

BANDOL

**Par Huguette Béraud et Thierry Debeur
Photos Debeur**



Cette année, nous avons fait un reportage sur Panamá et son fabuleux canal. Nous nous sommes aussi rendus dans le sud de la France pour un reportage sur la région vinicole de Bandol. L'appellation Bandol couvre les territoires de huit communes, dont celle de Bandol qui lui a donné son nom, et d'autres tout aussi renommées comme La Cadière-d'Azur, Le Castellet (l'un des plus beaux villages fortifiés de Provence) et Le Brûlat. En nous promenant dans le port de Bandol un jour de marché, nous vîmes sur l'étal d'un bouquiniste un livre de Jean-Michel Thibaux intitulé **La fille de Panamá** (Presses de la Cité). Quelle coïncidence ! Nous l'achetâmes, bien sûr. C'était la fabuleuse histoire d'une fille "du pays", habitant une ferme du Brûlat justement, qui s'en va à Marseille prendre un bateau pour Panamá, alors en pleine effervescence étant donné la construction du canal au 19^e siècle, dirigée par **Ferdinand de Lesseps**. Fabuleux, non ?

Bandol

Mais revenons à Bandol. Cette région est située au bord de la mer Méditerranée, entre Marseille et Toulon. Le port de Bandol a été aménagé pour le transport des vins qui, dès l'antiquité, étaient exportés outre-mer. Ce village portuaire a même donné son nom à l'appellation des vins de cette région.



Georges Galanos, chef de La Table du Vigneron

La gastronomie

Bandol est au coeur de la Provence. Les spécialités culinaires que l'on y trouve sont celles du Midi: cuisine à l'huile d'olive, aux tomates, à l'ail, aux oignons et aux herbes (thym, romarin, etc.). Une cuisine de poissons et de fruits de mer, dont la plus belle expression est sans aucun doute la fameuse bouillabaisse qui se décline de multiples façons selon l'endroit et le goût des cuisiniers qui la font. Une cuisine ensoleillée, pleine de saveurs, où les fromages de chèvre et de brebis s'allient

Truffes noires

volontiers avec les vins, blancs ou rouges. On y trouve également du gibier à l'automne, notamment du sanglier excellent en daube, puis des champignons et des truffes. On peut aussi y déguster des mets régionaux, comme l'anchoïade, la ratatouille, la tapenade, la bourride, les côtes de bettes au gratin, les farcis, les fougasses, les fruits confits et même les raviolis... Une cuisine qui respire la joie de vivre.

Les marchés publics

Les marchés publics constituent l'âme gastronomique et vinicole de la région. Ils sont colorés, bruyants, animés et souriants. On y vend du poisson fraîchement débarqué (lorsque le marché est dans un port, les barques sont amarrées à l'arrière des étals), des charcuteries de montagne, du vin de Bandol bien sûr, des fromages, du pain frais, du miel, des huiles d'olive, des fruits et des légumes éclatants de couleurs ! Des vendeurs à l'accent chantant vous font la conversation sur le temps qu'il fait, la politique, et bien d'autres sujets d'actualité. On plaisante, on négocie, on achète et on se fait plaisir. Nous avons aimé plus particulièrement le marché de Sanary pour sa grande diversité.

Les vins

Bandol est aussi une région vinicole. La base des vins rouges et rosés de Bandol, c'est le fameux mourvèdre, cépage qui peut occuper jusqu'à 90% de l'assemblage pour

les vins rouges. L'appellation exige un minimum de 50%. Ce cépage méditerranéen exceptionnel, épicé, magnifiquement adapté à la région, demande un mûrissement important. Arrivé dans la région au 14^e siècle, le mourvèdre serait originaire d'Espagne, où il s'appelait *mataro*.

Un terroir privilégié

En plus du soleil, ce terroir bénéficie d'un site privilégié, ayant un peu la forme d'un amphithéâtre romain s'ouvrant sur la mer. Cette configuration particulière lui assure un climat idéal : la brise marine permet à la vigne de ne pas souffrir de la chaleur et deux barrières rocheuses, le massif de la Sainte-Baume et la montagne de Sainte-Victoire, la protègent du mistral et du froid. Ce serait ici que le cépage rouge mourvèdre s'exprimerait le mieux au monde. On peut aisément le croire lorsqu'on goûte les vins de cette appellation, surtout les rouges.

