INTERNET, AU SERVICE DE NOS COMMERÇANTS

Découvrez sur notre site les différents pôles d'activités du domaine des Hauts de Vaugrenier et tous les commerçants qui le composent. Vous y trouverez tout ce dont vous avez besoin, et peut-être même des commerces et services que vous ne connaissiez pas encore !

Une véritable vitrine locale pour répondre à vos envies et besoins du quotidien.
Explorez, découvrez, et soutenez nos commerçants du domaine !

www.commerces-hdv.com

L'IMMOBILIER
VENTE EN NUE-PROPRIÉTÉ

La résidence principale représente bien souvent la part la plus importante du patrimoine d'une personne.

En cas de besoin d'une somme financière importante, en cas de baisse de revenus significative, la solution est de monétiser son bien pour dégager une rentrée d'argent sans être obligé de devoir quitter son logement souvent chargé émotionnellement.

La vente en nue-propriété permet de se procurer un capital immédiat et disponible tout en se réservant l'usufruit ou le droit d'usage de son logement.

Le capital de la vente peut soit servir à un besoin immédiat de liquidité, améliorer son quotidien ou se faire de petits plaisirs.
La vente en nue-propriété est souvent présentée comme une alternative au viager. Des différences existent entre les deux :

**En nue-propriété, le montant de la vente est connu, et il est définitif. Il est perçu en intégralité lors de la signature de l'acte notarié.*
**En viager, le vendeur perçoit un capital immédiat (le bouquet) et reçoit des revenus complémentaires chaque mois pendant sa vie.*

Mais, en nue-propriété, le vendeur reçoit un capital immédiat plus important qu'en viager.

QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE CONCRÈTEMENT ?

Le vendeur reçoit un capital immédiatement au moment de la vente, en gardant le droit de rester dans les lieux jusqu'à sa fin de vie (il conserve le droit d'usage et d'habitation). Il peut aussi conserver le droit de louer en gardant l'usufruit mais le capital qu'il percevra alors sera moins important que s'il ne garde que le droit d'usage et d'habitation.

L'acheteur, en achetant la nue-propriété d'un bien, se porte acquéreur d'un bien immobilier à un coût moindre et prendra possession lors du décès du vendeur sans autre démarche ni frais.

POUR LE VENDEUR :

- Il y a perception immédiate d'un capital financier important.
- Il garde ses habitudes de vie.
- Il dispose d'un droit d'usage et d'habitation personnel sa vie durant, et continue à vivre « chez lui ».
- Il peut aussi garder l'usufruit du bien, ce qui lui permet de l'habiter, de le louer et d'en percevoir les revenus.
- Le capital perçu est exonéré d'impôts si la vente porte sur sa résidence principale.
- Il réalise des économies, comme la taxe foncière, ou la réalisation des gros travaux, lesquels seront supportés par le nu-propriétaire, sauf convention contraire des parties.

A noter : Si le vendeur libère de façon anticipée le bien, il bénéficiera d'une contrepartie financière (somme en capital ou en rente selon les termes du contrat).

POUR L'ACQUÉREUR :

- Il se construit un patrimoine immobilier pour lui ou pour ses enfants.
- Il prépare sa retraite avec un futur bien locatif.
- Il investit sans alourdir ses impôts, il ne perçoit pas de revenus, puisque la valeur de l'usufruit ou du droit d'usage et d'habitation est perçue sous la forme d'une réduction sur le prix d'achat.
- Il n'a pas de tracas de gestion ni de risque locatif puisque le « locataire » est le vendeur occupant.
- Il est exonéré d'Impôt sur la Fortune jusqu'au décès du vendeur

L'acquéreur achète la nue-propriété calculée suivant un barème d'espérance de vie basé sur les dernières publications de l'INSEE.

