

_escapade

ESCALES PROVENÇALES

2^{ÈME} PARTIE



en 2 autres lieux délicieux



APRÈS AVOIR DÉCOUVERT LES DÉLICES DE L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE DANS LE PETIT VILLAGE DU MÊME NOM PUIS CET AUTRE ANTRE DE SÉRÉNITÉ QU'EST LE MAS DES HERBES BLANCHES À JOUCAS, LA ROUTE DE NOTRE ESCAPADE PROVENÇALE NOUS EMMÈNE VERS LE HAMEAU DE COURNILLE ET SON DOMAINE LES DAVIDS.

CAP ENSUITE VERS LE CHÂTEAU DE BERNE OÙ L'HEURE EST, POUR LES UNS, AU BIEN-ÊTRE GRÂCE À UN BEAU SPA AUX SOINS DIVINS ET POUR LES AUTRES À CETTE GRANDE FÊTE QUI DURANT TOUT L'ÉTÉ, MARQUERA DIGNEMENT LES 20 ANS DE TOURISME ŒNOLOGIQUE DE CE MAGNIFIQUE RELAIS & CHÂTEAU. EN VOITURE, SIMONE!

JOËLLE ROCHETTE

escapade

LE DOMAINE LES DAVIDS ET SON HAMEAU DE COURNILLE, LES NATURELS

A l'orée du Parc Naturel Régional du Luberon, entre falaises d'ocres et garrigues parfumées, Gorges d'Oppedette et Abbaye de Sénanque, du côté des adorables villages de Roussillon, Bonnieux, Gordes, Ménerbes et de Viens, il est un domaine fait de hameaux hospitaliers et de terres généreuses. Séduisant en diable, le Domaine Les Davids, nous a été dévoilé par sa propriétaire belge, Sophie Le Clercq. Un vrai royaume d'hospitalité, version belge, dans un univers de dépaysement total, façon provençale!

HAMEAU DE COURNILLE

ROUTE D'OPPEDETTE

84750 VIENS

T 00 33 (0)4 90 74 68 67

WWW.HAMEAUDECOURNILLE.FR

LES DAVIDS

ROUTE DE BANON

84750 VIENS

T 00 33(0)4 90 04 97 48

WWW.LESDAVIDS.FR

IL ÉTAIT UNE FOIS...

L'histoire ancienne des lieux, si on devait la conter par ses débuts, serait longue mais passionnante, les personnalités fortes et captivantes, les vieilles pierres chaudes et accueillantes, la nature gourmande et luxuriante. Seulement voilà, la place – celle d'un véritable ouvrage – nous faisant défaut, ce ne sera que le souvenir d'une visite de fin d'été que nous évoquerons ici. Restera alors la ferme intention de vous donner l'envie, si vous passez par là, d'y aller pointer le bout du nez et quelques papilles éveillées!

LE DYNAMISME DE SOPHIE LE CLERCQ

Tout a débuté avec notre compatriote, Sophie Le Clercq, bien connue en Belgique pour sa direction de l'entreprise JCX (Blaton), société de promotion immobilière œuvrant au réaménagement urbain, soucieuse du développement durable et de la préservation du patrimoine. Régulièrement en vacances dans le Sud, c'est en 2000 que Sophie et son époux (le peintre Yves Zurstrassen), épris des couleurs et de la lumière de la région, vont acheter terres et hameaux pour en faire des terrains d'agriculture biologique et des maisons d'hôtes provençales.





