

LE FIGARO MAGAZINE

MÉDITERRANÉE

LES VINS ROSÉS, STARS DE VOTRE ÉTÉ



Dossier coordonné par Catherine Foulsham avec Romy Ducoulombier et James Huet.



FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854

MARSEILLE • SAINT-TROPEZ • VAL D'ISERE

FROJO.COM

LE ROSÉ, UN NOUVEL ART DE VIVRE

Le vin rosé valse dans les verres de la génération Y. Nectar identitaire, le « troisième vin » a su se tailler une place à part sur la scène mondiale. Décryptage.

Par Romy Ducoulombier

Baptisée « du Kif », la toute nouvelle cuvée de rosé, produite en IGP (Indication d'origine protégée) Méditerranée par le groupe MDCV châteaux et vignobles en Provence, évoque cet « état de béatitude, de bonheur parfait » tel que le définit *Le Petit Robert*. Désigné comme le « champagne des Millennials », par l'anthropologue Richard C. Delerins⁽¹⁾, le vin rosé a conquis cette « génération au poids démographique considérable » (de kiffeurs, NDLR), que l'on nomme Millennials. Nés entre 1982 et 2000, les 19-36 ans, ces individus de la génération Y, dopent sa consommation partout dans le monde. S'ils ne sont pas les seuls à boire du rosé, en 2020 ils représenteront la moitié de la population active (et rassembleront les trois-quarts des consommateurs dans huit ans). « Les valeurs émotionnelles véhiculées par le vin rosé sont fortes,



elles connectent les individus », justifie le chercheur. Pour Brice Eymard, directeur du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP), « ce n'est pas le succès du rosé qui est nouveau, mais son côté trendy ».

LA JOIE DE L'INSTANT

Du 10 au 12 mai dernier, Just' rosé, le festival international du rosé, un salon du vin en plein air qui se tient à Sanary-sur-Mer, a vu son taux de fréquentation bondir de 25 % pour sa septième édition avec une clientèle de plus en plus jeune. Pour l'occasion, la jolie station balnéaire s'est parée de rose avec des ruelles coiffées d'une canopée, des vitrines de magasins customisées et des stands flashy. « Cette idée de la vie en rose, on le constate d'année en année, plaît. Tout le monde a envie de se mettre au diapason de la gaieté et notamment les jeunes, avides d'un bon moment à passer », explique Cécile Didat, membre du bureau du festival. Côté « bons moments », les domaines de vin en proposent à la pelle tout l'été avec les Jeudis fres du château Saint-Maur ou le Pi-Bar éphémère du château de Pibarnon, par exemple. Une consommation de vin en dehors des repas ? « Aux États-Unis, où l'engouement pour le rosé est fort, la dégustation de vin est déconnectée de la table », explique



« Avec le rosé, on célèbre la jeunesse, le présent »

Richard C. Delerins qui vit en Californie. « *À la différence du vin blanc et du vin rouge, la valeur millésimée du rosé n'est pas sacralisée. Avec le rosé, on célèbre la jeunesse, le présent, la joie de l'instant. C'est un vin cool, qui n'est pas snob* », décrypte-t-il. Cette quête de plaisir instantané transparait aussi dans sa dynamique d'achat. Erwann de Barry, fondateur de Twil, une plateforme d'e-commerce en direct du producteur, en sait quelque chose. « *Sur Twil, le rosé est aussi vendu que le vin blanc. C'est facile, lorsque l'émotion est au rendez-vous, l'usager n'a plus qu'à scanner le vin et à le commander en quelques clics.* »

LE ROSÉ AU CŒUR DE LA MÉCANIQUE DE CONSOMMATION

« *Dans la langue française, l'adjectif rose, et non la fleur, est récent, il date du XIX^e siècle. Autrefois, pour désigner cette couleur, on employait le terme "incarnat" qui évoque le teint de la chair, celui des joues fraîches et roses, la bonne santé, le bonheur de vivre* », explique Richard C. Delerins. Depuis quelques années, le rose – couleur pop – a investi les univers de la culture, la

musique, l'esthétique et la mode. « *Consommé partout dans le monde, le rosé est pris dans cette immense vague* », constate l'anthropologue. Et les Millennials, une population qui se définit fortement par ce qu'elle consomme, la font déferler. En canette, en magnum, dans des recettes de cocktail *frozen* ou même en sorbet, le rosé s'autorise toutes les fantaisies graphiques et gustatives.

Jeany Cronk, cofondatrice de la maison de négoce Mirabeau Wine, salue le côté « *fédérateur* » de ce vin en marge. Très attractif, le compte Instagram @mirabeauwine est suivi par 19 200 personnes ! « *Ma page offre une parenthèse de slow living dans un*

monde compliqué », explique-t-elle. Pour François Matton, le directeur du Château Minuty, le rosé a un pouvoir d'évocation. « *Il y a un véritable affect par rapport à la Provence* », témoigne-t-il. Sur sa page Instagram (23 000 followers), les mises en scène reprennent les codes méditerranéens avec modernité. « *Quand les gens regardent nos photos, je veux qu'ils s'imaginent sur la plage ou au bord de la piscine, en vacances dans le sud de la France* », explique le patron de la marque. C'est également le parti pris photographique de Jeany Cronk : « *Il faut dire que les vignerons de Provence ont bien fait leur job avant nous, ils ont permis d'ancrer la réputation de* —>

ROSÉS DE PROVENCE, UN SUCCÈS MONDIAL

Les États-Unis, le Canada, l'Australie, le Royaume-Uni, des marchés qui consommaient davantage de rosés sucrés, se tournent désormais vers le rosé sec, pâle, aromatique. La demande sur le marché américain ne cesse d'augmenter, avec + 13 % par rapport à 2017, tandis que la consommation reste dynamique en France. Avec deux « *petites* » récoltes sur les précédents millésimes (+ 8 % de production en 2018 / - 5 % par rapport à 2016), la surchauffe se fait sentir. Brice Eymard du CIVP rappelle que la Provence pèse 5 % du marché mondial du rosé.

Source : CIVP/Observatoire mondial du rosé

© H. FABRES - L'ABUS D'ALCOOL PEUT ÊTRE DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CÔTES DE PROVENCE

le Goût du Style

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Sur son site Instagram, Jeany Cronk, co-fondatrice de la maison de négoce Mirabeau Wine, met en avant la dimension slow living du rosé.



Pour François Matton, patron du domaine Minuty, un rosé doit évoquer la plage et les vacances dans le sud de la France.

“

Les vignerons ont permis d’ancrer la réputation de la Provence comme leader du rosé.

la Provence comme leader du rosé. » Les teintes rose pâle, la pierre, le bleu du ciel et de la mer qui dominent sur ses mises en scène « dialoguent » avec sa cible de consommateurs majoritairement anglo-saxons.

UNE COULEUR À PART ENTÈRE

En trois ans seulement, la production de vins rosés a augmenté de 50% dans la région viticole du Languedoc. « *La demande sur ce type de vin axé sur la fraîcheur et la convivialité est de plus en plus forte, la qualité donne la réplique* », témoigne Jean-Philippe Granier, directeur technique de l’AOC Languedoc. « *Les Américains, qui considèrent le rosé du Languedoc comme le “petit frère” de celui de Provence, ont pris conscience de sa qualité* », ajoute-t-il. Pour l’expert, les changements d’alimentation – moins de viande, des repas pris sur le pouce – ont aussi aidé à l’ancrage de cette couleur. De plus, tous les professionnels en sont convaincus, sa dégustation n’est plus cantonnée à l’été. « *J’enregistre des commandes de rosé toute l’année, alors qu’à une époque, nous n’aurions jamais vendu une bouteille en janvier* », note Erwann de Barry (Twil). Si certains misent sur la légèreté et l’impact émotionnel et visuel de ce breuvage, d’autres producteurs réinventent les accords mets-vins classiques. →

UNE PRODUCTION EN HAUSSE POUR LES ROSÉS DU ROUSSILLON

Les rosés du Roussillon sont classés en AOC Collioure, Côtes du Roussillon et IGP Côtes catalanes. Leur production, qui avoisine les 144 000 hectolitres en 2018, est en hausse de 24% par rapport à l’année précédente. Pour les découvrir, piochez parmi les rosés ambassadeurs de la région du Mas Bécha, du domaine Piétri-Géraud ou des vignobles du Terrassous (parmi d’autres). www.vinsdroussillon.com



© MINUTY - PRESSE.



