



Le challenge des Champagnes BIO, par Carol Duval Leroy

Stratégie et philosophie d'avant garde, chez Duval Leroy

Regard sur l'hôtellerie 2014

Question à... Maryan Gandon



GASTRONOMIE (PAGE 3)

Quoi de neuf ?... Les nouvelles tendances culinaires

Bon anniversaire à...

Le chocolat : Potion magique du 21ème siècle



ÉVASION (PAGE 4)

Rêves d'îles : La Polynésie française

Nouvelles croisières, nouveaux navires

In Vino Very Class

- Oenotourisme vert au Château Mentone

- Pistil d'or !

- La Trop, première bière rosée de Provence

LE SAVOIR-FAIRE MÉDITERRANÉEN LES RECETTES PRÉFÉRÉES DE CANNES

Plus de 30 grands chefs de la région ont contribué à la réalisation du 1er livre de cuisine cannoise, avec sa version en anglais.

En promotion :

25€



15€



Frais de port offert

tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredof@free.fr

L'Observatoire des Étoiles du monde, du Tourisme et de la Gastronomie

"Quand on a goûté au futur, on ne peut pas revenir en arrière" (Paul Auster)



Le Challenge des Champagnes «bio» dans l'avenir, par Carol DUVAL LEROY (page 2)

En toute gourmandise



Gourmand: Cela pourrait être une profession!...

En tout cas, la prochaine édition des Étoiles de Mougins va être un pur bonheur: trois jours pour faire une incursion dans le paradis du sucre, des saveurs, des textures et de l'imagination. Une édition qui donnera l'eau à la bouche et en mettra, à tous, plein les yeux.

...A y regarder de près les merveilles réalisées par la crème des pâtisseries, qui ont l'art de transformer et de bousculer les traditions avec leurs créations « fashion », parfois un peu rock'n roll,

c'est leur gourmandise qui crée leurs recettes nouvelles, c'est-à-dire des manières inédites de rendre la vie encore plus délicieuse. Le pâtissier est un chef gourmand qui, lorsqu'il ouvre la bouche, ouvre aussi son cœur. Il raconte sa passion.

...On a hâte de les rencontrer et de se mettre à table avec eux. L'époque est aux saveurs sucrées, c'est une tendance de fond, qui ne connaît pas la crise.

Patrick FLET

EDITO

Le challenge des Champagnes BIO, par Carol Duval Leroy



Titulaire du Prix Green Business de la Tribune Women's Award 2014, Carol Duval Leroy se voit récompenser de toutes les actions qu'elle a entreprises en faveur de l'environnement et du développement durable au sein de

sa Maison de Champagne familiale. Carol Duval Leroy fait sa révolution verte. Son obsession: «ne jamais être en retard d'une révolution en marche». Elle considère qu'un champagne de qualité provient d'un travail en accord total avec la nature, mais c'est aussi au consommateur d'en décider. En quatre questions, philosophe et stratège, elle nous livre sa vision très personnelle du champagne dans les années à venir.

1) Importance du Bio dans la production Duval-Leroy ?

« Duval-Leroy est la première grande Maison en Champagne à avoir vinifié des raisins "bio" en 1998. Pour les faire découvrir, nous avons proposé nos champagnes Bio dans notre gamme Authentis, une gamme de micro-parcellaire à l'attention des

amateurs passionnés et des sommeliers les plus à même d'expliquer les typicités.

Depuis 2008, nous avons décidé de proposer un champagne plus grand public, un champagne d'assemblage de plus de 10 crus. Nos chiffres : nos champagnes certifiés AB représentent près de 13% de nos ventes au grand public en France. »

2) Evolution du Bio dans les années futures chez Duval-Leroy ?

« Il y a en Champagne seulement 425 hectares certifiés BIO ou en cours de conversion soit 1,2 % de la surface de l'AOC Champagne. A cela s'ajoute les viticulteurs ou des négociants qui conduisent de façon expérimentale une partie de leur vignoble sans chercher à revendiquer l'agrément. Nous travaillons dans les 2 axes :

- un Brut AB revendiqué pour l'enseigne Monoprix qui est, je pense, la seule enseigne capable de le proposer à son juste prix et qui apporte assez d'explications pour le client final.

- Travailler nos parcelles en Bio pour le respect de la vigne, de la terre mais sans en faire mention sur la bouteille. »

3) Evolution du Bio dans les années futures en France ?

