Communiqué de presse

LA TERRASSE DE BERNE : UNE CUISINE DE PARTAGE AUX SAVEURS PROVENÇALES

UNE NOUVELLE EXPERIENCE CULINAIRE

La mélodie des cigales, les parfums de la Provence, une petite brise, et du soleil… Cet été, offrez-vous un moment de détente à La Terrasse de Berne, qui propose un nouveau concept culinaire fondé sur l'esprit de partage et de convivialité, tout en respectant les traditions prisées du Sud.

Sa vaste terrasse avec vue sur les vignes est une vraie invitation à profiter des beaux jours à l'extérieur. Avant-goût de l'univers de notre Chef, Louis Rameau, le restaurant propose cette saison un

nouveau concept culinaire qui casse les codes de la gastronomie en prônant la gourmandise à plusieurs. En bref, une expérience inoubliable à vivre en famille ou entre amis sous le soleil provençale.

Leur menu, composé d'entrées, plats, accompagnements, et desserts (ou fromages), a été soigneusement élaboré par le Chef Louis Rameau afin de faire vibrer vos papilles, mais aussi de présenter la cuisine provençale sous son meilleur angle. La Terrasse de Berne propose à ses convives le poulpe de méditerranée croustillant, le bagna cauda à l'anchois en entrée, la selle d'agneau cuite à la rôtissoire ou l'aile de raie rôtie au four pour le plat. Pour la note sucrée, le millefeuille au chocolat ou la pavlova aux fraises gariguettes sont mises à l'honneur par le Chef pâtissier Eric Raynal.

<u>Menu à 75€</u>
Entrée | Plat | Garniture | Dessert ou Fromage

Hors menu, il est possible de commander la côte de bœuf maturée par le chef aux saveurs de romarin croustillant, que vous aurez le plaisir de voir cuire sous vos yeux grâce à la rôtisserie extérieure.

Pour vous désaltérer pendant le repas, La Terrasse de Berne vous propose une de ses spécialités, le vin à la ficelle. Cette tradition inventée par Gauttier, un aubergiste du XVème siècle, a été mise en place afin d'évaluer avec précision la consommation de ses clients. Ce concept a été repris par les équipes, et consiste à tremper une ficelle dans les pichets de vin à la fin du repas afin d'évaluer le volume restant, et donc de payer en fonction de celui-ci.

Des mets aux assiettes, la Terrasse de Berne vous propose une carte rythmée par les saveurs locales et les produits de notre potager.

En effet, le restaurant déploie une approche locavore en favorisant les légumes, herbes et fruits cultivés sur le domaine et en privilégiant des relations durables avec les producteurs et éleveurs de la région. On retrouve cette démarche dans les arts de la table, avec des assiettes réalisées par des artisans locaux ainsi que des couteaux fabriqués à Draguignan.