Source : Me Sandra PARODI-FRYDMAN - Notaire à CAGNES SUR MER

SR IMMOBILIER INTERNATIONAL

Transactions immobilières

Sylvain Reus - Father & Son - 40 ans d'expérience sur le domaine des Hauts de Vaugrenier
Transaction - Viager/Nue-propriété - Accompagnement travaux - Conseil - Marchand de biens - Promotion immobilière

Avis Google 2025 ★★★★★ ★★★★★ 82 avis Google Notation 4.9/5

« Vente réalisée avec beaucoup de professionnalisme, de rapidité et de confidentialité. Merci à sylvain et son équipe de nous avoir épaulé dans cette transaction »

EXCLUSIVITE VENDUE PAR L'AGENCE

Superbe 2p rdj rénové. Merci à l'acheteur et aux vendeurs pour leur sympathie et leur confiance. N'hésitez pas à consulter nos 80 avis clients google pour vous faire une idée de notre philosophie du métier. **Recherche urgente 4p vue mer paiement comptant**

GRAND JARDIN – COUP DE CŒUR – SUD/OUEST. Sublime 2 pièces rénové 45m² avec un superbe jardin en angle sud et ouest vue verdure dégagée, sensation de bas de villa sans aucun vis-à-vis ni travaux à prévoir. Séjour/cuisine américaine équipée, chambre, salle d'eau et WC. Cave et garage. **365 000€**

NOUVEAUTE – VUE MER – SUD. Séjour avec cuisine équipée américaine, loggia vue mer plein sud. Chambre de maître avec aperçu mer, chambre avec balcon et vue mer, salle de douche à l'italienne, wc. Climatisation, adoucisseur d'eau, belles prestations. Parking sous-sol et cave. **429 000€**

EXCLUSIVITE – EXCEPTIONNEL – VUE MER. Extrêmement rare, 5p 117m² vue mer panoramique, impasse au calme. Dernier étage, séjour/cuisine 40m² sur terrasse 20m2, sublime vue mer. Chambre de maître vue mer (+sdb/WC) sur terrasse. 3 autres ch, sde/wc et buanderie avec sde. Garage **1 125 000€**

COUP DE COEUR – VUE MER – VRAI POTENTIEL. Rare, villa de 125m² habitables (+65m² d'annexes). RDJ : porche d'entrée, séjour en angle avec vue mer, cuisine, 2 ch, salle d'eau/WC, placards et dressing. Jardin en angle sud/ouest, 2 terrasses, piscine et vue mer cap d'Antibes. A l'étage, 2 ch, dressing, sdb et WC. Garage et buanderie. **1 550 000€**

EXCLUSIVITE – COUP DE COEUR – APERCU MER. Coup de cœur pour cette villa en excellent état avec piscine (130m² + 65m² d'annexes). Parcelle 575m² en fond d'impasse, calme absolu, cocon de verdure, aperçu mer et vue lac. Séjour/salle à manger en angle, cuisine, 2 ch, SDE. A l'étage, 2 ch, SDB. Buanderie/Garage. **1 650 000€**

9, rue du Commerce
Les Hauts de Vaugrenier - 06270 Villeneuve-Loubet

IMMOBILIER INTERNATIONAL

Sylvain Reus Jr
+33 (0)6 43 16 77 44
+33 (0)4 93 20 81 48
jr@srimmobilierinternational.com
www.srimmobilierinternational.com

*honoraires charge vendeur

OÙ PARTIR EN VACANCES EN FAMILLE LORSQUE L'ON VIT SUR CÔTE D'AZUR ?

Vivre sur la Côte d'Azur, c'est déjà être en vacances une bonne partie de l'année ! Mais si vous voulez changer d'air et découvrir de nouvelles contrées, voici plusieurs suggestions selon le type de séjour recherché :

POUR FUIR LA FOULE ET PRENDRE UN BON BOL D'AIR

Canada (vols directs disponibles depuis Marseille et Nice en saison) : il n'y a pas de pays plus accueillant que le Canada ! Le pays du caribou c'est une explosion de couleurs d'une saison à l'autre, du grand blanc au grand vert en passant par le flamboyant et rougeoyant été indien, il y a toujours une bonne raison pour emmener votre tribu à la découverte des grands espaces canadiens.