Provence

www.chateau-la-coste.com

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Château la Coste (c) Photographe: Richard Haughton

La ferme-auberge du domaine de La Font des Pères à Bandol est implantée sur un site extraordinaire avec vue panoramique. Philippe Chauvin, son propriétaire, produit des rosés de garde qu'il s'amuse à faire déguster à l'aveugle à sa clientèle. « *On ne goûte jamais aussi bien un vin qu'à table et le faire dans un bel environnement, c'est primordial pour le vendre* », remarque-t-il. Toujours sur sa page Instagram, Jeany Cronk, quant à elle, associe des rosés pâles à des mets légers (salades, macarons, pannacottas). « *Les suggestions de plats sont capitales car nous souhaitons proposer un vin qui ne soit pas consommé de manière éphémère* », explique l'entrepreneuse. Plébiscité aux quatre coins du globe, le rosé a réussi à se créer une véritable place, tous les professionnels sont unanimes. Mais s'installera-t-il durablement ? « *La dépréciation initiale dont souffrait ce nectar est devenue une force car elle lui a permis de tracer sa propre voie, celle de l'émotion, de la*



Les jeudis soirs d'été, le domaine Pibarnon ouvre un bar éphémère pour célébrer la vie en rosé.

liberté dans ses codes de consommation. Je ne pense pas que sa notoriété soit une mode qui va s'essouffler. Le pic de consommation finira simplement par se stabiliser. Les branches des peupliers ne montent pas au ciel », conclut Richard C. Delerins. ■ **R.D.**

⁽¹⁾ Richard C. Delerins, codirecteur du Food 2.0 LAB Paris, est anthropologue spécialiste des comportements alimentaires. Il enseigne en France et aux États-Unis. Il est intervenu lors des Rencontres internationales du rosé 2019.

LES ÉVÉNEMENTS DE L'ÉTÉ EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

Les Estivales de l'AOC Languedoc.

Dégustations festives tout l'été à Pézenas, Narbonne, Montpellier...

Les soirées Rozy des Vignobles Dom Brial à Baixas.

Mercredi 24 juillet et mercredi 7 août.

La soirée Rosé Folie's des Vignerons en terres romanes à Vinça. Jeudi 25 juillet.

© J. NICOLAS

La Vie en Rosé

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

@bonfilswines
#lavieenrose

Cette nouvelle gamme des Vignobles Bonfils offre de jolies palettes de couleurs, propose de découvrir de nombreux arômes et invite à voyager en Languedoc !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



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

C A F É
Léoube

Dans la pinède de l'une des plus belles plages préservées de Méditerranée, se niche un endroit unique, véritable havre de paix provençal, le Café Léoube.

A l'ombre des oliviers centenaires, on y déguste une cuisine méditerranéenne inédite, à base de produits frais et de saison.

Ouvert tous les midis et soirs - Soirées à thème du jeudi au dimanche

Infos et réservations sur leoube.com ou au 04 98 07 69 88

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux @leoube



LÉOUBE - 2387 RTE DE LEOUBE - 83230 BORMES-LES-MIMOSAS



Roger Zannier,
industriel.



Laurence Berlemont,
fondatrice du Cabinet
d'agronomie provençale.



Bruno Chamoin,
entrepreneur.

CES FINANCIERS QUI DOPENT LA PROVENCE

Créations ou rachats de propriétés en perte de vitesse, les hommes d'affaires sont nombreux à parier sur la Provence. Avec succès.

Par Romy Ducoulombier

C'est officiel. Le groupe LVMH de Bernard Arnault est en passe d'acquérir le château du Galoupet dans le Var. Après Cheval Blanc, château d'Yquem, tous deux à Bordeaux, ou encore le domaine du Clos des Lambrays, en Bourgogne, le leader mondial du luxe inscrit la Provence à son tableau de chasse. Un « signe d'attractivité » qui ne trompe pas pour Éric Pastorino, président de l'AOP Côtes de Provence. Mais l'intérêt des financiers pour la région n'est pas un phénomène récent.

« Ces grands patrons, qui ont souvent bâti leur fortune sur des économies impalpables, veulent (re)nouer avec une vie authentique », nous explique Laurence Berlemont, fondatrice du Cabinet d'agronomie provençale. Depuis plus de vingt ans, l'œnologue travaille aux côtés de ces pointures du business et leur construit, chais en mains, leur rêve viticole dans le sud de la France ou à l'étranger. « Tous portent un projet qui a du sens et se montrent extrêmement rigoureux », témoigne-t-elle. De l'identification du lieu à la coordination des équipes, l'experte est sur tous les fronts.

« On plante la vigne, on la vendange, on vinifie... L'objectif est de rendre autonome leur propriété », détaille-t-elle. Pierre Gattaz au château de Sannes, Charles S. Cohen au château de Chausse à la Croix-Valmer, le couple Slaughter au château de Mille, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher au domaine de Fontenille, Édouard Carmignac à Porquerolles (pour n'en citer que quelques-uns parmi une soixantaine de propriétés) font appel à son cabinet.

QUAND PRIME LA PASSION DU VIN

« Nous ne voulions pas être d'énormes industriels à investir dans la vigne. » Marc Monrose, directeur du château Saint-Maur, est aussi le gendre de Roger Zannier (ex-IKKS, etc.). « Ce domaine, c'est un projet familial et nous faire connaître pour la qualité de nos vins, une priorité », précise celui-ci. Pour y parvenir, l'industriel n'a pas lésiné sur les moyens : cave à 10 millions d'euros et restructuration complète du vignoble. « Pendant trois ans, nous n'avons rien produit ni vendu pour ajuster la qualité », explique Marc Monrose. Les millésimes 2017 et 2018 ont récompensé leurs attentes. Au cœur du parc de la Sainte-Baume, —

© OLIVIER ROUX - SERGE CHARPIS - DENIS FARAVEL


MARRENON
Vignobles en Luberon & Ventoux



Plaisir
par Nature

Implantée au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon, reconnue réserve biosphère par l'Unesco, Marrenon, c'est avant tout une histoire d'hommes et de terroir.

Ardents défenseurs de leur région et de ses sublimes paysages, les Vignerons de Marrenon sont les garants d'un territoire authentique.



www.marrenon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



La bastide de Blacailloux, propriété de Bruno Chamoin.



La domaine de l'Escarcelle, acquis par Yann Pineau.



Le domaine de Fontenille de Frédéric Biousse et Guillaume Foucher.



Le domaine du château de Sannes, propriété de Pierre Gattaz.

c'est la grand-mère de l'entrepreneur Bruno Chamoin qui, en 1917, a planté les premiers hectares à la bastide de Blacailloux. Son petit-fils reprend le flambeau en 1995. Cultivé en agriculture biologique sur l'appellation coteaux varois en Provence, doté d'une superbe cave écologique, le vignoble recensera, à la fin de l'année, soixante hectares. «*Je suis né et j'ai vécu ici toute mon enfance. Dès que j'ai pu, j'ai redonné à la propriété sa vocation viticole en développant les trois couleurs. Je suis investisseur, certes, mais pas dans le vin qui est mon domaine depuis toujours*», rappelle Bruno Chamoin.

