

# Le Beausset : la ferme-auberge de La Font des Pères

Marie Tabacchi / 16 novembre 2018.

 J'aime 149  Partager

Domaine viticole, ferme-auberge, caveau de dégustation face au panorama exceptionnel ou séjour dans une des chambres d'hôtes, La Font des Peres au Beausset est assurément le spot oenotouristique de l'ouest-Var. Ouverte en juillet 2018, la ferme-auberge a déjà conquis les gourmets alentours qui y apprécient une cuisine authentique et locavore. Découverte.



La ferme-auberge du Domaine de La Font des Pères au Beausset

Au beau milieu des vignes et des oliviers, des poules et des chapons qui gambadent, des légumes en maraîchage en haut de la colline, des arbres fruitiers sur le domaine, c'est là le terrain de jeu et l'approvisionnement de **Sandrine Virefleau** qui officie dans les cuisines de la ferme-auberge du domaine de la Font des Pères.



Philippe et Caroline Chauvin

Propriété de **Caroline et Philippe Chauvin**, ce couple d'entrepreneurs, réputé dans le milieu du caviar, a fait en seulement quelques années de la Font des Pères un lieu d'exception. Ils conjuguent avec talents les différentes activités qui font de leur domaine un des lieux oenotouristiques incontournables du Var : production de vins en Bandol, Côtes de Provence et en IGP, dans les trois couleurs bien sûr, caveau de dégustation face à un panorama à couper le souffle, mais aussi chambres d'hôtes affiliées à la Marque Les Collectionneurs, pour un séjour au coeur des vignes, et enfin une nouvelle table qui n'a pas désempilé de l'été.



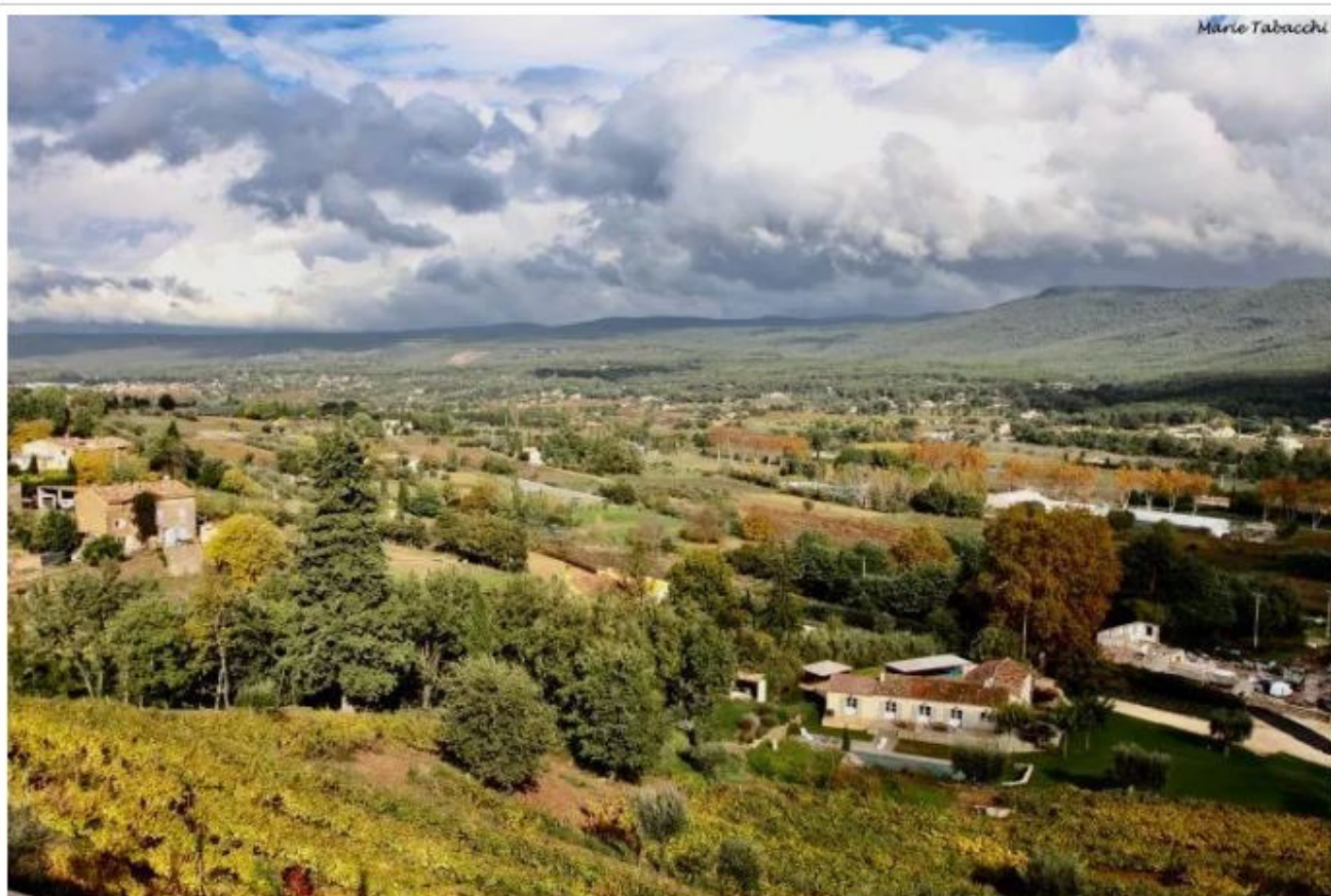
Oeuf cocotte des poules du domaine, jambon ibérique

