

ÉVÈNEMENTS & ACTUALITÉS DU CHÂTEAU DE BERNE

Bernews

NUMÉRO 1

SEPT. / DEC. 2018

INTERVIEW

ALEXIS CORNU

“

CÉNOLOGUE DU CHÂTEAU DE BERNE

Objectif bio”

**L'OR VERT
DU CHÂTEAU
DE BERNE**

2 400 oliviers AOC

AGENDA FESTIF
**C'EST LA FÊTE
AU CHÂTEAU**

**CES DATES
QUI ONT PLUS
DE SAVEURS
QUE LES AUTRES**

rendez-vous gastronomiques

SPA
**OFFREZ-VOUS
UN GRAIN
DE BEAUTÉ**



CHATEAU DE
BERNE

EN PROVENCE

ÉDITO / Editorial

DANS L'INTIMITÉ DU CHÂTEAU DE BERNE

Insider's Guide to Château de Berne

Vous tenez entre les mains le 1^{er} numéro du BerNews. Trois fois par an, il offrira un aperçu de ce que le Château de Berne vous propose. Nous tâcherons de vous donner l'envie de participer aux événements, petits et grands, qui se déroulent tout au long de l'année au cœur de notre vignoble. Nous ambitionnons d'aller même au-delà et de vous révéler par petites touches ce qu'est le Château de Berne, avec au centre, le vin bien sûr, mais aussi tous ses "à-côtés". L'histoire et l'avenir, avec nos nombreux projets comme dans ce numéro, le démarrage de la conversion au bio. Les professionnels passionnés qui travaillent à Berne. Et puis aussi, les coulisses, les jardins, la gastronomie, l'huile d'olive, le bien-être, les balades, etc. BerNews est à l'image de nos Vins. Vous y trouverez de la fraîcheur et beaucoup d'arômes agréables et profonds. Bonne lecture.

Welcome to the 1st issue of BerNews! Three times a year, we will be offering you an overview of what's happening at Château de Berne, including the latest events for all the family taking place throughout the seasons at our beautiful wine estate. We will also be offering an insight into daily life at Berne, giving centre stage to wine - of course-, plus lots of other tidbits on our history and future, upcoming projects (as you'll see in this issue), our conversion to all-organic growing and the many passionate people who form our team. What's more, we'll be peeking into the wings of the Château and taking a tour of its stunning grounds, gastronomic cuisine, olive oil, well-being opportunities, leisure and excursion ideas, etc. BerNews was created to resemble our wines: refreshing, full-bodied and deliciously perfumed... Enjoy!

Sébastien Latz, directeur général / General Manager



INTERVIEW
**LE MOT DE
NOTRE ŒNOLOGUE
ALEXIS CORNU**
*A Word from Our Oenologist
Alexis Cornu*