« En France, les régions les plus avancées avec environ 10 % de leurs surfaces sont le Languedoc et

la région PACA. Vient ensuite le Bordelais avec 6 à 7 %. Pour préciser les idées, les objectifs du Grenelle de l'environnement sont de 20 % du vignoble AOC en France certifié BIO pour 2020. L'évolution est plus difficile dans les vignobles septentrionaux, tels que la Champagne, qui sont plus sensibles aux maladies comme le mildiou, le botrytis pour ne citer que celles-ci. Les coûts de production augmentent dans des proportions très importantes de l'ordre de 30%. L'évolution ne pourra se faire que si le client final est prêt à payer 30% de plus sa bouteille de vin. L'avenir du viticulteur Bio dépendra de sa faculté à élaborer de bons vins appréciés par le consommateur et pas juste des vins tendances ».

4) Quels sont les projets de Duval-Leroy dans les prochaines années ?

« L'oenotourisme va prendre un essor formidable dans les 10 prochaines années. Nous allons bientôt proposer des visites inédites en Champagne pour nous permettre de toujours être en avance sur nos confrères. »



Stratégie et philosophie d'avant garde, chez Duval Leroy

Première Maison de Champagne à avoir reçu, en 1994, la certification ISO 9002, puis, en 2010, les triples certifications IFS, BRC et ISO 22000 en matière de sécurité alimentaire, Carol Duval Leroy a aussi inauguré la première cuverie au monde associant centrale solaire photovoltaïque, système de récupération des eaux de pluie et isolation phonique par mur végétal. L'eau est au centre de la recherche de préservation des ressources, tout comme les économies d'énergie. La Maison sélectionne également des fournisseurs responsables, utilisant du verre recyclé, des bouchons en liège issu de forêts en développement durable et social, des imprimés au label Imprim'Vert... Elle est aussi la première Maison à avoir élaboré une cuvée dont le raisin est issu de l'agriculture biologique : la Cuvée AB. Aujourd'hui, elle analyse enfin, avec la Cuvée Clos des Bouveries, les données climatiques et végétales pour comprendre l'incidence des mutations climatiques sur la vigne, pour faire face aux défis environnementaux des 30 prochaines années.

Regard sur l'hôtellerie 2014

Une nouvelle philosophie hôtelière

Niché à quelques kilomètres de Forcalquier, en Haute Provence, l'Hôtel Universitaire du Mieux-être est un nouvel hôtel 4* au concept inédit. Cet ancien mas du XVIIIème, entièrement rénové par un couple parisien, Philippe et Laurence Focard de Montefiguères, offre, depuis un mois, 14 chambres de 79 à 179 €, et quelques suites à 219 €. Dans leur prix, est inclus des séances de remises en forme, fondées sur une quête personnelle de Mieux-Être, comme la Gymnastique posturale, le Chant polyphonique, la Botanique, le Qi Gong, le Body karaté, l'Aromathérapie, le Do-in, la Sophrologie, la Relaxation et le Bokwa Fitness. Comme dans une fac, les cours ne sont pas obligatoires et s'inscrivent dans une kyrielle d'activités sportives et de loisirs en plein air. L'objectif : prendre du plaisir au cours de vacances studieuses du corps et de l'esprit, pour se reconnecter avec soi-même. (Le Mas de Montefiguères - Campagne des Dragons - Ancienne Route de Dauphin - 04300 Forcalquier) . Autre adresse au concept similaire : **La Réserve Ramatuelle - Chemin de la Quessine 83350 - Ramatuelle.**

Travaux monumentaux dans l'hôtellerie de luxe

Agrandissement des chambres, ajout de nouvelles suites, création d'un nouvel espace spa-fitness-piscine sur les toits, cour-jardin et installation d'une villa sur le toit avec jardin et piscine privés métamorphoseront le palace qui conservera sa façade historique, et le rez-de-chaussée avec le hall d'entrée, la salle Empire et le restaurant Le Louis XV. Début de cette restructuration le 6 octobre prochain, pour une durée de 4 ans. La fin de la rénovation est prévue pour septembre 2018. Objectif avoué : donner un sens encore plus aigüe au rêve de son fondateur, François Blanc, faire de son établissement, « un hôtel qui dépasse tout ce qui a été créé aujourd'hui ».



Restructuration du Lutetia à Paris

L'hôtel vient de fermer pour 3 ans de travaux sous la houlette de Jean Michel Wilmotte. 100 millions d'euros plus tard, le nombre de chambres passera de 231 à 193, pour faire place à plus de suites. L'hôtel montera en gamme pour s'aligner sur les 5* parisiens, la brasserie sera agrandie, un centre de bien-être créé ainsi qu'un club de jazz et une nouvelle bibliothèque pour les futurs rendez-vous littéraires.