Costa Rica : ce petit pays d'Amérique centrale concentre un nombre incroyable de merveilles naturelles faisant de cette destination un véritable paradis pour les amoureux de la nature et de l'aventure ! Offrez-vous des vacances de rêve dans ce paradis « écolo ».

POUR UN VRAI DÉPAYSEMENT

Oman : dunes à perte de vue, superbes oasis où l'on peut se baigner dans des eaux claires, canyons étroits et profonds, fjords aux allures de repaires de pirates : vous trouverez tant de richesses à découvrir et d'aventures à vivre dans ce sultanat qui a su conserver son authenticité.

Bali : c'est une invitation à ralentir, à se reconnecter avec la nature et à mettre tous ses sens en éveil. Dans ce petit coin de paradis, l'émerveillement est quotidien entre cascades aux eaux cristallines, rivières sinueuses, rizières en terrasses à perte de vue, volcans majestueux et campagnes préservées.

Mexique : nous vous proposons de partir à l'aventure en terre maya entre pyramides mayas perdues au milieu d'une jungle luxuriante, charmantes villes coloniales aux ruelles colorées, marchés bariolés, cenotes invitant à la baignade, lagunes turquoise, et plages paradisiaques de sable blanc.

POUR UNE DOSE DE CULTURE ET D'URBANITÉ

Est Américain (vols directs disponibles pour New York et Philadelphie depuis Nice en saison) : au programme de votre itinéraire prévu en train pour plus de sérénité : les 4 grandes mégalopoles que sont Boston, New York, Philadelphie et Washington pour une bonne dose d'histoire et de culture !

Japon : qui n'a jamais rêvé de voyager dans le temps entre tradition et ville futuriste au moins une fois dans sa vie ? Laissez-vous porter dans le Kyoto au temps des samouraïs, partez à l'assaut de Tokyo, mégalopole extravagante aux milliers de néons colorés, détendez-vous dans les sources d'eaux chaudes au pied du mont Fuji et vivez l'expérience d'une nuit sur un futon dans une auberge traditionnelle japonaise.

POUR VIVRE UNE GRANDE AVENTURE EN FAMILLE EN MODE « EXPLORATEURS »

Ouest américain : des paysages naturels à couper le souffle, des décors grandioses, des villes fantômes abandonnées après la ruée vers l'or, des cowboys, des ranchs, des chevaux... bienvenue dans le Far West !

Namibie : avis aux âmes d'explorateurs ! Offrez-vous une « détox digitale » ainsi que des moments magiques avec vos proches dans ce territoire sauvage, préservé du tourisme de masse et abritant des paysages époustouflants.

TPOUR PARTIR À LA RENCONTRER D'ANIMAUX SAUVAGES

Afrique du Sud : vous rêvez d'admirer les fameux « Big Five » dans leur milieu naturel, de marcher sur les traces de Nelson Mandela ou encore de goûter au fameux chenin sud-africain élu « meilleur vin blanc du monde » ? N'attendez plus pour venir passer de merveilleuses vacances en Afrique du Sud !

Tanzanie : une aventure extraordinaire qui vous mènera dans d'immenses étendues sauvages où vous croiserez une faune incroyable, sur des lacs peuplés d'hippopotames ou de flamants roses, sur des sentiers de randonnées où vous vous baladerez avec les neiges éternelles du Kilimandjaro en toile de fond.

POUR DES VACANCES À LA PLAGE... MAIS AILLEURS

Seychelles : vous rêvez du paradis ? Embarquez pour cet archipel aux plages tellement vierges que vous aurez l'impression d'être les premiers à laisser votre empreinte sur le sable ! Un voyage aux Seychelles c'est un savant mélange entre douceur de vivre à la créole et découvertes naturelles ludiques et insolites.

Polynésie : une aventure du bout du monde aux douces senteurs de monoï qui donnera à vos enfants la chance de plonger au cœur de l'univers de Vaiana ! A vous lagons de rêve, forêts luxuriantes, cascades vertigineuses et fonds marins incroyables !