Outre les vins rouges, Bandol offre des vins rosés de franc caractère, pleins de fraîcheur



Michel Bronzo, propriétaire de La Bastide Blanche

et de profondeur, ainsi que des vins blancs aromatiques, vifs et frais. Nous avons aussi remarqué que le cépage rôle apportait un bon soutien acide et aromatique, avec des notes exotiques.

Une politique de qualité intelligente

Compte tenu de la concurrence féroce actuelle que se livrent les vignerons du monde, ceux de Bandol ont vite compris qu'il était difficile de faire sa place dans les marchés de masse. Les vignerons se sont donc dotés volontairement d'un décret d'appellation (AOC Bandol délivré en 1941)



Pied de vigne, cépage mourvèdre

des plus rigoureux. Au lieu de faire n'importe quoi en qualité et en quantité, ils ont opté pour la très haute qualité en quantités plus restreintes, et aussi pour la typicité du terroir. Ainsi, il est interdit de produire plus de 40 hectolitres de vin à l'hectare de plantation. Or, la plupart des producteurs ne dépassent pas 35 hectolitres, ce qui donne des vins plus concentrés avec de la chair, des arômes complexes et des tanins puissants. Le vieillissement minimal en barrique de chêne est de 18 mois, ce qui leur coûte cher. On peut donc dire sans se tromper que Bandol produit de grands vins rouges qui peuvent se garder 10, 20 voire plus de 30 ans.

Un grand vin

Si la noblesse d'un vin est jugée en fonction de sa capacité à vieillir, Bandol produit de grands vins rouges. *"Les gens ne soupçonnent pas les possibilités de vieillissement des vins de Bandol"*, explique **Cyrille Portalis**, propriétaire de **Château Pradeaux**. *"On peut facilement aller jusqu'à 30 et même 40 ans et plus."* Mais là ne s'arrête pas l'explication. Bandol produit de grands vins rouges qui peuvent non seulement très bien vieillir, mais qui offrent aussi de la finesse, de la fraîcheur, un bel équilibre, des tanins puissants dans leur jeunesse, de la chair, du gras, un beau fruité, lequel ne perd pas de sa concentration avec l'âge, des notes d'épices, où le poivre est une constante, une grande harmonie et une élégance qui s'affirme avec le temps. Un vin qui se tient droit, avec noblesse !



Éric de Saint-Victor, Château de Pibarnon

Les vins de Bandol ne sont pas des vins de soif. Ils sont avant tout des vins de gastronomie !



Marché de Bandol

LES BONNES ADRESSES

Les vins

Pour ceux qui sont intéressés par les dégustations des vins de Bandol, voir la 17^e édition de notre guide **Les Vins Sélection 2006** (en vente dans les librairies du Québec).

Domaine de Terrebrune
Reynald Delille
724, ch. de la Tourelle, Ollioules
Tél.: 04 94 74 01 30

Reynald Delille travaille ici dans une philosophie de biodynamie avec la volonté



Amuse-bouche, restaurant Les Oliviers, Hôtel Île Rousse

d'aller vers la certification "bio" prochainement. "Le bio, dit-il, c'est une philosophie. Si l'on n'utilise pas les produits naturels, la vigne perd sa capacité de lutter. Nous respectons la tradition, c'est très important, elle permet d'avancer. Le vin nécessite la passion, il n'aime pas le calcul de la rentabilité." Ce vigneron produit des vins de bonne structure, savoureux, élégants et fins, des vins qui ressemblent à leur terroir mais aussi à l'homme.

Château de Pibarnon
Éric de Saint-Victor
410, ch. de la Croix des Signaux,
La Cadière-d'Azur – Tél.: 04 94 90 12 73

On ne se trompe pas si l'on dit que c'est le domaine chef de file de l'appellation. Il a



Ferme Les Meaulnes



Famille Bérard de l'Hostellerie Bérard

d'ailleurs été reconnu très tôt par Gault Millau. Situé au centre du territoire de l'appellation, sur les hauteurs, ce domaine bénéficie d'un sol argilo-calcaire du trias. Un sol qui a la capacité de restituer l'eau à la vigne. Selon **Alexis Cornu**, maître de chais, *"c'est l'eau du sol qui fait les grands vins, plus que la composition du vin lui-même. C'est la capacité des sols à restituer l'eau à la vigne (caractéristique du trias). Les tanins sont plus frais, plus fins, et le terroir produit des vins minéraux et frais naturellement"*. Ils ont également des sols de marnes bleues du Santonien (le même que Petrus), du Jurassique et du Crétacé.

