LE VAR

Au cœur des Côtes-de-Provence

Par Thierry Debeur
et Huguette Béraud
Photos Debeur

Le Var est situé au sud de la France, au bord de la mer Méditerranée, entre les Bouches-du-Rhône (Marseille) et les Alpes-Maritimes (Cannes, Nice). On y visite des villes historiques comme Toulon, Draguignan, et des villes mythiques, Saint-Tropez, par exemple.

Le Var est très riche d'une histoire qui remonte au temps des Grecs anciens. La région regorge de monuments, d'histoire et de traditions. Il comporte environ 350 km de côtes littorales et plus de 190 km de sentiers.

La gastronomie varoise

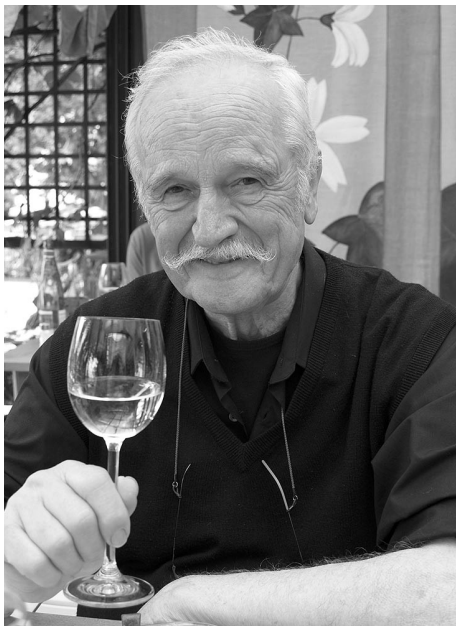
Le Var, c'est la Provence. La cuisine provençale comporte du poisson et de l'agneau, mais aussi des tomates, de l'ail et ces herbes aromatiques de Provence aux noms si pleins de senteur: thym, romarin, serpolet, sarriette, basilic, entre autres, qui apportent son caractère à la cuisine méditerranéenne. Le Var, c'est aussi un des hauts lieux de la truffe noire. Il est difficile d'attribuer des recettes spécifiques à cette région, car la Provence moderne a vu de nombreuses spécialités émigrer d'un coin à l'autre de son territoire. Ainsi, on y prépare d'excellentes bouillabaisses, de l'aïoli servi avec de la morue et des légumes bouillis, de la soupe au pistou, de la soupe de poisson, des beignets de fleurs de courge, des légumes farcis, des tourtes aux légumes et toutes sortes de bonnes choses fleurant bon le Midi. Le portrait ne serait pas complet sans les vins de Provence qui, dit-on, seraient à l'origine de tous les vins de France. Selon les gens du cru, c'est même là que tout aurait commencé...

Gui Gedda

Une figure de la gastronomie

Tous les chefs l'appellent familièrement « Papi » ou encore le « Pape de la cuisine provençale ». **Gui Gedda** est une icône vivante de la cuisine provençale dans le Var. Personnage haut en couleur, traditionnel jusqu'au bout des ongles, c'est un grand amoureux des belles et bonnes choses de la vie. Cet homme, tout en générosité, a un accent chantant qui sent déjà la garrigue.

Fils de restaurateur, né à Marseille dans le quartier de l'Estaque, sa famille a dû s'installer à Bormes pour y trouver un climat plus sain à cause de la santé de son frère. Puis, Bormes est devenu son royaume, sa passion.



Gui Gedda, chef et auteur provençal

Grand défenseur de la cuisine provençale, il a écrit plusieurs livres, dont le fameux Le grand livre de la cuisine provençale. « La cuisine provençale, ce n'est pas de mettre de l'ail et du basilic dans tout, dit-il. Ceux qui le font trahissent notre identité culinaire. Il faut aussi utiliser le miel et les aromates parcimonieusement. À une époque, dans la cuisine provençale, on ne mettait pas d'épices parce qu'il y avait les herbes. Et puis, nos anciens ne cuisinaient pas tout à l'huile d'olive, ils utilisaient également du saindoux. On dit que la cuisine provençale est pauvre… pauvre en gras peut-être. La base ce sont les légumes et les fruits, parce que la cuisine provençale, c'est aussi une cuisine de légumes mijotés. Malheureusement, il n'y a plus de place pour la culture de légumes à cause de l'urbanisme. Il y a la ville d'Hyères qui en fournit encore, ou alors le haut Var. Par ailleurs, les recettes se