CRÉEZ DES SOUVENIRS INOUBLIABLES EN FAMILLE AVEC TRIBU D'EXPLORATEURS !

Les vacances en famille, on les attend avec autant d'impatience qu'on les redoute ! Ce n'est pas toujours évident de partir pour une destination inconnue et de faire coïncider les envies de chacun : c'est le défi qu'aime relever tribu d'explorateurs !

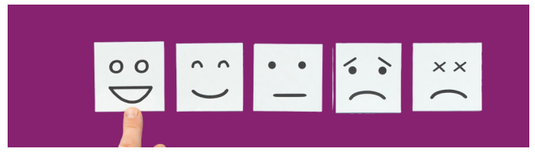
Tous les goûts sont dans la nature... mais aussi au sein d'une même famille : l'un rêve de vacances sportives alors que l'autre préfère vivre des moments culturels, votre ado ne veut pas quitter son portable et vos petits ne semblent pas prêts à crapahuter pendant des heures. Concilier les desiderata de chacun peut vite devenir un vrai casse-tête !

Tribu d'explorateurs, des voyages sur-mesure pour toute la famille !
Les vacances en famille, c'est l'occasion inestimable de vivre des moments uniques et inoubliables avec ses enfants, de passer du temps de qualité ensemble, de créer de nouveaux souvenirs à chérir. Tribu d'explorateurs l'a bien compris : depuis 2018, **l'agence propose des voyages haut-de-gamme à destination des familles** en leur concoctant des itinéraires sur-mesure qui transforment chaque expérience en une aventure fédératrice. Ces voyages itinérants – parmi 36 destinations d'Asie, d'Amérique du Nord ou du sud, d'Afrique, d'Océanie – sont pensés pour correspondre au rythme de chaque tribu. Ils sont ponctués d'activités personnalisées pour répondre aux envies, aux habitudes de voyage, à la personnalité et aux rêves de chacun.

Découvrez Tribu d'explorateurs en vous rendant sur **www.tribudexplorateurs.com**
ou en téléphonant au **01 87 66 44 90**

Tribu d'explorateurs

SUGGESTIONS



Donnez votre Avis !

Votre opinion compte pour nous ! Afin de mieux répondre à vos attentes et d'améliorer les services et produits proposés dans notre domaine, nous avons créé une section dédiée à vos suggestions. Que ce soit pour partager une idée, exprimer un besoin spécifique, donner votre avis sur nos activités, sur un commerçant en particulier ou autre, nous sommes à votre écoute.

Comment faire ?

1. Formulaire en Ligne :
Rendez-vous sur notre site web : www.commerces-hdv.com, onglet « Vos suggestions » pour remplir notre formulaire de suggestions en ligne.

2. Boîte aux lettres direct :
Découpez le coupon en bas de la page, remplissez-le et déposez vos remarques et suggestions dans la boîte aux lettres de l'association des commerçants située au village (au fond du village, après le coiffeur).

3. Courrier :
Envoyez-nous vos suggestions par courrier à l'adresse suivante : [Adresse de l'association].

4. Anonymement ou Non : Vous pouvez choisir de laisser vos suggestions de manière anonyme ou en indiquant vos coordonnées si vous souhaitez être contacté pour un suivi.

Nous croyons que chaque résident a une contribution précieuse à apporter. Vos idées et suggestions peuvent faire une réelle différence et aider à faire de notre domaine un endroit encore plus agréable à vivre.

Pourquoi Vos Suggestions Sont Importantes ?
Vos retours sont essentiels pour nous permettre d'améliorer continuellement nos offres et de mieux répondre à vos attentes. Voici quelques raisons pour lesquelles vos suggestions sont précieuses :

- **Adapter Nos Offres :** En connaissant mieux vos besoins et vos attentes, nous pouvons adapter nos produits et services pour mieux vous satisfaire.
- **Améliorer Nos Événements :** Vos idées peuvent nous aider à organiser des événements encore plus attractifs et adaptés à tous les âges et intérêts.
- **Renforcer Notre Communauté :** Vos suggestions contribuent à créer une atmosphère plus conviviale et solidaire au sein de notre domaine. Partageons nos idées pour un Domaine Meilleur !

