



CHÂTEAU DE  
BERNE  
PROVENCE

# DOSSIER DE PRESSE

2026

## LE CHÂTEAU DE BERNE, ENTRE VIGNES, GASTRONOMIE ET BIEN-ÊTRE : UN ART DE VIVRE PROVENÇAL

Niché dans l'arrière-pays provençal, entre Lorgues et Flayosc, le Château de Berne se dévoile au cœur d'un écrin naturel préservé. Le domaine s'étend sur 500 hectares, dont 360 hectares de forêts méditerranéennes mêlant pins parasols, pins d'Alep, chênes verts et oliviers, dans un environnement baigné de soleil, véritable source d'énergie et de vitalité.

Ce sanctuaire forestier est indispensable à la protection des 150 hectares de vignes en Agriculture Biologique depuis 2021 et en appellation Côtes-de-Provence. Le vignoble du Château de Berne et sa production révèlent un terroir unique qui rend hommage aux terres calcaires du Haut Var, où le Grenache s'épanouit. Il offre des vins rosés, blancs et rouges caractérisés par leur fraîcheur.

Il invite à vivre des expériences sensorielles où plaisir et raffinement s'expriment avec justesse. À travers son hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, ses 34 chambres et suites, ses 7 villas avec piscines privées, sa table étoilée au Guide MICHELIN engagée dans une approche éco-responsable, ainsi que ses nombreuses activités (visite de cave, dégustation de vin, safari dans les vignes, spa, cours de cuisine : pique-nique dans les vignes, terrains de tennis, padel et pickleball...), le domaine compose une expérience complète.



Une promesse de séjour inoubliable pour les familles ou groupes d'amis, entre luxe convivial et enchanteur, pensée pour les gastronomes, œnophiles, sportifs, aventuriers comme contemplatifs.

Cette quête d'excellence a été saluée en 2025 lorsque le Château de Berne a été élu 1er hôtel du sud de la France et de Monaco, et classé 20ème hôtel au monde aux Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards. Le domaine a également été élu meilleur vignoble en Provence, 6ème en France et 46ème mondial aux World 50 Best Vineyards Awards.

Le mot de Giuseppe Cosmai, Directeur Général :  
« Au Château de Berne, nous cultivons depuis toujours une certaine idée de l'art de vivre en Provence : sincère, généreuse et profondément ancrée dans la nature. Notre domaine est bien plus qu'un hôtel ou un vignoble : c'est un lieu de rencontres, d'émotions et d'expériences sur mesure. Notre ambition est simple : faire de chaque séjour un souvenir rare, fidèle à l'âme de la Provence et à l'excellence qui nous anime au quotidien. »

## LE CHÂTEAU DE BERNE : L'ART DE RECEVOIR COMME EXPÉRIENCE, ENTRE VILLAS CONFIDENTIELLES ET HÔTEL D'EXCEPTION RELAIS & CHÂTEAUX

Plus qu'un lieu, le Château de Berne et ses villas se découvrent comme une destination immersive où chaque expérience révèle une facette du domaine.

Au cœur d'un écrin naturel de 500 hectares, le Château de Berne, Relais & Châteaux 5 étoiles, conjugue hospitalité d'exception et ancrage profond dans l'arrière-pays provençal. Il réunit 34 chambres et suites ainsi que 7 villas privées aux services personnalisés, conçues pour offrir une expérience exclusive en pleine nature.

Plus qu'un lieu, le Château de Berne se découvre comme une destination immersive où chaque expérience révèle une facette de la propriété. Entre l'élégance de l'hôtel et l'intimité des villas, chaque hôte trouve un espace qui lui ressemble, porté par le calme absolu et la beauté des paysages environnants.



L'hôtel dévoile des chambres et suites baignées de lumière, ouvertes sur les vignes environnantes. Véritables refuges, elles conjuguent luxe discret, confort absolu et raffinement, dans une décoration inspirée de l'art de vivre provençal, entre douceur, simplicité et élégance.

Pour une expérience encore plus exclusive et intimiste, les sept villas, réparties au sein de la propriété, allient volumes généreux, jardins, piscines et attentions sur mesure, idéales pour des séjours en famille, entre amis ou lors d'occasions particulières.

Elles permettent de vivre le lieu en toute indépendance tout en bénéficiant de l'ensemble des services hôteliers. Une véritable ode au bien-être, luxe, calme et volupté.