Questions à... Maryan Gandon

A peine arrivé à l'Hôtel Majestic Barrière de Cannes, en qualité de chef exécutif, Maryan Gandon imprime soigneusement sa signature. En quoi consiste-t-elle, et que va-t-elle changer ?

« Le Majestic, toujours en permanente évolution, nouvelle plage, nouveau restaurant japonais (Kinugawa), se devait aussi de faire évoluer ses cuisines. Depuis mon arrivée, je remets tout à plat : les structures, les brigades, les menus, les formules et le banqueting. Mon objectif : faire ce que veulent actuellement les clients, du très bon et du très simple. Sur mes cartes, essentiellement méditerranéennes, je mets le plus possible des produits de proximité d'exception, et choisis aussi des produits labellisés et aux origines contrôlées. Je mise aussi sur la touche libanaise pour le room service en partenariat avec le Royal Beyrouth que je connais bien. Mon bonheur : créer à la demande et mettre en scène, pour surprendre la clientèle que je côtoie tous les jours. Ma cuisine se veut citoyenne, enjouée, faite de partage et de convivialité. J'ai beaucoup de projets... ». On a cœur à suivre ce talentueux chef qui, en toute humilité, n'arbore que son prénom sur sa veste, comme pour mieux faire connaître, le « P'tit Gandon », son fils de 29 ans, Antoine Gandon, déjà bardé d'une carte de visite élogieuse, et qui compte ouvrir très prochainement un restaurant à Nice, dès qu'il aura trouvé un local.

(Hôtel Majestic : 04 92 98 77 00)



Quoi de neuf?... Les Nouvelles Tendances Culinaires

Pop-Corn mania

À l'huile et au sel de truffe, à l'ail et au basilic, ou encore au mascarpone et parmesan, avant un pop-corn à la praline et aux amandes, c'est le pari de restaurateurs branchés qui multiplient les associations de saveurs en jouant la carte de la gastronomie, dans leur tout nouveau

«**Pop-corn bar**»: Kristin Frederick à Aéroville près de Roissy, Patrick Bernt de la start-up «**Papy Pop Corn**», avec le chef Fabien Bolmont dans les Vosges. Même Pierre Hermé s'y met. C'est une tendance de fond pour une clientèle jeune... Dernier en date, «**My Crazy Pop**» de Christel Leflaive à Paris (11ème). On est soufflé ! Le pop corn s'éclate !...



«**Mes Bocaux**», dans le VIIIème arrondissement à Paris, «une façon de démontrer que l'on peut faire bon, sain et pas cher, tout en défendant notre patrimoine culinaire français.» En 2008, il avait déjà lancé, à Annecy, le premier fast food bio. La cible: la clientèle des bureaux qui veut allier plaisir et équilibre alimentaire. Au menu complet à 13,50€, Blanquette de veau, Cabillaud aux oignons confits, Poulet au curcuma, Parmentier de joues de porc confites,... Une dizaine de camions sont prévus sur Paris. Les grandes villes de province verront débarquer les food truck «**Mes Bocaux**» en 2015.

À Nantes, la petite chaîne de restauration rapide, «**Pep's**», spécialisée dans la cuisine de grand'mère, servie en bocaux, annonce un réseau de revendeurs étoffé, un partenariat avec les Ibis nantais sans restaurant, et l'ouverture de deux nouvelles franchises en 2014. (Tél : 02 40 35 71 68)

Et puis, les Frères Ferniot développent, avec succès, plusieurs adresses parisiennes de restauration rapide, certifiée 100% biologique sous l'enseigne «**Boco**» en faisant appel aux plus grands chefs et chefs pâtisseries de France.

La mode des tables privées

Bien des essais ont déjà eu lieu, mais la tendance revient en force avec des arguments dans l'air du temps. Entre une clientèle qui a envie de lieux avec moins de cérémonial, et le chef de cuisine qui veut moins de pression, Michel Portos, (ancien chef bi-étoilé du Saint James à Bouliac), semble avoir trouvé la bonne solution en créant, au-dessus de sa nouvelle brasserie à Marseille, «**Le Malthazar**», «**L'Etage**», une table lounge privée pour deux à huit convives seulement, ouverte à la réservation du mercredi au vendredi. « Je propose un menu en sept services, à l'image de ce que je faisais quand j'avais deux macarons... Une façon pour moi de garder la main et stimuler la créativité ». Michel Portos l'a conçu comme un salon aménagé, avec vidéo, bar, chaîne hi-fi, cave à vins et machine à café, et une petite sonnette quand, à leur rythme, les clients désirent le plat suivant. (19 rue Fortia - 13001 Marseille)



