



Cadière d'Azur veut dire «la chaise bleue», en vieux provençal. Et on ra-

conte volontiers, avec un brin de malice, que c'est là que Dieu s'est assis pour admirer son chef-d'œuvre: Le Castellet.

Bon! Mais une autre origine est aussi donnée: le nom de Cadière viendrait du

Une boutique à La Cadière d'Azur

mot «cade». Dans la vallée, on trouvait beaucoup de cades (une espèce de genévrier), très présents dans la garrigue provençale. Ces arbustes produisent de



Porte fortifiée Saint-Jean, aux vantaux cloutés (1561), à La Cadière d'Azur. Au-dessus à gauche un fenestron en pierre taillée datant de 1570





Porte Mazarine à l'est du village de La Cadière d'Azur. Sur la droite, on peut voir d'anciennes tablettes en pierre servant d'étal pour la vente de fruits et légumes ou tout autre produit domestique

grosses baies rouges comestibles dont on tire, entre autres, une huile: l'huile de cade. Quant au Castellet, qui signifie «petit château», il s'agrippe telle une forteresse au sommet d'une colline au nord de La Cadière. Les deux villages sont dans l'aire de production du fameux Bandol, ce vin mythique haut de gamme des Côtes-de-Provence, dont le cépage principal est le mourvèdre. Nous y avons visité trois vignobles dont nous parlerons plus loin: le Château de Pibarnon, le Château de la Bégude et le Domaine de Terrebrune.





Hostellerie Bérard & Spa

# La Cadière d'Azur

Un véritable village provençal planté sur sa colline qui, au fil des ans, a su garder son caractère d'autrefois. Il comptait une vingtaine de moulins à vent pour le blé dont quatre moulins à eau (1620), un couvent des pères trinitaires (1640), une église avec les plus anciennes cloches de la région, beaucoup de bergeries au rezde-chaussée des maisons qui maintenaient la chaleur à l'intérieur et des fours à cades entrant dans la composition du savon de Marseille. Aujourd'hui, on y circule, on y vit, et l'ambiance de village est restée intacte. Les pierres restantes de deux lignes d'enceinte ou remparts où se sont incrustées des boutiques, quelques passages voutés, venelles et fontaines, les trois grandes portes d'accès médiévales ou portails s'ouvrant vers la méditerranée, vers les vignes, vers Bandol continuent à nous raconter la vie de toutes les générations passées. Sa vue panoramique permet de découvrir la plaine, le massif de la Sainte-Baume au loin, le village du Castellet, les vignobles et cette campagne luxuriante s'étalant à ses pieds.

#### Hôtel-restaurant-spa

#### Hostellerie Bérard & spa

Membre Châteaux & Hôtels Collection 6. rue Gabriel Péri. La Cadière d'Azur 04 94 90 11 43

www.hotel-berard.com

Situé au cœur du village, cet établissement renommé a connu une belle croissance. Il s'est doté d'un bistro, d'une terrasse en espalier, d'une piscine extérieure et d'un espace thermal d'une extrême élégance. La toute dernière technologie y est appliquée. Cela va jusqu'à rendre l'ambiance sonore d'une fine pluie ou d'un orage violent selon l'intensité et la forme du jet de la douche. Tout y est dans ce spa, mais c'est également la décoration et la propreté du lieu qui enlèvent notre adhésion.

Par ailleurs, l'hôtel, les chambres aux couleurs de la Provence et leurs meubles authentiques, la salle à manger élégante,



Chariot à fromages de l'Hostellerie Bérard

tout ici est beau jusque dans les moindres détails, et la vue sur la plaine, magnifique.

L'Hostellerie Bérard & spa est une affaire de famille. La renommée du restaurant a commencé avec le chef **René Bérard**, nommé Maître cuisinier de France, son épouse **Danièle** veillant sur la salle et leur fille **Sandra** sur la pro-



Dans l'esprit d'un carpaccio, Saint-Pierre, artichaut violet, crème d'anchois, vinaigrette au miel citron (Hostellerie Bérard)

Déclinaison rhubarbe et fraises (Hostellerie Bérard)





Cœur de ris de veau et morilles (Hostellerie Bérard)

motion et l'administration. Elle s'est poursuivie avec leur fils Jean-François **Bérard** qui a mérité une étoile au guide Michelin. Il a fait partie des Jeunes Restaurateurs d'Europe et a aussi recu le titre de Maître cuisinier de France. Quant à l'assiette, elle est exceptionnelle et vaut franchement le détour. Assis à une table nappée de blanc dans une salle à manger qui s'ouvre sur la vallée, on peut voir en face Le Castellet, dont les vieilles pierres reçoivent les derniers rayons d'un soleil couchant. C'est magique! Le personnel du service, supervisé par madame Bérard elle-même, s'inquiète de votre bien-être puis vous apporte ensuite les assiettes contenant de petits chefs-d'œuvre gastronomiques. Seule ombre au tableau: le maître d'hôtel un peu coincé. Mais bon, personne n'est parfait.

