

LE CHEF AMOUREUX DU ROSÉ

Rencontre avec Benjamin Collombat, chef du Château de Berne.

Cet enfant du pays, qui a fait ses classes auprès de Guy Martin, le célèbre chef étoilé du Grand Véfour, a choisi le Château de Berne comme écrin à sa cuisine inventive et ensoleillée.

Votre table ?

Plutôt des tables ! Ici, on offre une expérience gastronomique avec Le Jardin de Benjamin, une étoile au Michelin, le Bistrot du Château de Berne, récompensé par un Bib Gourmand, en passant par La Table du Chef, pour un dîner exclusif et intimiste avec moi.

Votre cuisine ?

De saison, simple et vertueuse.

Nous avons la chance de pouvoir sourcer nos produits en direct du potager et des producteurs de la région. Mon travail consiste simplement à mettre en valeur les alliances de goût et de texture des légumes, herbes, volailles, en respectant leur ADN.

Votre rosé fétiche ?

Sans réfléchir : celui de Château de Berne. Je ne suis pas là pour rien ! C'est simple, il m'inspire. Son nez gourmand, son parfum très fuité, sa fraîcheur me portent sur des accords méditerranéens solaires, comme l'asperge aux rougets, des artichauts au sabayon et safran de l'arrière-pays ou un agneau aux gnocchis...



AURÉLIE BERTIN, LA GRANDE DAME DU ROSÉ

Elle aurait pu rester à Paris et faire une carrière dans le marketing sportif, mais l'appel de la famille et de la Provence fut plus fort.

A la tête du Château Sainte Roseline, Cru Classé de Provence, et du Château des Demoiselles depuis vingt ans, Aurélie Bertin a accompagné l'explosion que connaît le rosé depuis 2000 par sa vision toujours avant-gardiste.



HÔTEL LE VIEUX CASTILLON

Ouvrez les portes de la Provence



Entre vignes et garrigues, c'est une invitation à découvrir les plaisirs du Sud. Pour écrin, une bâtisse sublime datant du Moyen Âge, nichée sur un éperon rocheux dominant le Gard et réaménagée dans un style contemporain avec 18 petits hameaux et chambres. Une adresse pour les esthètes amoureux des belles choses : un restaurant gastronomique étonnant, un nouveau Spa by L'Occitane pour un moment de détente... On n'oublie pas pour autant la culture avec de nombreux rendez-vous tout l'été, entre week-ends jazz le 12 et 13 mai, et soirées « Cinema Paradiso » au bord d'une piscine chauffée avec vue imprenable sur les prémices de la Provence.

Hôtel Le Vieux Castillon 10, rue Turion Sabatier, 30210 Castillon du Gard, Tél. : 04 66 37 61 61. vieuxcastillon.fr.

Le rosé, pour vous, qu'est-ce que c'est ?

Un vin hors norme, à la fois séduisant par sa couleur, festif par son style et puissant par son rayonnement. Ici, au Château Sainte Roseline, on a vu le marché du rosé changer complètement en dix ans. Déjà, le classement des Crus Classés de Provence, dont mon père fut l'un des fondateurs, a permis de légitimer les terroirs et le travail de qualité de domaines aujourd'hui devenus incontournables.

Quel est l'avenir du rosé ?

En France, et plus nettement en Provence qui détient 35 % du marché national, le rosé tend à se « premiumiser ». Nous avons un vrai savoir-faire sur la réalisation de grands rosés de garde. Nous maîtrisons la technique, nous connaissons nos terroirs, nous pouvons extraire un jus de haute volée.

Votre rosé fétiche ?

Tout dépend de l'heure et de la compagnie : un brunch familial avec un Roseline Prestige très frais et parfumé, à table avec un La Chapelle de Sainte Roseline, sur une belle ampleur aromatique de fruits jaunes, et jusqu'au bout de la nuit avec un Lampe de Méduse, pour son bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.