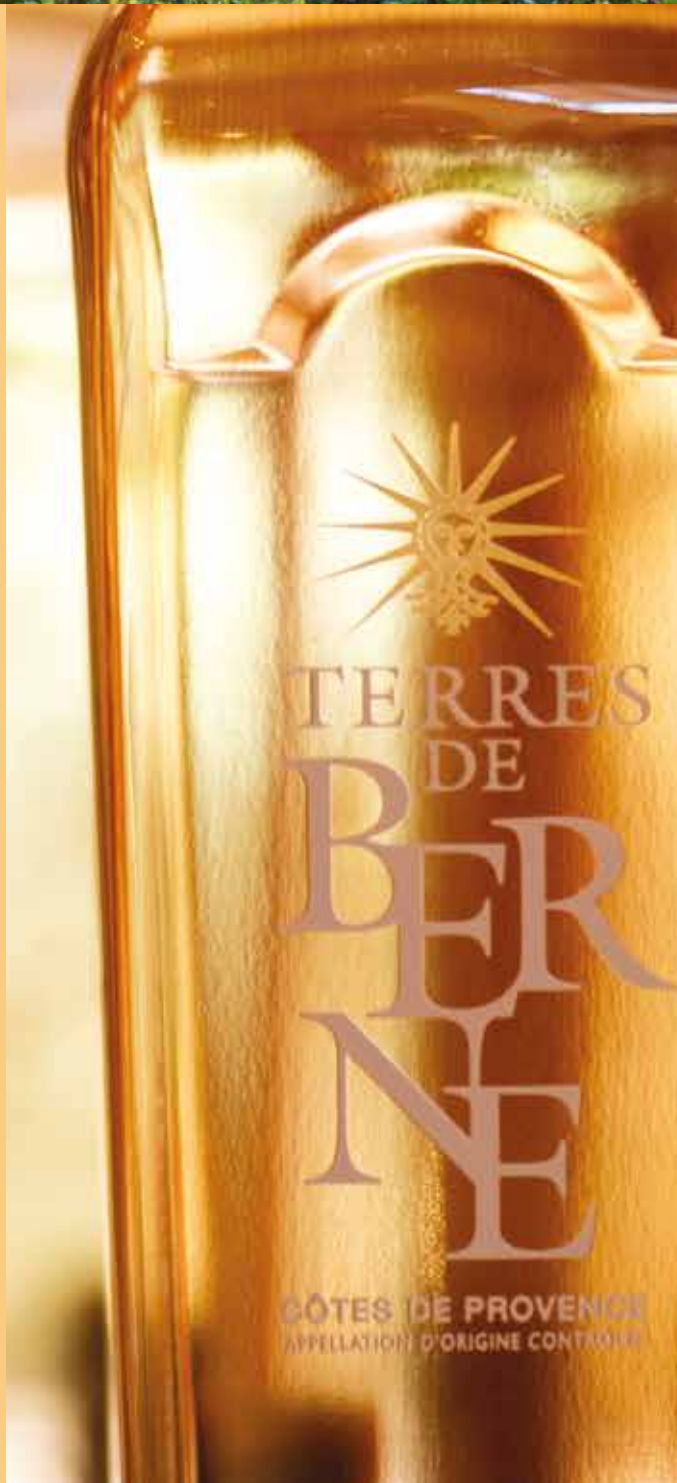
OBJECTIF BIO

Mission Organic



2018 est l'année du changement ... Le vignoble franchit une nouvelle étape décisive et se lance dans le Bio. En plus d'être classé depuis quelques années en Haute Valeur Environnementale, au plus haut niveau (niveau 3), nous entamons les 3 années nécessaires à la conversion vers l'Agriculture Biologique. Le printemps très pluvieux qui vient de s'écouler était le bienvenu, après une année 2017 qui avait battu des records de sécheresse en Provence. Cependant, l'année a été un vrai challenge pour les équipes des vignes et le sera encore pour les équipes des chais mais nous sommes confiants : nos raisins se sont gorgés de soleil cet été et promettent une très belle récolte ! Evidemment avec le passage en bio, nous nous attendons à une baisse de production. Elle sera compensée, et c'est là l'essentiel, par une vraie richesse et une plus grande profondeur dans nos vins. Nous construisons pour l'avenir. Rendez-vous à la dégustation du nouveau millésime en mars prochain!

2018 is a year of change... Château de Berne has reached a new milestone with its conversion to all-organic growing! Already boasting the highest rating of the "High Environmental Value" certification, (level 3), we are now starting the 3-year period needed to convert to organic production. This year's very wet Spring was extremely welcome after Provence's record-beating 2017 drought. Nevertheless, the year has been a genuine challenge for our wine growing teams and will continue to be a tough call for the cellar teams. But we are optimistic: the grapes have basked in sunshine all summer and the harvest now promises to be excellent! We are obviously expecting a lower yield when we become all-organic, but a prize awaits us in the shape of even richer and more complex wines. We are building the future! We look forward to tasting the new vintage with you next March!



2 400 OLIVIERS AOC... L'OR VERT DU CHÂTEAU DE BERNE

*Château de Berne
is also home to
2,400 AOC olive trees!*



La Provence ce n'est pas seulement le rosé et les lavandes, ce sont aussi les oliviers ! Développés en France il y a 2 500 ans par les Phocéens, ils ont trouvé leur terre de prédilection en Provence et la région assure désormais 70% d'une production nationale réputée aux 4 coins du monde. Symbole de paix et de sagesse, cet arbre a parfaitement trouvé sa place au sein de notre domaine qui possède désormais 10 hectares d'oliviers AOC. Fiers de ce trésor, nous avons décidé de mettre nos oliviers à l'honneur en produisant notre propre huile d'olive. De l'huile traditionnelle à l'huile aromatisée vous trouverez votre bonheur à La Cave ! A partir du mois de novembre vous pourrez assister, au détour de vos balades, à la cueillette des olives...