De passage pour acheter quelques bouteilles, on opte pour une assiette de foie gras maison (18 €), une part de pissaladière (5,50 €), des huîtres de Tamaris (10 €) ou une assiette de fromages à partager (15 €). Au déjeuner ou au dîner, on choisit le menu à 29 € et on se régale d'oeufs cocotte en tête, agrémentés de Caviar, de foie gras, de poutargue, de caviar d'oursin ou de jambon ibérique. On apprécie cette alliance de simplicité et de luxe, à prix très corrects (9 € – 19 € pour la version caviar).



Poulet du domaine et frites maison

Propriété de **Caroline et Philippe Chauvin**, ce couple d'entrepreneurs, réputé dans le milieu du caviar, a fait en seulement quelques années de la Font des Pères un lieu d'exception. Ils conjuguent avec talents les différentes activités qui font de leur domaine un des lieux œnotouristiques incontournables du Var : production de vins en Bandol, Côtes de Provence et en IGP, dans les trois couleurs bien sûr, caveau de dégustation face à un panorama à couper le souffle, mais aussi chambres d'hôtes affiliées à la Marque Les Collectionneurs, pour un séjour au coeur des vignes, et enfin une nouvelle table qui n'a pas désempilé de l'été.



Vue sur la plaine du Beausset

Dans un cadre rustique-chic séduisant, cuisine ouverte, comptoir invitant à la convivialité, terrasse avec la Sainte-Baume et la plaine du Beausset en toile de fond, cette ferme chic, labellisée « Bienvenue à la ferme », a tout pour séduire. On s'y régale d'une cuisine 100% faite-maison réalisée par Sandrine Virefleau, professionnelle accomplie, qui compose avec la production du domaine, complétée par les producteurs alentours : huîtres Giol de Tamaris, pêcheur de Bandol, agneaux de Cuges, fromages de chèvres de la Ferme de la Souricette à Port d'Alon entre autres.

Les plats se veulent rustiques, authentiques, misant sur le produit de qualité : poulet rôti du domaine, tout juste sorti de la rôtissoire placée à l'extérieur, les moules de Tamaris et frites maison ou la poêlée campagnarde, oeuf, pomme de terre, chorizo gratinés au four. Des assiettes généreuses et gourmandes, la simplicité du meilleur du terroir, bien fait.

En dessert, tarte aux pommes, cake au citron ou la sélection de sorbets artisanaux, bio et originaux (fenouil, basilic, thym...) permettent de terminer sur une note gourmande ou légère, selon son envie.



Tarte aux pommes

On est conquis par la démarche ultra-locavore, du producteur au consommateur, le cadre exceptionnel de cette auberge contemporaine, la présence des propriétaires qui ont un petit mot pour chacun de leur client. On apprécie le caviar à prix juste, les vins du domaine affichés au tarif caveau avec un droit de bouchon (10 €) à la table du restaurant, l'authenticité de la cuisine. Une ferme auberge rustique-chic, conviviale, qui ne facture pas le cadre et la vue, qu'espérer de plus ? Réservation fortement conseillée.