Nous y avons mangé un excellent repas concocté par Jean-François Bérard, le chef du restaurant gastronomique: Fleur de courgette farcie, artistiquement présentée; Saint-Pierre, artichaut violet, crème d'anchois, vinaigrette au miel citron, servi sur une assiette noire, délicat, bien équilibré, une réussite; Cœur de ris de veau et morilles sur une sauce très concentrée de jus de viande, c'est savoureux; Les pâturages, un chariot de fromages frais et affinés, avec un assortiment de pains de campagne, un très beau choix comprenant de nombreuses découvertes d'artisans fromagers. Et en conclusion, Rhubarbe et fraise, une déclinaison de rhubarbe et de fraise, un dessert réellement délicieux, poétiquement ordonné dans l'assiette, réunissant tous les effluves de la Bastide des saveurs. Le tout arrosé de vins parmi les meilleurs de la région. Un très beau moment!





Potager et fines herbes de la Bastide des saveurs

Cours de cuisine et visite du jardin **Bastide des saveurs** 

850, ch. de Luquettes, La Cadière d'Azur 04 94 90 11 43 (Hostellerie Bérard)

Les Bérard offrent également des cours de cuisine provençale à la Bastide des saveurs, une belle propriété (qui accueil-lait autrefois un couvent du  $11^{\rm e}$  siècle) à quatre kilomètres de l'**Hostellerie Bérard & spa**. Une charmante petite bastide nichée dans la colline, au cœur d'un jardin d'Éden. Un lieu paradisiaque où le père et le fils donnent des cours de cuisine. Cette charmante maison a conservé l'âme de la Provence, celle de Marcel Pagnol. La cuisine aménagée comme autrefois ressemble pratiquement à un musée.



Atelier de cuisine de la Bastide des saveurs

Dès l'arrivée, on est séduit par les glycines qui croulent sur la terrasse, les haies de lavande, les oliviers, le potager bien découpé à la française, abondamment fleuri par des arceaux de rosiers en fleurs. Les légumes, les herbes se marient dans les senteurs et les couleurs. Un lieu magique!

Les clients apprennent à reconnaître les odeurs des fines herbes dans le jardin



Chef René Bérard

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 son adorable cuisine à l'ancienne.

Le jour de notre passage, une délégation d'Américaines de l'International Kitchen de Chicago suivait avec attention et ravissement les tours de main professionnels du chef Bérard. Elles s'extasiaient devant la facilité avec laquelle il travaillait les ingrédients qui entraient dans les recettes. Un cours qui finit toujours par la dégustation de ce qui a été préparé, sur la terrasse, à l'ombre des glycines mauves.



Roserale de la basilde des



Nicolas Vincent, chef propriétaire du restaurant Le Regain et ses deux collaboratrices

# Restaurant

# **Restaurant Le Regain**

37-39, rue Marx Dormay, La Cadière d'Azur! 04 94 98 32 68 www.regain-cadiere.fr

Nous sommes au milieu du village, dans un tournant, en face de l'ancienne porte de La Colle (14e siècle) où se loge une fontaine. La façade couleur d'azur annonce ce restaurant de petite taille, chaleureux, avec une cheminée où faire cuire les viandes et les plats. **Nicolas Vincent,** le chef propriétaire, est pâtissier à la base. Après avoir travaillé dans de grandes maisons, il a décidé de s'installer dans le village de sa femme **Amélie.** Dans ses recettes, il utilise aussi les fromages frais de la chèvrerie locale des



Souris d'agneau au romarin, fettucini fraîches, feuilleté au fromage (Le Regain)

Magnaldi, ses beaux-parents... Il aime cuisiner directement à la chaleur intense d'un gril, où les mets prennent ici une dimension savoureuse imprégnée de tradition et d'authenticité.

