

Promenons-nous dans les vignes

A pied ou à vélo électrique, amoureux de nature et de beaux paysages, le Domaine vous propose d'arpenter les sentiers au cœur du vignoble à l'aide d'un road-book pédagogique. Au fil du trajet, vous découvrirez notre magnifique terroir londaï, ses cépages et ses panoramas, surplombant la baie de la presqu'île de Giens et de l'île de Porquerolles. Les plus gourmands ponctueront leur balade par un pique-nique livré par nos équipes pour une pause méritée sous une pinède ombragée.

Mathieu Duval-Destin, gérant de « Les chemins de la vigne » à La Londe, location de vélos et partenaire Figuière.

Pourquoi ce type d'activité s'adapte parfaitement à notre région ?

La pratique du vélocipède est largement répandue, maîtrisée par la plupart d'entre nous et accessible à tous. Néanmoins un dénivelé important et/ou une longue distance peu transformer cette activité de loisirs en un véritable sport physique qui rebute plus d'un à enfourcher un vélo dans de telles conditions.

Le vélo électrique vient alors répondre à cette problématique et ouvre le champ des possibles pour qui n'est pas un sportif émérite. Il conquiert donc un public très large et permet de partir à la découverte des territoires avec une aide (électrique) non négligeable.

Nous avons choisi particulièrement le VTT car nous souhaitons faire découvrir le Var autrement que par des voies bitumées.

À qui s'adresse cette activité ?

Une clientèle très éclectique : de tout âge, de toute nationalité et de tous niveaux sportifs, résidents ou vacanciers.

Mais tous ont un point commun : l'amour de la nature. Nos clients sont à la recherche d'un autre mode de visite, plus libre, plus nature.

Un mot pour conclure ?

Notre objectif est de valoriser les charmes de la région varoise : son littoral, ses vignes mais aussi son massif. Un fonctionnement responsable, un développement durable, une volonté de faire découvrir les richesses de notre terroir et un magnifique vignoble, au pied du massif des Maures.



Retour à la boutique

De retour de balade, la boutique est un lieu chaleureux et convivial qui permet de se retrouver, partager ses impressions autour d'une belle dégustation des vins du domaine. Elle sera éducative, animée par Catherine et son équipe, tous et toutes rodés à l'exercice : transmettre leur passion pour le vin.

Pour celles et ceux qui souhaiteraient découvrir les coulisses de l'élaboration des vins, les visites de cave en français ou en anglais, en groupe de 10 personnes sont proposées tous les jeudis des mois d'été à partir de 10h (sur réservation uniquement).

Nombreux artistes, dont le travail résonne avec la vision, elle aussi, créative du Domaine, y sont exposés tout au long de l'année.

Et enfin, si les conditions sanitaires l'autorisent, ne ratez pas le Figuière Festival : 3 soirées de spectacles vivants dans les vignes. Dates à confirmer ; peut-être en juillet !

EN ATTENDANT L'ASSIETTE !



La situation sanitaire nous contraint à maintenir fermée notre table, L'Assiette. Nous restons prêts à reprendre cette incroyable activité qui depuis l'été 2019, nous apporte une magnifique satisfaction : celle de recevoir nos clients dans un cadre convivial. Assurément un repère pour épicuriens.

Pour vous faire patienter et vous mettre l'eau à la bouche, Sébastien Liegeard, Chef à L'Assiette, a le plaisir de vous faire partager une de ses dernières expérimentations culinaires, une association incroyable avec Pionnière, Côtes de Provence rosé 2018, que vous aurez peut-être le plaisir de déguster cet été !

Curry vert de thon

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1 carotte
1 radis blanc
1 navet jaune
1 gousse d'ail
1 échalote
1/2 botte de persil
600g de thon frais
20cl de crème de coco
3 cuil. à café de poudre de curry vert
1 cuil. à café de curcuma
1 cuil. à café de cumin
Sel
Poivre
Herbes de Provence
Huile d'olive
15cl de rosé
(on vous conseille Magali !)

Préparation (30 minutes) :

Eplucher et nettoyer les légumes et la gousse d'ail puis couper les en petits cubes.

Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, une pincée de sel, de poivre. Laisser revenir à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient juste dorés. Réserver au four à 90°C.

Dans la même poêle, ajouter un filet d'huile d'olive et déposer votre tranche ou pavé de thon de belle épaisseur. Faire cuire à feu moyen 5 minutes de chaque côté. Saler. Poivrer. Réserver au chaud avec les légumes.

Préparation de la pâte à curry (10 minutes) :

Mettre les épices dans un bol. Les délayer dans 4 cuillères à café d'huile d'olive. Mélanger l'appareil afin d'obtenir une consistance épaisse. Faire rissoleur l'échalote finement coupée dans la poêle de cuisson (non rincée). Y ajouter la pâte à curry, mélanger et déglacer avec le vin rosé.

Laisser réduire puis y ajouter la crème de coco.

Au moment de passer à table, présenter les légumes et le thon coupé en gros carrés, dans une assiette creuse. Y verser la sauce curry par dessus.

