

## Quels vins pour vos fêtes ?

Découvrez la sélection de l'Email Gourmand

Je découvre >

## La ferme auberge. Domaine de la Font des pères - Le Beausset. L'accent sur l'agritourisme



Racheté en 2010 par Caroline et Philippe Chauvin, les créateurs du Comptoir du caviar, le domaine viticole situé sur des restanques à flanc de coteaux de l'appellation Bandol, joue également la carte de l'œnotourisme.

*En ouverture : Caroline et Philippe Chauvin et la chef Sandrine Virefleau*

**MENU.** Les 6 hectares initiaux du domaine sont passés depuis à 15 hectares, dont 8 sont classés en AOP Bandol, permettant la création, au milieu des vignes, du caveau, de la ferme auberge, avec sa vaste terrasse dotée d'un panorama époustoufflant de la Sainte Baume au mont Caume, de 4 chambres d'hôtes puis, au printemps 2019, de 3 villas de charme. Une implantation, des valeurs et des critères de sélection respectés qui ont permis à Caroline et Philippe Chauvin de rejoindre récemment la communauté des Collectionneurs.



Pour tout contact :  
Anne Marie Vaillé 06 29 77 70 69

## Brèves

### I Chef

L'Hôtel de Paris Saint-Tropez rouvrira le 1er mars prochain avec un nouveau chef de cuisine qui vient de l'Impérial Garoupe au Cap d'Antibes, Pierre-Alain Garnier (18/02/2019).

### I Chefs

Comme nous l'avions annoncé dans notre article du 28 janvier 2019 (<https://www.email-gourmand.com/edition/item/michelin-france-2019-entre-joie-et-deception>), c'est bien Christophe Chiavola qui fera la réouverture du Hameau des Baux à Paradou, le 15 mars prochain, à la place de Stéphan Paroche, dont sa passion pour l'Asie va l'entraîner au



*Œuf cocotte au foie gras*

La ferme auberge, labellisée "Bienvenue à la ferme", le label de la chambre d'Agriculture, profite de la manne située à quelques pas, avec ses arbres fruitiers, ses oliviers, son herbier, ses restanques consacrées au maraîchage, sa pinède qui accueille les volailles. Dans sa cuisine ouverte, la chef Sandrine Virefleau imagine ses assiettes en fonction de la production du domaine (plus de la moitié de la carte), aubergine à la parmesane, oeufs cocotte au corail d'oursin ou poutargue, ou caviar ou foie gras, poulets à la rôissoire (à consommer sur place ou à emporter), mais également de produits locaux, poissons pêchés par le Tourneville à Bandol, tournedos d'espardon, crème de corail d'oursin au risotto, moules de Tamaris et frites maison, fromages de chèvre de La Cadière d'Azur... Des plats à accompagner, bien entendu, des vins du domaine.



## I Concours

S.Pellegrino lance la 4e édition de son concours mondial de jeunes talents pour révéler et faire briller les meilleurs chefs cuisiniers de demain. Pour cette nouvelle édition, la chef triplement étoilée, Anne-Sophie Pic, présidera le jury de la région Europe Nord-Ouest (France, Belgique, Suisse) et sera accompagnée des chefs David Martin (La Paix, Anderlecht - Belgique) et Heiko Nieder (Dolder Grand, Zurich - Suisse) qui auront pour mission d'élire le S.Pellegrino young chef régional le 9 octobre prochain. Anne-Sophie Pic coachera le jeune chef de la région le plus prometteur et le mènera vers la grande finale à Milan en juin 2020 (18/02/2019).

## I Finales

Après des semaines, des mois d'attente, voici venu le temps très attendu des finales du Concours général agricole (produits et vins) et de la révélation des médailles d'or, d'argent et de bronze. Pendant 4 jours, du 23 février au 26 février 2019, les produits finalistes seront jugés à l'occasion du salon international de l'Agriculture. Les médaillés seront annoncés chaque soir à l'issue de leur finale respective. Les vins de la Vallée du Rhône seront sélectionnés le samedi 23 février et ceux de Provence le dimanche 24 février (18/02/2019).

## I Finalistes (1)

Le 9 février, à l'issue de la correction de l'étude de cas, 1re étape de sélection du concours, 10 étudiants parmi les trente candidats de section BTS, licence et bachelors, postulants de différents lycées hôteliers français et monégasque ont gagné leur place pour disputer la finale du trophée CDRE France 2019, qui se déroulera au lycée hôtelier Savoie & Léman à Thonon-les-Bains, les jeudi 4 et vendredi 5 avril 2019. Deux candidats représenteront notre région, Alan Besnard du LTH Sisteron et Kevin Van Remoortel du LTH de Toulon (18/02/2019).