Un restaurant sur abonnement

À Villeneuve sur Lot, le **Moulin de Madame**, ancien moulin du XVIIIème siècle, connaît un fulgurant succès depuis la création de son «**Pass Days**». Cette formule, à 19,50 € par mois, donne droit à un menu en 3 services (hors boissons) sur réservation, puis de pouvoir venir de manière illimitée dans la mesure des

places disponibles. Le restaurant est complet midi et soir. Son directeur, Bruno Parant, se satisfait d'en avoir fait un «véritable lieu d'échanges de vie». (Tél: 05 53 36 14 40)

La pop gastronomie en effervescence

Pour Omnivore, les tenants de la pop gastronomie sont de plus en plus nombreux. Il s'agit d'un véritable mouvement culinaire générationnel, sensoriel et sociétal, en train de passer du champ professionnel au champ populaire, avec pour chefs de file, **Thierry Marx**, **Pierre Gagnaire** et **Mathieu Viannay**. **Bruno Oger** est proche de cette démarche.

Les pionniers 2014: **Jean François Piège** (Thoumieux à Paris), parce qu'il a su mêler sa culture gastronomique, son passé glorieux dans les plus grandes cuisines et démontre son envie d'émancipation, mais aussi, **Cyril Lignac** et **Benoît Couvrard** (pâtisserie Cyril Lignac), avec leur meilleure vente, l'éclair au caramel au beurré salé, ou encore **Christophe Saintagne** (Meurice à Paris), **Isaac Mchale** (The Clove Club à Londres), **Roland Feuillas** (Les Maîtres de mon Moulin à Cucugnan), les trois chefs australiens (The Three Blue Ducks à Sidney), **Darren Robertson**, **Shannon Debreceny** et **Mark Labrooy**... Avec eux, la cuisine fait des étincelles! Tous peuvent prétendre à une appellation de phénomène de société d'origine contrôlée.

BON ANNIVERSAIRE À....

-**L'Hôtel Belles Rives**, à Juan Les Pins, célèbre ses 85 ans, tout fraîchement rénové en bleu et blanc. De multiples événements rythmeront cette année phare, comme les traditionnels dîners Bacchus (à partir du 7 juin), le Prix Fitzgerald (le 12 juin), et autres Soirées Blanches, la Fête des 85 ans,... où le chef Yoric Tieche ne sera pas en reste pour signer des plats inédits, comme un spécial «**Belles Rives Burger**» ou encore une «**Salade Belles Rives 85 ans**». A ne pas manquer donc les nouveaux pas de Gatsby Le Magnifique. (Tél: 04 93 61 02 79).



-**L'African Queen** de Gilbert et Annie Vissian, à Beaulieu-sur-Mer, fêtera les 45 ans de cette adresse légendaire et incontournable rendu célèbre par le bon goût d'une clientèle internationale, amateur d'ambiance et de convivialité. Toute une épopée à vivre et à revivre sur le Port de Plaisance ou dans le récent ouvrage paru chez Shipley Park Éditions. (Tél: 04 93 01 10 85).



Quand la restauration casse les codes

les restaurants de dessert. Aujourd'hui, les ouvertures se multiplient. Depuis septembre dernier, à Paris (9ème), le restaurant «**Privé de Dessert**» propose des plats salés qui ont l'apparence de desserts: Religieuse à la tomate et au tourteau, Éclair aux gambas, Saint Honoré en Burger, Île flottante aux truffes, Opéra au foie gras, font partie des plats revisités par le chef François Cresp. (4, rue Lallier - 75009 Paris)

En début d'année à Paris, «**Dessance**» est le nouveau lieu consacré aux desserts. Le chef pâtissier Christophe Boucher (ancien du Grand Véfour), cuisine à l'assiette des alliances de saveurs flirtant avec le salé, l'acidulé et l'amer, le sucre intervenant alors comme assaisonnement. «*Je veille à ne jamais provoquer de saturation en sucre*» confie le chef invité aux prochaines Étoiles de Mougins (74 rue des Archives - 75004 PARIS - Tél: 01-42-77-23-62). Bien entendu, les accords desserts-vins-thé ou jus de fruits sont proposés.