## LE VIGNOBLE, UN TERROIR DE CONTRASTES

Référence incontestée du rosé, la Provence s'exprime au Château de Berne à travers un terroir singulier, à l'écart des zones viticoles les plus connues. Situé sur le Haut-Pays des Côtes-de-Provence, le vignoble s'inscrit dans une Provence intérieure plus secrète, plus élevée et plus fraîche, entre collines calcaires et vallons boisés. Ce cadre naturel préservé confère au domaine une personnalité à part au sein de l'appellation.

Implantées à près de 300 mètres d'altitude sur un plateau calcaire, près de 80 % des vignes bénéficient de nuits fraîches et d'une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit. Cette maturation lente et progressive des raisins favorise la fraîcheur, la précision aromatique et la finesse des vins. Le sol calcaire, naturellement drainant, leur confère une signature minérale marquée par la tension et la salinité, tandis qu'autour du château, des sols plus légers et sablonneux enrichissent les assemblages de profondeur et de complexité.



Derrière chaque cuvée, Alexis Cornu, vigneron et œnologue du domaine, traduit avec exigence et sincérité toute la typicité de ce terroir d'arrière-pays provençal. Véritable chef d'orchestre du vignoble, il façonne des vins d'équilibre et d'identité. Un savoir-faire généreux et engagé qui façonne l'identité du domaine.

Son identité s'incarne dans son emblématique bouteille carrée, inspirée des tours du Château datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, symbole d'un style intemporel et raffiné. En 2025, le Château de Berne a été distingué au classement The World's 50 Best Vineyards, élu n°1 en Provence, 6<sup>ème</sup> en France et 46<sup>ème</sup> au monde, témoignant de l'excellence de son vignoble et de son offre œnotouristique. Certifié Agriculture Biologique depuis 2021 et labellisé Bee-Friendly, le domaine affirme un engagement environnemental fort, en cohérence avec sa vision durable du vin et du territoire. Les vins sont eux aussi façonnés pour être respectueux envers la nature et exprimer au mieux ce terroir provençal si spécifique.

3,9 MILLIONS DE BOUTEILLES VENDUES  
UNE DISTRIBUTION DANS PLUS DE 50 PAYS



## LE JARDIN DE BERNE

### Une table gastronomique portée par la saisonnalité

Dès l'arrivée, un parterre d'herbes aromatiques invite les hôtes à ralentir, à effleurer les feuilles, à en révéler les parfums du bout des doigts. Les gestes se font instinctifs, les sens s'éveillent avant même de s'asseoir à table.

L'expérience commence ici, dans ce contact direct avec le végétal, comme une introduction délicate à la cérémonie gastronomique à venir.

Distingué d'une étoile et d'une Étoile Verte au Guide MICHELIN, le Jardin de Berne incarne la vision des chefs Louis Rameau et Éric Raynal : une cuisine sincère et créative, révélant l'essence de chaque ingrédient à travers des accords justes, guidés par la nature et le respect du vivant.

Au détour d'un massif de lavande se dévoilent les trois potagers du domaine. Sur plus de 3 000 m<sup>2</sup>, légumes, baies, fruits, plantes aromatiques et fleurs y sont cultivés dans le respect de l'agriculture durable et approvisionnent chaque jour les cuisines du Château. Chaque plat naît d'une rencontre intime, prolongée au-delà de la table par un environnement préservé et une quiétude cultivée.

Cette démarche locale et vertueuse a valu au Jardin de Berne l'attribution de l'Étoile Verte du Guide MICHELIN, récompensant un engagement profond en faveur d'une gastronomie durable.

Au Jardin de Berne, la Table du Chef et la Table du Pass ont été imaginées pour offrir des moments exclusifs et entièrement personnalisés. La première, plus intimiste avec sa terrasse attenante, invite à une parenthèse confidentielle ; la seconde, installée au cœur même de la cuisine, plonge les hôtes dans l'effervescence du Chef et de sa brigade pour une expérience gastronomique inoubliable.

## LE BISTROT DE BERNE



### Une cuisine conviviale et sincère

Le Bistrot est l'adresse idéale pour se retrouver autour de recettes chaleureuses et authentiques. On y retrouve le duo de chefs Louis Rameau et Éric Raynal, qui y signent une cuisine complice et généreuse.