LE SAVIEZ-VOUS ? POUR OBTENIR 1L D'HUILE IL FAUT ENTRE 5 À 8KG D'OLIVES.

Did you know? Between 5 and 8 kilos of olives are needed to produce 1 litre of olive oil.

Provence isn't just about rosé wines and lavender: it's also a cradle of olive production! Developed in France by the Ancient Greeks 2,500 years ago, the region now accounts for 70% of national production and its olive oils are acclaimed throughout the world. A symbol of peace and wisdom, this beautiful tree is perfectly at home in our grounds and the estate now grows 25 acres of AOC olive trees.

We are naturally very proud of this treasure and have decided to honour our olive trees by making our own olive oil. You will find a tempting range of both traditional and flavoured oils at "La Cave" wine shop. And from November onwards, you will also be able to take part in the olive harvest while you're out and about on the estate!

LES COURS DE CUISINE ET DEJEUNER* *Cookery Classes and lunch**

VOUS AVEZ LE DROIT DE GRIGNOTER EN CLASSE !

*You are
allowed
to eat
in class!*

- **LES VENDREDIS DU CHEF / CHEF'S FRIDAYS**
21 sept., 14 déc. 130€/pers
Avec Benjamin Collombat
- **BOULANGERIE / BAKING**
9 & 23 sept., 4 nov. 70€/pers
- **PÂTISSERIE / PASTY**
27 oct., 3 nov. 90€/pers
- **CUISINE "LA PROVENCE SUBLIMÉE"**
"SUBLIME PROVENCE"
6 oct. 90€/pers
- **"LÉGUMES ET FLEURS DU POTAGER"**
"KITCHEN GARDEN VEGETABLES & FLOWERS"
13 oct. 90€/pers

*Cours de 10h30 à 12h, dégustez vos réalisations accompagnées des vins du Château inclus. Accompagnants demi-tarifs.

*Classes from 10.30-12 a.m., including tasting of your creations paired with Château wines. Half price for accompanying guests.

Cours en groupe, réservation à la demande
Group cooking class can be booked upon request



“



INTERVIEW

ERIC RAYNAL, CHEF PÂTISSIER DU JARDIN DE BENJAMIN

*Eric Raynal, Pastry Chef
at "Le Jardin de Benjamin"*

D'où vous est venue cette envie de devenir pâtissier ?

Par hasard. J'ai commencé comme cuisinier et suite à un remplacement j'ai découvert la magie de la pâtisserie. Une vraie passion est née ! Ma gourmandise a aussi joué...

Ce que vous préférez en pâtisserie ?

Le praliné !
Je réalise souvent pour le Bistrot un éclair Paris-Brest et j'avoue que sur le plateau il y en a souvent un qui disparaît...

Vous nous préparez des surprises pour cette fin d'année ?

Je vais réaliser une bûche de Noël qui mettra à l'honneur la bouteille carrée du Château mais en privilégiant la fraîcheur. Cette année : mousse au Citron de Menton confit avec un praliné aux amandes.

Une raison particulière pour ces saveurs ?

L'hiver dernier j'ai assisté, pour la 1^{ère} fois, à la Fête du Citron à Menton et j'ai vraiment été séduit par la passion pour cet agrume. Je m'inspire beaucoup de la nature, du potager et de mes balades pour réaliser mes desserts.

Un dernier mot ?

La pâtisserie, c'est un moment de partage. Je suis heureux quand je réussis à donner du bonheur simple aux gens.

How did you decide to become a pastry chef?

*By chance!
I started out as a chef, then discovered the magic of pastry making after standing in for a colleague. I immediately knew it was a vocation. My sweet tooth also played a part...*

What do you like to make most?

*Praline!
I often make a Paris-Brest éclair for "Le Bistrot" and I confess there's usually one that disappears from the plate...*

Are you preparing any surprises for this Christmas?