Dans cette vague sucrée, on peut encore citer la récente ouverture de «**Choux d'Enfer**» by Michalak et Ducasse, premier kiosque de «sweet food» qui propose des choux minute, au pied de la Tour Eiffel. (inter-section Jean Rey et Quai Branly - 75015 Paris)

Grand'mère a du «Pep's»

Le retour à une cuisine de l'authentique avait déjà conduit, il y a quelques années, **Maryan Gandon**, alors chef exécutif du Fairmont Monte Carlo, à concevoir une cuisine de saison présentée dans des bocaux de verre pour diversifier ses plats toute l'année. L'approche aujourd'hui s'accroît avec la volonté d'offrir des plats de saison bon marché et à emporter. Trois exemples illustrent cette nouvelle tendance.

Depuis le mois de février, **Marc Veyrat** (invité d'honneur des Étoiles en 2008) a lancé un food truck

LE CHOCOLAT : POTION MAGIQUE DU XXIÈME SIÈCLE

Croquant, fondant, amer, doux, corsé, subtil, intense... le chocolat affole chaque jour un peu plus les papilles des Français, prêts à en découdre avec leur foie pour pouvoir satisfaire au doux péché de gourmandise. Neuf personnes sur 10 affirment l'aimer. Avec une consommation de 6,3 kg par an et par personne, les Français restent cependant très raisonnables au regard de nos voisins allemands détenteurs du record européen avec 11,6 kg par an et par personne. Mais les prévisions de consommation sont plus qu'optimistes.

Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse !



Parti de loin, le breuvage des dieux a su développer ses talents de séducteur et profiter des talents des chocolatiers pour libérer ses arômes, diversifier ses textures, offrir de nouvelles sensations gustatives. On le retrouve militant pour le bio, le commerce équitable, le light, la praticité. Il flirte insolemment avec les saisons, se marie très bien avec les alcools comme la Chartreuse, avec les fruits secs et même les viandes ou les fromages, s'exhibe sur le web, parade sur les salons - 3 pour le seul département des Alpes Maritimes à l'approche des fêtes de Noël ! 45.000 amateurs ! - Notre spécificité française : on aime le noir - 80% des actes d'achat - et les tablettes. A présent, il est bon aussi pour l'esthétique physique, comme pour les massages, les enveloppements... Les bains de chocolat s'avèrent apaisant pour la peau et la régénère. On le dit protecteur et anti-âge. C'est une folie, une énigme, en même temps qu'une alchimie. C'est une affaire de sorciers autant que d'artistes. Allez, on craque ou on croque ?

(Anne Sallé)



Rêves d'îles : La Polynésie Française

Arrêtons de dire... « un jour j'irai » ! Partir à la découverte d'un des derniers paradis naturels qu'abrite notre planète, c'est s'assurer de voir le meilleur. La Polynésie développe ses infrastructures. Le luxe, sur terre comme sur mer, y a le vent en poupe. C'est le moment d'y aller !

Un gigantesque territoire

Au beau milieu de l'Océan Pacifique, la Polynésie Française étend ses archipels sur une surface plus grande que celle de l'Europe. Au total, quelques 118 îles, toutes plus belles les unes que les autres pour une population de 260 000 âmes. Elles sont dispersées en 5 archipels : l'archipel des Iles de la Société



Crédit photo : Olivier Marsteau

avec principalement Tahiti, Moorea, Huahine, et la célèbre Bora Bora. L'archipel des Tuamotu avec des îles basses comme Rangiroa et Fakarava. L'archipel des îles Marquises, avec ses récifs sauvages où galopent des chevaux en toute liberté, où se retirèrent Gauguin et Brel. L'archipel des îles Australes, ultimes terres habitées du Pacifique sud. Enfin, l'archipel des Gambier où l'on cultive les perles et la nacre... Comment ne pas tomber amoureux de cette partie du monde préservée, à la végétation luxuriante, bordée de lagons émeraude.

Des atouts touristiques indéniables

Ajoutons à cette nature au climat paradisiaque, la chaleur de l'accueil traditionnel des polynésiens, un peuple vrai et authentique, leur hospitalité légendaire, car de tout temps, ils voulaient réserver le meilleur accueil à ceux qui bravaient les mers pour arriver jusqu'à eux. A votre arrivée, leur premier geste d'accueil est le collier de fleurs odoriférantes, à votre départ le collier de coquillages que l'on vous passe derrière la nuque comme pour mieux matérialiser votre rencontre. Ajoutons encore leur artisanat très riche, les fameuses perles noires de Tahiti, et

les fonds marins propices à la plongée sous-marine, avec une faune multicolore, c'est sûr, la Polynésie Française fait figure d'exception dans le monde.