Village paradisiaque de Bormes-les-Mimosas

modifient légèrement selon les régions. Par exemple, à la Sardinade, la fête de la sardine, il y a une recette de sardine que l'on farcie aux épinards et que l'on cuit sur la braise, à la « bruledé » ou brûle-doigts. À Collobrières, on mettait plus d'épinards et seulement une sardine. Vous savez, termine-t-il, autrefois les gens se contentaient de peu. À Bormes, on n'avait l'eau que deux heures par jour, voyez-vous! »

Au cœur des vins de Côtes-de-Provence

Le Var, c'est le cœur des appellations des vins de **Côtes-de-Provence** célèbres pour leurs rosés et leurs rouges, et **Bandol** surtout connu pour ses rouges. Mais on y trouve aussi une appellation intéressante: les **Côteaux varois**. Nous ne parlerons pas ici de Bandol qui a déjà fait l'objet d'un reportage dans le ***Guide Debeur 2006*** (p. 169). On raconte volontiers que la production des vins de Provence remonte à l'Antiquité et que c'est là, en Provence, que les premières vignes de la Gaule furent plantées.

Les vins de Provence se sont fait connaître par leurs rosés qui figurent aujourd'hui parmi les meilleurs au monde. Longtemps, ces rosés ont traîné l'image du « petit rosé sympathique que l'on boit frais l'été sous la tonnelle ». Cette petite phrase, pourtant si évocatrice des plaisirs de la Provence, fait hérisser le poil des grands vignerons de la région.. En fait, c'est pour lutter contre celle-ci que quelques courageux producteurs se sont acharnés durant des décennies à produire des vins de grande qualité.

Mais si le rosé a fait connaître les vins de Provence, le vin rouge leur conférera ses lettres de noblesse. Parce que le côté «noble» du vin réside principalement en ce qu'il peut vieillir longtemps, du moins c'est ce qu'on dit. Et les rouges ont, en général, un potentiel de garde plus grand que les blancs ou les rosés.

Serge de la Bastide de Fonteye à Châteaudouble

Calanque du Domaine du Rayol

Les vins rouges de Provence sont aujourd'hui mieux cultivés et vinifiés grâce à une technologie et à un équipement plus modernes. Il en résulte d'excellents produits qu'on a le défaut de vouloir boire trop jeunes. Je parle surtout des vins élaborés par des hommes et des femmes qui ont le souci du produit personnalisé de haute qualité. Ils produisent des vins qu'il faut un peu attendre pour qu'ils nous livrent le meilleur d'eux-mêmes.

Fête de la Bravade de Saint-Tropez en mai

Dolmen "La Pierre de la fée" (60 tonnes)

Château Minuty à Ramatuelle

Bonnes adresses

Restaurants

Chez Camille

Quartier Bonne Terrasse, Ramatuelle.

Près de Saint-Tropez, entre les caps, se trouve un restaurant dont la salle à manger est de plain-pied avec la plage de sable fin. La famille **Bérangier** sert, fort probablement, la meilleure bouillabaisse du Var et même de plus loin. On la déguste en regardant la mer et en prenant son temps. Le grand-père, pêcheur, la préparait déjà dans une marmite sur un feu de bois sur la plage. Par la suite, on a construit en dur, mais la bouillabaisse se cuit toujours dans des chaudrons sur des feux de bois. Cuite à grands bouillons, elle finit sur la table accompagnée d'une savoureuse soupe de poisson, d'une rouille et de croûtons de pain frottés d'ail

Maison provençale

frais. Un régal! Ajoutez un grand rosé de Provence fruité, corsé et épicé, et c'est le paradis.

Hostellerie des Gorges de Pennafort

RD 25, lieu dit Pennafort, Callas.
Tél.: 04.94.76.66.51.
www.hostellerie-pennafort.com

Probablement la meilleure table du Var. Le chef propriétaire, **Philippe Da Silva,** propose une cuisine française haut de gamme, faite à son image, tout en harmonie et en

Vignoble Château La Lieue

générosité. Les présentations sont belles et les mariages de saveurs sont bien équilibrés. Le tout dans un décor enchanteur, élégant et paisible. Belle carte des vins qui commence par cinq pages de vins de Champagne, qui se poursuit avec un excellent choix de vins de la région et quelques produits de catégorie supérieure. Service impeccable. Nous avons mangé sur la terrasse face aux Gorges de Pennafort.

La Romina

Quartier Laures, Route des Mayons, Le Luc.
Tél.: 04.94.73.40.20.