Avec son âme conviviale, le Bistrot propose une cuisine de terroir qui rappelle les classiques de la cuisine française. La carte s'étoffe de nouveaux mets, de plats à partager et propose toujours les incontournables pizzas garnies au gré des saisons. À l'extérieur, la vaste terrasse s'ouvre entre restanques et oliviers, invitant à de longs déjeuners sous le soleil provençal ou à l'ombre des pergolas. En hiver, à l'intérieur, les hôtes savourent de chaleureux dîners au coin du feu, dans une atmosphère authentique et conviviale.

## L'OLIVIER DE BERNE



### L'esprit du Sud, face aux vignes

Symbole de la Provence, souvent associé au soleil, aux cigales et à la cuisine du sud, l'olivier représente à merveille l'identité de ce restaurant estival.

Sa vaste terrasse avec vue sur les vignes est une invitation à profiter des beaux jours à l'extérieur. Véritable immersion dans l'univers du chef Louis Rameau, L'Olivier de Berne célèbre une cuisine provençale authentique et généreuse.

Chaque dimanche, ses célèbres brunchs rassemblent hôtes et visiteurs autour d'un moment convivial et gourmand, devenu un rendez-vous incontournable au domaine. Une expérience à savourer en famille ou entre amis.

## LE BAR DE BERNE



### Une pause détendue et exclusive

Le Bar du Château de Berne invite à une pause raffinée dans un esprit à la fois détendu et exclusif. On s'y retrouve pour un rendez-vous d'affaires ou personnel, en duo, en famille ou entre amis, dans une atmosphère chaleureuse.

Situé au cœur du domaine, ce lieu à la décoration soignée dévoile une atmosphère feutrée et enveloppante; fauteuils en cuir, tonalités chaudes et cheminée qui crépite aux soirées plus fraîches composent un écrin intime et élégant. La carte met à l'honneur cocktails signature, grands vins et spiritueux sélectionnés avec exigence par l'équipe de mixologues.

À l'extérieur, la terrasse arborée, plus confidentielle, calme et spacieuse, offre une vue imprenable sur la nature environnante. L'endroit idéal pour prolonger l'expérience du domaine, savourer un verre au coucher du soleil ou débiter la soirée avant le dîner.



## L'ÉCOLE DE CUISINE

### Le goût du geste et du partage

Dans un décor de cuisine d'autrefois digne des grandes maisons bourgeoises, l'École de cuisine invite à une immersion authentique entre carreaux vernissés, cuivres scintillants, bois cirés et fraîcheur de la pierre. Un lieu singulier où se rencontrent excellence, transmission et plaisir du faire ensemble.

Chaque jeudi à 10h, les hôtes participent à un cours guidé par le Chef, élaboré au fil de ses inspirations et des produits issus du potager. L'atelier se prolonge par la dégustation des plats réalisés, accompagnés des vins du domaine, pour une expérience complète, conviviale et résolument gastronomique.



## L'EXPRESSION DES CHEFS AU SERVICE DU DOMAINE

### Louis Rameau, Chef exécutif

Arrivé dans les cuisines du Château de Berne en avril 2016, Louis Rameau y exprime tout son talent et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, sublimant produits locaux et art de vivre provençal.

Au Château de Berne, jardins et potager foisonnent de légumes et de fruits ; cette richesse végétale, cultivée en agriculture durable, inspire les cartes du Jardin de Berne, 1 Étoile au Guide MICHELIN, de l'Olivier de Berne et du Bistrot de Berne, qui évoluent au rythme des saisons.

Une proximité qui ravit le Chef et lui permet de laisser libre cours à son imagination. « J'essaie de faire aussi bien que la nature, si possible mieux, mais généralement, c'est là où ça se complique », avoue-t-il avec un large sourire.

### Éric Raynal, Chef pâtissier

Celui qui avoue avoir toujours secrètement rêvé de travailler au Château de Berne s'y est taillé une place de choix en seulement quelques années et est devenu l'un de ses contributeurs les plus inspirés. Il ne lui aura fallu d'ailleurs qu'une saison, en 2016, avant d'être promu Chef pâtissier et prouver ainsi « qu'en travaillant tout est possible ».

Du très convivial Bistrot au raffiné Jardin de Berne, il règne sur le sucré et s'évertue à respecter l'esprit des lieux, la nature et le jardin. Amoureux du terroir, Éric privilégie les produits issus du domaine, où il n'a d'ailleurs pas hésité à planter des agrumes atypiques : combava, citron caviar, cédrat, il repousse les limites de sa créativité et de la gourmandise, et avec elles, celles des producteurs locaux.

