

ÉVÈNEMENTS & ACTUALITÉS DU CHÂTEAU DE BERNE

# Bernews

NUMÉRO 2

JANVIER/AVRIL 2019

LIVRE  
**L'AVENTURE  
HUMAINE  
DE BERNE**

INTERVIEW  
**BRIGITTE**  
“ partager  
ma passion ”

AGENDA FESTIF  
**VOIR LA VIE EN PINK**

**SNACKEZ  
LA BONITE**  
recette de Louis

**CES DATES  
SAVOUREUSES**  
rendez-vous gastronomiques



CHATEAU DE  
**BERNE**  
—  
EN PROVENCE



ÉDITO / *Editorial*

## À ROSÉ BIEN ÉLEVÉ LA PROMESSE D'ÊTRE BIEN GARDÉ

*In the pink for years to come*

### **NOUVEAUTÉ 2019 : L'élevage en barrique de notre cuvée Château Rosé**

Après le Rouge et le Blanc, le Rosé 2018 va bénéficier d'un élevage en fût de chêne afin d'affiner sa complexité aromatique et amplifier son potentiel de garde. Cet élevage, encore exceptionnel sur un Rosé de Provence, révélera des notes grillées, toastées et apportera rondeur et belle longueur en bouche. Frais et structuré, le Château Rosé 2018 sera une véritable cuvée gastronomique. Parfait pour l'apéritif, elle pourra également accompagner des plats légers et fins comme la Bonite Snackée dont nous vous dévoilons la recette en page 7. Un Rosé de garde à découvrir en avant-première à la Cave le 31 mars lors de notre Fête du Nouveau Millésime et tout au long du mois d'avril.

### *New in 2019: Our Cuvée Château Rosé raised in oak casks*

*Following on from our Red and White wines, the 2018 Château Rosé will be raised in oak casks to refine its complex aromas and amplify its ageing potential. Exceptional for a Provence Rosé wine, this technique will unveil roasted and toasted notes and lend suppleness and a fine length in the mouth. Fresh and well-structured, the Château Rosé 2018 promises to be a genuinely gastronomic vintage. Perfect served as an aperitif, it also marries ideally with light, delicate dishes such as the Seared Skipjack Tuna shown in our recipe on page 7. An age-worthy Rosé, unveiled for the first time at La Cave wine shop on March 31st, 2019 for our New Vintage Wine Fair and throughout April.*



## UN BEAU LIVRE CONSACRÉ AUX PASSIONNÉS QUI FONT BERNE

*A beautiful book dedicated  
to the passionate team  
at the heart of Chateau  
de Berne*

Cultiver la vigne, produire de grands vins, accueillir, partager, cuisiner, servir... Notre Château existe et se renouvelle à chaque instant grâce aux cent métiers qui s'additionnent pour donner du bonheur aux autres. C'est cela notre dénominateur commun : nous partageons un savoir-faire unique, le sens de l'excellence et un profond respect. Cela nous permet, ensemble, en donnant le meilleur de nous-mêmes, de créer des bonheurs sincères et vrais. L'émotion se lit très souvent sur le visage de ceux qui nous font confiance et cela nous donne des ailes. Il nous a donc semblé comme une évidence de raconter ces métiers et de laisser la parole à ceux qui les incarnent pour valoriser cette humanité. A travers les gestes de chaque collaborateur et leur transmission, nous regardons vers l'avenir. Un livre, construit patiemment, témoignera très prochainement de cet engagement. Merci à vous de votre visite et votre séjour.