Vos suggestions en ligne sur notre site

Nous vous remercions par avance pour votre participation et votre engagement envers notre communauté.

Coupon réponses – Vos remarques et suggestions

Nom, Prénom, Adresse :

.....

☐ Je souhaite rester anonyme

Vos remarques et suggestions :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LES VINS D'ÉTÉ

Quand arrivent les beaux jours, les repas s'allègent, les grillades s'invitent à table, et les apéritifs s'éternisent au soleil couchant. L'occasion rêvée pour accorder ses vins à la fraîcheur et à la convivialité de l'été. Rosés, blancs, rouges légers ou encore bulles festives : voici une sélection de vins parfaitement adaptés à vos instants gourmands de la saison estivale.

QUE BOIRE POUR ACCOMPAGNER LES REPAS ESTIVAUX ?

01

LES ROSÉS : Les incontournables de l'été

Impossible de parler de vins d'été sans commencer par les rosés, véritables vedettes des tables estivales. Leur robe claire, leur fraîcheur et leur caractère fruité en font des compagnons idéaux des repas ensoleillés.

Les grandes références :
- **Côtes de Provence :** équilibré, fin et aromatique, il reste la star de l'apéro au coucher du soleil.
- **Bandol rosé :** plus charpenté, souvent à base de mourvèdre, il accompagne à merveille des plats plus structurés.
- **Tavel :** rosé de la Vallée du Rhône, plus coloré et puissant, il se distingue par son corps et sa profondeur.

Accords gourmands :
Ces rosés se marient parfaitement avec des salades méditerranéennes (niçoise, tomates-mozzarella, salade grecque…), des grillades de poissons ou de viandes blanches, mais aussi des apéritifs d'été tels que tapenade, anchoïade, olives ou charcuterie fine.

02

LES BLANCS : Fraîcheur et élégance au rendez-vous

Les vins blancs, particulièrement prisés l'été, se déclinent en deux grandes familles : les blancs secs et aromatiques, et les blancs plus ronds.
Blancs secs et aromatiques

Ces vins sont vifs, frais et souvent dotés d'une belle tension minérale :
- **Sancerre ou Pouilly-Fumé (Vallée de la Loire) :** parfaits avec les fruits de mer et les fromages de chèvre.
- **Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie :** idéal avec les huîtres ou des crevettes grillées.
- **Picpoul de Pinet (Languedoc) :** très apprécié pour accompagner les plats iodés.
- **Vermentino (Corse ou Provence) :** un blanc méditerranéen parfumé et rafraîchissant.

Accords mets-vins :
Ils subliment les fruits de mer, les tartares de poisson, le ceviche, le bar grillé, et les fromages frais comme la mozzarella ou le chèvre.
Blancs plus ronds
Ces vins ont plus de souplesse et de gras, tout en restant accessibles :
- **Chardonnay non boisé (Bourgogne ou Limoux) :** expressif sans lourdeur.
- **Viognier léger :** floral et fruité, très séduisant à l'apéritif ou avec une cuisine exotique douce.

Accords gourmands :
Parfaits pour un poulet froid à l'estragon, un saumon grillé, ou des plats exotiques tels qu'un curry doux de crevettes.

03

LES ROUGES : Légers, à servir légèrement rafraîchis

Contrairement aux idées reçues, les vins rouges ont aussi leur place sur les tables d'été, à condition de bien les choisir. Misez sur des rouges légers, fruités et peu tanniques, que l'on peut servir légèrement frais (entre 14 et 16 °C).

Quelques incontournables :
- **Beaujolais (Gamay) :** Fleurie, Morgon, Brouilly… des crus pleins de charme et de souplesse.
- **Pinot Noir (Alsace ou Bourgogne léger) :** élégant, discret, et parfaitement adapté aux températures estivales.
- **Cinsault ou Grenache en version rouge :** très agréables lorsqu'ils sont servis rafraîchis.

