

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Votre été en rosés

Provence, Languedoc, Bordeaux...

BOURGOGNE
La saga
Leflaive

Grillades et marinades
EN LANGUEDOC

RHÔNE
Les confidences
de Chapoutier !

MÉDOC
Escapade à Margaux

20 pages spéciales VALLÉE DE L'HÉRAULT



L 12406 - 42 - F - 6,00 € - RD





Cuisine

de château !

LE CHÂTEAU DE BERNE RÉINVENTE L'ART DE VIVRE EN PROVENCE VAROISE. AU CŒUR DE SON GRAND VIGNOBLE, IL ABRITE UN JARDIN EXTRAORDINAIRE, INSPIRATION DE BENJAMIN COLLOMBAT, LE NOUVEAU CHEF, POUR SA TABLE GASTRONOMIQUE ET SES COURS, DANS UNE CUISINE À NULLE AUTRE PAREILLE

Par Anne-Sophie Théron, photos Aurélio Rodriguez, adresse en page carnet

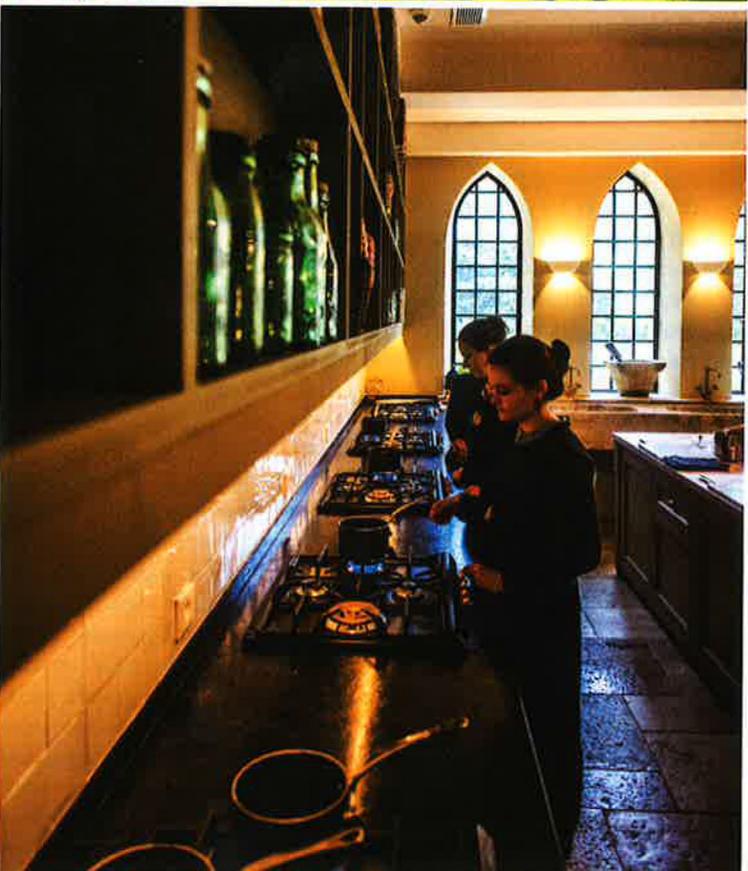
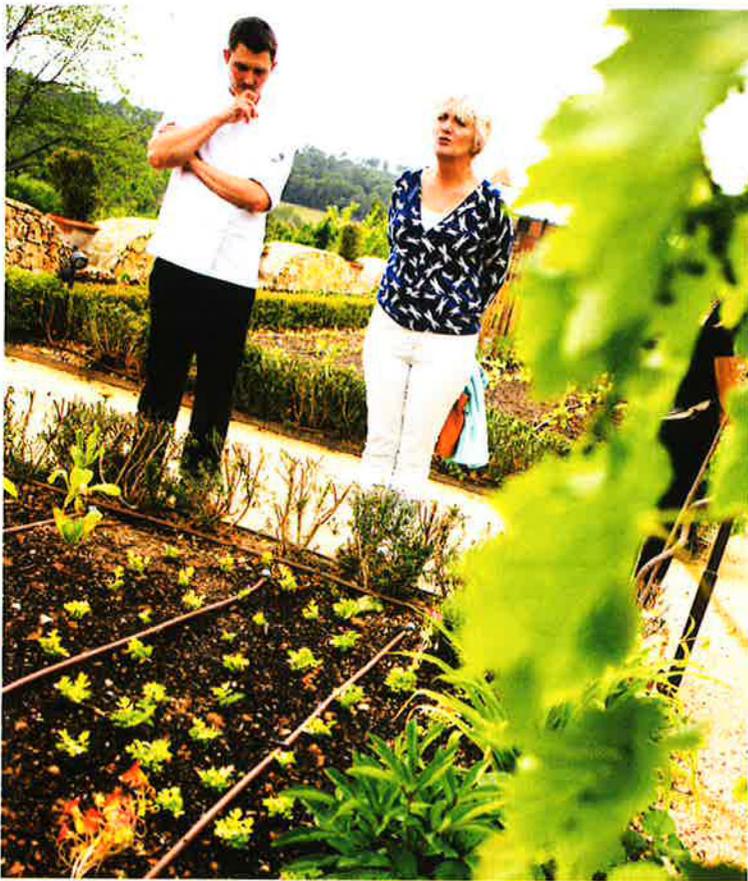
Le Var, le plus boisé des départements français, est aussi un grand vignoble en Côtes de Provence. Dans le nord, près de Lorgues, la route serpente entre forêts de pins et de chênes et les vignes, pour arriver au Château de Berne. Ce domaine de 500 hectares cultive la vigne depuis l'époque romaine, compte aussi oliviers, figuiers et chênes truffiers. Son histoire, liée à celle des templiers, se retrouve sur son logo, un soleil à 11 rayons autour d'un heaume de chevalier et d'une fleur de lys. En 1985, un homme d'affaires britannique le rachète et le restaure, pour en faire un domaine de référence en Provence, tant pour le vin que l'œnotourisme. En 2007, le domaine est repris par un compatriote britannique, amoureux de la Provence. L'hôtel rejoint les Relais & Châteaux, cultive l'art de vivre, sportif en VTT et randonnée, ou farniente entre spa et piscine. Le domaine aborde sa saison 2016 transformé en profondeur pour accueillir son nouveau chef, Benjamin Collombat.