Plantée au milieu d'un champ, cette maison néo-provençale offre une cuisine régionale savoureuse. Le chef propriétaire, **Roland Camolèse,** aidé de **Mimi,** son épouse, sert une cuisine du terroir aux accents ensoleillés. Ambiance agréable et confortable. Carte des vins comportant une bonne sélection régionale. Location de chambres ec terrasse.

Chef Phillipe Da Silva, propriétaire de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort

La Tonnelle

23, Place Gambetta, Bormes-les-Mimosas.
Tél.: 04.94.71.34.84.

La tonnelle est l'ancien restaurant du fa-

Abbaye du Thoronet

Marie-Ange Schehl, propriétaire et Romain Ryser, chef du restaurant Maurin des Maures.

meux chef provençal, Gui Gedda. Repris par un jeune couple, **Gil** et **Pascale Renard,** il est aux fourneaux tandis que Pascale est en salle. Une cuisine de goût et de cœur, où la tradition provençale est respectée sans pour autant négliger une certaine modernité. Service tout en gentillesse dans un cadre coloré et charmant. On peut acheter des produits d'artisanat à la boutique située dans la salle à manger. Le village de Bormes est un vrai petit paradis. Apportez votre appareil photo, c'est de toute beauté!

Le Castellaras * Michelin

Route de Seillans, Fayence.
Tél.: 04.94.76.13.80.
www.restaurant-castellaras.com
Ce restaurant est perché sur une colline, face au village de Fayence, planté dans la colline couverte de pins, d'oliviers et de cyprès. Le chef **Carro,** convivial et bon enfant, ne pense qu'à faire plaisir, avec sa cuisine aux couleurs françaises et aux accents du terroir provençal. Foie gras, turbot, langoustine, rouget, asperges et truffes (en saison), cèpes et mousserons sont à l'honneur et travaillés de belle façon. Calme, et gourmandise assurés. Vaut largement le détour. La carte change aux saisons.

Le Logis du Guetteur

Place du Château, Les Arcs-sur-Argens.
Tél.: 04.94.99.51.10.
www.logisduguetteur.com
Un restaurant perché au haut du vieux village des Arcs, sur l'emplacement du château qui fut démoli à la Révolution française. De nombreuses petites pièces en voûte de pierre servent de salle à manger. Très belle terrasse avec vue imprenable sur le village et la vallée. L'assiette est résolument moderne, faite de simplicité et de douceur, aux arômes de Provence. Tout est en harmonie et se révèle sans se bousculer. « Je vous envie de m'avoir! J'avoue que je suis un peu jaloux » , s'exclame le chef propriétaire **Max Callégari** devant notre enthousiasme. Belle mise en valeur des produits du terroir. La carte des vins comporte de nombreux vins de la région.

Le Maurin des Maures

Avenue Mistral, Le Rayol-Canadel.
Tél.: 04.94.05.60.11
www.maurin-des-maures.com
On sert une cuisine provençale et méditerranéenne avec un petit côté raffiné où poissons et légumes grillés sont à l'honneur. C'est savoureux, frais, copieux, authentique et bien présenté dans une vaisselle originale qui sort de l'ordinaire. Jolie vue sur la mer et l'Île du Levant (au loin). On dit que le jet-set de Saint-Tropez vient ici se restaurer loin des projecteurs et des paparazzis. À l'occasion, **Marie-Ange Schehl,** la propriétaire n'hésite pas à appeler les médias avec l'assentiment des intéressés, bien sûr.

Le Moulin du Gapeau

Belgentier. Tél.: 04.94.48.98.68.
Installée dans un ancien moulin du 17e siècle, cette table est une affaire de famille. **Alain** et **Olivier Mari,** père et fils, officient derrière les fourneaux. Olivier, originaire d'Afrique du Nord, arrive en France à l'âge de quatorze ans. Après avoir exercé plusieurs métiers, il décide d'apprendre celui de cuisinier à l'âge de quarante-cinq ans. C'était un rêve depuis toujours. Perfectionniste, il pousse son apprentissage jusqu'au bac à *La Ruche,* une des plus difficiles écoles de cuisine. Il devient stagiaire durant un an chez le fameux chef **Marc Verrat** (★★★ Michelin), réputé pour sa sévérité. Il y a dix ans, il reprend ce restaurant avec son fils, également cuisinier. Ils servent une cuisine française créative, quelquefois surprenante, voire déroutante, mais intéressante. Une aventure gastronomique qui ne laisse pas indifférent.

