



Rencontre avec la Cheffe Sommelière du Château de Berne

Avec une expertise approfondie et une passion inégalée pour l'œnologie, Ludivine Levasseur incarne l'excellence et l'art de la dégustation. Au cœur du magnifique domaine viticole, Le Château de Berne, elle orchestre avec brio des expériences gustatives uniques, guidant les palais les plus fins à travers un voyage sensoriel captivant.

Au Château de Berne, le vin s'écrit aussi au féminin.

Si les femmes sont encore moins représentées que les hommes dans le métier de sommelier, certaines, à l'instar de Ludivine Levasseur, ont réussi à tirer leur épingle du jeu.

Depuis mars 2023, la jeune femme détient les clefs de la cave du restaurant étoilé Michelin, le Jardin de Berne. Sa passion pour l'univers viticole lui a été transmises, par son père, un grand amateur de vins. Après plusieurs passages dans de prestigieuses Maisons à Biarritz à Hôtel du Palais, à St Tropez au Pan Dei Palais, et à Courchevel, au Chalet de Pierres, elle pose ses valises à Flayosc, au Château de Berne.

Pour Ludivine, c'est une chance de pouvoir assister au première loge à l'élaboration de nouvelles cuvées et de participer à la transmission de son histoire.

D'où l'importance pour notre Cheffe Sommelière de comprendre et décoder le message mis en avant par les Chefs dans leurs plats. Un petit conseil pour les futurs sommeliers ? La passion, la rigueur et l'humilité.

- A propos du Jardin de Berne



Orchestré par Louis Rameau, le restaurant gastronomique du Château de Berne propose un voyage gustatif d'exception, véritable hommage à la Provence.

Louis Rameau exprime sa passion et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, magnifiant produits de qualité et art de vivre provençal.

En accord avec les valeurs de l'établissement, les produits sont directement sélectionnés dans le potager du Château de Berne, par le chef lui-même, afin de permettre un repas d'exception et un paradis en bouche.