Accords mets-vins :
Ils accompagnent à merveille les grillades, qu'elles soient à base de brochettes, de saucisses fines, ou encore une pizza, une terrine froide ou des charcuteries peu grasses.

04

LES VINS DOUX ET EFFERVESCENTS : Pour le dessert ou les festivités

L'été est également propice aux instants festifs, où les bulles et les douceurs trouvent leur place à l'apéritif comme au dessert.

Les effervescents
- **Crémant de Loire ou de Bourgogne :** élégants et accessibles.
- **Champagne Brut Rosé :** raffiné, parfait pour marquer une occasion spéciale.

Les moelleux légers
- **Riesling vendanges tardives (à servir bien frais) :** une explosion de fraîcheur sucrée.
- **Clairette de Die :** douce, fruitée, festive.

Accords gourmands :
Ces vins se marient à merveille avec les desserts aux fruits rouges (tartes, sorbets…), les fromages à pâte persillée (bleu, roquefort…), ou tout simplement pour prolonger un apéritif entre amis.

CONCLUSION

L'été est une saison bénie pour les amateurs de vin. Chaque moment de la journée peut être sublimé par le bon accord entre un plat et une bouteille bien choisie. Qu'il s'agisse d'un rosé frais à partager au bord de la piscine, d'un blanc sec pour accompagner des fruits de mer, ou d'un rouge léger pour des grillades en famille, le vin reste un allié fidèle de nos plaisirs gustatifs estivaux. Prenez le temps de découvrir de nouveaux cépages, d'oser des accords inattendus, et surtout… de savourer chaque instant sous le soleil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

RECETTE & VIN

Salade Méditerranéenne avec Feta, Pastèque et Menthe

Cette Salade Méditerranéenne avec Feta, Pastèque et Menthe est idéale pour les repas d'été, apportant fraîcheur, légèreté et une explosion de saveurs. Elle est simple à réaliser et parfaite pour être partagée en famille ou entre amis.

Ingrédients

- 1/2 pastèque, coupée en cubes
- 200 g de feta, émiettée ou coupée en cubes
- 1 concombre, coupé en fines rondelles
- 1 oignon rouge, émincé finement
- 1 poignée de feuilles de menthe fraîche, hachées grossièrement
- 1 poignée de roquette ou de jeunes pousses de salade
- 2 cuillères à soupe de graines de courge ou de pignons de pin grillés (facultatif)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre du moulin

01 **Préparer les légumes et fruits :**
- Coupez la pastèque en cubes ou en boules à l'aide d'une cuillère parisienne pour un côté plus élégant.
- Lavez et coupez le concombre en fines rondelles ou en demi-rondelles, selon votre préférence.
- Émincez finement l'oignon rouge et hachez la menthe fraîche.

02 **Assembler la salade :**
- Dans un grand saladier, combinez la pastèque, la feta, le concombre, l'oignon rouge, la menthe et la roquette (ou les jeunes pousses de salade).
- Si vous utilisez des graines de courge ou des pignons de pin, vous pouvez les faire griller légèrement dans une poêle à sec pour ajouter du croquant à votre salade.

03 **Préparer la vinaigrette :**
Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, une pincée de sel et de poivre. Mélangez bien jusqu'à ce que la vinaigrette soit homogène.

04 **Finaliser la salade :**
- Versez la vinaigrette sur la salade juste avant de servir. Mélangez délicatement pour bien enrober les ingrédients de la vinaigrette.
- Parsemez de graines de courge ou de pignons de pin grillés pour un peu de croquant (optionnel).

05 **Servir :**
Servez la salade immédiatement ou conservez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes pour une touche de fraîcheur supplémentaire.

