FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD

Newsletter n°1

novembre 2017

Vendanges 2017

Le dimanche 13 août ont débuté les vendanges à Figuière ! Une date record, nous n'avions jamais commencé si tôt, environ 10 jours sur l'année la plus avancée. Le printemps précoce suivi du coup de froid pendant la fleuraison a été préjudiciable à la fécondation de la fleur: nous avons enregistré beaucoup de coulures, surtout sur les grenaches, la récolte est petite : moins 15% par rapport à l'année précédente.

Au niveau sanitaire, la qualité de la récolte est impeccable. Malgré des rendements en jus plus faibles et des degrés un peu élevés, autour de 13% en moyenne, les premiers jus s'écoulent sans forcer et se clarifient très bien. Les couleurs sont très belles. L'année est donc très prometteuse en terme de qualité pour les rosés et les blancs avec une note spéciale pour les rouges.

Aujourd'hui, après soutirage, les vins sont sur lies fines, ils s'affineront doucement jusqu'en février (le temps des assemblages).

Ils laissent entrevoir une intensité aromatique pleine de finesse et de complexité: de même leur structure semble affirmer avec le temps un bel équilibre et pas mal de profondeur. Pendant ce temps, les rouges, et les mourvèdres en particulier, attendent leur heure en barrique.

Incendies

Cet été, sur les communes de La Londe et de Bormes les Mimosa , 2000 hectares de bois sont partis en fumée avec la faune qui l'habitait, avant que les problèmes d'érosion ne suivent.

Ces deux incendies catastrophiques, d'origine humaine voir criminelle, se sont déclarés à la tombée de la nuit par des vents dépassant les 100km/h aux portes du Domaine. Heureusement aucune de nos infrastructures n'a été touchée.

La sècheresse, la canicule et le vent rendaient les feux complètement incontrôlables, obligeant les pompiers à se concentrer surtout sur la protection des habitations.

La politique de sanctuarisation du massif forestier du Var, qui est devenu le département le plus boisé de France, rend son exploitation et donc son entretien impossible. Les sous-bois devenus sauvages deviennent hautement inflammables et les chemins d'accès disparaissent rendant le travail des pompiers impossible.

Pourtant, la vigne est apparue comme un excellent rempart contre les incendies. Ce sont d'ailleurs celles du littoral qui ont permis d'éviter une catastrophe économique et touristique locale, c'est-à-dire la disparition totale de la bande verte du bord de mer entre la Londe et le fort de Brégançon.

Forts de ce constat, les politiques locaux, l'administration concernée, les agriculteurs et les pompiers se sont retrouvés chez le préfet pour envisager la plantation de vignes pare-feu à des endroits stratégiques malgré leur classement administratif en zones protégées.

L'idée qu'une agriculture intelligente et la protection de notre écosystème puissent cohabiter pour le bien commun fut bien partagée mais est- ce -que le temps des administrations sera à la hauteur de l'urgence ?

Du ver au verre par François Combard

Jean-Louis Baud, Chef de culture

J'ai voulu expérimenter cette année une nouvelle technique respectueuse de l'environnement visant à enrichir la vie des sols du domaine : la lombriculture. Cette démarche est connue de certains producteurs convertis en agriculture biologique mais peu répandue dans la viticulture et inexistante en Provence. Ce recours à la lombriculture n'est qu'une partie, un symbole de notre démarche globale respectueuse de la vigne et de l'environnement. L'ensemble de la viticulture, au sein du domaine, est conduite en bio mais nous souhaitons aller plus loin avec des amendements vivants, des composts d'origine locale…

C'est dans une ferme lombricole de 30m3 qu'évoluent nos vers, nous sommes favorables au développement d'un couvert végétal indispensable au développement de la vie des sols. Des sols vivants résistent mieux à l'érosion, retiennent davantage l'humidité et apporte de la fraicheur à la vigne.

La bouteille Figuière : plein succès depuis son lancement !