À quelques kilomètres de là, Yann Pineau (PDG d'Itancia), a débuté une révolution verte en acquérant, il y a quatre ans, le château de l'Escarcelle. Panneaux photovoltaïques sur les bâtiments, jardin aux papillons, attention aigüe portée à la biodiversité, sensibilisation du public aux pratiques écologiques, les cent hectares de vignes sont certifiés HVE et en conversion bio. Le patron met ses moyens au service de l'écologie.

DES PROJETS PHARAONNIQUES

Avec désormais 300 000 visiteurs à l'année, le château La Coste est l'œuvre de l'homme d'affaires et collectionneur Patrick McKillen depuis dix-sept ans. «*Une fois le vignoble remis à flot, le chai Jean Nouvel sorti de terre, il a construit le centre d'art de Tadao Ando avec son parcours d'œuvres signées des plus grands artistes*», explique Pierre-Alexandre Francin, le directeur. Restaurants, hôtel de luxe et spa se sont imbriqués dans cet ensemble. «*Le château La Coste, plus qu'un vignoble, est l'écrin d'une collection. C'est une destination à part entière*», note-t-il.

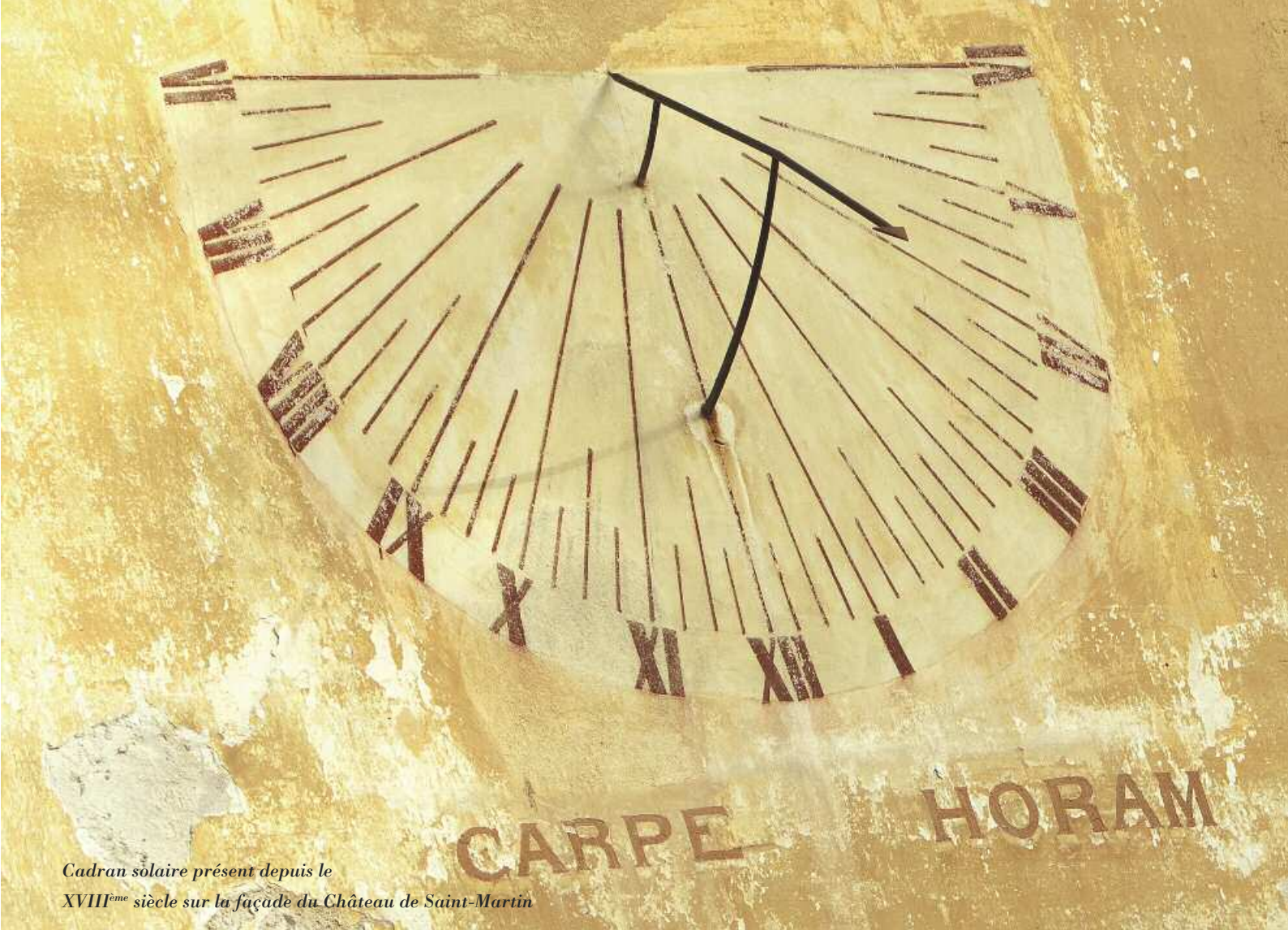
Racheté par Édouard Carmignac en 2014, le domaine La Courtade à Porquerolles abrite une fondation d'art contemporain depuis un an : la Villa Carmignac, qui a déjà attiré 70 000 visiteurs. Soucieux de mettre la qualité des vins au diapason de l'offre culturelle, le directeur d'exploitation et œnologue Florent Audibert a été embauché pour redynamiser la partie viticole. «*Nous ne voulions pas d'une propriété à deux vitesses*», note-t-il. La « collection » du groupe MDCV, quant à elle, brille de quatre joyaux : château de Berne, château Saint-Roux, château des Bertrands →

PANORAMA DES INDUSTRIELS EN PROVENCE

Après Tom Bove et son acquisition du château de Miraval en 1992 (puis château La Mascaronne, Bomont de Corneil et Fontlade devenu Bellini), l'industriel anglais Lord Bamford rachetait le château Léoube en 2000 et Vincent Bolloré,

le domaine de la Croix en 2001. Sacha Lichine s'installait au château d'Esclans en 2006. On recense aussi : Roger Zannier, au château Saint-Maur, Édouard Carmignac au domaine La Courtade ou encore Patrick McKillen, au château La Coste (parmi d'autres).

© DENIS FARVEL - SERGE CHAPUIS - PRESSE.



Cadran solaire présent depuis le XVIII^{ème} siècle sur la façade du Château de Saint-Martin

CHÂTEAU de SAINT-MARTIN

CRU CLASSÉ

LA MEMOIRE DU PARTAGE



AOP Côtes de Provence



Eternelle Favorite
Un rosé délicat,
en édition limitée, un vin
de tous les instants
à déguster frais.



www.chateaudesaintmartin.com



Grande réserve
rosé, ce vin élégant et
complexe, à la matière
soyeuse et aux arômes
de pêche saura
accompagner aussi bien
vos apéritifs dînatoires
que vos mets délicats.



Taradeau F83460



Nathalie Blanc-Marest, Vigneronne, Mas Carlat
Bruno Le Breton, Vigneron, Domaine de la Jasse et Montlobre.



Depuis plus de 10 ans, Diam révolutionne le monde du vin. Véritable solution œnologique, les bouchons

Diam préservent la bonne évolution du vin en bouteille telle que souhaitée par son créateur, le vigneron. Année après année, Diam, gardien des arômes, offre des performances mécaniques et une neutralité sensorielle* inégalées qui, associées à des perméabilités maîtrisées, permettent l'expression des différents profils sensoriels des vins. En choisissant Diam, le vigneron a la satisfaction d'offrir le meilleur de son travail aux amateurs de vin.