*Nurturing the vines, producing fine wines, welcoming, sharing, cooking or serving... Château de Berne continues to thrive and move forwards thanks to our plethora of talents in every field, united in their desire to make people happy. Our common denominators - the shared love of a job well done, a sense of responsibility and deep respect - allow us to create unique, sincere and genuine happiness by working hand in hand and always doing our best. The people who trust us are often moved by what we do and that gives us wings! So it seemed obvious that we needed to tell the story of our expertise and the people behind it. We are embracing the future thanks to their know-how, handed down over the years. Patiently compiled, this book offers a fitting tribute to their dedication. Thank you for visiting or staying with us.*

**Sébastien Latz.**

*directeur général / General Manager*

---

Découvrez  
en avant-première  
les photos du livre  
en nous suivant sur  
Instagram @chateaudeberne



Follow us on  
Instagram @chateaudeberne  
to enjoy a preview  
of the book photos

---

# BERNE, UNE AVENTURE HUMAINE

*Berne,  
a Human  
Adventure*



*In the wings of wine making*

# DANS LES COULISSES DE LA FABRICATION DES VINS



## Depuis quand travaillez-vous ici ?

J'ai fêté, il y a quelques mois, mes vingt ans d'entreprise ! J'ai suivi l'évolution du domaine : l'ouverture de l'hôtel, les restaurants, les programmations musicales...

## Pourquoi avoir développé les visites de cave ?

Une passion est faite pour être partagée et nos visiteurs sont très friands de connaître les coulisses et les secrets de l'élaboration de nos vins. Nous leur expliquons les spécificités des cépages, du terroir, et notre savoir-faire au profit de l'élaboration de styles de vins différents.

## INTERVIEW

## BRIGITTE GUIET, RESPONSABLE DE LA CAVE

*our Cellar Manager, Brigitte Guiet*

### Que proposez-vous comme visites ?

Toutes nos visites commencent par un passage dans notre Cave. Ensuite, nous offrons la possibilité de déguster les trois vins signatures du domaine pour une dégustation plus analytique. L'idée est de réveiller les différents sens des visiteurs et de les faire évoluer dans une approche un peu différente des dégustations traditionnelles.

### Pourquoi avoir un lieu alloué à la dégustation ?

Pour optimiser au mieux l'expérience de dégustation et pour bénéficier d'un maximum de concentration, les dégustations se déroulent dans un espace exclusif et privatif au cœur de la Cave. Ce lieu est équipé de matériel éducatif pour favoriser les questions et donc la compréhension.

### How long have you been working here?

*I celebrated my 20<sup>th</sup> anniversary at the Château a few months ago! I have watched Berne grow over the years, with the opening of the hotel, the restaurants, music festivals, etc. ...*

### Why did you decide to develop the cellar tours?

*Passions are made to be shared and our visitors are very keen to find out what goes on in the wings and learn our wine making secrets. We teach them all about the special characteristics of the local terroir and grape varieties and how we use our expertise to create different styles of wines.*

### What do the tours consist of?

*Our tours all start with a visit to the cellar. Visitors can sample 3 of our signature wines during a fairly in-depth tasting session. The idea is to awaken their senses and offer them a new angle - something you don't find in traditional wine tasting.*

### Why is it important to have a special tasting room?

*The tasting sessions take place in an exclusive, private area inside La Cave wine shop to allow us to optimize the tasting experience and help visitors concentrate fully. The room is fitted with learning tools aimed at sparking questions and better understanding.*

Découverte 3 VINS  
1H à partir de 15€/PERS  
3-wines discovery session  
1 hour from €15 pp

Dégustation  
DE LA VIGNE AU VIN  
2H30 à partir de 35€/PERS  
From vine to wine  
tasting session  
2½ hours from €35 pp

RÉSERVATIONS Bookings  
04 94 60 43 53  
lacave@chateauberne.com



# VOTRE BIEN-ÊTRE AVEC UN CŒUR GROS COMME ÇA

SPA

## OFFRE SPÉCIALE SAINT-VALENTIN

*Valentine's Day Special Offer*

*Heartfelt  
Wellbeing*

Le Spa fête sa réouverture à l'occasion de la Saint-Valentin avec une offre spéciale pour les amoureux. Profitez d'un instant Spa et découvrez la sélection de bons cadeaux pour Elle & Lui\* :