Nous avons voulu être innovants à l'occasion de notre 25ème anniversaire en dessinant, avec l'aide de ce designer italien, Luca Strazzi, un flacon aux lignes fluides et élancées, unique, véritable empreinte du Domaine.

« Je me suis inspiré des valeurs du Domaine à savoir la tradition et la modernité, l'artisanat et l'innovation. A mi-chemin entre une bouteille bourguignonne - les origines Chablisiennes de la famille Combard - et la traditionnelle Provençale - leur terre d'adoption. Son cou allongé et sa forme fuselée, rendent le geste du service noble et élégant. Elle rend hommage au caractère cristallin et minéral de Première et Confidentielle » témoigne Luca.

Après huit mois sur les marchés, exposée dans les racks des cavistes, servie sur les tables de restaurants ou entre amis, elle a largement séduit. Certains ont regretté l'angelot Saint André de Figuière ! Mais une grande majorité lui a reconnu ses attributs en phase avec les qualités de ses cuvées : l'élégance !

Merci à tous ceux qui nous ont suivis et soutenus dans cette démarche qui restait risquée, comme dans tout changement, mais assurément bien réfléchie...

Atmosphère 2016, notre 8ème millésime

Beaucoup se surprennent à se remémorer la célèbre réplique d'Arletty dans le film de Marcel Carné, le train du Nord, sorti en 1938 : « Atmosphère, Atmosphère, est-ce que j'ai une gueule d'atmosphère ! »

C'est surtout l'intonation si particulière, emblématique de la gouaille parisienne, qui l'a implantée dans la culture populaire.

Les seuls liens avec Arletty et notre cuvée, ce sont le nom et cette ambition de la rendre populaire !

Ce joli clin d'œil terminé, on vous doit un peu d'actualité autour de l'appellation Côtes de Provence effervescent qui souvenez-vous a débuté en 2008 quand notre père, Alain, a voulu pousser ce projet de bulles provençales auprès de l'INAO avec le soutien d'une trentaine de vignerons, mais aussi, les œnologues du Centre de Rosé de Vidauban.

Nous n'avons jamais été aussi proche de notre but : voir la mention « Côtes de Provence » sur notre étiquette ! L'INAO peaufine le dossier, les petites guerres intestines entre Syndicats et Inter-professions semblent être réglées. Nous devrions pouvoir voir l'origine de nos bulles provençales dans 2 millésimes ce qui sera en soit un véritable levier pour la rendre, populaire !

Ce nouveau Millésime 2016 est particulièrement réussi : une robe pâle, une bulle très fine, on y trouve des notes de fruits rouges, fraises, framboises. En bouche, une belle finesse apportée par ce faible dosage, quelques notes d'agrumes sur une finale tout en fraîcheur. A servir, sans hésitation, lors de vos fêtes de Noël.

FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD
FIGUIERE-PROVENCE.COM

ON PARLE DE NOUS !

Terre de Vins — 23/02/2017

Provence : quand Saint-André devient Figuière

Le domaine Saint André de Figuière en Côtes-de-Provence s'offre pour son 25ème anniversaire un nouveau nom et une nouvelle bouteille.

L'histoire des Combard à Saint André de Figuière commence finalement à Chablis. Alain, dans les années 60, y avait des vaches et sa propre installation laitière. Passionné d'aviation de tourisme, il pilote un jour le producteur de vins chablisien Michel Laroche. Ils deviennent amis et associés. Alain revend dans les années 70 veaux, vaches…et profitant de l'extension de l'appellation, rachète des friches à replanter. Les deux compères deviennent propriétaires de 22 ha qui seront 120 en 1992. Le rachat du château de Puligny Montrachet et les velléités de Michel Laroche dans le Languedoc vont mettre fin à l'association… et Alain Combard décide de trouver un vignoble ailleurs.