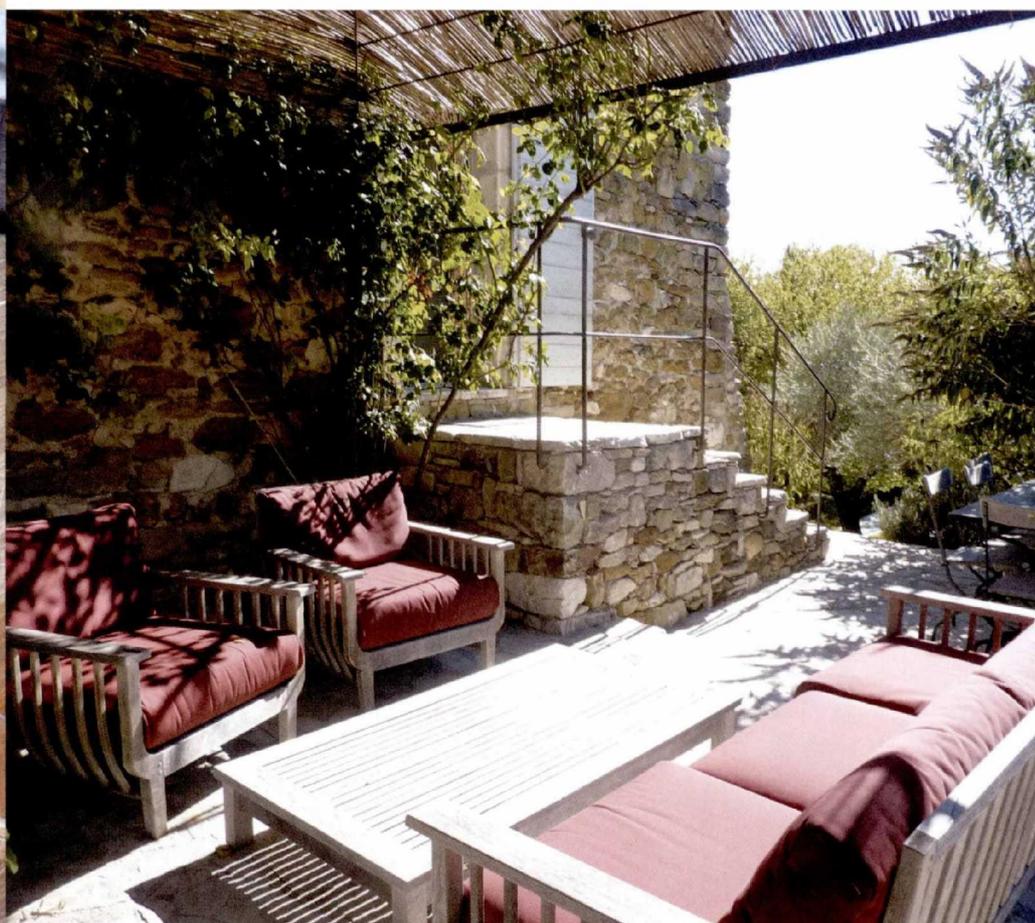
LE HAMEAU DE COURNILLE

Ainsi vont naître les trois premières maisons du Hameau de Cournille, restaurées de façon authentique, agrémentées de tout le confort moderne, davantage maisons d'hôtes qu'hôtel. Ces belles bâtisses vont permettre aux amoureux de calme et de nature d'apprécier des séjours exceptionnellement ressourçant, ponctués d'escalades culturelles, épicuriennes ou sportives dans les environs. L'aménagement des lieux est simple et de bon goût, confortable et convivial à la fois. Chacune des trois maisons dispose d'un grand salon avec feu ouvert, d'une grande table de salle à manger, d'une cuisine parfaitement équipée et de belles terrasses ombragées. Piscines, terrains de pétanque ou de tennis, balade dans la nature et dans les gorges voisines ou visite d'ateliers tel celui de Roselyne Dubois et sa distillerie d'huiles essentielles biologiques à Banon, simple farniente au soleil ou sous l'olivier et même possibilité d'un service traiteur sur demande, participent aux attraits impressionnants de ce lieu unique qui, à peine quitté, nous fait déjà rêver d'y revenir au plus vite.

