

## VINS DE BANDOL

Nés de la passion et du respect du terroir, les vins de Bandol rouges portent le caractère de chaque vigneronne et vigneron. Apprécier le Bandol, c'est aller à la rencontre de ceux qui, chaque jour, créent cette richesse.



238 chemin de la Ferrage 83330 Le Castellet  
Tél : 04-94-90-29-59 // [vindebandol.com](http://vindebandol.com)

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



À FLAYOSC

### Avec Louis Rameau, chef du Jardin de Berne

Après un tour du monde au cours duquel il a enrichi sa palette « *de techniques, goûts et réflexions* », Louis Rameau signe depuis 2016 la carte raffinée et authentique du restaurant étoilé Le Jardin de Berne à Flayosc, dans le Var. Des saveurs inventives et franches, également auréolées d'une étoile verte, que ce natif du Sud-Ouest tombé sous le charme du terroir provençal aime composer avec entre autres ingrédients, la récolte du potager bio de 3 000 m<sup>2</sup> du Château de Berne. Pour les fêtes, la propriété accueillera un marché de Noël réinventé riche de quatre-vingts exposants, artisans ou producteurs locaux (9 et 10 décembre). Côté restaurant deux menus de réveillon (à 320 € et 350 €) seront proposés. *M.G.* ([www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com)).

FÉTICHE D'HIVER :

#### UN FOIE GRAS DE LA ROBINE DU CANARD, MARBRÉ À LA LIE DE VIN

« Le foie gras que j'utilise provient d'un élevage local situé près de Digne-les-Bains. Il est vrai que l'on trouve rarement des productions de foie gras en Provence. En revanche, c'est un produit fortement lié à ma terre d'origine,

l'Occitanie. Cette recette est l'occasion de faire un lien entre ma région d'enfance et ma région d'adoption. On retrouve également un lien avec les produits de notre domaine viticole, le Château de Berne, à savoir la lie de vin. »

#### ÉLIXIR TRUFFÉ

Dans l'arrière-pays provençal, le Château d'Estoublon joue la carte de l'exception en mixant son huile d'olive vierge extra à un extrait naturel de truffe noire. Un précieux condiment pour sublimer risotto, Saint Jacques poêlées ou pintade farcie au foie gras. Aussi élégant en cuisine que posé devant les yeux de vos onvives, l'esthétique flacon rappelle celui des apothicaires d'antan. 36,50 € les 50 cl. *M.M.* ([www.estoublon.com](http://www.estoublon.com)).