Accord vin

Un vin rosé frais de Provence, comme un Côtes de Provence, s'accordera parfaitement avec cette salade légère et fruitée. Un vin blanc sec comme un Sancerre ou un Chablis serait aussi un excellent

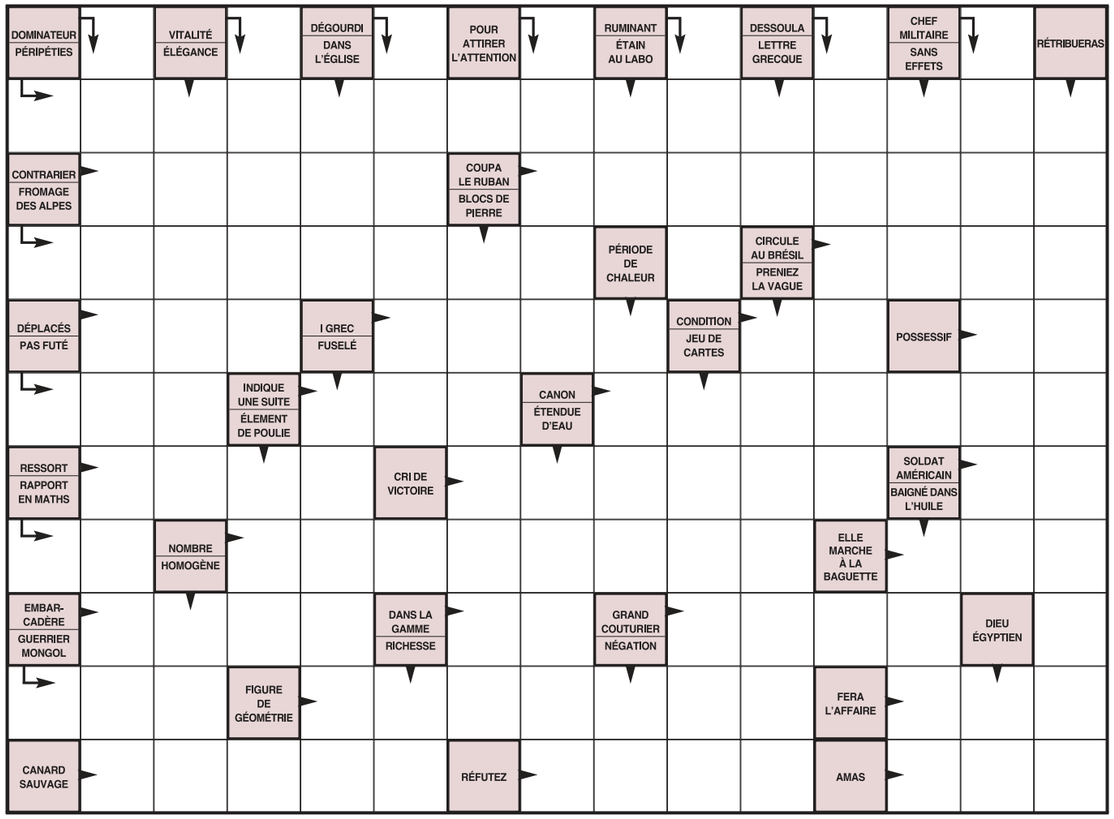
CONSEILS DE PRÉSENTATION

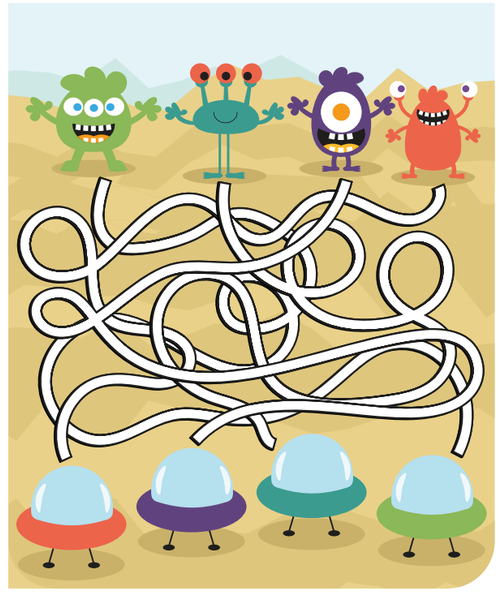
- Cette salade peut être servie seule comme plat léger ou en accompagnement de viandes grillées, comme du poulet au BBQ ou des brochettes de viande.
- Pour un effet visuel encore plus joli, vous pouvez servir cette salade dans des verrines ou des bols individuels.