« Légèreté en sucre, force en goût, mes desserts suivent le rythme des saisons et celui de notre potager », explique ce chef intransigeant à la tête d'une équipe de pâtissiers, pas de cuisiniers, « cela fait une vraie différence dans le rendu final », se réjouit-il.

L'année 2020 marque la consécration pour Éric, nommé lauréat dans la sélection « Passion Dessert » du Guide MICHELIN.

## DOLCE VITA PROVENÇALE : UNE DESTINATION ENTRE BIEN-ÊTRE, SPORT ET EXPÉRIENCES

Le Spa du Château de Berne invite à un voyage hors du temps, ancré et authentique. Après la traversée du jardin japonais apaisant, s'ouvre un univers à part. Élégant, lumineux et raffiné, le lieu est une parenthèse dédiée au ressourcement, loin du stress du quotidien.

Les six cabines de soins, dont deux en duo, se parent de tons chauds et de parquet, créant une atmosphère cosy et enveloppante.

La piscine intérieure, habillée de mosaïque verte, s'ouvre sur un solarium où vignes et oliviers, enracinés depuis des siècles, prolongent l'expérience en pleine nature. Jacuzzi, hammam, sauna, salle de relaxation, ainsi qu'un salon de coiffure et de maquillage viennent compléter l'offre de cet espace privilégié.



Une palette de soins d'exception y est proposée, portée par l'expertise de marques partenaires, telles que Cinq Mondes et Vinésime.

Pionnière de l'œnothérapie, Vinésime élabore ses propres actifs à partir de raisins issus de vignes prestigieuses sélectionnées au cœur des Climats de Bourgogne, mettant la richesse du végétal et le savoir-faire viticole au service de la peau.

Référence incontournable du bien-être, Cinq Mondes puise dans les traditions du monde entier pour offrir des rituels alliant qualité, authenticité et excellence.

CINQ MÔNDES  
PARIS

VINÉSIME  
MILLÉSIME DE BEAUTÉ



## LES ACTIVITÉS DU DOMAINE

### L'incarnation d'un art de vivre actif

Au-delà du Spa, le Château de Berne incarne un art de vivre actif, où sport, nature et exploration composent une véritable destination à part entière. Tennis, padel, pickleball, pétanque, ping-pong et salle de sport entièrement équipée invitent à conjuguer mouvement et plaisir en plein air, dans un cadre baigné de lumière. Pensé pour toutes les générations, le domaine permet aux familles de partager des instants complices, entre découvertes et activités adaptées à chacun.

Six sentiers de randonnée traversent les 500 hectares du domaine et offrent une immersion totale dans les paysages méditerranéens, entre vignoble biologique, forêts et collines. À pied, à VTT électriques (mis à disposition au domaine), ou à cheval, chaque parcours devient une parenthèse de liberté. Yoga et pilates dans les vignes, séances en pleine nature ou initiation au tir à l'arc viennent compléter cette expérience, entre énergie et reconnexion. Petits et grands y trouvent leur rythme, alternant aventures partagées et moments de détente en toute sérénité.

Le domaine propose également des expériences rares et sur-mesure : observation des étoiles aux côtés d'un astronome, chasse aux truffes en saison, vol en hélicoptère au-dessus du vignoble, masterclass du sommelier ou encore dégustations de fromages artisanaux. Autant de moments privilégiés qui prolongent l'immersion et révèlent toute la richesse œnotouristique du Château de Berne.



## LA BERGERIE

### Une parenthèse bucolique et éducative

Nichée au cœur des 500 hectares du domaine, la nouvelle bergerie incarne un retour aux racines pastorales de la Provence. Sous la houlette de nos bergers accompagnés de leurs chiens de troupeau, le cheptel s'épanouit en toute sérénité.

Il rassemble des brebis corses, une brebis rouge du Roussillon, des chèvres naines et alpines, ainsi que des chevaux, élevés dans le respect des traditions et du bien-être animal.

Pensée comme une expérience vivante et pédagogique, la bergerie ouvre ses portes aux familles en quête d'authenticité; découverte du soin aux animaux, initiation à la conduite de chien de troupeau, compréhension des gestes du pastoralisme et balades accompagnées dans les pâturages.

Une parenthèse bucolique et éducative, où petits et grands renouent avec la nature, les rythmes agricoles et le patrimoine vivant provençal.