- **Bon cadeau pour Elle / 150 €**  
1 bain phyto-aromatique de 40min  
1 soin massage du visage Ko Bi Do de 50min
- **Bon cadeau pour Lui / 110 €**  
1 massage du corps de 50min  
au choix dans notre Carte Cinq Mondes
- **Bon cadeau pour Nous / 210 € /PERS.**  
1 bain phyto-aromatique en duo de 40 min  
+ 1 soin massage du visage sublimateur  
aux 5 fleurs de Bali de 50min en duo  
+ 1 massage de 50 min au choix dans notre  
carte Cinq Mondes  
+ 2 coupes de Sparkling Rosé Wine offertes

*Our Spa is celebrating its reopening with a deliciously romantic special offer for Valentine's Day. Enjoy a magical moment at the Spa and discover our range of gift vouchers for him and her\*.*

- **Gift voucher for her / €150**  
*1 x 40-minute phyto-aromatic bath  
1 x 50-minute Ko Bi Do face massage*
- **Gift voucher for him / €110**  
*1 x 50-minute massage from  
our Cinq Mondes Spa Menu*
- **Gift voucher for us / €210/pers.**  
*1 x 40-minute duo phyto-aromatic bath  
+ 1 x 50-minute illuminating face massage  
with 5 Bali flowers for 2 guests  
1 x 50min massage from our Cinq Mondes Spa Menu  
+ 2 glasses of Sparkling Rosé Wine*



Chaque bon cadeau sera accompagné d'une bouteille Château de Berne

*Enjoy a free bottle of Château de Berne wine with every gift voucher purchased.*

Réservez votre dîner de la Saint Valentin au Bistrot !

*Valentine's Day dinner at Le Bistrot*



**\*Offre valable pendant la période d'ouverture en février / Offer valid during opening times in february**  
Spa ouvert du 14 février au 17 février et du 22 février au 24 février 2019.  
*Offer valid during opening times in February. Spa open from February 14<sup>th</sup> to 17<sup>th</sup> and February 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup>, 2019.*  
Réouverture complète le 1<sup>er</sup> mars 2019. *Normal opening times from March 1<sup>st</sup>, 2019.*  
**INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS** *Information & Bookings* 04 94 60 49 80 / [spa@chateauberne.com](mailto:spa@chateauberne.com)



LES COURS DE CUISINE  
*Cookery Classes*

## VOUS AVEZ LE DROIT DE GRIGNOTER EN CLASSE

*You are  
allowed  
to eat  
in class*

- CUISINE PROVENÇALE / *CUISINE PROVENÇALE*  
17 mars midi 90€/pers
- BOULANGERIE / *BAKING*  
31 mars midi 70€/pers
- PÂTISSERIE MACARONS / *MACARONS PASTY*  
14 avril midi 90€/pers
- BOULANGERIE / *BAKING*  
28 avril midi 70€/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*



*Pamper  
your  
Palate*

## VOUS AVEZ RENDEZ-VOUS AVEC VOS PAPILLES

### LES RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUES *Gastronomy Galore*

#### AU JARDIN DE BENJAMIN

*AT "LE JARDIN DE BENJAMIN"*

- **10 mars** / Brunch  
85 € hors boissons / *excluding drinks*
- **21 mars** / Dîner Nørdic  
*Nørdic Dîner*  
140 € hors boissons / *excluding drinks*
- **7 avril** / Brunch  
85 € hors boissons / *excluding drinks*
- **21 avril midi** / Menu de Pâques  
*lunch - Easter Menu*  
110 € hors boissons / *excluding drinks*

#### AU BISTROT / AT "LE BISTROT"

- **13 janvier** / Déjeuner des Montagnards / *"Mountain Lunch"*  
32 € hors boissons / *excluding drinks*
- **3 février** / Déjeuner "Les pépites de la terre" musique live  
*"Fruit of the Soil" lunch, live music* / 68 € boissons incluses / *including drinks*
- **14 février** / Dîner Saint Valentin, musique live  
*"Valentine's Day Dinner", live music* / 59 € hors boissons / *excluding drinks*
- **24 février** / Les papilles en fête, musique live / *"Party for the Palate", live music*  
32 € hors boissons / *excluding drinks*
- **16-17 mars** / Un week-end à la mer carte exclusive  
autour des produits de la pêche  
*"Weekend at the Sea", exclusive fresh seafood menu*