Le Parisien MAGAZINE — Date : 02 JUIN 17

Au nom du rosé

Compagnons des déjeuners sur l'herbe et des apéros au soleil, ces nectars signent le retour des beaux jours ! Voici notre sélection de bouteilles à moins de 20 euros, à déguster avec de jolis plats d'été.

par **Rachelle Lemoine**

Floral

Première 2016, côtes-de-provence bio, Figuière

16,2/20

Un rosé délicat et aérien qui fait montre d'un bel équilibre entre une grande fraîcheur et une jolie matière en bouche aux saveurs d'eau de rose. Sa finale, assez persistante, dévoile une pointe d'amertume très rafraîchissante. A servir avec une planche de charcuteries.

12,50 € au domaine. figuiere-provence.com

L'EXPRESS SUPPLEMENT — Date : 07 JUIN 17

FLACONS D'ÉTÉ

ROSÉS NOTRE SÉLECTION

COTES-DE-PROVENCE

La maison, reprise au début des années 1990 par le regretté Alain Combard, ouvre une nouvelle page de son histoire. Pour les 25 ans de la propriété, les trois enfants du vigneron bourguignon ont simplifié le nom du domaine en Figuière tout court, une sobriété très moderne. Côté vins, en revanche, le style épuré, puissant mais élégant, racé et minéral, lui, ne bouge pas. Comme l'attestent la noble cuvée Confidentielle (24 €) et la toute nouvelle Première, dans son flacon dessiné par le designer italien Luca Trazzi : un rosé fin, délicat, fruité (fraise, ananas, abricot, brugnon blanc), poivré et terriblement addictif ! **15,50 €**

Les Echos Mardi 29 août 2017 — PME & REGIONS // 19

série d'été 7/10 — LES VIGNERONS RÉVOLUTIONNAIRES

Les Combard, promoteurs des rosés à bulles

Né dans le Chablis, le clan Combard a déménagé en Provence. Avec l'ambition de « faire du rosé l'égal des grands blancs bourguignons » et un vin à bulles sous appellation.

Marie-Josée Cougard
@CougardMarie

Quand Alain Combard s'est installé en Provence il y a vingt-quatre ans pour *« faire du rosé l'égal des grands blancs de Bourgogne, on l'a traité de fou »*, raconte son fils François. Né à Salon-de-Provence, aviateur, infatigable voyageur, découvreur, Alain Combard a eu envie de retrouver ses racines provençales en 1993 après avoir passé près de vingt ans en Bourgogne, où il a contribué à créer une des plus belles maisons de Chablis avec Michel Laroche. Les 85 hectares du domaine Saint-André de Figuière, au milieu des pins, des chênes-lièges et des eucalyptus l'ont séduit. Entre mer et montagne, facéa à l'île de Porquerolles, la vigne bio respire l'air de la Méditerranée et les senteurs du massif des Maures. Alain Combard a mis la barre très haut. Décidé à s'éloigner de l'image du petit vin que l'on boit sans y penser plus pour sa jolie couleur que pour ses qualités œnologiques, il a minutieusement sélectionné les parcelles et les cépages. Ses rosés *ne sont pas destinés à une consommation immédiate. Ils vieillissent trois ou* quatre ans sur lattes. Une partie est vendue en magnums. Alain Combard a disparu il y a deux ans, mais ses enfants, François, directeur de la production depuis 1997, Delphine, à la tête des finances, Magali, à la direction commerciale ont repris le flambeau. Avec l'ambition de voir l'Inao (Institut national des appellations d'origine) attribuer l'appellation « rosé de Provence » au rosé à bulles. Une reconnaissance qui éviterait le terme de « mousseux » des étiquettes des rosés de qualité. Et dopera-rait très fortement les ventes à l'export, surtout aux Etats-Unis, premiers clients des rosés de Provence. Le dossier est porté par Eric Pastorino, le président du syndical des rosés de Provence, qui siège à l'Inao. *« Le cahier des charges est prêt. L'Inao admet la particularité du rosé pétillant provençal, mais nous demande une étude du potentiel économique de cette production et l'assurance d'un vin homogène »*, explique Eric Pastorino. La procédure lancée en 2013 devrait prendre un peu plus de temps que prévu mais pourrait aboutir en 2015, estime le président du syndicat des rosés de Provence.