Le Relais des Moines

Route de Sainte-Roseline,
Les Arcs-sur-Argens. Tél.: 04.94.47.40.93.
www.lerelaisdesmoines.com
Le cadre est feutré et bien aménagé dans cette ancienne bergerie, puis résidence des moines. Une très belle piscine permet de se détendre avant de passer à table. L'entreprise est une affaire de famille. Maman est dans la salle et veille avec doigté au bon déroulement du service. Son fils, **Sébastien Sanjou,** est un jeune chef plein de talent et qui semble promis à un très bel avenir. Perfectionniste de tous les instants, il a côtoyé les plus grands du métier et continue à le faire dans des événements gastronomiques annuels qu'il organise dans la région. Une cuisine originale et savoureuse, mais qui garde les pieds sur terre, si l'on peut dire.

Vins et domaines

Plusieurs de ces domaines vendent leurs vins au Québec. Vous trouverez la description des propriétés et de leurs produits dans ***Le Petit Debeur 2008 des vins, bières, cidres et spiritueux*** .

Château Font du Broc

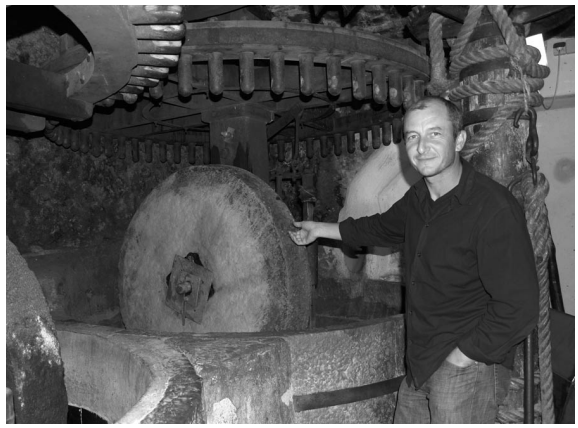
Quartier Sainte-Roseline,
Les Arcs-sur-Argens. Tél.: 04.94.47.48.20.
www.chateau-fondubroc.com
Gérald Rouby, le maître de chai, y produit des vins fruités et élégants. Vaut largement le déplacement. Apportez votre appareil photo, c'est superbe! Malheureusement, on ne trouve pas encore leurs vins au Québec.

Château La Gordonne

Domaine Listel, Pierrefeu.
Tél.: 04.94.28.20.35.
www.vigneron-independant.com/annuaire
Les propriétaires font des vins modernes, fruités, vifs et frais dans les blancs et les rosés; amples, épicés et fins dans les rouges. Cette maison est également propriétaire de la marque *Listel* et *Billette, Bouquet de Provence,* en vente à la SAQ.

Château La Lieue

Route de Cabasse, Brignoles.
Tél.: 04.94.69.00.12.
Ils produisent un vin blanc aromatique des rosé légers et des rouges aux arômes de garrigue avec beaucoup de sincérité.



Max Doleatto, propriétaire du Moulin du Flayosquet

Château la Tour de L'Évêque

Tour Sainte-Anne, Pierrefeux.
Tél.: 04.94.56.33.58.
www.toureveque.com
Parmi les produits, il y a le bien connu *Pétale de Rose,* un rosé très pâle, élégant et féminin, tout en dentelle.

Château Minuty

Route de Ramatuelle, Gassin.
Tél.: 04.94.56.12.09.
Ce vignoble, situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, fut créé au 18e siècle.

Château Miraval

Route de Barjol, Le Val.
Tél.: 04.94.86.39.33.
www.miraval.com
Un domaine magnifique qui vaut le détour. Ses vins sont faits avec la même philosophie et un objectif unique: la qualité.

Château Réal Martin

Route de Barjol, Le Val.
Tél.: 04.94.86.40.90.
www.chateau-real-martin.com
Ce domaine produit des vins fins et robustes.

Château Sainte-Roseline

Quartier Sainte-Roseline,
Les Arcs-sur-Argens.
Tél.: 04.94.99.50.30. et 33.
www.sainte-roseline.com
Sur la propriété, on peut visiter la chapelle où repose **Sainte Roseline** dont on peut voir le corps momifié, dans un sarcophage de verre. Très beau parc débordant de platanes plusieurs fois centenaires.

Village perché de Châteaudouble

Domaine du Grand Cros
Carnoules. Tél.: 04.98.01.80.08.
www.grandcros.fr
Dans ce domaine familial, on travaille avec un souci d'une très grande précision.

