



LE BEAUSSET

Le domaine de la Font des Pères mise sur la ferme-auberge

Une vue à 360 degrés à couper le souffle sur la vigne. Un spot idéal pour découvrir un sunset d'anthologie. Le domaine de la Font des Pères, au delà d'être un vin reconnu de l'AOC bandol, est devenu le lieu tendance de l'œnotourisme varois. Depuis quelques jours, l'établissement accueille une ferme-auberge.

Restanques à flanc de coteaux, sol drainant et exposition, ce domaine se situe à seulement quinze minutes de la mer. Alors, quand Caroline et Philippe Chauvin ont mis la main sur cette superbe propriété, l'envie était d'y faire un véritable lieu de vie. Situé au Beausset, le domaine qui s'étendait à l'origine sur six hectares a connu une belle expansion. Désormais, c'est près de quinze hectares qui accueillent quatre maisons. Dans la pinède, elles sont équipées pour recevoir un public familial et pour de longs séjours.

"La première fut construite en 2012", souligne Philippe Chauvin. Depuis, tout autour, une ferme-auberge est venue grossir l'offre. 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 ou-



Après trois ans de travaux, la ferme-auberge accueille désormais une clientèle locale et touristique. Chaque détail a été pensé. Sandrine, chef cuisinier, travaille en circuit court.

verte derrière le fameux zinc. Si la majorité des ingrédients est issu 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 des alentours, 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. À l'extérieur, Sandrine, la chef, pousse même le détail en faisant rôtir des volailles de la

ferme. "Nous avons toutes sortes de vins. Nous ne nous contentons pas de vendre le nôtre", poursuit Philippe. Ainsi, côte-du-rhône, AOC cassis et d'autres appellations sont vendues, pour seulement dix euros de droit de bouchon. Le vin à la verse est en revanche celui du domaine. Car, la volonté des hôtes est de faire de ce lieu, un spot accessible. Pour un menu de base, qui évolue en fonction de la saisonnalité, il faut compter une petite trentaine d'euros. "Ce qui compte pour nous c'est la qualité", confie le proprié-

taire. Et Philippe Chauvin en sait quelque chose, puisque le vigneron est l'éminent créateur du Comptoir du caviar. "Nous souhaitons attirer une clientèle locale."

La perfection se cachant dans les détails, Caroline et Philippe ont pensé au moindre aspect (prise USB, accroche sacs, décorations soignées). "Notre volonté c'est de casser les codes. Nous souhaitons une ambiance décontractée. Nous sommes à la recherche d'une étoile." Pari réussi.

Rislène ACHOUR



Caroline et Philippe ont pensé ce lieu comme un spot convivial. Le domaine propose une vue à couper le souffle.



/PHOTOS R.A.