Nous y avons dégusté une croquante Salade du chevrier, une délicieuse Soupe de poisson maison, une Selle d'agneau aux fettucinis, un Magret de canard entier rôti à la cheminée, sauce au poivre, pomme de terre au four, fromage blanc et fines herbes, flan de légumes, salade et, pour bien finir l'aventure, un Macaron à la framboise. Le tout arrosé d'une bière locale non filtrée et non pasteurisée, **La Bas Varoise**, fruitée et épicée, présentant une mousse assez persistante, elle était onctueuse en bou-



Magret de canard entier grillé, sauce au poivre et flan de légumes (Le Regain)



Macaron à la framboise (Le Regain)

che. Il est évident que nous n'avions plus faim en sortant de table. Une belle adresse!

## Chèvrerie

## Fromagerie du Jas de Clare

Chèvrerie Magnaldi 4203, ch. de Cuges, La Cadière d'Azur 06 59 90 09 40 roger.magnaldi@orange.fr

La route non goudronnée nous amenant profondément dans la campagne, nous avons bien failli ne pas arriver à destination. Le GPS nous a abandonnés avant destination. Cependant, la visite vaut le déplacement. Le troupeau de **Roger** et **Christine Magnaldi** compte 170 animaux. Il est constitué de plusieurs races de chèvres très accueillantes et très curieuses surtout. Ayant l'avantage de brou-



Chèvrerie Magnaldi à La Cadière d'Azur

ter dans les collines avoisinantes, elles donnent un lait riche qui produit de très bons fromages. Christine Magnaldi a un projet: ajouter une construction où les visiteurs pourront se restaurer de plats simples, déguster du lait et du yaourt, des fromages (brousse, faisselle, cendré, etc.) de ses chèvres. Un conseil, apportez des chaussures plates confortables.



Vignes en amphithéâtre du Château de Pibarnon

Vignoble **Château de Pibarnon**410, ch. de la Croix des Signaux,
La Cadière d'Azur
04 94 90 12 73 | www.pibarnon.com

**Eric Comte de Saint-Victor,** le propriétaire, nous entraîne dans le dédale des caves de la propriété. Quelques bon-

nes bouteilles nous attendaient avec des verres pour faire une dégustation des derniers millésimes, notamment ceux que nous avons la chance de déguster cette année au Québec. Nous avions connu son père, il y a quelques années, un homme tout d'une pièce, éduqué à l'ancienne et la rude école, avec qui nous avions eu le privilège de déguster d'excellents vins alors que la propriété avait pris son envol grâce à la «découverte» d'un guide bien connu. Cette rigueur, il l'a semble-t-il transmise à son fils Éric. Celui-ci s'est fait la main dans de grandes maisons bordelaises, où il a appris à travailler différemment d'ici. «Les parcelles des vignes de Bandol ne sont pas très grandes et on y apporte beaucoup de soin, dit-il. Ce qui étonne le visiteur, c'est la maturité et la grande qualité des vins de cette appellation.»

Dans un vaste amphithéâtre naturel, à faible distance de la grande bleue, les vignes du Château de Pibarnon s'accrochent de restanque en restanque, offrant un spectacle d'une beauté indicible qui semble sorti tout droit d'un roman de Pagnol. Situé au centre du territoire de l'appellation, sur les hauteurs, ce domaine bénéficie d'un sol argilocalcaire du trias. Selon **Alexis Cornu\***, «c'est l'eau du sol qui fait les grands vins, plus

Éric Comte de Saint-Victor, propriétaire du Château de Pibarnon à La Cadière d'Azur



**3UIDE DEBEUR 2018** 

que la composition des vins eux-mêmes. C'est la capacité des sols à restituer l'eau à la vigne (une 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 (comme pour le Petrus), du jurassique et du crétacé.



«Ce qui fait le succès du Bandol, c'est le climat chaud, un terroir calcaire et le cépage mourvèdre, explique Éric de Saint-Victor. Celui-ci crée des vins qui ont une finesse, un style, quelque chose de particulier, une vibration des tanins, une sorte de signature. Le mourvèdre est un cépage très romanesque, un cépage extraordinaire. Grâce à la chaleur, il a des tanins un peu plus mûrs, un peu plus soyeux, plus velours, tout en gardant ses épices et son côté sudiste.»