Château Pradeaux
Magali et Cyrille Portalis
676, ch. des Pradeaux, Saint-Cyr-sur-Mer
Tél.: 04 94 32 10 21



Cigale de mer, galet polenta frais, morilles (restaurant Les Oliviers)

Cyrille est un original non pas par son vin mais surtout par son personnage. Un sauvage, passionné de son art, qu'il maîtrise avec brio. Son aïeul n'était autre que le comte de Portalis, ministre de Napoléon Bonaparte et rédacteur du fameux code civil sous l'empire.



Déclinaison de fraises mascarpone (René Bérard)

Il fait des vins comme les faisaient déjà ses ancêtres. Il n'érafle pas ses grappes, ce qui l'oblige à travailler avec de vieilles vignes et à ne vendanger que des raisins très mûrs, lorsque la rafle est pratiquement devenue brune. Il laisse ses vins environ quatre années en foudre, alors que l'appellation n'exige que dix-huit mois. *"Dans notre métier, dit-il, on poursuit une route, on suit une philosophie. On est très attaché à continuer à fabriquer des vins de grande garde."*

Paul Bray, boulangerie-pâtisserie La Femme du Boulanger





Jean-Paul Lanyou, chef exécutif Hôtel Île Rousse

Domaine Bunan – Paul Bunan
Moulin des Costes, La Cadière-d'Azur
Tél.: 04 94 98 58 98

Une famille de Français d'Afrique du Nord, courageuse et déterminée, est venue s'enraciner là il y a de nombreuses années. Trois générations vouées à la vigne. Le grand-père était vigneron. **Paul** et **Pierre Bunan**, les précurseurs, ont concassé la roche contenue dans les sols pour en faire un beau vignoble. Aujourd'hui, **Laurent**, fils de Paul, sa soeur **Françoise** et **Claire**, fille de Pierre, ont à coeur de respecter la philosophie de l'authentique mais dans un style moderne.

La Bastide Blanche
Michel Bronzo
367, route des Oratoires, Sainte-Anne-du-Castellet – Tél.: 04 94 32 63 20

On pratique ici la biodynamie: une forme de culture qui utilise les effets bénéfiques de la nature plutôt que les engrais chimiques et les pesticides. Les vins sont équilibrés, aromatiques et élégants.

Michel Bronzo, le propriétaire, est président de l'appellation AOC Bandol et vice-président de l'AOC à l'échelle nationale. *"Dans les années 1980, pour des raisons financières, nous explique-t-il, le rosé n'était pas obligé de faire 18 mois de foudre. Alors, il s'est commercialisé jusqu'à 60% de rosé. Mais celui-ci n'a pas donné une bonne image de la région. On est donc retournés*

vers le rouge. D'ailleurs, le décret d'appellation des rosés est à la refonte pour uniformiser le profil qualitatif de celui-ci afin de ne pas faire n'importe quoi."

Domaine de l'Hermitage
Olivier Duffort

La Rouve, Le Beausset – Tél.: 04 94 98 71 31

À la mort de son père, Olivier Duffort reprend l'affaire familiale en décembre 2004. *"Mon défi aujourd'hui, dit-il, c'est d'être un vrai vigneron."* Sa philosophie: allier la tradition à la modernité. Selon lui, dans la nouvelle génération, il y a un retour à la culture traditionnelle qui coûte deux fois et demie plus cher. C'est ce qui l'intéresse, car cette culture lui permet d'affirmer sa personnalité en faisant des produits de qualité.

Domaine de la Vivonne
Walter Gilpin

3345, montée du Château, Le Castellet
Tél.: 04 94 98 70 09

Situé entre les villages du Beausset et du Castellet, ce domaine produit à la fois des vins d'appellations Bandol et Côtes-de-Provence. Le vigneron procède par mariage de terroirs plutôt que par l'assemblage de cépages, car le même cépage ne mûrit pas de la même façon selon l'emplacement du terroir. Son but est de produire des vins denses, structurés, et des rouges de longue garde.