## FESTIVAL DES ARTS : QUAND LA CULTURE INVESTIT LES VIGNES

En 2026, le Château de Berne inaugure la première édition de son Festival des Arts, un nouveau rendez-vous culturel imaginé au cœur du domaine. Pensé comme une célébration des mots, des mets et des vins, cet événement inédit fait dialoguer création artistique et art de recevoir dans un cadre d'exception.

Du printemps à l'automne, la programmation mêlera photographie, théâtre en plein air, concerts et soirées hommage, réunissant artistes reconnus et talents émergents. Entre amphithéâtre à ciel ouvert, jardins et vignoble, chaque représentation prendra une dimension singulière, portée par la beauté naturelle du lieu.



Imaginé avec le journaliste et écrivain Philippe Legrand et Giuseppe Cosmai, Directeur Général du domaine, le Festival des Arts affirme l'ambition du Château de Berne : inscrire la culture au cœur de son identité et proposer une expérience où patrimoine, gastronomie et création contemporaine se rencontrent.

Plus qu'une succession d'événements : de la photographie d'aventures marines à une création théâtrale inattendue portée par un acteur très populaire, en passant par la musique et des chanteurs internationaux, cette première édition pose les fondations d'un rendez-vous appelé à devenir un temps fort culturel en Provence, à la croisée de l'excellence artistique et de l'exigence hôtelière.

## NOS RÉCOMPENSES



**2025 VIRTUOSO**  
Sustainability Awards



**GUIDE MICHELIN**  
1 Étoile et 1 Étoile Verte  
1 Clé



**CONDÉ NAST TRAVELER  
READERS' CHOICE**  
Château de Berne : 1<sup>er</sup> hôtel en  
France, 1<sup>er</sup> hôtel du Sud de la  
France et de Monaco et 20<sup>ème</sup>  
mondial



**GAULT & MILLAU**  
3 Toques



**LA LISTE**  
Château de Berne : 92%



**THE WORLD'S 50 BEST  
VINEYARDS**  
Château de Berne : 1<sup>er</sup> en Provence,  
6<sup>ème</sup> en France et 46<sup>ème</sup> mondial



**CLEF VERTE**  
Château de Berne



 [@chateauheberne](https://www.facebook.com/chateauheberne)

 [@chateauheberne](https://www.instagram.com/chateauheberne)

 [chateauberne.com](http://chateauberne.com)

## À PROPOS DE MDCV

**Cinq domaines d'exception : le Château de Berne, le Château Saint-Roux, le Château des Bertrands, Ultimate Provence et L'Hostellerie de l'Abbaye**

La collection MDCV rassemble cinq domaines d'exception : le Château de Berne, le Château Saint-Roux, le Château des Bertrands et Ultimate Provence. Elle s'étend également à l'Hostellerie de l'Abbaye, hôtel 3 Étoiles situé au cœur du village du Thoronet, affirmant une présence forte dans l'arrière-pays provençal. Véritables lieux de vie, ces propriétés conjuguent vin, gastronomie, hôtellerie, expériences immersives et activités en pleine nature, ainsi que des espaces dédiés au bien-être comme le Spa du Château de Berne. Les domaines viticoles sont 100 % Bee Friendly, engagement en faveur de la sauvegarde des pollinisateurs et de leur habitat. Tous déclinent leurs vins en trois couleurs – rosé, blanc et rouge.

Le groupe s'appuie également sur des adresses de village situées à Lorgues, incarnant l'artisanat et l'esprit provençal : Le Grillon, bar convivial, la Fromagerie, Le Petit Glacier et Le Caviste, prolongeant l'univers du vin au-delà des domaines et inscrivant MDCV dans une Provence vivante et quotidienne. Chacun cultive sa singularité pour sublimer le terroir avec élégance et respect de la nature environnante.

Valorisant les savoir-faire locaux dans une vision de luxe durable et engagé, le groupe réunit aujourd'hui 260 salariés exerçant 30 métiers différents au sein de l'ensemble MDCV. L'ambition du groupe MDCV ? Créer et diffuser partout dans le monde de grands vins élaborés au sein de lieux exceptionnels, tout en proposant des séjours et expériences ancrés dans l'identité et les savoir-faire de la Provence.

### CONTACT PRESSE

[florine@dixlouvoisparis.com](mailto:florine@dixlouvoisparis.com)

+33 (0)6 65 53 33 09

### INFORMATIONS PRATIQUES

Chemin des Imberts, 83780 Flayosc

+33 (0)4 94 60 43 60