Sous la houlette d'Éric de Saint-Victor, les vins du domaine de 50 hectares sont régulièrement récompensés dans les concours vinicoles. On produit donc ici de très grands vins structurés, harmonieux et élégants, comme le **Château de Pibarnon rouge 2014, aoc Bandol (SAQ +12450148),** aux odeurs de mûre et de groseille avec des notes délicatement chocolatées et grillées. Fruité, épicé, gras en bouche, il évolue longuement sur des tanins bien ficelés.

Si possible, ne pas oublier de déguster aussi leur magnifique Vieux Marc de Bandol, Château de Pibarnon, une eau-de-vie noble, aromatique, florale et fruitée à la fois, mais toujours épicée, faite à partir de marc de mourvèdre. Un produit magnifique!

\* Alexis Cornu, actuellement directeur des caves au Château de Berne, à Flayosc, près de Lorgues, a été maître de chais du Château de Pibarnon durant presque cinq ans, époque où nous l'avions rencontré.



# Le Castellet

La commune du Castellet est constituée aujourd'hui de cinq villages ou hameaux: Le Castellet-village, Le Brûlat, Sainte-Anne du Castellet, Le Camp du Castellet, Le Plan du Castellet.

Le Castellet, perché au bord d'une falaise, à l'abri de ses remparts, dominant les vignobles de Bandol, a gardé son allure de vieux village médiéval en Provence. Tour à tour camp romain (castellum), cité templière et seigneurie, il a beaucoup de charme lui aussi. On y accède par deux portes fortifiées.



Lavoir public et fontaine du Castellet

Le Portail, entrée principale fortifiée dans les remparts du Castellet





À l'arrivée, on laisse sa voiture dans un stationnement, à l'extérieur du village, et on pénètre à pied à l'intérieur de l'enceinte à la découverte des ruelles montant au château. Elles sont étroites et charmantes, fleuries, peuplées de boutiques d'artisans ou d'artistes, de magasins de vêtements ou de souvenirs, de cafés, de restaurants, etc. De nombreuses placettes ombragées invitent à la détente. Les commerces de proximité ayant disparu, cela en fait un lieu très touristique. Lors de notre passage, on était occupé à couvrir les ruelles avec des pavés.



Le château abritant la mairie du Castellet

Les amoureux d'histoire apprécieront la présence de l'église du  $12^e$  siècle sur la grande place du Champ de bataille où dominent les vestiges du donjon carré, souvenir du château d'origine, puis le château bâti au  $15^e$  siècle, ce dernier réhabilité en mairie et locaux municipaux. Le chemin de veille (de ronde) a été habilement transformé en promenade, on



**GUIDE DEBEUR 2018** 

y accède par le *Portalet*, ouverture en arcade dite *Trou de Madame*, où la gente **Dame du Castellet** guettait le retour de son chevalier. À partir de là, on a une vue magnifique sur le **Brûlat**, la **Sainte-Baume**, le **Gros cerveau** (montagne de randonnée), sur les vignes et les oliviers et sur la Cadière d'Azur. Il y a même une place du Jeu de paume.

Boulangerie-pâtisserie **La Femme du boulanger** 5, rue Portail – 83330 Le Castellet 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 que Marcel Pagnol, réalisateur connu à l'époque, a tourné le film La femme du boulanger en 1938.

Restaurant
La Grange du Beausset
34 bis, boul. Chanzy, Le Beausset
04 94 90 40 22
www.lagrangedubeausset.fr/

Pas très loin du Castellet, au Beausset, ne manquez pas cet excellent restaurant. **Georges Ferrero**, chef propriétaire, spécialiste du gibier, travaille dans l'esprit d'une cuisine du terroir provençal authentique. Une belle cuisine pleine de goût, servie dans un décor rustique. La salle, au centre de laquelle trône une immense cheminée avec tournebroche, est ornée d'une multitude d'accessoires agricoles et autres antiquités. C'est le rendez-vous de nombreux vignerons de l'appellation Bandol.