« Si c'est Diam, je dis Oui ! »

www.diam-cork.com

DIAM

Le gardien des arômes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

“

Les investisseurs ont donné à notre région la dimension internationale qu'elle méritait.

et Ultimate Provence, dans le Var. Son créateur a importé en Provence un référentiel œnotouristique ambitieux. Fonctionnant comme quatre entités distinctes, les propriétés misent sur l'expérience. « *Ce qui ne nous empêche pas de rester ultra concentrés sur la qualité des vins et la conversion en bio que nous menons actuellement* », explique Sébastien Latz, directeur du groupe.

LA PROVENCE, PAR-DELÀ DES FRONTIÈRES

« Les investisseurs, avec une logique de marque, ont donné à notre région la dimension internationale qu'elle méritait. Mais il ne faut pas oublier que ce sont les vignerons et négociants locaux qui ont bâti sa réputation depuis quarante ans », explique Brice Eymard, directeur du CIVP. « *Revers de la médaille, ces acquisitions font grimper en flèche le prix du foncier. Pour nos enfants, il sera difficile d'acquérir des terres* », tempère Éric Pastorino. Avec deux précédentes récoltes en berne, un manque de stock et une forte demande des vins de Provence à l'étranger, un phénomène de surchauffe se fait sentir et fait grincer les dents. « *N'oublions pas que nous sommes dépendants de la nature. En dépit des énormes moyens que certains sont prêts à investir, c'est toujours elle qui fixe et fixera les limites* », conclut Brice Eymard avec philosophie. ■ R.D.



Le château la Mascaronne, domaine de Tom Bove.

© SERGE CHAPUIS

B FIRE
BY MAURO COLAGRECO

ÊTES-VOUS PRÊTS À L'EXPÉRIENCE

B FIRE?

OUVERTURE
LE 1^{ER} JUILLET 2019

B FIRE BY MAURO COLAGRECO

PLAGE BARRIÈRE LE MAJESTIC - 10, LA CROISSETTE - CANNES - 04 92 98 77 32

CES MILLÉSIMES QUI NOUS FONT ROSIR DE PLAISIR

Chaque année, l'arrivée du printemps coïncide avec celle, toujours très attendue, du rosé nouveau. Nos coups de cœur, après dégustation, du millésime 2018.

Par James Huet

Sélection

CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU COUSSIN

Au pied de la montagne Sainte-Victoire s'étendent les vignobles Sumeire. Dont la production, de très haute facture, nous enchante année après année. À l'image de ce rosé suave et élégant, dont la finesse et la rondeur sont incomparables. Le complice rêvé d'une bourride au safran, d'un saint-pierre aux agrumes ou d'un gigot d'agneau au miel. 13,50 euros. Fort jolie cuvée César à Sumeire également (22 euros). À Trets (13) (04.42.61.20.00 ; www.sumeire.com).



CLOS DES ROSES

Dominée par le grenache, additionné d'un peu de syrah, cette Dame de cœur a séduit le nôtre. Ainsi que nos papilles, envahies par d'enivrantes senteurs florales et des notes de baies rouges. Sa fraîcheur et son volume autorisent moult unions avec bagna cauda, petits farcis, aioli, thon grillé... 16 euros. À découvrir, la nouvelle cuvée Carla Rose, un vin de bonne garde, finement boisé, élevé six mois en fût de chêne (30 euros). À Fréjus (83) (04.94.52.80.51 ; www.clos-des-roses.com).



DOMAINE DES PEIRECÈDES

Ce Règue des Botes, issu de grenache et syrah, est un rosé complexe aux touches exotiques légèrement acidulées. Un délicieux vin de repas, vif et ample, qui épaulera divinement rougets rôtis, paëlla aux fruits de mer et de nombreux plats thaï. 11 euros. À goûter également l'atypique Tulipe Noire et ses 80 % de tibouren, vieux cépage méridional. Le cru idéal sur coquillages et crustacés (13 euros). À Cuers (83) (04.94.48.67.15 ; www.peirecedes.com).



DOMAINES OTT

Quelle divine cuvée que ce Clos Mireille, rosé d'excellence que l'illustre propriété élabore avec minutie. Un sol schisteux et argileux, une forte influence maritime et un assemblage original lui confèrent une inimitable typicité. Ses arômes floraux et autres senteurs iodées feront sensation sur une marinade de poissons de roche, des mets exotiques ou un lapin au romarin (26,30 euros). À La Londe-les-Maures (83) (04.94.01.53.50 ; www.domaines-ott.com).



CHÂTEAU LÉOUBE

Ce magnifique Secret de Léoube n'en est plus un, tant il a déjà conquis les papilles des plus exigeants. Élégance, finesse, structure et rondeur, rien ne manque à ce rosé bio. Ses subtils parfums d'agrumes, abricot frais et pêche blanche, magnifieront pâtes aux langoustes, couscous de poissons et tajine de veau aux épices (26 euros). Séduisant Rosé de Léoube également (19 euros). À Bormes-les-Mimosas (83) (04.94.64.80.03 ; www.leoube.com).

© PRESSE.




LA BASTIDE DE Biot
HÔTEL • CÔTE D'AZUR

Un cocon de douceur
au cœur de la Côte d'Azur



www.labastidedebiot.fr

625 route de la Mer • 06410 Biot, France
Tél : +33 (0)4 93 65 50 50 • E-Mail : contact@labastidedebiot.fr

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



LA ROSE DES VENTS

Médaillé d'argent au dernier salon de l'Agriculture, ce *Seigneur de Broussan* est un vin dont la diversité aromatique est étonnante. Au nez comme en bouche, se mêlent moult effluves de fruits exotiques et d'agrumes. Mariage de grenache, syrah et rolle, ce friand rosé fera merveille sur un thon à la plancha, un loup rôti au fenouil ou des sushis. 8,80 euros. Très belle *Rose des Vents* (6,80 euros). À La Roquebrussanne (83) (04.94.86.99.28 ; www.domainelarosedesvents.com).



DOMAINE SAINT-JEAN-LE-VIEUX

Depuis 1660, le vénérable domaine varois, aujourd'hui en culture raisonnée, livre une production homogène et de haut standing. Ce rosé *Fausta Herculi* en atteste. Un cru au nez de baies rouges et pomelo, suivi en bouche de notes minérales. Le compagnon de route rêvé des charcuteries fines, queues de langoustes flambées au pastis ou d'un sauté de veau aux olives (8,30 euros). À Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (83) (04.94.59.77.59 ; www.saintjeanlevieux.com).

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

Cette cuvée *Opale* – dont les raisins sont issus d'une sélection parcellaire – attire d'abord par sa robe saumonée et impressionne par sa puissance aromatique (agrumes, ananas et lime). Un grand rosé de saignée, parfait sur une anchoïade, un bar grillé aux herbes ou un turbot aux figues. 7,90 euros. À découvrir aussi, le joli *Château de Libran* (8,40 euros). À Lambesc (13) (04.42.57.19.34 ; www.lesvigneronsduroyrene.com).



DOMAINE DE VALDITION

Atypique mais sublime cuvée du *Bâtonnier*, composée de vieux grenache noir, roussanne et petite arvine. Mariage unique pour un cru hors norme, vif, charnu, ample et persistant. À boire sur une langouste grillée au four ou quelques oursins gratinés (12 euros). À noter aussi, le très beau rosé des Alpilles, union de sept cépages (9 euros). À Orgon (13) (04.90.73.08.12 ; www.valdition.com).