La Roque
Olivier Macquart et Xavier Ranc
Le Vallon, La Cadière-d'Azur
Tél.: 04 94 90 10 39

Membres de la coopérative, 140 vignerons apportent dans cet ancien moulin du 15^e siècle leurs raisins qui seront classifiés selon leur qualité. Ils peuvent même être refusés. *"L'an dernier, nous avons refusé deux chargements",* explique **Xavier Ranc**, oenologue. Ce travail sélectif, avec un cahier des charges rigoureux, permet d'obtenir des vins de qualité. On peut cependant se demander ce qu'il arriverait si un chargement d'un des plus gros actionnaires était refusé.

Domaine la Tour du Bon
Agnès Henry
714, ch. de l'Olivette, Le Brûlat
Tél.: 04 94 03 66 22

Agnès Henry est une vigneronne volontaire qui a conquis ses lettres de noblesse à la

force des poignets, envers et contre tous, si l'on peut dire. Elle a tenté plusieurs expériences, s'investissant même avant l'heure dans des démarches de vinification style bio. Aujourd'hui, elle n'aime pas ces définitions telles «bio» et «biodynamie». Elle fait selon ce qu'elle croit devoir faire pour obtenir des vins qui ont le profil du terroir, mais aussi qui ressemblent au vigneron qui les produit. Des vins qui lui plaisent d'abord à elle. On pourrait dire, sans trop se tromper, qu'elle fait les vins les plus féminins de l'appellation Bandol. Du moins de ceux auxquels nous avons goûté.

Domaine de Pey-Neuf
Guy et Corine Arnaud
367, route de Sainte-Anne, La Cadière-d'Azur – Tél.: 04 94 90 14 55

Nous avons rencontré les sympathiques vignerons propriétaires du *Domaine de Pey-Neuf*, près de La Cadière. Il font des vins blancs vifs, fruités et frais et de vins rouges de garde aux allures sauvages très attrayantes.

Restaurants et hôtels

La Table du Vigneron (★★ Debeur)
Restaurant du Domaine de Terrebrune
Ollioules – Tél.: 04 94 88 36 19

Une cuisine provençale revisitée à la manière du chef et gérant **Georges Galanos**. Si elle dérape un peu côté identité culturelle provençale, elle est néanmoins très bonne. Le chef fait la cuisine dans la salle à manger, devant un foyer de bois. Il s'agit donc d'une cuisine de grillardin. *“Tout faire à la cheminée, comme nos grand-mères, dit-il, et retrouver les gestes de la cuisine au feu.”* Le menu change toutes les semaines en suivant les saisons. Vaut le déplacement.

Hostellerie Bérard (★★★ Debeur)
Rue Gabriel Péri, La Cadière-d'Azur
Tél.: 04 94 90 11 43

Ils rêvent d'une étoile au guide Michelin qui n'est jamais venue. Pourtant, l'assiette vaut franchement le détour. Une affaire de famille: le chef propriétaire **René Bérard**, maître cuisinier de France, transmet son art à son fils **Jean-François**, tandis que son épouse **Danièle** veille à la salle et que sa fille **Sandra** aide à la promotion et à l'adminis-

tration. Le décor est beau et la vue sur la plaine, exceptionnelle.

Les Bérard offrent également des cours de cuisine provençale à la *bastide des Saveurs*, une charmante propriété (un couvent du 11^e siècle) à quelques kilomètres de là. Les clients apprennent à reconnaître les odeurs des fines herbes dans un jardin des senteurs et cueillent eux-mêmes les légumes, les fruits et les éléments aromatiques qui entreront dans les recettes que René Bérard leur démontre dans une adorable cuisine à l'ancienne.



Olivier Duffort, Domaine de l'Hermitage

Castel de lumière (★★ Debeur)
1, rue du Portail, Le Castellet
Tél. : 04 94 32 62 20

Situé au coeur de l'attachant village médiéval du Castellet, ce restaurant racheté en 2005 a été complètement rénové dans un style moderne qui a dérouté plus d'un habitué. L'équipe en cuisine aussi a changé: un nouveau chef et même un chef pâtissier nous proposent une cuisine évolutive dans des présentations originales.