Partagez-nous votre recette de saison afin que celle-ci soit publiée dans les prochains numéros.

Envoyez-nous
vos recettes et photos à
contact@commerces-hdv.com

DIVERTISSEMENTS





			9	8			1	3
9	2			5	6			7
	6				5		7	
	8	9				4	2	
	1		3				9	
6			7	4			8	2
4	7			3	9			

Solution disponible sur le site
www.commerces-hdv.com

LE VILLAGE DES HDV

Découvrez la carte du village des Hauts de Vaugrenier, qui référence tous les commerçants adhérents de notre association.

Ce guide pratique vous permet de localiser facilement chaque boutique, restaurant, et service au sein de ce domaine prestigieux. Parcourez le village et laissez-vous surprendre par la diversité et la qualité de nos commerces, où proximité et excellence se rencontrent pour vous offrir une expérience unique au cœur des Hauts de Vaugrenier.

Sylvain Renault, PHOTOGRAPHE
partenaire de l'Asso.
06 72 78 01 48
contact@sylvainrenault.com
www.sylvainrenault.com

01 **Mira Interior Design**
07 45 69 91 78 *(Marion)*
06 81 82 86 04 *(Anthony)*

03 **Restaurant « La Saga »**
04 92 13 67 56

04 **L'Epicerie**
04 93 20 85 15
Institut de Vaugrenier
06 19 26 84 53 *(Laura)*

05 **Ardisson Assurances**
04 93 22 49 83
Naturatel
04 93 20 68 01

06 **Agence Fabrer**
04 93 22 38 10
Immobilière Vaugrenier
04 93 22 86 46

07 **SR Immobilier**
06 43 16 77 44

08 **Pharmacie**
04 93 73 26 53

09 **Home Smart Home**
06 32 76 74 13

11 **Dentiste**
04 97 02 25 18

12 **Espace du Lac**
06 30 22 78 09 *(Patricia)*
06 16 18 33 99 *(Marc)*
Dr Sébastien Warter
RDV sur Doctolib

13 **Synergie Conseils Patrimoine**
04 97 10 04 08

14 **The English Touch**
(coiffeur et beauté)
04 93 20 18 04

15 **Agence des Anglades**
06 17 85 18 72
Leader Renovation
07 63 09 77 54

16 **Agence Centrale**
04 92 13 46 00

17 **Point Chaud Snacking**
04 93 20 85 15

Adhérents extérieurs au village du domaine

- **Riviera Carrelage**
  04 93 73 60 88
- **Landais Jardin**
  06 42 05 29 78
- **IAmFrance3D**
  06 58 17 66 81
- **Sport & Jardin**
  04 93 31 11 82
- **CCTI**
  04 93 20 29 59
- **Diane Decrind Creation**
  06 26 82 46 17
- **MVA Monaco**
  04 93 74 47 27
- **Agencement Cuisine 1**
  04 93 29 86 38
- **Alexandra LASRY**
  06 60 42 68 30
- **JBonet Mobilier**
  04 92 00 36 66
- **Corinne Aubert**
  06 95 72 49 99
- **Thalassoleil**
  04 93 73 55 07
- **Sandra MAURIN**
  07 62 45 94 02
- **Caroline FOURNEL**
  06 23 64 76 91
- **Holistic Healing Riviera**
  06 21 74 35 83

Jean-Charles JUMEAU
06 17 85 18 72

AA
AGENCE DES ANGLADES
Toutes Transactions-Locations

AAcheter dans le Domaine
jcjumeau@gmail.com
Les Hauts de Vaugrenier
06270 Villeneuve-Loubet

VILLA DE PLAIN PIED INDIVIDUELLE

4 Pièces vue dégagée, garage **Co-Exclusivité**

DPE D honoraires charges acquéreur
1.100.000€

3 PIÈCES DE 61m²

Premier et dernier étage 2 ch, salle d eau, salle de bains, garage

DPE D
435.000€