#### 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

### Restaurant étoilé

### Le Jardin de Benjamin

*Michelin star-rated restaurant Le Jardin de Benjamin*

**Du 1<sup>er</sup> mars au 31 mai, du mercredi au dimanche, soir et midi.**

Formule déjeuner, 55€ (Entrée/plat/dessert)

*Open March 1st to May 31st, Wednesday to Sunday, lunchtimes and evenings.*

*Prix fixe lunch menu €55 (starter, main course, dessert)*



RECETTE / *Recette*

4

# SNACKEZ LA BONITE

*Seared Skipjack Tuna*

BONITE JUSTE  
SNACKÉE, TAGLIATELLE  
DE COURGETTE  
À L'HUILE DE BASILIC

#### Bonite snackée

- 300 g de bonite fraîche en filets
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

Nettoyer la bonite (retirer les parties nerveuses, les arêtes et la peau), enduire d'un filet d'huile d'olive puis assaisonner. Colorer directement dans un poêlon très chaud. Refroidir rapidement.

#### Huile de basilic

- 100 g huile d'olive
  - 1 botte de basilic
- Effeuilier le basilic, laver puis sécher. Concasser au couteau les feuilles sèches puis les ajouter à l'huile d'olive dans une casserole. Porter le tout à ébullition pendant 20 secondes puis refroidir rapidement.

#### Tagliatelle de courgette

- 4 courgettes vertes
- 1 citron jaune
- 50 g d'huile de basilic
- 2 cébettes
- Sel
- Poivre

Émincer la cébette finement, réaliser les tagliatelles de courgettes à l'aide d'un économe en n'utilisant que la chair et non les pépins. Dans une poêle chaude faire sauter vivement et le plus rapidement possible les tagliatelles avec les cebettes avec l'huile de basilic, assaisonner avec le zeste de citron jaune, le sel et le poivre.

Frais et structuré, le vin Château de Berne Rosé 2018 accompagnera la simplicité de ces ingrédients.

**LA BONITE EST  
UN POISSON  
DE MÉDITERRANÉE  
DE LA FAMILLE  
DES THONIDÉS**

*Bonito, otherwise known as Skipjack Tuna, is a Mediterranean fish belonging to the tuna family.*

## *SEARED SKIPJACK TUNA WITH COURGETTE TAGLIATELLE IN BASIL OIL*

#### **Seared skipjack tuna:**

- 300g fresh skipjack tuna fillets
- Salt
- Pepper
- Olive oil

*Prepare the tuna (remove bones, skin and nerves), drizzle with olive oil and season. Sear in a very hot pan. Cool rapidly.*

#### **Basil oil:**

- 100g olive oil
- 1 bunch basil

*Remove the basil leaves from the stalks, then wash and dry.*

*Chop the dried leaves, then add to the olive oil in a pan.*

*Boil for 20 seconds then cool rapidly.*

#### **Courgette tagliatelle:**

- 4 courgettes
- 1 lemon
- 50g basil oil
- 2 spring onions
- Salt
- Pepper

*Finely chop the spring onion. Remove the courgette pips then peel into strips using a potato peeler. Toss in a hot pan with the spring onion and olive oil. Season with lemon zest, salt and pepper.*

*Fresh and well-structured, the Château de Berne Rosé 2018 is the perfect partner to these simple ingredients.*

## **La Recette de Louis Rameau, Responsable de l'Ecole de Cuisine** *By our Cookery School Chef, Louis Rameau*

Louis Rameau aime transmettre sa passion pour la gastronomie provençale, il partage son savoir-faire et ses secrets durant ses cours de cuisine, toujours assaisonnés de bonne humeur !