Une économie qui repart

A l'ordre du jour, la rénovation du Port autonome et de l'aéroport de Papeete. Les chinois investissent aussi dans la métamorphose d'un ancien complexe hôtelier, le Tahiti Mahana Beach, tout comme dans le développement de l'aquaculture aux Tuamotu, et dans la relance de l'exportation de noni. Le Groupe Pacific Beachcomber a investi sur l'île de Tetiaroa, propriété de Marlon Brando, pour créer un hôtel aux normes écologiques, Le Brando, qui comptera 65 villas aménagés en chambres et suites. A l'ordre du jour aussi, chez Beachcomber, à Papeete, la rénovation par tranches de l'InterContinental Tahiti Resort & Spa, à partir de cet été, (dont l'un des restaurants est parrainé par Marc Haeblerlin).

A plus de 5000 km des continents, la tête dans les étoiles, les pieds dans l'eau, le cœur empli par la chaleur de l'hospitalité de ces hommes et de ces femmes de ces îles, la Polynésie est un rêve à vivre.



Nouvelle parution

Nouvelles croisières, nouveaux navires

-Pour développer l'attractivité du tourisme fluvial, **Croisieurope** mettra en service, à partir d'avril 2015, un paquebot à roues à aubes sur la Loire. Mesurant 90 m de long pour 15 m de large, il abritera 48 cabines de 15 m2, dont certaines avec balcon, pour accueillir 96 passagers. Le **MS Loire Princesse** est conçu pour recevoir le label écologique « Green Ship ». A noter que ce sera la première fois qu'un bateau de croisière à cabines naviguera sur la Loire. (Tél : 03 88 76 44 44)

-Les navires de croisière à taille humaine se multiplient à la **Compagnie du Ponant**. Après le Boréal (2010), l'Austral (2011) et le Soléal (2013), la société marseillaise lance un quatrième « sister-ship », le **Lyréal** en avril 2015. D'un design et d'une taille identiques aux précédents bateaux (224 à 264 passagers et 139 membres d'équipage), il sillonnera, pour sa saison inaugurale, la Méditerranée entre l'Italie et la Turquie. (Tél : 0820 22 50 50)



In Vino very Classe

Oenotourisme vert au Château Mentone

Non seulement le millésime «Trilogie Mentone 2013» arbore la double certification Ecocert et Demeter, mais la propriétaire de Château Mentone, Marie Pierre Caille, continue inlassablement à ce que l'intégralité de son domaine soit un lieu préservé pour la nature. Après les aménagements du Lodge et du Moulin, elle prévoit pour juin 2015, la refonte complète de la ferme agricole, datant du XIXème siècle. Avec le concours de Jean-Michel Wilmotte, celle-ci deviendra le pôle central de la propriété avec un nouveau caveau, des salles de réception, un concept de ferme auberge autour d'une rôtisserie, et d'un point de vente des produits bio du domaine, ainsi que des plats à emporter, et, à l'étage, des



nouveaux bureaux pour développer ces nouvelles activités autour des nouveaux labels «Bienvenue à la ferme» et «Clé verte». (Tél: 04 94 04 42 00).

Pistil d'or !

Il s'agirait presque d'un conte des mille et une nuits que la naissance de cet élixir à la belle couleur mirabelle. Idéal avec le champagne, créé comme une promesse d'un amour éternel le jour de la Saint-Valentin par un concepteur culinaire audacieux, cette liqueur distille au cœur du palais comme des accents exotiques... Du litchi ? Point du tout ! Ce soyeux breuvage haut de gamme doit sa couleur et son goût à l'or des épices : le safran (65€). (Liqueur florale de safran - commande par téléphone au 05 56 11 77 74).



La Trop Première bière Rosée de Provence

Imaginée, créée et fabriquée dans le Golfe de Saint-Tropez, par le propriétaire récoltant Thomas Carteron, la « Trop » est l'alliance du raisin et de la bière. Celle-ci apporte toute la fraîcheur d'une bière et la légèreté d'un vin rosé de Provence. Sa couleur est rose pâle. Sa bulle est fine et peu abondante. Le nez est gourmand et frais. Son goût révèle des parfums de fruits rouges dû au raisin de la syrah. Son prix dans le commerce : environ 2,80 €. (C&D Saint-Tropez - Espace des Lices 9 Bd Louis Blanc - 83990 Saint-Tropez).



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.