Zézettes dessert provençal de l'Auberge du camp



Bouillabaisse façon Auberge du camp

Restaurant familial
Auberge du camp
14, route des Garrigues,
Le Camp du Castellet
04 94 04 71 52
www.aubergeducamp.fr

Ce restaurant, situé près du vignoble Domaine de La Bégude (voir plus loin), a connu ses heures de gloire avant que la commune ne décide d'en changer la route d'accès. Mais il en fallait bien plus pour amoindrir la fougue de la propriétaire et de sa famille. Originaire de Marseille (son papa était pêcheur, sa maman vendait son poisson sur le quai des Belges), **Annie Joia** est la joie personnifiée, tout un personnage, un véritable moulin à paroles. D'ailleurs, parce qu'elle parle beaucoup, on mange à sa table une baguette de pain baptisée La Pipelette, confectionnée par son mari dans la boulangerie **La Madeleine**, installée tout à côté. Et c'est vrai qu'elle parle beaucoup, mais avec grâce et passion pour son métier.

Annie Joia, propriétaire de l'Auberge du camp, découpant les poissons de la bouillabaisse



Aujourd'hui, sa fille, la chef **Céline Joia**, dirige les fourneaux. Encore jeune, mais pleine de talent et de passion comme sa mère, elle propose une assiette plutôt familiale, authentique, empreinte de tradition provençale et de saveurs. Avant la bouillabaisse, nous avons goûté un flan de courgette, tomate et poivron, accompagné d'une mousse de fromage un peu relevé, très goûteux et du fromage de brousse. Annie Joia a préparé devant nous, au guéridon, les poissons de la bouillabaisse, congre, saint-pierre, galinette (rouget grondin), vive (araignée de mer), rascasse blanche plus quelques moules. Après la découpe, l'arrosage au bouillon et nous avons frotté les croûtons d'une gousse d'ail. Les desserts furent l'apothéose, Annie voulant nous faire tout goûter, tarte aux figues et aux pistaches vertes, zezettes (orange, citron, vin blanc, huile d'olive et fleur d'oranger pour ces biscuits roulés dans le sucre de canne et enfournés), du nougat noir, des calissons et des suces-miel. Ouf! Un véritable tour d'horizon fantastiquement gustatif. Vaut la visite, assurément!

Hôtel-restaurant **Hôtel du Castellet**3001, RN8 des Hauts du Camp,
Le Castellet
04 94 98 37 77 et 78
www.hotelducastellet.net/fr/index.php

Cette propriété magnifique, insérée, tel un bijou dans son écrin, au bord du complexe du circuit Paul Ricard (un des meilleurs circuits d'entraînement de la formule 1), 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. L'assiette est excellente et créative. Belle carte des vins et sommelier compétent, tout comme le personnel de service d'ailleurs. Une très belle table!

Chèvrerie

#### La Cabro d'or

Producteurs de brousse du Rove (fromage frais de chèvre) 2507, route nationale 8, Cuges-les-Pins

04 42 73 97 67 | www.lacabrodor.net

Sur la route de Marseille, à quelques kilomètres de l'Auberge du camp, en tou-



Chèvre du Rove de la chèvrerie La Cabro d'or

te simplicité **Luc** et **Magali Falcot** élèvent des chèvres du Rove, une race à cornes plates et torsadées qui tient son nom d'un petit village à l'est de Marseille, et dont le lait est utilisé pour ce fameux fromage frais, la brousse du Rove. **La Cabro d'or** produit aussi du fromage du type faisselle. Des fromages à déguster avec un peu de sucre, de la confiture ou du miel. Un régal! Mettez de bonnes chaussures sans talon. Un croûton de pain, du gros sel dans vos poches et les chèvres vous adoreront!



Guillaume Tari préparant un casse-croûte sympathique sur une dalle de pierre au milieu des vignes

Vignoble-randonnées

**Domaine de La Bégude** Route des Garrigues, Le Castellet 04 42 08 92 34

www.domainedelabegude.fr

Ce domaine est installé sur l'ancienne route entre Toulon et Marseille. C'était



Guillaume Tari, propriétaire du Domaine de La Bégude et président de l'aoc des vins de Bandol

un refuge où l'on s'arrêtait pour passer la nuit, à l'abri des détrousseurs de grands chemins. Il portait le nom de Beguda qui signifie «le lieu où l'on boit». Le chai de vieillissement du domaine est installé dans l'ancienne chapelle mérovingienne du 7<sup>e</sup> siècle, de la seigneurie du Conil, aujourd'hui disparue. La bastide elle-même date du 14<sup>e</sup>, il y avait une cave, des cuves et un four banal. On peut en voir les traces dans les caves près de l'enceinte extérieure. C'est un lieu chargé d'histoire, à la végétation provençale abondante que le propriétaire veut faire découvrir à ses visiteurs. Il a installé à cet effet plusieurs sentiers de randonnée.