Les Davids, haut lieu d'agriculture biologique. Véritable entrepreneur doté d'une vision à long terme dès les prémices de son projet, Sophie Le Clercq, en achetant Les Davids décida

de planter une quantité d'arbres fruitiers, de légumes de toutes sortes, des vignes et même de produire sur place des préparations de tous ces délices. Du personnel fût engagé et une fois les équipes et les plantations parfaitement coordonnées par le régisseur Yannick Maupetit, les productions de vins, légumes et fruits ne pouvaient que s'épanouir et se développer à merveille. Aujourd'hui, l'atelier-cuisine prépare tapenades d'olives vertes ou noires, tomates, poivronnades, caviar d'aubergine, confitures et chutneys ou encore des jus et nectars et bien sûr un vin maison, tout à fait qualitatif (le rosé est d'ailleurs labellisé AOC Ventoux) et comme tout le reste totalement bio. Appelé «Dernières Terres», ce vin doit son nom à la situation de ses vignes situées sur la fin du vignoble des Monts de Vaucluse, qui sont les plus méridionales de l'AOC Ventoux. Enfin, cerise sur le gâteau, le Domaine des Davids a, depuis 2010, sa propre boutique sur place et diffuse aussi une bonne partie de ses produits en Belgique à travers plusieurs enseignes bruxelloises (Traiteur Villa Lorraine, Tan, Sequoia, ... voir détail sur site).

Que demander de plus en guise de mise en appétit avant de partir découvrir cette destination du Sud autant insolite qu'attachante et pourtant toute proche?



escapade

LE CHÂTEAU DE BERNE, 20 ANS D'ŒNOTOURISME

Situé dans le Var, sur le territoire de Lorgues, à proximité de Draguignan, le Château de Berne est une véritable adresse pour épicurien. S'étendant sur un domaine de 500 hectares, ce Relais & Château n'est autre qu'une célèbre référence, et ce, depuis vingt ans cette année, sur le circuit de l'œnotourisme provençal mais aussi un haut lieu de bien-être (également associé à la vigne) et de culture.

Pour y avoir testé sa table d'été en terrasse («La Bouscarelle»), ses vins et son spa, nous pouvons d'emblée compléter notre sélection de coups de cœur provençaux par cette adresse originale et multiculturelle. L'art de vivre en Provence est bien ici à découvrir sous toutes ses formes et à tous moments.

LES ATTRAITS D'UN RELAIS & CHÂTEAU PROVENÇAL

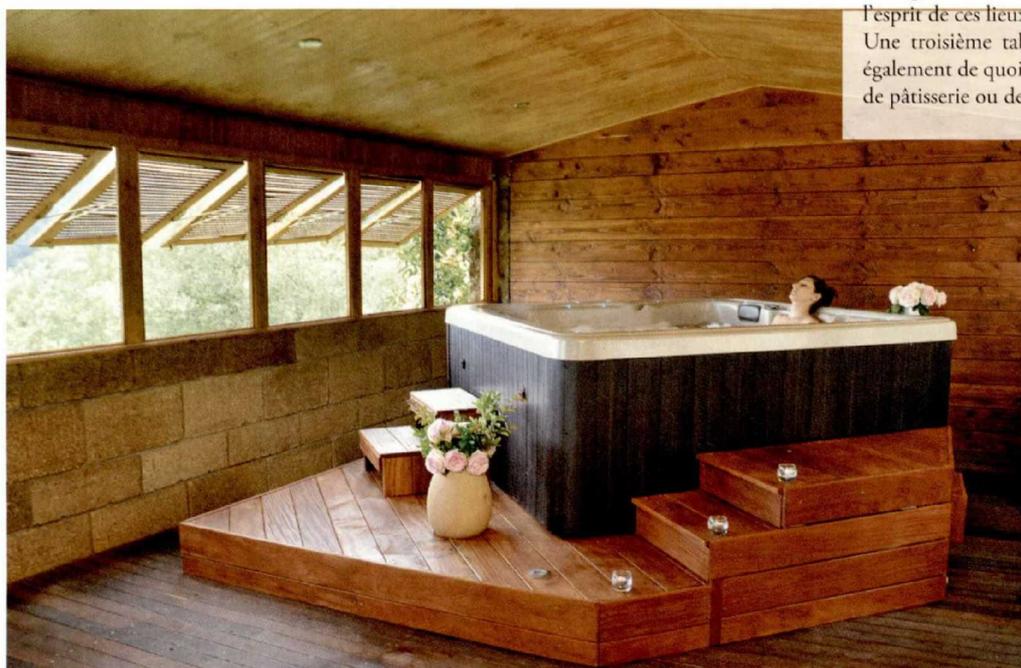
Les points forts du Château de Berne sont donc autant son notoire vignoble et ses crus largement reconnus, que ses très beaux bâtiments du 18^e abritant un restaurant gastronomique, une table de brasserie estivale, un caviste avec boutique et des produits maison (huile d'olive, miel, truffes, confiture de figue), un spa fort agréables ou de spacieuses chambres et suites.