Le clan Combard a été pionnier *dans l'élaboration du rosé à bulles haut de gamme*, mais aujourd'hui une quarantaine de vignerons provençaux s'y sont mis avec l'aide du Centre technique. *« On compare notre rosé pétillant à du champagne qui aurait une touche provençale »*, dit François Combard. Les techniques ont des points communs, mais les Provençaux revendiquent leur originalité. *« Les Champenois doivent masquer l'acidité de leur vin en rajoutant du sucre »*, explique François Combard. *« Ici les températures permettent beaucoup l'acidité, si bien que la tendance en sucre à rajouter est nettement plus faible »*, explique François Combard. Au domaine Saint André, elle ne dépasse pas 6 milligrammes, contre 16 grammes pour le champagne brut. Pas de liqueur de dosage finale, mais du jus de raisin à hauteur de 10 % du volume de la bouteille prélevé au cours de la vendange et congelé jusqu'à utilisation. *« L'idée était d'avoir quelque chose de très soyeux, plus dégeste et plus fruité au final. »*

François Combard, le fils d'Alain Combard, a repris le flambeau et est directeur de la production depuis 1997. *Photo Hervé Fabre Photographies*

MAIS AUSSI...

- **La Cavale** : Paul Dubrule, le fondateur d'Accor est l'un des pionniers de l'œnotourisme avec ce domaine en plein parc du Lubéron. Il a inauguré en juin un nouveau Chai où il pousse ce principe à son paroxysme dans une exploitation conçue avec l'architecte Jean-Michel Wilmotte.
- **Château La Coste** : racheté par le producteur de U2, le domaine situé au nord d'Aix-en-Provence joue à fond l'art contemporain avec un centre d'exposition conçu par Tadao Ando.

Succès des bulles

L'explosion des ventes de rosé de Provence dans le monde (elles ont bondi de 60 % en cinq ans) et le succès grandissant des bulles qu'en voit au travers de la demande exponentielle du prosecco italien, plus vendu que le champagne, confortent la famille Combard dans son optimisme. *« Nous avons été complètement dévalisés. On a commencé en 2008 avec 2.500 bouteilles de rosé tranquille. Aujourd'hui, on en vend 200000 et en 2018, on table sur une hausse de 20 % de nos ventes »*, dit François Combard. La production de rosé pétillant n'attend que son appellation « Provence » pour se développer. Selon Olivier Brun, propriétaire du Château de Brigue au Luc, les ventes devraient doubler, voire tripler une fois l'AOC en place. En l'état, le haut de gamme se vend déjà autour de 16 euros la bouteille, plutôt chez les cavistes, dans les restaurants et à l'exportation. Pour garantir une meilleure valorisation. ■

→ RETROUVEZ DEMAIN

Vincent Desaubeau, biodynamiteur du champagne
Depuis 1990, le vigneron a converti son domaine.

Rvi — Le premier magazine économique professionnel du vin

Date : MAI/ JUIN 17
Page de l'article : p.39

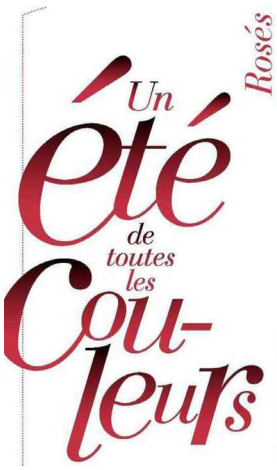
Saint-André de Figuière devient Figuière…