I'm going to make a Christmas log paying tribute to the Château's square bottle, but this one will be refreshing, with a candied Menton lemon mousse and almond praline.

Did you choose the flavours for a reason?

Last year I attended the Menton "Fête du Citron" fair for the first time and really loved how passionate the locals are about their lemons. I get a lot of inspiration for my desserts from nature, the kitchen garden and my walks.

A last word?

Pastry making is great for handing with people and make people happy.

”

UNE CREME DE PÂTISSIER

*The sweetest
Pastry
Chef*

**BÛCHE DE NOËL
POUR 4 À 6 PERS 52€
INFORMATIONS ET
RÉSERVATIONS**

*Christmas Log for 4-6 guests €52
Information & Bookings
04 94 60 49 79*

OFFREZ-VOUS UN GRAIN DE BEAUTE !

*Treat yourself
to a spot of beauty...*

LE SPA EN CHIFFRES :

800m², 2 jacuzzi, 1 piscine intérieure, 6 cabines,
1 sauna, 1 hammam, 1 équipe de 5 personnes

SPA IN NUMBERS :

800m², 2 jacuzzis, 1 indoor pool, 6 massage rooms,
1 sauna, 1 steam room, a team of 5



LES BRUNCHS ÉTOILÉS
DU JARDIN DE BENJAMIN

DES ÉTOILES DANS LES CROISSANTS

*Full of stars
in the croissants*

- Brunch
7 oct.
4 nov.
2 déc.
- Brunch de Noël
Christmas Brunch
16 déc.

85€



*Dates
with
a special
flavour*

**CES
DATES
QUI ONT
PLUS DE
SAVEUR
QUE LES
AUTRES...**

SPA

OFFRE SPÉCIALE VENDANGES & BIEN-ÊTRE :

Special Offer: "Grape Harvest & Well-Being"

Les vignes produisent de bons vins mais pas que ... Elles possèdent également un grand potentiel de bien-être & beauté !

*Vines produce great wines, but that's not all...
They are also genuine fountains of well-being and beauty!*

- Le **Massage "Douce Provence"** à la fleur de vigne
50 min – 90€
- **Soin visage "Sève de vigne" jeunesse**
50 min – 75€
- Formule **"Promenade au cœur des vignes"** : Cours de yoga + soin visage + massage - la journée - 190€
- **Cours collectif de yoga "Au cœur des vignes"**
50 min – 45€

- **"Douce Provence" gentle massage with vine flowers**
50 min – €90
- **"Sève de Vigne Jeunesse" rejuvenating face treatment**
50 min – €75
- **"Heart of the Vines" Package**
Yoga class + face treatment + massage – la journée – €190
- **"Au cœur des vignes" Group Yoga Class**
50 min – €45

Offres valables uniquement durant le mois de Septembre. / *Offers valid in September only.*

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS *Information & Bookings* **04 94 60 49 80 / spa@chateauberne.com**



LES RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUES *Gastronomy Galore*

AU JARDIN DE BENJAMIN

AT "LE JARDIN DE BENJAMIN"

- **20 sept.** / L'huile d'olive à l'honneur
Tribute to Olive Oil
(de 19h à 21h30) – 120€ hors boissons
(7-9.30 p.m.) – €120 excluding drinks
- **25 oct.** / Soirée Caviar / *Caviar Evening*
180€ hors boissons / *excluding drinks*
- **24 déc.** / Soirée de Noël / *Christmas Eve*
140€ hors boissons / *excluding drinks*
- **31 déc.** / Réveillon de la St Sylvestre
avec ambiance musicale
New Year's Eve with live music
190€ hors boissons / *excluding drinks*

AU BISTROT

AT "LE BISTROT"

- **4 oct.** / Fête des vendanges
Grape Harvest Celebration
32€ hors boissons / *excluding drinks*
- **15 nov.** / Soirée Beaujolais nouveau
Apéritif Dinatoire
Beaujolais Nouveau Evening buffet dinner
32€ boissons incluses / *including drinks*
- **31 déc.** / Réveillon de la St Sylvestre
avec ambiance musicale
New Year's Eve with live music
85€ hors boissons / *excluding drinks*

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS *Information & Bookings*

JARDIN DE BENJAMIN : 04 94 60 49 79
reservationrestaurant@chateauberne.com

BISTROT : 04 94 60 43 51
bistrot@chateauberne.com

L'AGENDA FESTIF / Festive Diary

C'EST LA FÊTE AU CHÂTEAU

Party time at the Château

LA DOLCE ITALIA

9 SEPT.

Producteurs / artisans italiens, Exposition de fiat 500 et de Vespas de collection, concert... l'Italie comme si vous y étiez.