PROVENCE



DOMAINE DE FONTENILLE (Luberon)

Au pied du Petit Luberon, entre basse vallée du Rhône et Provence, le terroir unique de Fontenille offre un rosé bio de haut vol. Sa structure, sa puissance et son éventail aromatique (groseille, lime, pomelo, litchi...) permettent quantité d'accords gourmands. Un jambon ibérique serait tout indiqué. Une salade tiède de rougets aussi ou encore une côte de veau à l'estragon (10,50 euros). À Lauris (84) (04.13.98.00.00 ; www.domainedefontenille.com).



DOMAINE DE LAUZIÈRES (Baux-de-Provence)

C'est au cœur des Alpilles que la famille Pillon cultive ses 31 hectares de vignes. Du grenache noir notamment, base de son rosé *Équinoxe*, que complètent mourvèdre, cinsault et counoise. Cette union atypique offre un vin racé au puissant nez de Mara des Bois et groseille. À boire sur une bourride de lotte ou un loup en croûte de sel (14 euros). Autre réussite : l'*Affectif*, vinifié au domaine pour l'Oustau-de-Baumannière (16 euros). À Mouries (13) (04.90.47.62.88 ; www.domainedelauzieres.com).

CASSIS

DOMAINE DU PATERNEL

Réputée pour la qualité de ses blancs, la propriété de la famille Santini signe aussi de très grands rosés. À l'image de ce cassis fruité, gourmand et finement parfumé, qui intègre grenache, cinsault et mourvèdre. Un vin à ouvrir à l'apéritif ou avec un poisson à la plancha, des rougets en tapenade, des pâtes au pistou... (17 euros). Excellent côtes-de-provence également (13 euros). À Cassis (13) - (04.42.01.77.03 ; www.domainedupaternel.com).



BELLET

DOMAINE DE TOASC

Avec ses 70 % de braquet, vieux cépage niçois, ce vin racé ne ressemble assurément à aucun autre. Nez complexe, bouche tendre et soyeuse, arômes de fruits mûrs et de rose sauvage, de garrigue et de réglisse, ce cru-là est un rosé de gastronomie. À apprécier sur un tartare de thon à la coriandre, un curry de lotte au lait de coco et gingembre ou des gambas aux épices (18 euros). À Nice (06) - (04.92.15.14.14 ; www.domainedetoasc.com).



© PRESSE.



LE VAL

FRANCE

LE GRAND JARDIN DES CÉPAGES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BANDOL

**DOMAINE
DE TERREBRUNE**

Un rosé de caractère,
d'une belle singularité.
Le mourvèdre, cépage
roi du Bandolais,
présent à 60 %,
est assemblé avec
grenache et cinsault
à parts égales.
D'où ces subtiles
nuances iodées
et ces fines notes
épiceées et minérales.
Un délice avec un
homard thermidor,
divers tajines de
poissons ou des plats
asiatiques.
À savourer dès cet été
ou mieux, dans quelques années
(17,50 euros).

**À Ollioules (83)
(04.94.74.01.30 ;
www.terrebrune.fr).**

**DOMAINE
DES TROIS FILLES**

La valeur, dit-on, n'attend pas le nombre des années. L'adage sied à ravir à notre trio féminin, qui vinifiait en 2013 ses toutes premières cuvées. Après quelques légitimes tâtonnements, la réussite est désormais au rendez-vous. À l'image de ce rosé au fruité intense et aux accents exotiques : mangue, papaye, litchi... À savourer sur une poutargue, une daurade marinée au gingembre ou un fromage persillé (13,20 euros).

**À La Cadière-d'Azur (83)
(04.94.71.27.53 ;
www.domainedestroisfilles.com).**



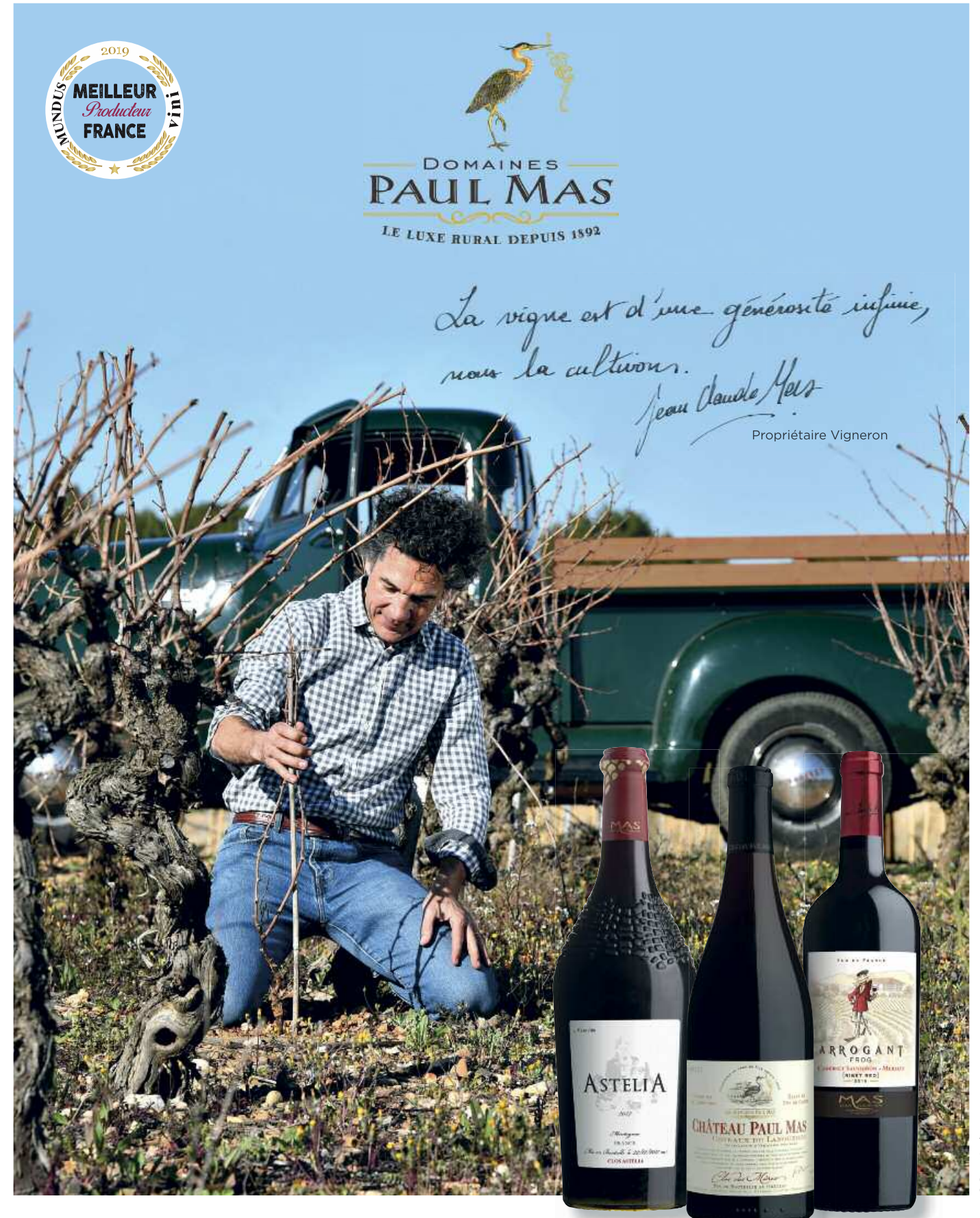
**DOMAINES
GUEISSARD**

Médaille d'or au salon de l'agriculture, ce grand rosé, assemblage de mourvèdre, cinsault et grenache, ravira les puristes. Ses vertus : un bel équilibre, de l'ampleur et une rare subtilité aromatique (fruits blancs, citron vert, abricot frais). Le vigneron conseille son vin sur rougets, petits légumes et galettes de pois chiche. Et nous sur un pavé de thon à la coriandre (13,50 euros). Très joli côtes-de-provence, cuvée G (10 euros).