### **À VOS FOURNEAUX**

*Ready, steady, cook*

*Louis Rameau, loves handing down his passion for Provençal gastronomy and sharing his know-how and secrets during his classes, always sprinkled with a good dose of humour!*

L'AGENDA FESTIF / *Festive Diary*

# VOIR LA VIE EN PINK

*See life in pink*

## PINK FIESTA

SAMEDI &amp; DIMANCHE

26 &amp; 27 JANV.

Des offres exceptionnelles sur le rosé, des animations exclusives, un menu dédicace au Bistrot. la pink attitude s'invite au Château de Berne !

*Exceptional offers on our rosé wines, plus a range of exclusive activities and tribute menu at Le Bistrot. Pink attitude comes to Château de Berne!*

## MARCHÉ DES AMOUREUX

*Valentine's Day  
Market*

DIMANCHE 10 FEV.

Des créations uniques et faites à la main, des idées de cadeaux originaux, des ateliers.

Partenaire Etsy.

*Unique, hand-made creations and original gift ideas for your Valentine, together with a variety of workshops.*

Partnered by Etsy.

## FAITES DU SON / *Music festival*

DIMANCHE 24 MARS

Un nouveau rendez-vous musical pour découvrir les nombreux talents de la région PACA. Entrée 10 €. De 14h00 à 18h00.

Infos et billetterie sur [www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com)

*Music festival. A new musical meeting welcoming a host of young regional talents.*

*Entry 10 €. From 2 pm to 6 pm. Info and tickets at [www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com)*



## FÊTE DU NOUVEAU MILLÉSIME

*New vintage Wine Fair*

DIMANCHE 31 MARS

Un programme festif, coloré et gourmand pour le plus grand bonheur de tous les épicuriens et passionnés des vins et de la Provence.

*A festive, colourful and gourmet line-up for food, wine and Provence lovers alike!*



THE RIGHT SONG, RIGHT NOW

LA RÉFÉRENCE MUSICALE INTERNATIONALE DEPUIS PLUS DE 30 ANS

106.3 FM MONACO - 106.5 FM FRENCH RIVIERA

SALES@RIVIERARADIO.MC - T. +377 97 97 94 94

[WWW.RIVIERARADIO.MC](http://WWW.RIVIERARADIO.MC)

CHATEAU DE  
BERNE  
EN PROVENCE

## FÊTE DES BEAUX JOURS

*Easter fair*

DIMANCHE 21 AVRIL

Atelier chocolat, jeux pour enfants, dégustation, chasse aux œufs, menu de Pâques au Bistrot et au Jardin de Benjamin.

*Featuring a chocolate workshop, children's games, tasting, an Easter Egg hunt and Easter menu at Le Bistrot and Le Jardin de Benjamin.*

## MARCHÉ DES CRÉATEURS

*Art & craft market*

DIMANCHE 28 AVRIL

Des créations uniques, des ateliers créatifs, à découvrir au sein de la Cave du domaine. En partenariat avec Etsy French Riviera.

*Unique creations and creative workshops at the Château's.*

Partnered by Etsy.



VIGNOBLE | HÔTEL \* \* \* \* \* &amp; SPA | GASTRONOMIE

CAVE Ouvert 7j/7 de 10 à 18h - 04 94 60 43 53 - [lacave@chateauberne.com](mailto:lacave@chateauberne.com) / BISTROT Ouvert tous les midis. Ouverture le soir selon saison - 04 94 60 43 51 [bistrot@chateauberne.com](mailto: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](mailto:reservationrestaurant@chateauberne.com) / SPA ouvert 7j/7 du dimanche au jeudi de 9 à 19h et vendredi et samedi de 9 à 20h - 04 94 60 49 80 [spa@chateauberne.com](mailto:spa@chateauberne.com) / HÔTEL ouvert tous les jours - 04 94 60 48 88 [hotel@chateauberne.com](mailto:hotel@chateauberne.com) / Fermeture de l'hôtel & Spa et du Jardin de Benjamin du 6 janvier au 28 février 2019 - Château de Berne, Chemin des Imberts, 83780 Flayosc.