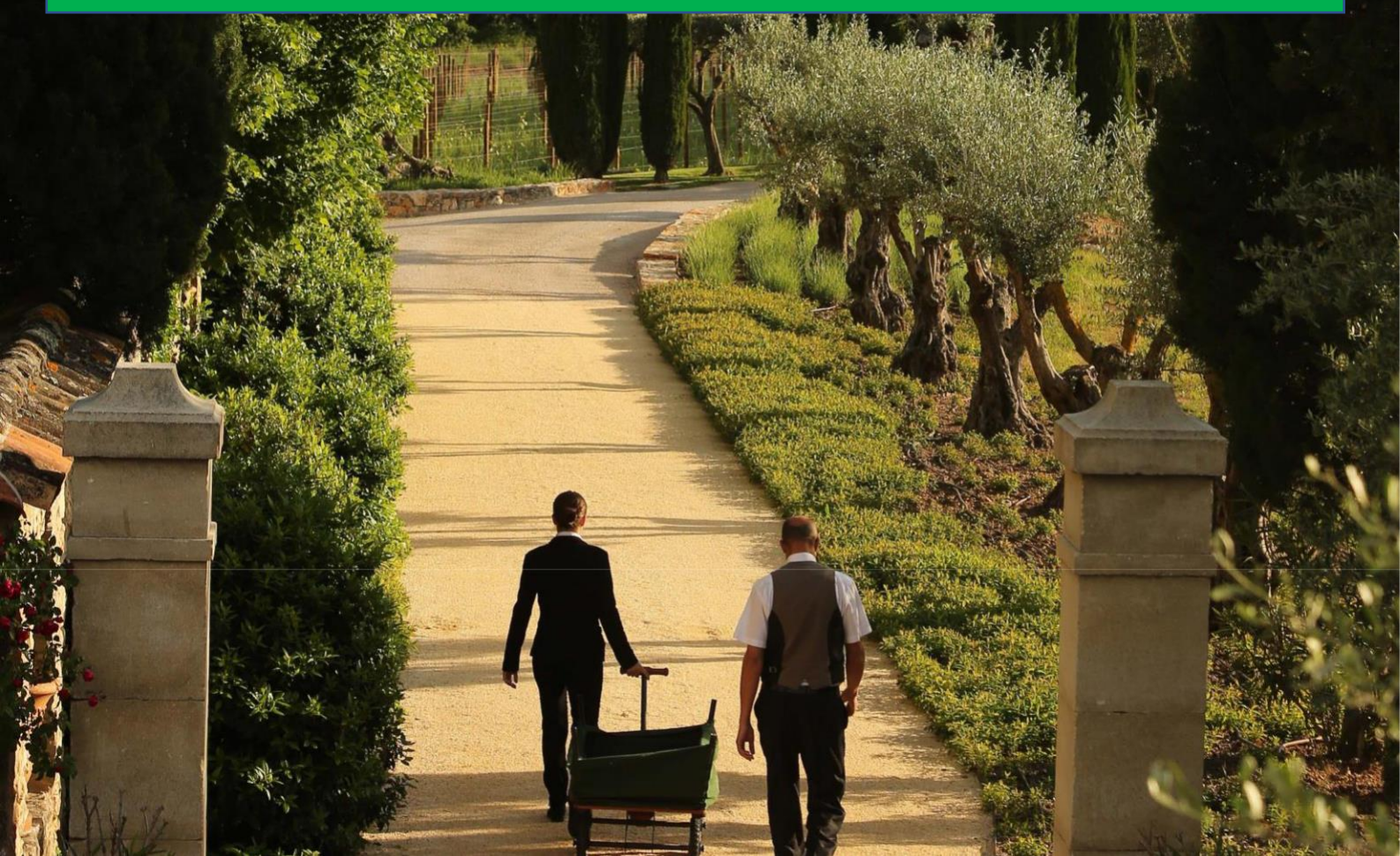
Ici, tous les éléments sont réunis pour vous offrir un pur moment de détente, synonyme de la Provence. Des assiettes au plats en passant par la vue splendide, la Terrasse de Berne vous offre tout de quoi partager une expérience mémorable avec vos proches.

À PROPOS DE LOUIS RAMEAU, CHEF DE LA « TERRASSE DE BERNE » :

Pour Louis Rameau, le Château de Berne est un terrain de jeu sans limites, riche et inspirant. Arrivé dans les cuisines de Berne en avril 2016 avant d'en prendre la direction début 2020, le Chef y exprime tout son talent et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, magnifiant produits locaux et art de vivre provençal. Natif du Sud-Ouest, où la gastronomie est reine, Louis Rameau aiguise très tôt sa curiosité et se remémore avec une tendre émotion les repas dominicaux, qui avaient pour seul mot d'ordre la découverte.

A PROPOS DU CHEF PATISSIER ERIC RAYNAL :

Lauréat 2020 de la sélection "Passion Dessert" au Guide Michelin, le Chef Pâtissier Eric Raynal infuse sa vision d'une pâtisserie proche de la nature, légère et peu sucrée. Il l'exerce avec audace et créativité, dans une approche au plus près de la nature et du rythme des saisons, totalement en phase avec la philosophie du Château de Berne. Amoureux du terroir, Éric privilégie les produits issus du domaine où il n'a d'ailleurs pas hésité à planter des agrumes atypiques, combava, citron caviar, cédrat, repoussant les limites de sa créativité et de la gourmandise, et ceux des producteurs locaux. Ses desserts sont subtils et légers en sucre pour mettre en lumière toutes les saveurs des fruits et légumes du potager

À PROPOS DU CHATEAU DE BERNE :

Nichés dans l'arrière-pays provençal, le Château de Berne et ses 1000 hectares invitent ses hôtes à une parenthèse sous le signe de la nature et des savoir-faire exceptionnels. Le lieu propose un environnement riche en authenticité avec sa petite place centrale accompagnée de sa fontaine, plongeant ses convives dans une ambiance calme et raffinée. Toute l'équipe de ce lieu d'évasion au sens du service aiguisé du savoir-vivre, donne l'occasion aux résidents de vivre un séjour d'exception dans les règles du luxe et de la bienséance. Les 34 chambres de l'hôtel offrent une vue imprenable sur le vignoble conjuguant luxe et volupté, tout cela dans une bulle de plénitude. La décoration se veut fidèle à l'image du domaine ; ensoleillé tout en respectant les codes de la manière de vivre provençale. Profitez d'un moment d'évasion avec le Spa partenaire Cinq Mondes et Vinésime muni d'une vue panoramique sur le vignoble et les oliviers du domaine. C'est une invitation à s'abandonner dans une parenthèse magique qui frôle l'irréel.