

2018

33<sup>E</sup> ÉDITION



# le debeur

Guide **gourmand**  
des Québécois

RESTAURANTS

BOUTIQUES GOURMANDES



Incluant le  
Petit Debeur  
des vins, cidres  
et spiritueux

ÉDITIONS DEBEUR

Aujourd'hui, sa fille, la chef **Céline Joia**, dirige les fourneaux. Encore jeune, mais pleine de talent et de passion comme sa mère, elle propose une assiette plutôt familiale, authentique, empreinte de tradition provençale et de saveurs. Avant la bouillabaisse, nous avons goûté un flan de courgette, tomate et poivron, accompagné d'une mousse de fromage un peu relevé, très goûteux et du fromage de brousse. Annie Joia a préparé devant nous, au guéridon, les poissons de la bouillabaisse, congre, saint-pierre, galinette (rouget grondin), vive (araignée de mer), rascasse blanche plus quelques moules. Après la découpe, l'arrosage au bouillon et nous avons frotté les croûtons d'une gousse d'ail. Les desserts furent l'apothéose, Annie voulant nous faire tout goûter, tarte aux figues et aux pistaches vertes, zezettes (orange, citron, vin blanc, huile d'olive et fleur d'oranger pour ces biscuits roulés dans le sucre de canne et enfournés), du nougat noir, des calissons et des sucres-miel. Ouf! Un véritable tour d'horizon fantastiquement gustatif. Vaut la visite, assurément!

#### Hôtel-restaurant

#### Hôtel du Castellet

3001, RN8 des Hauts du Camp,  
Le Castellet  
04 94 98 37 77 et 78

[www.hotelducastellet.net/fr/index.php](http://www.hotelducastellet.net/fr/index.php)

Cette propriété magnifique, insérée, tel un bijou dans son écrin, au bord du complexe du circuit Paul Ricard (un des meilleurs circuits d'entraînement de la formule 1), nous offre des chambres de luxe, un golf, des piscines (intérieure et extérieure), un centre de conditionnement physique, de la thalasso et un grand restaurant. L'assiette est excellente et créative. Belle carte des vins et sommelier compétent, tout comme le personnel de service d'ailleurs. Une très belle table!

#### Chèvrerie

#### La Cabro d'or

Producteurs de brousse du Rove (fromage frais de chèvre)  
2507, route nationale 8, Cuges-les-Pins  
04 42 73 97 67 | [www.lacabrodor.net](http://www.lacabrodor.net)

Sur la route de Marseille, à quelques kilomètres de l'Auberge du camp, en tou-



Chèvre du Rove de la chèvrerie La Cabro d'or

te simplicité **Luc** et **Magali Falcot** élèvent des chèvres du Rove, une race à cornes plates et torsadées qui tient son nom d'un petit village à l'est de Marseille, et dont le lait est utilisé pour ce fameux fromage frais, la brousse du Rove. **La Cabro d'or** produit aussi du fromage du type faisselle. Des fromages à déguster avec un peu de sucre, de la confiture ou du miel. Un régal! Mettez de bonnes chaussures sans talon. Un croûton de pain, du gros sel dans vos poches et les chèvres vous adoreront!



Guillaume Tari préparant un casse-croûte sympathique sur une dalle de pierre au milieu des vignes

#### Vignoble-randonnées

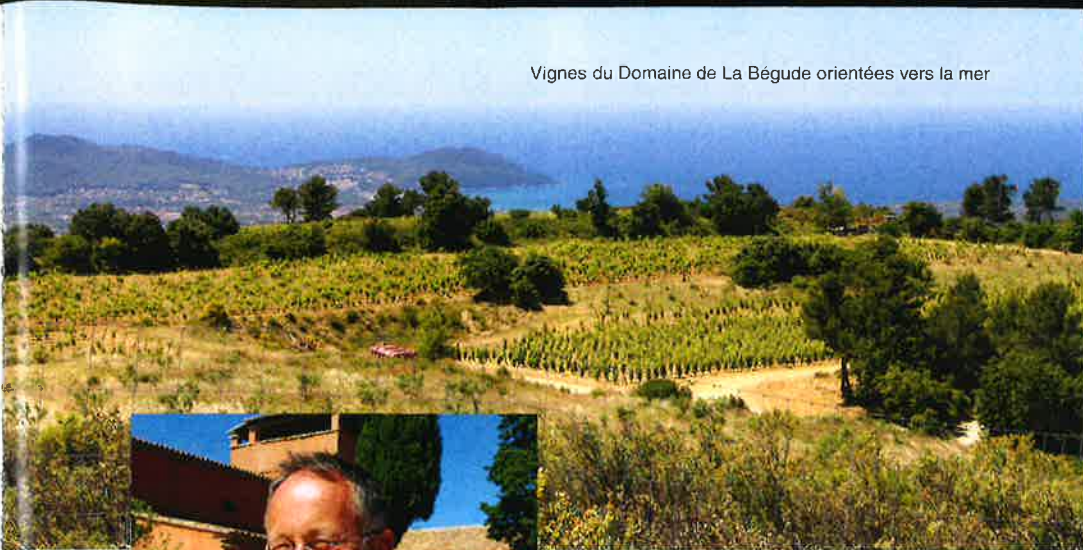
#### Domaine de La Bégude

Route des Garrigues, Le Castellet  
04 42 08 92 34

[www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)