…et signe sa cuvée iconique Première

Véritable paradis entre terre et mer, Figuière est une Maison de famille située au cœur d'un vignoble de 85 hectares cultivés en agriculture biologique depuis 1979 (certification Ecocert). À l'occasion de son 25ème anniversaire, Saint-André de Figuière s'offre une cure de jouvence ! Renommé Figuière, le domaine fait de Première, sa cuvée iconique de l'été 2017. Dans un flacon au design unique, ce vin rosé est une véritable prouesse artistique et devient le symbole du style Figuière nouvelle génération. Né du mariage de la Bourgogne et de la Provence, le style Figuière, sobre et racé, puise sa force, son élégance naturelle et sa minéralité d'un étonnant terroir de schiste. Un travail de vinification épuré, sincère et sans maquillage, contribue à l'élaboration de vins tendus, alliant puissance et finesse, équilibre et richesse aromatique. Première est un vin rosé qui surprend par un style pur et minéral et séduit par sa richesse aromatique profonde, longue et dense. Le domaine fait ainsi le choix d'un style tout en subtilité, universel et intemporel, qui sait plaire tant aux amateurs qu'aux initiés. Issu d'agriculture biologique, Première est un rosé dans toute sa délicatesse, avec une belle robe d'un rose très pâle, nuancée de gris. Son nez est joliment fruité avec des notes d'ananas, d'abricots, de brugnons et de litchis, accompagnées d'herbes de Provence, de poivre et de muscade. Sa bouche, ample et croquante, est aromatiquement dominée par la fraise et le poivre. ■

Circuit > Cavistes
PVC > 15,50 €

CHALLENGES — Date : 22/28 JUIN 17



CÔTES-DE-PROVENCE
Figuière Première

Flacon chic pour la nouvelle cuvée iconique de cet excellent domaine bio de La Londe. Le contenu est à la hauteur de l'enveloppe : un rosé élancé aux délicats arômes de fruits mûrs (litchi, ananas, brugnon, fraise…). La bouche est fraîche, croquante avec une pointe délicatement épicée et une finale saline. **15,50 euros.**
83250 La Londe-les-Maures.
Tél. : 04-94-00-44-70.
www.figuiere-provence.com

BFM TV_
Emission : Première Édition

BFMTV NEWS 24/7

Résumé :
Dans l'exploitation viticole de Figuière dans le Var, on élève des vers de terre pour aérer la terre et favoriser l'irrigation. Reportage en direct. Itw de François Combard, responsable culture et production. Il présente l'intérêt de cette technique.

MONDIALEMENT CONNU ET RECONNU

Nos rosés : focus sur les États-Unis et l'Australie !

La Provence profite indéniablement de son savoir-faire en terme de production des vins rosés à l'international : représentant 42% de la production nationale, la Provence est la région leader sur l'international représentant 10% de la consommation mondiale. Avec 43% des volumes exportés aux États-Unis, ceci en fait le 1er marché d'exportation. Les parts de consommation sont importantes également en Australie (9,3% en 2016). Sources : observatoire du Ros, CIVP, France Agrimer, Douanes Françaises).

Nos ventes de rosés à l'export ont suivi cette même ascension ces dernières années. Passant de moins de 10% il y a 10 ans, principalement en Europe, elles représentent aujourd'hui plus de 30%, avec les plus fortes progressions sur les Etats-Unis et l'Australie.

Deux pays similaires puisqu'eux-mêmes sont des gros producteurs et consommateurs de vins. Ils ont cette culture vinique qui font d'eux des amateurs de Qualité. Ne pouvant produire nos rosés clairs, fruités et secs, car contraints par leur histoire, leur terroir, leur climat et leurs cépages, ils en font une consommation festive et estivale mais aussi, surtout aux Etats-Unis, comme un vin à part entière à associer à de belles cuisines.

Nos 2 partenaires, actifs sur des réseaux de distribution nationaux, de la côte Est à la côte Ouest aux États-Unis et de Melbourne à Sydney, placent nos vins sur les grandes tables et chez les cavistes.

Magali, en charge des ventes à l'export, s'applique à animer son réseau sur ces 2 continents. «Ce qui m'émeut le plus quand je parle de mes vins aussi loin de ma Provence, c'est que nous avons tous ce même langage : celui du vin !».

winereviewonline (USA)

Magali Rosé, Côtes-de-Provence AOP 2016 - Wine Review Online - 96/100
"A blend of Cinsault, Grenache, Syrah, and Cabernet Sauvignon, this wine is utterly Provençal in style with bright flavors of strawberry, orange peel, and summary white flowers that lead in to a medium-bodied rosé alive with refreshing acidity and a slight salinity from the nearby sea. Enjoy this with crudo of yellowtail with pickled blackberry, lemon and basil."