**Au Beausset (83)
(09.81.49.76.00 ;
www.lesvignoblesgueissard.com).**



ESSAID PRESS



Domaines Paul Mas, D5, Route de Villeveyrac - 34530 Montagnac, France - paulmas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LANGUEDOC-ROUSSILLON-CORSE

**DOMAINE OLLIER TAILLEFER
(Faugères)**

Envoûtante cuvée *Les Collines*, un rosé que Françoise Ollier et son frère Luc vinifient avec grand soin. La certification bio accordée par Ecocert en atteste. Tout comme ce cru, issu de quatre cépages, au puissant nez de fruits rouges et de fleurs blanches. Le vigneron recommande son vin à l'apéritif ou sur quelques charcuteries. Et nous avec une tielle sétoise (9 euros).
À Fos (34)
(04.67.90.24.59; www.olliertaillefer.com).

**VIGNOBLE ORLIAC
(Pic-saint-Loup)**

Syrah, mourvèdre et grenache, en proportions quasi égales, constituent l'assemblage de cette superbe *Bergerie de l'Hortus*, vin complexe au nez de pamplemousse, citron vert et fruits rouges. Des arômes intenses, qui sublimeront des plats aussi variés que seiche en persillade, encornets farcis ou langouste à l'armoricaine (12 euros).
À Valflaunès (34)
(04.67.55.31.20; www.domaine-hortus.fr).

**MAS SEREN
(IGP Cévennes)**

Cette *Étincelle* risque bien d'en faire autour des tablées estivales, tant ce rosé, dominé à 90 % par le cinsault, a de quoi séduire. En complément, la syrah en saignée, apporte gras et matière. Attaque franche et vive, fraîcheur et diversité aromatique (mara des bois, pomelo, lime...), le trio gagnant sur un Saint-Pierre à l'orange ou un tajine d'agneau aux abricots (7 euros).
À Anduze (30)
(06.79.41.13.29; www.mas-seren.fr).

**CHÂTEAU BEAUBOIS
(Costières de Nîmes)**

Un cru qui porte bien nom : *Élégance* ! Né sur les hauteurs des étangs de la petite Camargue, ce rosé bio est une valeur sûre de l'appellation. Élevé trois mois en cuve et sur lies fines, ce 2018 offre un nez flatteur de baies rouges. En bouche, épices douces, fruits mûrs et agrumes autorisent de belles unions avec risotto aux moules, seiche grillée à l'ail et Fourme d'Ambert (9,60 euros).
À Franquevaux-Beauvoisin (30)
(04.66.73.30.59; www.chateau-beaubois.com).

**CHÂTEAU DE REY
(Côtes-du-Roussillon)**

Syrah et mourvèdre intègrent ces *Galets Roulés*, rosé puissant aux notes toastées, dont fermentation et élevage – de cinq mois – ont été effectués en barriques de chêne. D'où cette complexité avec ces effluves mêlés de fruits noirs, groseille et cannelle. À savourer sur une parillade de poissons et coquillages ou avec la zarzuela, cette délicieuse marmite de poissons (17 euros).
Au Cannet-en-Roussillon (66) - (04.68.73.86.27; www.chateauderey.com).

**LES MAÎTRES VIGNERONS DE CASCATEL
(Corbières)**

Médaillé d'or au concours des Grands Vins de Corbières, cet *Esprit de Saint-Jean* est le dernier-né de cette cave de renom. Issue d'une sélection parcellaire et de grenache, cinsault et syrah, ce vin cumule les atouts : fruité, finesse, équilibre et rondeur. Son large registre aromatique s'appréciera sur un curry de lotte et crevettes ou avec sushis et sashimis au thon ou à la daurade (7,50 euros).
À Cascastel-des-Corbières (11)
(04.68.45.91.74; www.vin-cascastel.com).

**CHÂTEAU LAURIGA
(Pays d'Oc)**

On ne présente plus les célèbres domaines Paul Mas, qui comptent parmi les plus grandes enseignes viticoles d'Occitanie. Racheté en 2016, Lauriga, situé à Thuir, livre un fort joli millésime. Comme en témoigne ce *Jardin de roses*, au nom évocateur. L'examen olfactif révèle arômes floraux et notes de baies rouges. Vin friand, idéal à l'apéritif, il peut aussi tenir tout un repas. Avec quelques gambas flambées à l'ail ou un steak de thon poêlé (8,90 euros).
À Montagnac (34)
(04.67.90.16.10 ; www.paulmas.com).

**CLOS ALIVU
(Patrimoine - Corse)**

Surtout issu de nielluciu, cépage emblématique de l'appellation Patrimoine, ce rosé dense et complexe présente rondeur, fruité et de jolies notes minérales et épicées. Le soupçon d'amertume en fin de bouche enchante les papilles. Un vin à ouvrir sur un brocciu frais, un fiadone ou aux côtés de la fameuse aziminu, bouillabaisse locale à base de poissons de roche (9,90 euros).
À Saint-Florent (20)
(09.66.82.24.07).



AIX
MARSEILLE
PROVENCE
TERRITOIRE
PAYS D'AUBAGNE
ET DE L'ÉTOILE

Argilla

**MARCHÉ INTERNATIONAL
DE LA CÉRAMIQUE**

180 EXPOSANTS | 22 PAYS | ANIMATIONS



AUBAGNE

31 AOÛT > 01 SEPT | 2019

TERRES DU JAPON

RENCONTRE AVEC L'ÉCRIVAIN JAPONAIS
AKIRA MIZUBAYASHI



TRUFFAUT

ATEC

LES CÉRAMIQUES



AU VIGNOBLE ET À LA FERME

Petit bijou d'authenticité niché au creux de la plaine des Maures, dans le Var, le château Saint-Roux offre à ses visiteurs une expérience œnotouristique rare.

Par Romy Ducoulombier

Été 2018. Le château Saint-Roux était inauguré à l'emplacement d'une ferme historique du XV^e siècle. Sorte d'oasis posée au beau milieu de la superbe plaine des Maures, la ferme-vignoble vit à son propre rythme – celui de la nature – avec son vignoble, son potager, sa table, ses hébergements, son troupeau de chèvres et sa fromagerie. Un lieu pluriel, bâti de vieilles pierres et tissé de bastides, qui invite au repos et, plus encore, à la villégiature.

Saint-Roux n'est pas un lieu de passage où l'on viendrait dans le seul but de déguster un verre de vin, aussi bon soit-il. Le lieu fonctionne comme une destination à part entière. Pour y séjourner, six appartements, cinq chambres et un loft accueillent couples et familles. La décoration, de bon goût, mixe des meubles chinés, du linge en coton bio et des tomettes au sol.

UN VIGNOBLE EN BIO ET EN COULEURS

Au rez-de-chaussée, la Table de Saint-Roux, tenue par le chef Guillaume Rigaudias, un ancien du Méridien à Nice, compose des menus uniques inspirés de la saison comme la poitrine de cochon cuite à basse température, les tartines gourmandes et les petits farcis qui jouent la régalaude. Enfin, tous les

vendredis pendant l'été, dès 18 heures, le domaine prend des airs de guinguette pour le plus grand plaisir des convives. Quasiment autogéré, le château Saint-Roux produit l'essentiel de ce qu'il consomme. « Dans notre potager bio de 3 800 m², on trouve 90 variétés de légumes et quelque deux cents arbres fruitiers qui produisent cerises, pêches et noisettes en quantité », détaille Bénédicte Cochard, la responsable du domaine. « On sait d'où viennent nos matières premières jusqu'aux fromages bio fabriqués sur place », précise-t-elle à l'évocation du troupeau de chèvres. Chaque mercredi, sur réservation, des paniers de fruits et légumes bio sont distribués (15 euros le panier de cinq kilos). Bientôt, même le pain sera fabriqué ici. « Nos premières journées sont prévues dans l'été », se réjouit Bénédicte.