Hôtel de la Tour (★★ Debeur)
24, quai du Général-de-Gaulle, Sanary
Tél.: 04 94 74 10 10

Un proprio original dans son approche style bistro à la française. Nous y avons mangé une très bonne *Soupe de poisson*, avec croûtons frottés d'ail frais, de la rouille et du fromage râpé, et un *Chapon grillé savoureux*, mais nous n'avons pas eu le temps de prendre ni dessert ni café à cause de la lenteur du service ce jour-là. C'était un midi, alors nous y sommes retournés un soir



pour y déguster une excellente *Bouillabaisse*. Très bon service ce soir-là.
Établissement situé sur le quai du port de Sanary. Un site exceptionnel, avec une vue

magnifique sur la ville, les barques des pêcheurs et la mer !

Le Baroudeur (★ Debeur)

Tapas y Vino

32, bis rue Siat Marcellín, Sanary

Tél.: 04 94 88 32 55

Un bar à vin où l'on sert une cuisine du monde simple et franche, faite avec des produits frais, et soutenue par une carte des vins époustouflante. On mange sur la terrasse à même la rue ou dans une cave transformée en salle qui accueillait autrefois les marins de passage (baroudeurs). Demandez **Marco**, fils de vigneron et l'un des associés: il vous comblera de conseils et vous communiquera même un peu de sa passion du vin. Il adore dénicher les produits originaux et faire goûter ses trouvailles atypiques. Sympa et très animé.

Les Oliviers (★★★ Debeur)

Hôtel Île Rousse

25, boul. Louis Lumière, Bandol

Tél.: 04 94 29 33 00

De la chambre, nous avons une vue pano-

FRENCH RENDEZ-VOUS

RICARD

RICARD. L'EXPÉRIENCE VRAIMENT FRANÇAISE

1 OZ DE RICARD* POUR 5 A 7 OZ DE COCKTAIL DE CANNEBERGE + 1 QUARTIER DE CITRON PRESSE

*Veuillez consommer nos produits avec modération.



Cours de cuisine au Jardin des sens de René Bérard

ramique exceptionnelle sur la piscine, la plage et sur la baie de Renécros. Ce bel et luxueux hôtel, construit sur l'ancien emplacement de la maison de Mistinguett, est très bien équipé: centre de thalasso, espace beauté, hammam, jacuzzi, *cardiotraining* et quatre restaurants. Nous avons essayé la salle à manger principale, dans un cadre enchanteur s'ouvrant sur la piscine avec, en arrière-plan, une vue panoramique sur la Méditerranée. La salle à manger **Les Oliviers** propose une très belle carte avec de nombreuses spécialités provençales, revisitées dans le respect du goût de la Provence. Le chef exécutif **Jean-Paul Lanyou** est un passionné des produits régionaux qu'il sait mettre en valeur avec talent.

La Grange (★★ Debeur)

34, boul. Chanzy, Le Beausset

Tél.: 04 94 90 40 22

Georges Ferrero, chef propriétaire, spécialiste du gibier, travaille également dans l'esprit d'une cuisine du terroir provençal authentique. Une belle cuisine pleine de goût, servie dans un décor rustique. La salle, où trône une immense cheminée avec tournebrotte au centre, est ornée d'une multitude d'accessoires agricoles et autres antiquités. C'est le rendez-vous de nombreux vignerons de l'appellation. Nous recommandons la *Salade de truffes du Var*, une pure merveille, et le *Filet de rouget farci à la tapenade*, osé mais succulent.



Choux de dorade aux écrevisses, émulsion de tomates au romarin (restaurant Castel de lumière)



Tartare de cabillaud à la mangue, brunoise rafraîchie, légèrement acidulée (restaurant Castel de lumière)

Hôtel du Castellet (★★★★ Debeur)

3001, RN8 Les Hauts du Camp,

Le Castellet – Tél.: 04 94 98 37 78

Cette propriété magnifique, insérée, tel un bijou dans son écrin, dans le complexe du nouveau circuit d'entraînement de la F1 Paul Ricard (un des meilleurs au monde), nous offre des chambres de luxe, un golf, des piscines (intérieure et extérieure), un centre de conditionnement physique, de la thalasso et un grand restaurant. La cuisine est dirigée par l'excellent chef **Hervé Sauton**

Marchand d'olives au marché public de Sanary





(élève de **Bernard Loiseau**) et son second **Frédéric Goisset**. Nous y avons dégusté, entre autres, un superbe *Ris de veau, sa poêlée de cèpes et ses truffes d'été*. Le ris de veau était croustillant en surface et tendre au dedans, tandis que les champignons et la truffe complétaient superbement par leurs saveurs sauvages et champêtres. Belle carte des vins et sommelier compétent, tout comme le personnel de service d'ailleurs. Une très belle table.