A plunge into the fabulous atmosphere of Italy, featuring Italian producers and craftspeople, a classic Fiat 500 and Vespa show and concert.

LA FÊTE DES VENDANGES

Grape Harvest Fair

23 SEPT.

Découverte du domaine en pleine effervescence : dégustation, visite de cave, déjeuner thématique.

Join in the exciting buzz of the grape harvest with wine tasting, cellar tours and a thematic lunch.

BERNE TO RUN

30 SEPT.

Partir à la découverte du domaine autrement : Courses 6 et 12 km, Course Bike and Run 12km, Randonnée gourmande 6km, et course enfants...

Get a new angle on the estate!

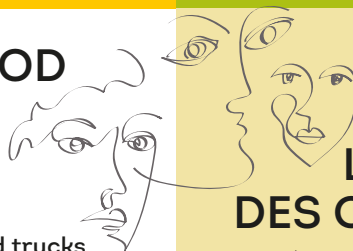
6 and 12 km races, 12 km Bike & Run race, 6 km Gourmet Walk and children's race.

WORLD FOOD FESTIVAL

14 OCT.

Une quinzaine de food trucks proposent des spécialités régionales et des 4 coins du monde ! L'occasion de découvrir les accords surprenants des vins du domaine.

Around 15 food trucks offering a tempting range of regional and world specialities! A great opportunity to discover some astonishing new food & wine pairings.



LE MARCHÉ DES CRÉATEURS

Arts & Crafts Market

21 OCT.

Une journée créative, des objets uniques, des créateurs locaux.

With unique creations by local designers and plenty of fun as always!

CHÂTEAU DE BERNE, PARTENAIRE DU RCT POUR LA SAISON 2018/2019

Château de Berne, partner to the RCT Toulon Rugby Club for the 2018/2019 season



CHATEAU DE BERNE EN PROVENCE

LES NOËLS DU MONDE S'INVITENT AU CHÂTEAU

Christmas Markets

10 & 11 NOV. /

17 & 18 NOV. / 24 & 25 NOV.

L'esprit de Noël s'invite au Château de Berne dès le mois de novembre.

Le parc scintille et la cave se remplit de producteurs et d'artisans qui révèlent les traditions de Noël d'ici et d'ailleurs. De nombreux exposants et animations vous attendent pour des weekend magiques !

Château de Berne is instilled with the spirit of Christmas from November onwards, when the grounds glitter and "La Cave" wine shop overflows with producers and craftspeople flying the flag of Christmas traditions from Provence and around the world.

A host of exhibitors and entertainment await you for a magical weekend experience!

- MARCHÉ DE NOËL ANGLAIS / 10 & 11 nov.
- MARCHÉ DE NOËL PROVENÇAL / 17 & 18 nov.
- MARCHÉ DE NOËL DU MONDE / 24 & 25 nov.

INFORMATIONS 04 94 60 43 53 lacave@chateauberne.com

VERNISSAGE EXPOSITION 20 DEC.

Opening of the exhibition

"Portraits & Coulisses du Château de Berne" (In the Wings of Château de Berne)

VIGNOBLE | HÔTEL * * * * * & SPA | GASTRONOMIE

CAVE Ouvert 7/7 10h/18h - 04 94 60 43 53 lacave@chateauberne.com / BISTROT Ouvert tous les midis. Ouverture le soir selon saison - 04 94 60 43 51

bistrot@chateauberne.com / JARDIN DE BENJAMIN Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche et jours fériés - 04 94 60 49 79

reservationrestaurant@chateauberne.com / SPA Ouvert 7j/7 dimanche au jeudi 9h/19h et vendredi et samedi 9h / 20h - 04 94 60 49 80

spa@chateauberne.com / HÔTEL ouvert tous les jours - 04 94 60 48 88 hotel@chateauberne.com