UNE TABLE GASTRONOMIQUE ET L'AUTRE DE BRASSERIE

Deux types de cuisine et deux lieux différents. La cuisine du chef Jérémy Czaplicki s'articule autour de produits locaux et de productions maison, comme l'huile d'olive, les herbes et légumes du potager bio. Avec enthousiasme, il nous fait visiter son potager qui ferait pâlir d'envie tout végétarien passant par là. Passionné et passionnant, cet étoilé en des lieux précédents ne tarit pas d'éloges sur les richesses locales et son envie de les préparer de façon respectueuse de la saisonnalité, mais toujours avec une pointe de personnalité.

A «L'Orangerie», la cuisine gastronomique est aussi créative qu'authentique, alors qu'à la «Bouscarelle», ce sont des produits du potager bio et du verger que nous avons dégustés sur une agréable terrasse en parfaite harmonie avec l'esprit de ces lieux sereins et conviviaux.

Une troisième table, celle du «Bistrot» offre également de quoi combler petit creux et envie de pâtisserie ou de pique-nique sur le pouce.



CÔTÉ CAVE

Le Château de Berne est producteur A.O.P. de Côtes de Provence, possède 118 hectares de vignes et annonce produire du vin depuis 1750. Les grands crus sont produits en agriculture raisonnée dans les trois couleurs habituelles: rouge, blanc et rosé. Connus aux quatre coins du monde, il n'est pas rare de voir les amateurs venir expressément se fournir en Côtes de Provence à la propriété même, ou encore venir s'y promener sur le sentier pédestre en parcourant le vignoble. Si les moments de distraction, de détente et de loisirs au Château sont nombreux, cette année, pour fêter les 20 ans de tourisme vigneron des lieux, diverses animations y sont organisées, spécifiquement autour de la vigne.



UN BIEN-ÊTRE VENU DU FRUIT DE

LA VIGNE

En parfaite adéquation avec le vignoble, le spa du Château de Berne est à son tour totalement dédié à la vigne. Une carte de soins exclusifs «Autour de la Vigne» y utilise de l'huile rare de pépins de raisins pour les massages, des grains de pépins de raisins pour les gommages, de la pulpe de raisins pour les enveloppements et propose même un massage en extérieur, face aux vignobles! Inutile de boudier son plaisir et les effets bénéfiques de la pulpe et des pépins de raisins qui grâce à leurs vertus antioxydantes, protègent du stress et ralentissent le vieillissement de la peau. Quant à la vigne rouge, elle aide à lutter contre la couperose! D'excellentes informations que nous confia la responsable du spa qui n'hésita pas à me faire tester ses efficaces produits et compétences!

L'ÉTÉ DE TOUTES LES FESTIVITÉS

Pour fêter ses 20 ans de tourisme vigneron, le Château de Berne met les petits plats dans les grands. Quantité d'activités y sont programmées durant cet été avec, en plus des habituels et très courus pique-niques jazz, des journées thématiques (gourmandes et autres), en événement musical, la chanteuse Barbara Hendricks viendra s'y produire avec son «Blues Band», le 13 août prochain.

Tous les détails de ces animations estivales sont à découvrir sur le site du château et ne manqueront pas de rencontrer les intérêts multiples de tous les épicuriens en vacances en Provence cet été.

HÔTEL & SPA CHÂTEAU DE BERNE

CHEMIN DE BERNE

83510 LORGUES

T 00 33 (0)4 94 60 43 60

WWW.CHATEAUBERNE.COM



GASTROMANIA N°59