Hôtel Best Western Soleil et Jardin Le Parc
445, av. de l'Europe Unie, Sanary-sur-Mer
Tél.: 04 94 25 80 08

Une propriétaire originale que cette Lyonnaise tombée amoureuse de ce coin de pays ensoleillé, qu'elle défend avec passion. Un petit hôtel familial, agréable et propre, à l'ambiance chaleureuse, situé dans un petit parc privé. Piscine intérieure chauffée, sauna, spa et massage. Bar ouvert le jour et la nuit.

Grand Hôtel des Lecques
Les Lecques, Saint-Cyr-sur-Mer
Tél.: 04 94 26 23 01

Un grand hôtel, au bout d'une longue allée, dans un grand parc. Un hôtel datant de la Belle Époque, du temps des palaces où tout était grand et majestueux. Lors de notre passage, l'hôtel était en rénovation et il en a grandement besoin; tout a besoin d'être reconsidéré selon les nouvelles normes. Établissement très propre, personnel aimable, table ordinaire. Beaucoup d'espace. Une belle vue sur la mer.

Quelques Producteurs

Fromagerie
La Ferme les Meaulnes
Bernard et Claudie Bruna
Signes – Tél.: 04 94 90 89 61

En se dirigeant vers le circuit de la F1 du Castellet, on s'enfonce dans la montagne jusqu'au pied du massif de la Sainte-Beaume, dans un décor digne de l'oeuvre de Pagnol. Après 6km de chemin de terre, on arrive à la ferme où les chèvres vivent en liberté, en pleine nature (donc pas stressées). **Les Bruna** produisent ici **Le Biquet des Meaulnes**, un fromage de chèvre au lait cru moulé à la louche et saupoudré de sarriette du jardin. Un fromage excellent, plein de saveurs nettes et franches, qu'il faut déguster avec un bandol rouge ou blanc.

Producteur de miel
Miellerie de l'Oratoire
Quartier de L'Estagnol, Sainte-Anne-du-Castellet – Tél.: 04 94 32 65 78
Olivier et Virginie Paxé produisent un miel de façon très artisanale, authentique aussi. Des miels naturels, de saveurs différentes selon l'endroit où les ruches sont installées (lavande, garrigue, framboisier, sapin, châ-



taignier, acacia, etc.). Les propriétaires offrent aussi du pollen, du pain d'épices, des croquants au miel et du nougat noir.

Boulangerie-pâtisserie
La femme du boulanger
5, rue Portail, Le Castellet
Tél.: 04 94 32 65 33

Paul Bray, pâtissier et maître chocolatier, est un autre passionné qui façonne des gâteries dans la pure tradition provençale. Aidé de son épouse et d'une toute petite équipe dans son minuscule laboratoire, il fabrique des gâteaux aux amandes, à l'anis et au miel, de la nougatine, beaucoup de biscuits et même de la crème glacée. C'est dans ce

village qu'a été tourné le film de Pagnol, *La femme du boulanger*.

Moulin à huile d'olive

Moulin de Saint-Côme

D266, La Cadière-d'Azur

Tél.: 04 94 90 11 51

Voici un moulin à huile, créé en 1970, dont les meules de pierre ont été remplacées par les nouvelles machines mécaniques. La visite du lieu de production est très intéressante, surtout si c'est **Nicole Allione**, la propriétaire, qui l'anime. On y apprend une foule de renseignements sur la production de l'huile d'olive, sur les contraintes européennes, sur celles de l'industrialisation et ses aberrations. *Le Moulin de Saint-Côme* vend également plusieurs qualités d'huiles d'olive (l'européenne, la française et celle du moulin) ainsi que divers produits dérivés dans un grand magasin jouxtant l'atelier de production. Énormément d'idées-cadeaux d'ordre alimentaire, mais aussi des objets artisanaux de Provence. Un véritable caparnaüm.

