

Vue aérienne de l'Île de Bendor
Au bas, on aperçoit l'hôtel Delos



Les îles de Bendor et des Embiers

par Huguette Béraud et Thierry Debeur

Dans la baie de Bandol, au sud de la France, à l'est de Marseille, émergent les îles **Paul Ricard**, deux petites îles appartenant à la famille Ricard depuis 1958. La première s'appelle **Les Embiers**, la seconde, **Bendor**. Elles sont desservies par des navettes maritimes.

Île des Embiers

www.les-embiez.com/fr/index.php

Depuis l'embarcadère de Six-Four-les-Plages, après 10 minutes de bateau, on débarque dans ce petit paradis protégé. Pas de voiture sur l'île. On y circule à pied ou dans un petit train tortillard avec lequel le propriétaire, le truculent **Christian Griesser**, fait

visiter le domaine tout en nous racontant son histoire. C'est ici, au sommet d'une colline, face à la mer, que **Paul Ricard**, l'homme au pastis, est enterré sous une simple dalle de pierre. Un endroit émouvant... Être



Vignoble Domaine Île des Embiers



Fontaine aux chevaux (Île des Embiers)

là, près de cet homme exceptionnel, humaniste, artiste et créateur, fut un moment magique et privilégié de recueillement et de réflexion. Puis, le petit train continue sa visite à travers les vignes et revient à son point de départ, non sans avoir fait un arrêt au *Centre d'interprétation océanographique*, une autre création de Paul Ricard. Ce centre travaille à la préservation de la faune et de la flore des fonds marins, en collaboration avec des chercheurs du monde entier. L'île comprend également quelques restaurants et hôtels, ainsi que des villas à louer, pour accueillir les visiteurs.

Vignoble Domaine Île des Embiers

On produit ici des vins de *Pays du Var* et quelques *aoç Côtes de Provence*, aromatiques. Des blancs aux allures exotiques, frais et fruités, avec une belle longueur; des rosés gouleyants, gras et frais avec des goûts de petits fruits rouges et d'épices; et des rouges colorés, sauvages, capiteux et fruités, longs et concentrés.

Île de Bendor

www.bendor.com

À peine avions-nous quitté le port de Bandol, que nous entrâmes dans celui de la toute petite île de Bendor. Si petite, à peine sept hectares, qu'on peut en faire le tour à pied en moins d'une heure. Le confortable



Christian Griesser (à droite) et son petit train des îles des Embiers qui fait la balade du tour de l'île.

chemin cimenté qui la ceinture est bordé de petits bancs de repos construits à même la roche blanche. Il offre de magnifiques points de vue sur la mer, au détour de chacune de ses courbes. Un petit joyau posé sur la Méditerranée. Il y a un hôtel, le *De-los*, des villas, cinq restaurants au total, une plage de sable et une école de plongée avec un haut niveau de compétence, où viennent s'entraîner des plongeurs professionnels tout autant que de bons amateurs. On y trouve aussi un musée de la vigne, du vin et des alcools, un musée des objets publicitaires Ricard et une galerie d'art. Très polyvalente, Bendor est l'endroit idéal pour un séjour de détente ou de travail; des salles de réunion sont prévues pour des séminaires ou toute autre activité de son choix.



Musée de la vigne, du vin et des alcools (Île de Bendor)



Hôtel Delos (voir aussi au bas de la photo aérienne page précédente)

Ou encore, on peut prendre la navette pour aller visiter la région et les vignobles qui produisent les fameux *vins de Bandol*. Dépaysement garanti!



Daniel Tarpi, responsable du vignoble Domaine Île des Embiers



Port des Embiers

Hôtel Delos

Tél.: 04 94 05 90 90
www.bendor.com

Sur ce petit bijou d'île ensoleillée est planté un superbe hôtel, moderne et confortable, qui rappelle un peu, par son aspect, le décor des bâtiments de luxe des îles grecques. Dans cet hôtel, la grande salle à manger se prolonge sur une belle terrasse de plain-pied avec la mer. Un endroit de rêve, où il fait bon déguster des mets savoureux, généreusement arrosés des vins du **Domaine Île des Embiers**, ou tout autre vin de la belle carte des vins de l'établissement. Les assiettes sont belles, harmonieuses et créatives. Nous avons goûté une *Épaule d'agneau de lait confite au four 5 heures, jus au thym et à l'ail, julienne de légumes et jus corsé à la truffe*. La viande était fondante et son goût délicat était rehaussé par la sauce légèrement caramélisée avec, en plus,

une note sensuelle apportée par la truffe, le tout rafraîchi par les petits légumes.

Quant au *Bar de ligne, huile d'olive vierge et son toast à la catalane, petits légumes*, il valait l'épaule d'agneau, par une cuisson parfaite soulignée des arômes de truffe et du pain tomate à la catalane. La cuisine est sous les conseils de l'excellent chef **Bruno de Lorgues**, connu pour sa cuisine aux truffes, haut de gamme. Il est secondé ici par le chef **David Serieys**. Un régal ! Le service s'est montré compétent, attentif et très aimable. Un charme !

Page suivante: Photos de l'Île de Bendor et de sa table gourmande. ▶



Au sommet de l'île des Embiers, face à l'immensité de la mer, une simple pierre sous laquelle repose le grand homme que fut Paul Ricard.