Descendant d'une branche familiale du fameux Château Giscours à Bordeaux, Guillaume Tari rappelle un peu le style d'un gentleman-farmer. Vigneron propriétaire et président de l'appellation des vins de Bandol, c'est un homme qui sait vivre, ça oui! À peine sommes-nous arrivés chez lui, par une route improbable où les numéros n'existent pas encore, il nous embarque dans une vieille Jeep de l'armée américaine, un éventuel héritage de la Grande Guerre, pour nous faire visiter son domaine de 650 ha dont 22 ha planté en vignes.



Arcades des caves du Domaine de La Bégude

Tout au bout d'un chemin cahoteux serpentant au milieu des terres et sur lequel rebondissait son véhicule (et nous avec), il s'arrête près d'une énorme pierre plate, sorte de petit dolmen préhistorique, ressemblant de très loin à une table. Il y dépose un panier d'osier, en extirpe des couverts, des verres, des charcuteries, du pain frais et du vin. Nous étions au point le plus haut de l'appellation. Un point de vue grandiose, surplombant la vallée des vins de Bandol, une large étendue de vignes qui s'échoue sur la mer Méditerranée. «Une idée super», avons-nous pensé tout en





Ancienne cuisine et espace privé de Guillaume Tari au Domaine de La Bégude

admirant le paysage. Faire un piquenique au milieu des vignes avait quelque chose de simple et de convivial, mais aussi de très intense. En fait, ce n'était que l'apéro.

De retour à la bastide, le vigneron nous conduit dans son refuge à lui. Même son épouse n'y met pas les pieds. Une pièce avec un foyer carrelé où crépitait doucement une bûche de bois sec. Le centre est occupé par une grande table. Quelques trophées de chasse ornent les murs. Guillaume Tari est aussi chasseur. Il a d'ailleurs construit un petit pavillon de chasse pour lui et quelques chasseurs du coin, qu'il autorise à venir tirer le sanglier sur ses terres. «Ils étaient là avant que je m'installe ici», explique-t-il.

Le vrai repas était là, savoureux, plaisant, reposant. Tout en devisant sur l'état de l'appellation Bandol, on goûtait des mets simples et authentiques, et on buvait du vin de la propriété bien sûr, comme cet excellent **Domaine de la Bégude rouge 2015.** Un vin intense aux odeurs animales avec des notes de fruits rouges, de la vanille, de la truffe, du thym et de la garrigue. Ample et bien fruité en bouche, notamment avec une touche de framboise, il évolue longuement sur des tanins souples et une finale délicatement épicée. Un très beau vin. Mais quelle belle rencontre aussi!



Domaine de La Bégude



Domaine de Terrebrune orienté vers la mer

# Vignoble

## Domaine de Terrebrune

724, chemin de la Tourelle, Ollioules 04 94 74 01 30 | www.terrebrune.fr

En 1963, **Georges Delille** achète cette terre sans savoir qu'elle était installée au bord de l'appellation des vins de Bandol. «Vous avez de l'or sous les pieds!» lui dit **Lulu Peyraud**, du Domaine Tempier, président des vins de Bandol à l'époque. Un terroir d'influence marine, constitué de marnes argilocalcaires du trias, unique à Bandol, qui produit des vins fins et frais. Il décide alors d'y planter 8 ha de vigne dans un esprit avant-gardiste



Reynald Delille, vigneron propriétaire du Domaine de Terrebrupe

de les cultiver en bio. Ainsi naquit le **Domaine de Terrebrune**, nom qui doit son originalité au fait que la terre de la propriété est constituée de calcaire et d'argile brune. Aujourd'hui, le domaine exploite 30 ha sous la direction de son fils **Reynald**, mais toujours dans la même philosophie.





Domaine de Terrebrune

Reynald Delille, cenologue, est aussi passionné que l'était son père. Très conscient de la chance de posséder un terroir exceptionnel, il considère qu'on peut parler de grands vins autant pour un vin rouge qu'un vin blanc et même un vin rosé. Par exemple, le jour de notre passage, il nous explique ceci en entrevue: «Notre rosé 2016 est un grand vin de gastronomie, de fraîcheur et d'élégance. Un rosé qui a demandé beaucoup de travail pour obtenir toute la finesse d'un grand terroir. C'est toujours un défi d'optimiser chaque millésime. La culture de la vigne est exigeante. Le domaine est travaillé dans un esprit de culture naturelle et traditionnelle. Mon père a instauré notre orientation biologique il y a plus de 50 ans, avant même le phénomène de mode. On peut dire que c'est dans nos gènes et notre philosophie. Car pour faire de grands vins, il faut absolument respecter le terroir.