Excursion-promenade

Calanque du Port d'Alon

Commune de Saint-Cyr

Il faut se réserver une bonne demi-journée pour visiter la **Calanque du Port d'Alon**. La promenade à pied dans les calanques au bord de la mer par le sentier du littoral est des plus plaisantes. N'oubliez pas votre appareil photo.

Réflexions sur le transport à destination de la Provence

L'Aéroport Montréal-Trudeau n'est pas du niveau du défunt Mirabel, c'est certain. Même si l'enregistrement se fait en général assez rapidement, un problème persiste: la grande distance qu'il faut faire à pied entre le comptoir et l'avion. Cela nécessite un bon entraînement ou beaucoup de persévérance.

Par ailleurs, le contrôle douanier n'est pas des plus agréables. Aucune considération pour le passager qui, à l'aller comme au retour, est traité avec assez de désinvolture, merci ! Un peu de savoir-vivre, de respect et de courtoisie seraient appréciés ici !

Reynald Delille, Domaine de Terrebrune



Quant au vol d'**Air Transat**, à part l'exiguïté des sièges, on remarque que l'amabilité du personnel ne semble pas faire l'objet d'une politique de la compagnie aérienne. Vous ne ferez un bon vol que si vous tombez sur un bon agent de bord. Le nôtre était excellent, mais n'avait pas assez d'autorité pour imposer aux autres le respect de nos demandes. Par exemple, il nous a été impossible de dormir durant le vol. Le service envahissant, bruyant et routinier nous dérangeait, tout comme les agents qui papotaient dans les espaces jouxtant bien malheureusement les premiers sièges, que nous occupions.

Au retour, ce fut l'horreur. Les toilettes n'étaient pas nettoyées, et un courant d'air froid, problème impossible à régler sur ce vol, envahissait la cabine. En outre, à cause d'une grève du fournisseur Cara, il n'y avait pas de choix de mets à bord, et le repas fut immangeable, ainsi que toutes les collations. Quant au mousseux et au vin blanc, ils ont été servis chauds. Par contre, le personnel de bord fut extrêmement gentil. "*Nous allons faire en sorte que votre vol soit mémorable*", annonçait l'hôtesse au micro avant le décollage. "*Comment allez-vous faire pour que ce vol soit mémorable ?*" lui demandais-je. "*Ça, c'est notre secret*", répondit-elle dans un large sourire. Bon !

Et puis le départ de Montréal à 20h45 nous oblige, si nous voulons être à l'aéroport trois heures plus tôt, soit à 17h45, à nous trouver sur les routes en pleine heure de pointe (soupir). ★



Calanque du Port d'Alon



Olivier millénaire, sur la propriété du Château Pradeaux

Poêlée de rougets barbet, caponata de tomate et huile d'olive (Hôtel du Castellet)



Village du Castellet



Riz de veau, poêlée de cèpes et truffes d'été (Hôtel du Castellet)

Sur place...

Pour les déplacements à destination, nous avons, une fois encore, opté pour le plan achat-rachat Renault au lieu de louer une voiture. Cette formule a de multiples avantages: la voiture est neuve et, chaque fois, on obtient le dernier modèle muni des plus récents équipements. Le prix comprend le kilométrage illimité, l'assurance multirisque sans franchise et l'assistance routière en tout temps. Parmi les 11 modèles, c'est la **Renault Clio 1,5 dCi diesel** 80 ch. 5 vitesses que nous avons achetée. Cette petite voiture nerveuse, rapide et maniable tient bien la route et roule vite. Bien adaptée au circuit routier européen, elle se faufile partout. L'équipement, des plus modernes, est supérieur à celui des grosses voitures américaines. Elle est dotée d'un régulateur de vitesse, et les essuie-glaces se règlent automatiquement selon le débit de la pluie et la vitesse. Le degré de température désiré à l'intérieur de la voiture et celui de l'extérieur s'affichent au degré près au tableau de bord. Le modèle diesel consomme peu de carburant: avec un plein, on fait facilement 700km.

Info: www.renault-eurodrive.com ou 450 461-1149
Renault Canada