Ce domaine est installé sur l'ancienne route entre Toulon et Marseille. C'était





Guillaume Tari, propriétaire du Domaine de La Bégude et président de l'aoc des vins de Bandol

un refuge où l'on s'arrêtait pour passer la nuit, à l'abri des détresseurs de grands chemins. Il portait le nom de **Be-guda** qui signifie «le lieu où l'on boit». Le chai de vieillissement du domaine est installé dans l'ancienne chapelle mérovingienne du 7<sup>e</sup> siècle, de la seigneurie du Conil, aujourd'hui disparue. La bastide elle-même date du 14<sup>e</sup>, il y avait une cave, des cuves et un four banal. On peut en voir les traces dans les caves près de l'enceinte extérieure. C'est un lieu chargé d'histoire, à la végétation provençale abondante que le propriétaire veut faire découvrir à ses visiteurs. Il a installé à cet effet plusieurs sentiers de randonnée.

Descendant d'une branche familiale du fameux **Château Giscours** à Bordeaux, **Guillaume Tari** rappelle un peu le style d'un gentleman-farmer. Vigneron propriétaire et président de l'appellation des vins de Bandol, c'est un hom-

me qui sait vivre, ça oui! À peine sommes-nous arrivés chez lui, par une route improbable où les numéros n'existent pas encore, il nous embarque dans une vieille Jeep de l'armée américaine, un éventuel héritage de la Grande Guerre, pour nous faire visiter son domaine de 650 ha dont 22 ha planté en vignes.



Arcades des caves du Domaine de La Bégude

Tout au bout d'un chemin cahoteux serpentant au milieu des terres et sur lequel rebondissait son véhicule (et nous avec), il s'arrête près d'une énorme pierre plate, sorte de petit dolmen préhistorique, ressemblant de très loin à une table. Il y dépose un panier d'osier, en extirpe des couverts, **des verres**, des charcuteries, du pain **frais** et du vin. Nous étions au point le plus haut de l'appellation. Un point de **vue grandiose**, surplombant la **vallée des vins de Bandol**, une large étendue de vignes qui s'échoue sur la mer Méditerranée. «Une idée super», avons-nous pensé tout en



Ancienne cuisine et espace privé de Guillaume Tari au Domaine de La Bégude

admirant le paysage. Faire un pique-nique au milieu des vignes avait quelque chose de simple et de convivial, mais aussi de très intense. En fait, ce n'était que l'apéro.

De retour à la bastide, le vigneron nous conduit dans son refuge à lui. Même son épouse n'y met pas les pieds. Une pièce avec un foyer carrelé où crépitait doucement une bûche de bois sec. Le centre est occupé par une grande table. Quelques trophées de chasse ornent les murs. Guillaume Tari est aussi chasseur. Il a d'ailleurs construit un petit pavillon de chasse pour lui et quelques chasseurs du coin, qu'il autorise à venir tirer le sanglier sur ses terres. «Ils étaient là avant que je m'installe ici», explique-t-il.

Le vrai repas était là, savoureux, plaisant, reposant. Tout en devisant sur l'état de l'appellation Bandol, on goûtait des mets simples et authentiques, et on buvait du vin de la propriété bien sûr, comme cet excellent **Domaine de la Bégude rouge 2015**. Un vin intense aux odeurs animales avec des notes de fruits rouges, de la vanille, de la truffe, du thym et de la garrigue. Ample et bien fruité en bouche, notamment avec une touche de framboise, il évolue longuement sur des tanins souples et une finale délicatement épicée. Un très beau vin. Mais quelle belle rencontre aussi!



Domaine de La Bégude



Domaine de Terrebrune orienté vers la mer

#### Vignoble

#### Domaine de Terrebrune

724, chemin de la Tourelle, Ollioules  
04 94 74 01 30 | [www.terrebrune.fr](http://www.terrebrune.fr)

En 1963, **Georges Delille** achète cette terre sans savoir qu'elle était installée au bord de l'appellation des vins de Bandol. «Vous avez de l'or sous les pieds!» lui dit **Lulu Peyraud**, du Domaine Tempier, président des vins de Bandol à l'époque. Un terroir d'influence marine, constitué de marnes argilocalcaires du trias, unique à Bandol, qui produit des vins fins et frais. Il décide alors d'y planter 8 ha de vigne dans un esprit avant-gardiste



Reynald Delille, vigneron propriétaire du Domaine de Terrebrune

de les cultiver en bio. Ainsi naquit le **Domaine de Terrebrune**, nom qui doit son originalité au fait que la terre de la propriété est constituée de calcaire et d'argile brune. Aujourd'hui, le domaine exploite 30 ha sous la direction de son fils **Reynald**, mais toujours dans la même philosophie.