Domaine Ludovic de Beauséjour
412, Voie Georges-Pompidou, Draguignan.
Tél.: 04.94.50.91.90.
« Je fais du vin pour partager de bons moments avec des amis », explique **Ludovic Maunier,** l'un des propriétaires.

Domaine Saint-André de Figuière
Quartier St-Honoré, La Londe des Maures.
Tél.: 04.94.00.44.70.
www.figuiere-provence.com
Un vrai petit paradis où l'on produit des vins sincères et savoureux.

Fleur de courgette farcie de ricotta au Logis du Guetteur

Ci-dessus, Salade de homard et Bâtonnets de chocolat de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort.

Marché de La Croix-Valmer

Ville de Saint-Tropez

Exposition de peintures sur le port de Saint-Tropez

Domaine de la Courtade
Île de Porquerolles, Hyères.
Tél.: 04.94.58.31.44.
www.lacourtade.com
Ce domaine a la particularité d'être situé sur l'Île de Porquerolles.
Il y a de superbes promenades à faire sur l'île de Porquerolles. On recommande particulièrement les plages de Notre-Dame et de l'Argent, ainsi que la calanque de l'Indienne (époustouflante).

Artisanat et gourmandise

Agroalimentaire
Bastide de Fonteye
Châteaudouble. Tél.: 04.94.70.90.00.
Fromagerie, lait de brebis, de chèvre et de vache. Coincée entre des montagnes de roches et de forêts, cette fromagerie s'étend sur un petit plateau d'herbes sauvages. On y fabrique, entre autres, des fromages authentiques faits de lait cru, aux saveurs d'amande et d'étable. Ils sont vraiment délicieux. De beaux animaux en santé vivent en liberté.

Agroalimentaire
Moulin du Flayosquet
Route d'Ampus, Flayosc.
Tél.: 04.94.70.41.45.
Ce moulin à huile d'olive fonctionne sans discontinuer depuis le 13e siècle. La famille **Doléatto** y fait de l'huile d'olive depuis cinq générations. **Max,** le dernier de la lignée, possède un savoir-faire que l'on devrait protéger jalousement, car cette méthode fait partie du patrimoine culturel de cette région. De génération en génération, ce fut toujours un souci de la famille de transmettre ce savoir unique. Nous avons goûté à ses huiles magnifiques et parfumées qui donnent toute leur dimension aux mets provençaux. Une huile noble et franche de goût, fabriquée comme on le faisait il y a sept cents ans, en broyant les olives avec des meules de pierre actionnées par une roue à aubes. Un travail de forçat, mais le résultat est là, incontournable et délicieux. On devrait consacrer Max Doléatto trésor national vivant, comme cela se fait dans les pays d'Asie.

La fameuse bouillabaisse de Chez Camille

Agroalimentaire

Confiserie Azuréenne

Collobrières. Tél.: 04.94.48.07.20.
www.confiserieazureenne.com

Situé au cœur du massif des Maures, Collobrières est la « Capitale des marrons glacés ». Créée il y a cinquante ans, la Confiserie azuréenne produit non seulement des marrons glacés de grande qualité, mais également d'innombrables produits savoureux comme la crème et la pâte de marrons, les marrons au sirop, les débris de marrons, les marrons au cognac, la crème glacée aux marrons et la crème glacée aux marrons et cognac, ainsi que de nombreuses et excellentes confitures. Il y a même de la farine et de la liqueur de châtaignes. Exportent pour les secteurs privés partout dans le monde.

Artisanat

Maison Courrieu

58, av. G. Clémenceau, Cogolin.
Tél.: 04.94.54.63.82.
www.courrieupipes.fr

Cette entreprise artisanale remonte à l'époque de **Napoléon 1er,** vers 1802, avec **Ulysse Courrieu.** Gravées, sculptées ou naturelles, leurs pipes sont entièrement fabriquées à la main, principalement dans de la racine de bruyère arborescente qui pousse comme de la mauvaise herbe dans la région. Pour les Courrieu, la qualité d'une bonne pipe commence avec le choix de la bruyère. Contrairement à la cigarette, le tabac s'y exprime de façon plus naturelle parce que la bruyère ne brûle pas, elle est douce et, en vieillissant, son goût s'améliore. « Son odeur est mieux supportée par l'entourage et le contact du bois tiède dans la main détend le fumeur. Fumer la pipe revient à la mode, conclut monsieur **Courrieu,** mais les artisans se raréfient. D'ailleurs, il n'en reste que deux à Cogolin. Il existe de nombreuses formes de pipes qui, toutes, ont leur nom. Il y a, par exemple, la *Bulldog,* la *Lovat,* la *Dublin* et même la *Canadian of Liverpool,* la plus demandée. »

« Casser sa pipe » est une expression qui a vu le jour sous Napoléon 1er qui donnait des pipes en terre avec des euphorisants à ses soldats. Ces pipes fragiles se cassaient facilement lorsque les hommes tombaient au combat.