Cette année, la vendange des quarante hectares de vignes sera certifiée bio. Trois rosés, un rouge et un blanc classés en IGP Méditerranée et en AOP Côtes de Provence composent la gamme. On la retrouve dans l'incroyable magasin où, en hiver, crépite un feu dans une cheminée monumentale. ■

Chambre à partir de 125 €. Menu : 35 € et brunch: 40 €. RD17, route de la Garde-Freinet, 83340 le Cannet-des-Maures (04.98.10.02.61 ; www.chateausaintroux.com).

LES VINS DU CHÂTEAU SAINT-ROUX

Le Pigeonnier rosé 2018

Une robe saumon, des arômes de fruits à noyaux qui méritent une bonne tapenade maison (12,50 €).



Le Pigeonnier rouge 2016

Fruits rouges compotés, poivre et réglisse. Extra avec une daube de sanglier (12,50 €).



Le Pigeonnier blanc 2016

Duo de citron et poivre blanc. Minéral avec un zeste de persistance. On lui dédie un bar au fenouil (12,50 €).



Et aussi : le rosé Friponne et la cuvée tradition dans la même couleur.

© NICOLAS MADAY - PRESSE

AOC CORBIÈRES ROSÉ DÉVOILE SA ROBE* D'ÉTÉ

www.20decorbieres.com

Dans les Corbières Maritimes, le vignoble s'étend des lagunes au littoral, lieu de prédilection des flamants roses et donne à ces terres un caractère unique. Ici, les vins rosés sont fruités et gourmands.

20 AOC Corbières Fruits de 1300 Créateurs



VAR

DE LUXUEUSES CHAMBRES D'HÔTES
AU DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES

« Notre rêve était de créer un lieu de vie authentique au cœur même de notre domaine. Le tout dans un esprit *chic campagnard* », confient Caroline et Philippe Chauvin, vignerons au Beausset. Pari gagné pour le couple qui vient encore d'améliorer la qualité de son hébergement en inaugurant trois villas en plus des quatre chambres d'hôtes déjà existantes. L'an passé déjà, l'ouverture d'une ferme auberge⁽¹⁾ et d'un bar à vin avaient rencontré un franc succès à l'instar des beaux plats de terroir concoctés par Sandrine Virefieu autour d'ingrédients bio, produits sur place : fruits, légumes, aromates, huile d'olive, œufs (sa déclinaison d'œufs cocotte au caviar, corail d'oursin et poutargue vaut à elle seule le détour). Le tout arrosé des bandol maison, côtes-de-provence et autres mont-caume. Menus à 24 euros (au déjeuner) et 33 euros. *James Huet*

⁽¹⁾ Dans le Var, seuls trois endroits bénéficient du label Ferme auberge, délivré par la chambre d'agriculture.

Le Beausset (83) (04.94.15.21.21; www.lafontdesperes.com).

BOUCHES-DU-RHÔNE

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION
HAUT DE GAMME AU CHÂTEAU DE LA GAUDE

Tapie au cœur des coteaux d'Aix-en-Provence, cette superbe bastide du XVII^e siècle, entièrement rénovée, rouvre enfin ses portes. Cernée de jardins à la française, la propriété s'étend sur vingt-cinq hectares et compte dix-sept chambres et suites. Depuis avril, le domaine abrite une table de qualité. Aux fourneaux, Matthieu Dupuis Baumal, émule de Michel Troisgros. « Je suis heureux de participer à la renaissance de ce lieu magnifique et de mettre en valeur ce terroir si riche et inspirant » confesse l'ancien étoilé du Manville aux Baux-de-Provence. Intégriste des « produits d'ici », l'homme travaille le nec plus ultra local : asperge de Mallemort, lentille de Haute-Provence, escargot de Pertuis, anguille de Camargue ou encore la castagnole, succulent petit poisson de Méditerranée. Autant de délices à savourer avec les excellents vins du château. Menus à 51 euros (le midi en semaine), 90 et 135 euros. *J.H.* 3913, route des Pinchinats, Aix-en-Provence (13) (04.84.93.09.30 ; www.chateaudelagaude.com).



VAR

HAUTE GASTRONOMIE
AU CHÂTEAU SAINTE-CROIX

Au Thoronet, tout près de la célèbre abbaye cistercienne, se dresse le château Sainte-Croix, propriété de la famille Pélépou depuis quatre générations. Déjà réputé pour ses chambres d'hôtes et ses crus (le fameux rosé *Laurent Gerra* notamment), le domaine a ouvert en mai dernier un élégant restaurant, dirigé par Rudy Tortora. Adeptes du « fait maison », ce jeune chef de 29 ans signe des mets inventifs que lui inspire l'arrière-pays. Cet été, il propose une truite gravlax, servie avec une crème au citron vert et un sorbet au gin ou un filet de sar et risotto au fenouil. Côté viande, ris et selle d'agneau sont apprêtés à l'orientale. Des spécialités à déguster en terrasse ou près de la piscine, le regard plongé dans les vignes alentour. Menus à 19 euros (le midi), 29, 39, 49 et 75 euros. *J.H.* Route du Thoronet, Carcès (83) (04.94.80.79.13 ou 06.50.38.18.08 ; www.chateau-sainte-croix.com).



Domaine



AOP Patrimoine

ORENGE de GAFFORY

Une histoire
Un terroir
Des nectars

Visites libres des expositions
Visites guidées du chai
sur réservation

Entrée libre, tous les jours de 9h00 à 20h00
Lieu dit Morta Majo - 20253 Patrimoine - Corse
Téléphone : + 33 (0) 4 95 37 45 00 - contact@orengadegaffory.com

www.orengadegaffory.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





**BOUCHES-DU-RHÔNE
BIEN-ÊTRE ET DÉTENTE
AU CHÂTEAU LA COSTE**

Le prestigieux château est réputé pour la gamme de ses crus Coteaux d'Aix-en-Provence, son hôtel et ses trente villas suites, mais aussi par les amateurs d'art, curieux de contempler la trentaine d'œuvres monumentales qui peuplent le vignoble. Cette année, la maison se dote d'un spa qui reçoit dorénavant les visiteurs d'un jour, lors de séances sur mesure comprenant massage et soin du visage. Exclusive, la ligne de produits n'intègre que des matières organiques de la région, des argiles de couleurs différentes selon les minéraux et des huiles extraites de plantes et de fleurs locales mêlées à vanille, vétiver ou cranberry. Parfait pour gommer, stimuler, libérer les énergies ou dénouer les tensions. Une expérience bien-être à compléter par un repas « gaucho » au restaurant de la Villa La Coste, dirigé par le talentueux chef argentin Francis Mallmann. *J.H.* Au Puy Sainte-Réparate (13) (04.42.61.92.90; www.chateau-la-coste.com).

**VAR
SE RESSOURCER AU DOMAINE DES FÉRAUD**

Sise au cœur des Côtes de Provence, le domaine des Féraud, prisé pour ses crus, l'est tout autant pour ses prestations, à l'instar des « Féraud Ephémères », nouveauté de l'été qui connaît déjà un franc succès. Ce bar à vin propice aux retrouvailles entre amis, en famille ou en tête à tête, propose, un jeudi soir par mois, son traditionnel afterwork. Au menu : musique à gogo, grignotage autour d'une belle assiette de charcuteries fines et de fromages, et bien sûr, dégustation des vins bio des Féraud. Parmi les actualités du moment, des cours de cuisine dispensés par de grands chefs de la région⁽¹⁾, et diverses animations imaginées pour les enfants par la célèbre bloggeuse culinaire Sarahtatouille. *J.H.*
⁽¹⁾ Vendredi 12 juillet à 19 heures, buffet dînatoire, jazz et show cooking avec Christian Bœuf de la Bastide des Magnans et Noëlle et David Faure. 45 €/personne.
À Vidauban (83) - (04.94.73.03.12 ; www.domainedesferaud.com).



