



Communiqué de presse
Le Beausset
Le 13 juillet 2018

LE DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES OUVRE UNE FERME AUBERGE EN PLEIN CŒUR DES VIGNES

Restanques à flanc de coteaux, sol drainant et exposition nord : ce domaine situé sur l'appellation Bandol, à seulement 15 minutes de la mer, possède tous les atouts pour de très grands vins, frais et élégants. Caroline et Philippe Chauvin ont également donné à La Font des Pères une dimension œnotouristique inédite pour la région. Dégustation de vins face au spectacle de la nature, repas dans sa ferme auberge, séjour dans ses villas au milieu des vignes et accueil d'événements, réceptions et séminaires : autant d'expériences à vivre dans un cadre magique, face à la Sainte Baume et au mont Caume.*

D'UNE SIMPLE REPRISE À UNE PETITE ENTREPRISE

En 2010, Caroline et Philippe Chauvin tombent sous le charme du site, dans une région qu'ils connaissent par cœur depuis les années 80 puisque toutes les générations avaient l'habitude de se retrouver dans la maison familiale de La Cadière d'Azur, au cœur de l'appellation Bandol. Plus habitués à la mer qu'à la terre avec la création, en 1991, de leur Comptoir du caviar, ils décident néanmoins d'acquérir ces 6 hectares, conscients du potentiel du terroir et de l'exposition. La technique est différente mais les similitudes entre les mondes de la gastronomie et du vin sont multiples, et Caroline et Philippe savent s'entourer. Les premières cuvées confirment leur intuition ...

Les travaux redoublent à La Font des Pères : les 6 hectares deviennent 15, le chai s'agrandit et une volonté s'affirme, celle de vendre en direct aux amateurs, au caveau et à la ferme auberge, l'essentiel de la production, en s'appuyant sur le cadre magique du site. Au pied du domaine, quatre villas sont acquises et permettront, au printemps 2019 et après leur rénovation, de compléter l'offre œnotouristique.



ECRIN CHIC ET CONVIVAL

Vous quittez la nationale 8, entre Le Beausset et Sainte-Anne d'Evenos, pour le chemin de La Font des Pères, sans issue, si ce n'est le parking du domaine. Après un kilomètre d'une franche montée, la récompense est au rendez-vous. Vous voilà au milieu des vignes, à flanc de coteau, et vous avez le souffle coupé par le panorama de la Sainte Baume au mont Caume !

En empruntant les terrasses qui surplombent les 800 m· de chai, vous choisissez la table sur laquelle vous pourrez déguster les vins et produits du domaine. Pourquoi pas celle, à l'ombre des figuiers, au mobilier grand cru signé Baric'Art (www.baricart.fr) ? Partout, la décoration «rustique chic» fait la part belle aux matériaux authentiques : pierres du domaine pour le chai et l'intérieur du caveau, plancher de bal au sol, plancher de ferme sur les murs, superbe comptoir en étain mais l'ambiance reste simple et conviviale car vous êtes, avant tout, au coeur d'une exploitation agricole.

Elodie et son équipe vous y accueillent et vous invitent à une découverte des vins du domaine et d'autres grands vins de Provence, notamment en rouge. Ils vous conseillent sur les bouteilles que vous emporterez chez vous ou dégusterez sur la fameuse table en terrasse, face à la vue époustouflante, moyennant dix euros de droit de bouchon. A toute heure, vous pourrez accompagner cette dégustation hors norme d'un « casse-croute » élaboré à partir des produits du domaine.



AU SERVICE DU PRODUIT

En allant du parking au caveau, vous avez déjà remarqué tous les fruitiers, les oliviers et l'herbier du chef, Sandrine, au-dessus des terrasses du chai.

Un peu plus loin, vous apercevez les restanques consacrées au maraîchage, et la pinède qui abrite les volailles. Julie veille sur ces produits que Sandrine met en valeur devant vous, puisque la cuisine est ouverte derrière le fameux zinc. Si la majorité des ingrédients est issue du domaine - principe même de la ferme auberge* - une grande partie des autres matières premières n'a pas fait beaucoup plus de chemin : les fromages de chèvre viennent de la Cadière d'Azur, les poissons des pêcheurs de Sanary, les huîtres et moules de Tamaris, etc. Caroline et Philippe retrouvent là leur métier de base : la quête d'ingrédients d'exception. Ce même respect du produit se retrouve dans la cuisine de Sandrine. La rôtissoire extérieure tourne avec les poulets du domaine, à consommer sur place comme à emporter par les volontaires pour aller faire les courses à l'heure de l'apéritif !

« Comme au caveau, le partage autour d'un plat de notre ferme auberge est le meilleur moyen d'apprécier nos vins », affirme Caroline Chauvin.



*Conformément au Label de la Chambre d'Agriculture, au moins 51% des produits de la carte de la Ferme Auberge, doivent provenir du domaine.



CONTACTS

Domaine de la Font des Pères

Chemin de la Font des Pères, 83330 Le BEAUSSET

04 94 15 21 21

<http://www.lafontdesperes.com>

Contact Presse

Com' en Provence

Servane Grisot

servane@comenprovence.fr - 06 23 40 41 15



DOMAINE DE LA
FONT DES PÈRES