René Courieu, artisan pipier à Cogolin

À visiter

Il y a de nombreux points d'intérêts touristiques à visiter comme *La Chartreuse de l'Averne,* la grotte de la *Sainte-Baume,* les *Arènes de Fréjus,* la *Citadelle de Saint-Tropez* et de très belles promenades à faire dans le *Massif des Maures,* les *Gorges du Verdon,* etc. En voici quelques uns.

Abbaye du Thoronet

Le Thoronet. Tél.: 04.94.60.43.90.
thoronet.monuments-nationaux.fr

L'abbaye cistercienne du Thoronet fut fondée en 1146. Elle suivait la règle stricte de **Saint-Benoît,** dont les principales caractéristiques sont l'obéissance, l'humilité, la pauvreté et le juste équilibre entre la prière et le travail manuel. Ce joyau d'architecture romane reflète aussi l'esprit de cet ordre par son austérité. Dans l'église, le son est incroyablement amplifié et les chants grégoriens y sont particulièrement émouvants. On cherche encore aujourd'hui les règles qui régissent la pureté acoustique du lieu. On y donne de nombreux concerts. L'abbaye du Thoronet fait partie des trois soeurs cisterciennes de Provence avec les abbayes de Sénanque et de Silvacane.

Domaine du Rayol

Av. Commandant Rigaud,
Le Rayol-Canadel. Tél.: 04.98.04.44.00
www.domainedurayol.org

Un jardin installé dans un site naturel pro-

tégé, où l'on conserve de nombreuses variétés d'arbres et de fleurs dans un environnement méditerranéen. Excepté la section des cactus, le désordre apparent qui y règne donne un aspect sauvage et un peu déroutant, surtout lorsqu'on compare aux luxuriants jardins botaniques traditionnels. Par ailleurs, on donne peu d'information sur les plantes et c'est dommage. Enfin, les bâtiments existants sur le domaine tombent en ruine ou ne sont pas accessibles aux visiteurs.

Transport

Habituellement, nous achetons un vol charter avec **Air Transat**. Cette fois-ci, nous avons opté pour **Air France** en classe économique. Du point de vue confort, c'est à peu près identique à celui d'Air Transat. Par contre, en ce qui concerne les repas, c'est bien meilleur. Air France veut garder son image de gastronomie française. Non seulement c'est généreux, savoureux et varié, mais toutes les boissons sont gratuites, y compris les vins (choix de deux vins blancs et de deux vins rouges), ainsi que le champagne de la maison Jacquet. Il y a même des minibars ouverts entre les services et on peut se servir à volonté de boissons non alcoolisées. Le service est agréable, très professionnel et super aimable. Un vrai plaisir!

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*** de 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 de la voiture. Les degrés de température à l'intérieur et à l'extérieur s'affichent au degré près au tableau de bord. Le modèle diesel consomme peu de carburant: avec un plein, on fait facilement 700 km.

Par contre, lors du retour du véhicule, il serait souhaitable que la réceptionniste attende que l'avion des clients ait décollé avant de clore le contrat. En effet, nous avions manqué l'avion, nous n'avons pas pu prolonger notre contrat d'une journée comme nous aurions pu le faire au prix raisonnable de 30$/jour, car notre dossier était déjà clos avant le décollage par la préposée de Renault. Nous avons donc dû louer une voiture chez Budget à l'aéroport de Marseille, au prix indécent de 200$ pour une journée. *Info: www.renault-eurodrive.com ou 450 461-1149 Renault Canada.*

Dans le jardin de l'Hostellerie de L'Abbaye de la Celle

Anecdote

Le 13 juin 2006, le jour de notre anniversaire de mariage, mon épouse et moi sommes revenus d'un reportage sur Marselle à bord d'Air Transat. À deux reprises, j'en ai fait part à l'agent de bord ainsi qu'à la directrice du vol. On a tout juste eu droit à un petit sourire, même pas un petit mousseux servi dans un verre en plastique… rien! Je trouve cela d'un manque de tact épouvantable. Même chez MacDonald's on offre un petit quelque chose pour célébrer gentiment sa clientèle. «Merci Air Transat!» «Pas de quoi monsieur Debeur.» **D**