**VAR
QUAND LE CAFÉ LÉOUBE SE RÉINVENTE**

À Léoube, la famille Bamford, propriétaire du château cherche toujours à innover. À l'image du Café Léoube qui crée et se réinvente inlassablement. Cette divine guinguette vigneronne, ouverte tous les jours en été, change à la fois de déco, d'équipe et de carte. Totalement repensée, la cuisine méditerranéenne, est conçue autour de produits bio, de fruits et légumes de saison et du meilleur de la pêche locale. Salades fraîcheur, viandes et poissons grillés, desserts maison et glaces artisanales plairont aux plus blasés. Le tout proposé par Marion Pouget, cheffe de talent, et Adrien Bois qui, cette année, officient désormais le soir. Mais Léoube, c'est également le week-end de grandes soirées Jazz ou DJ, de la magie et des séances de cinéma le dimanche et jusqu'à fin août, pas moins de quatre soirées à thème par semaine à découvrir plage du Pellegrin, face à l'île de Porquerolles. *J.H.*
À Bormes-les-Mimosas (83) - (04.94.64.80.03; www.leoube.com).

© RICHARD HAUGHTON - PRESSE



LE PAYS D'AUBAGNE
ET DE L'ÉTOILE
PRÉSENT E

DU
26
AU
29
JUILLET

**LES
MUSI
CALES
DE LA
FONT
DE MAI**

2 6 L O U ZASA

27.07 MARC LAVOINE

28.07 MYLES SANKO

29.07 SYMPHONIE LYRIQUE
avec l'Orchestre Régional Avignon Provence

INFOS 4 20 04 99 8

www.musicales-aubagne.com
www.tourisme-paysdaubagne.fr



Mairie de Marseille - Aubagne - Territoire Pays d'Aubagne Et de l'Étoile - 13007 Marseille - Comité d'Aubagne - 2019

AUDE
LA NOUVELLE CARTE D'ÉTÉ
DU CHÂTEAU DE LASTOURS

En Occitanie, parmi les destinations incontournables, le château de Lastours tient une place à part. Propriété-phare des Corbières, l'immense domaine de la famille Allard s'étend sur quelque 850 hectares et propose nombre d'activités à ses visiteurs, véritablement choyés comme des ateliers dégustation, de création de ses propres cuvées, de randonnée en quad, balade en 4x4 ou en VTT, stage de pilotage rallye Subaru. Pour les accueillir, de luxueux bivouacs en lodge et surtout, deux gîtes d'hôtes qui, forts de douze chambres et suites, peuvent se muer en véritables villas hôtelières. La Bergerie, la table très soignée de Lastours, mérite elle aussi le déplacement. Jérémie Lefèvre y apprête une gastronomie régionale de haute facture. Inscrits à sa toute nouvelle carte, les Saint-Jacques au lard paysan et potimarrons, le cabillaud skrei poché et son ragoût de légumes racine ou de délicieux petits choux, farcis de brandade. Associés aux vins du domaine, le bonheur est garanti. Chambres : 100/140 €. Menus : 26 €, 36 € et 60 €. *J.H.*
Au Portel des Corbières (11)
(04.68.48.64.74; www.chateaudelastours.com).



■ ÉDITION : Le Figaro Magazine/Groupe Partenaire - Contact : Tél. : 04.72.32.29.12 ■ RÉDACTION : Objectif Une (redaction@objectifune.fr) ■ RÉDACTRICE EN CHEF : Catherine Foulsham Tél. : 04.72.32.29.13 ■ MISE EN PAGE : Pôl'arts Lyon ■ PUBLICITÉ : Groupe Partenaire : 167, Promenade des Flots-Bleus - 06700 Saint-Laurent-du-Var - Tél. : 04.72.83.74.60 ; www.partenaire.fr.

© PRESSE



Fontdivina

résidence médicalisée

Une résidence médicalisée de standing à Beausoleil, aux portes de Monaco.

Venez profiter de la douceur et de la sérénité de notre résidence médicalisée sur la Côte d'Azur. Vous apprécierez son cadre exceptionnel, sa vue mer panoramique, sa décoration soignée et sa cuisine raffinée. La Résidence Fontdivina vous offre la sécurité d'un accompagnement personnalisé grâce à la présence continue d'un personnel attentionné.

Contactez-nous pour l'organisation de votre court ou long séjour.

EHPAD FONTDIVINA • 271, Chemin Romain • 06240 Beausoleil • +33 (0)4 97 17 75 00 • reception.fontdivina@korian.fr
www.fontdivina.fr

Plaisir des sens...

aux Domaines de Saint Endréol Golf & Spa Resort

*Au coeur d'un site préservé de 150 hectares entre Cannes et Saint Tropez, Les Domaines de Saint Endréol vous proposent en plus de son parcours 18 trous, une résidence de tourisme 4**** composée de 50 chambres, des hébergements locatifs de standing, un restaurant aux saveurs du sud et un spa de 2000 m² pour vous assurer des instants de bien être hors du commun.*

Vivez l'expérience technique mais exceptionnelle du parcours le temps d'un séjour avec le forfait golf ; une nuit avec petit déjeuner et green fee 18 trous à partir de 129€ par personne. Et pour les plus pressés, les nombreux packages à la journée sont idéals pour découvrir ce joyau de la Côte d'Azur...formules Golf et Lunch à partir de 82€ et Golf et Spa à partir de 69€.

Informations et réservations par téléphone au 04 94 51 89 80 ou par e-mail à reservation@st-endreol.com



www.st-endreol.com

4300, route de Bagnols en Forêt · 83920 La Motte en Provence · 8 minutes de la sortie 36 Le Muy/St Tropez A8



RENÉ LALIQUE
VERS 1900



RAOUL DUFY



ROLEX
SEA-DWELLER
DIAMANT JAUNE 2,10 CTS
NATUREL FANCY INTENSE YELLOW / VSI



FRANÇOIS-XAVIER & CLAUDE LALANNE
« MAIN DE ROMAN »

4 JOURS DE VENTES EXCEPTIONNELLES - CANNES HÔTEL MARTINEZ

SAMEDI 20 JUILLET À 10H30 ET 14H VINS PRESTIGIEUX & ALCOLS RARES

MERCREDI 14 AOÛT À 10H30 ET 14H VINS PRESTIGIEUX & ALCOLS RARES

JEUDI 15 AOÛT À 14H30 DES IMPRESSIONNISTES AUX CONTEMPORAINS

TABLEAUX, SCULPTURES, ARTS DECORATIFS, VERRERIES 1900

**VENDREDI 16 AOÛT À 14H IMPORTANTS BIJOUX, BIJOUX SIGNÉS & D'ARTISTES, DIAMANTS,
PIERRES DE COULEUR - MONTRES MODERNES & DE COLLECTION – STYLOS DE MARQUE**

ESTIMATION GRATUITE PARTOUT EN FRANCE ET COFFRE DE BANQUE

CATALOGUES SUR DEMANDE 04 93 99 22 60 VISIBLES SUR WWW.CANNESAUCTION.COM

45, La Croisette - 06400 CANNES - besch@cannesauktion.com - 04 93 99 33 49

svv besch cannes auktion n° 2002-034 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.