«On a aussi la chance d'avoir un grand terroir calcaire du trias, une roche datant de 200 millions d'années, qui constituait les fonds marins de cette période. Le but, c'est donc d'en tirer toute la quintessence grâce à notre savoir-faire de vigneron.

«Cette empreinte du terroir est la colonne vertébrale de nos vins, poursuit-il. Une grande minéralité, une grande saveur, un grand potentiel aromatique, et des vins qui vont bien en gastronomie. C'est aussi très important, car les vins sont faits pour cette raison. Par exemple, ce rosé 2016 est à son plein potentiel pour donner du plaisir sur les belles tables. Celui-ci dans toute son évolution ira bien également avec les cuisines d'automne. Et, après plusieurs années, il deviendra plus complexe, plus velouté, plus long en bouche aussi. Il y aura en plus cette minéralité ayant la capacité dans le temps d'obtenir du gras, de la longueur et tout un équilibre gustatif qui permettra de l'apprécier pendant de nombreuses années.»

Outre le rosé, le Domaine de Terrebrune produit de grands vins blancs, comme ce 2016 au nez d'agrumes et de fleurs avec une touche iodée. Fruité et frais en bouche, il bénéficie d'une belle minéralité et d'une légère sucrosité qui lui donne un petit moelleux ajoutant à son équilibre.

Le domaine produit aussi de très grands vins rouges, comme le 2013, marqué par les fruits rouges et des tanins friands. Un vin tendu au départ, qui évolue vers le gras avec des goûts de mûre et de réglisse. Un vin d'une belle structure, tout en élégance et en finesse. Une très belle réussite.

Sur place, on pourra aussi se délecter à **La Promesse**, un restaurant installé au cœur du Domaine de Terrebrune



Valérie Costa, entre son mari et Reynald Delille

Restaurant

**La Promesse – gastronomie et vins** 04 94 98 79 39

www.restaurant-lapromesse.fr

Le domaine abrite un restaurant créatif, **La Promesse.** La femme chef **Valérie Costa** y a déménagé un établissement réputé qu'elle tenait à Toulon avec son mari. Ses anciens clients font aujourd'hui volontiers une demi-heure de route pour venir y déguster ses créations. Une excellente cuisine, basée sur Ouvert tous les jours sauf le lundi. Sur réservation seulement. **D** 



Cuisine de la Bastide des saveurs



Chèvres du Rove de la chèvrerie La Cabro d'or



# **Renseignements utiles**

#### Office du tourisme La Cadière d'Azur

Maison des Gardes, place Charles de Gaulle, La Cadière d'Azur 04 94 90 12 56

www.ot-lacadieredazur.fr

## Office du tourisme Le Castellet

2, rue du Portail, Le Castellet 04 94 32 79 13 www.ville-lecastellet.fr/office-detourisme.html

#### **Transat Canada**

Pour un vol direct Montréal-Marseille (vol identique pour Nice) www.transat.com

#### Vogages Océane

Nous avons acheté nos billets à l'agence Voyages Océane 450-444-3100 ou 866-644-3100 (sans frais) www.voyageoceane.com

#### Renault Eurodrive

Pour nos déplacements sur place, nous avons opté pour le plan achatrachat de **Renault Eurodrive.** Ce dernier aspect du voyage, constitue un choix judicieux étant donné que nous bénéficions d'un kilométrage illimité, d'une assistance 24h/7 jours, d'une assurance multirisque sans franchise et d'une assistance dans 42 pays. Que demander de plus? 514-735-1808 et 1-800-361-2411 www.renault-eurodrive.com

## Lire aussi:

# Debeur Marseille-Nice et inversement (accès gratuit)

Un guide touristique numérique coécrit par Huguette Béraud et Thierry Debeur, un ouvrage où les auteurs font part de leurs expériences et leurs découvertes en suivant un circuit rou-

www.debeur.com/Debeur-Marseille-Nice.pdf

GUIDE DEBEUR 2018