Le cabinet Lafourcade, de Saint-Rémy-de-Provence, spécialiste des restaurations de mas, repense l'espace et les perspectives. En huit mois, Alexandre Lafourcade imbrique dans le bâti ancien une grande cuisine professionnelle, des chambres, un vaste spa et une école de cuisine, spacieuse, lumineuse et patinée. Dominique, sa mère, crée un potager de 3 000 m², entouré d'un jardin méditerranéen. Comme un hameau de Provence, avec sa placette à fontaine encadrée par la grande demeure

de maître et les constructions en pierres blondes, tout semble exister depuis toujours. La vendange est réceptionnée dans une grande cave contemporaine, équipée de cuves inox thermo-régulées, et un chai de vieillissement aux barriques précieuses. Les 120 hectares du vignoble produisent les trois couleurs, expressions des terroirs variés, reconnaissables dans leur bouteille à section carrée.

LE JARDIN DE BENJAMIN

Benjamin Collombat, le chef, arrivé avec le printemps, se sent comme chez lui au Château de Berne. Il a grandi dans ce terroir, a travaillé, après l'École hôtelière de Nice, avec le chef Philippe Da Silva à Callas, est revenu après des étapes américaines et parisiennes, pour ouvrir son restaurant Côté Rue à Draguignan, vite étoilé. Séduit, le propriétaire du Château de Berne lui propose une carte blanche. Il s'investit avec fougue : « *Mes mots clés : authenticité, simplicité, on fait à manger, on est des artisans !* » Le chef s'entoure d'une équipe pleine d'envie et d'enthousiasme. Laure Platiau, pâtissière, a travaillé auprès d'Alain Ducasse et Jacques Maximin, et invente ici des desserts frais et fruités. Antoine Treffel, sommelier, son complice depuis leurs premières adresses, œuvre en salle et dispense les ateliers œnologiques du mardi. Louis Rameau, sous-chef, originaire de Sud-Ouest, revient



de l'étranger, et prend les commandes de l'école de cuisine. Bienvenu dans la cuisine d'une grande famille dans son château de Provence, avec évier en pierre devant la fenêtre, grand fourneau la Cornue, collections de pots en céramique et moules en cuivre, bibliothèque de livres et longue table dressée devant l'étagère croulant sous les pains. Benjamin Collombat et Louis Rameau ont mis au point un programme pour tous, enfants et adultes, débutants et amateurs, français et étrangers. Ils optent pour des recettes faciles à refaire à la maison et proposent dix premiers thèmes, qui changeront au gré des saisons : les plats signatures du chef, cuisine provençale, poisson de la Méditerranée, fruits en cuisine, canapés et cocktails, et, aujourd'hui, thème autour du potager. Rendez-vous pour 2 recettes, 2 heures de cuisine, à déguster sur place avec un accord vin du domaine, à conclure par une visite du potager.

DES FLEURS ET DES FEUILLES

Chantal et Suzanne, Tiphaine et Margot, studieuses et concentrées, nouent leur tablier noir. Devant chaque planche, feuilles vertes cueillies du matin au potager, bouquet de bégonias, capucines, pensées blanches, violettes et jaunes, amarantes vont devenir salade d'herbes et fleurs du jardin, œuf fermier mollet. Chef et stagiaires cuisinent en même temps, chacun à leur poste pour réaliser la recette de A à Z. « Lavez la salade dans beaucoup d'eau pour ôter la terre, séchez délicatement les pétales effeuillés sur de l'essuie-tout », conseille Louis. La recette permet un rappel d'une base : cuire un œuf ! « Partez toujours d'un œuf froid, et comptez le temps à la reprise de l'ébullition. Retenez 3/6/9, coque, mollet, dur. »

Tout finit simplement assaisonné avec la délicate huile d'olive maison, vinaigre balsamique, sel et poivre. Le risotto au vert, légumes du potager juste colorés, s'aromatise lui aussi avec l'huile du château. Frais cueillis, petits pois et fèves, navets bonbons et radis roses, petites carottes orange, violettes et blanches cuisent séparément quelques minutes à l'eau bouillante. Les herbes aromatiques, persil, estragon, cerfeuil, coriandre, patiemment effeuillées, remplissent la cuisine d'une odeur de jardin après la pluie, deviennent une purée verte intense, concentrée et parfumée.

Tous les ingrédients du risotto sont prêts, en petites boîtes, pour cuisiner au même tempo que le chef. Le beurre crépite, le vin blanc s'évapore en parfumant, riz et bouillon fusionnent. Feu éteint, on ajoute huile d'olive et parmesan. Il est temps de passer à table, pour la salade aux fleurs, le Terres de Berne rosé, floral et léger, est un accompagnement idéal. Pour le risotto d'un vert éclatant, et ses légumes colorés, Antoine Treffel propose un accord, en Terres de Berne rouge légèrement boisé, aux tanins souples.

Le cours se termine au jardin, à reconnaître et sentir les herbes et légumes travaillés, découvrir la tomate créée pour le domaine et la collection de basilic, prolonger le plaisir en parlant jardinage et cuisine, avec vue sur vignes ■