Wine Enthusiast (USA)

Confidentielle Rosé, Côtes-de-Provence La Londe AOP 2016 - Wine Enthusiast - 92/100
"This almost white rosé is produced from selected parcels of the estate. Citrus and pepper dominate, supported by ripe red fruits and delicate acidity. It is a beautiful wine, elegant and with a fine balance between the fruit and the crisp texture."

Decanter (UK)

Première Red, Côtes-de-Provence AOP 2015 - Decanter - 90 /100
"Herbal, tobacco-leaf aromas welcome an elegant palate with refined classy tannins conjoining integrated oak and plush dark fruit notes. Long and well-proportioned."

vinous (USA)

Figuière - Première Rosé, Côtes-de-Provence AOP 2016 - Vinous - 93/100
"Smoothly blends power and finesse and finishes impressively long and minerally, with no rough edges. I suspect that this suave, seamless wine will reward more patience, but it's pretty hard to resist right now."

Retrouvez-nous dans les guides 2017

Première blanc 2015 : une étoile (vin très réussi)
«Ce vin jaune pâle s'exprime avec élégance autour de notes florales et du fruit de la passion. En bouche, il se montre frais et tonique, stimulé par une gine amertume en finale.»

Première rosé 2016 : une étoile (vin très réussi)
«Complété par le cinsault et le grenache, le mourvèdre (50%) est très présent dans ce vin au nez flatteur, explosif et complexe de guimauve et de fraise, vivifié par une touche de zeste d'agrume. Vif et croquant en attaque, gras et riche dans son développement, le palais finit sur un plaisant retour des agrumes. L'harmonie dansla fraicheur.»

Confidentielle rouge 2011 15.5/20
«Chocolat, moka, fruits noirs, cerise et épices constituent la belle palette de ce vin gourmand, un soupçon rustique. Un vin bon vivant, aux épaules solides, issu du terroir de schistes de la Londe»
Confidentielle rosé 2015 14/20
Première rosé 2015 14/20
Première blanc 2015 13.5/20

Magali 2016 15/20
«Robe pétale de rose à subtils reflets saumonés, de bel éclat. Dès l'ouverture, on est sous le charme de ce nez parfumé, qui exhale de jolis effluves de framboise, grenade, violette, et de fleurs blanches suaves. Une friandise olfactive ! L'équilibre et la finesse de texture sont au rendez-vous de ce vin convivial et friand qui associer en bouche les saveurs de fruits blancs frais et de biscuit, avec une touche d'épices douces en finales.»

POUR LE PLAISIR DE VOS PAPILLES...

Idées recette de notre conseiller gastronomique : Bruno Verjus

Bruno Verjus prône le voyage comme exercice de la curiosité. Il arpente le monde en curieux et en gourmand, sensible aux savoir-faire comme aux découvertes culinaires. Cet homme de palais n'a pas son pareil pour dénicher une bonne table ou un bon produit.

Foie gras poêlé, fèves de cacao crues acompagné de Première rouge 2015

INGRÉDIENTS :
1 beau foie gras, 4 cuillerée à soupe de fèves de cacao crues, poivre blanc, fleur de sel

Faire chauffer une poêle anti-adhésive. D'une bonne pression de la main appliquer les deux lobes de foie gras entiers au contact de la poêle sur toutes leurs faces, jusqu'à obtention d'une belle couleur chocolatée. A l'aide de papier absorbant, ôter au fur et à mesure, le surplus de gras fondu dans la poêle. Il s'agit de minimiser les inévitables fumées.

Laisser votre foie refroidir entier sur une grille. Le réserver au réfrigérateur. Le sortir une demiheure avant le service. Trancher le foie et en biais de façon à obtenir deux belles tranches par assiette. Assaisonner de fèves de cacao crues, de poivre blanc moulu et d'un peu de fleur de sel.

L'INSPIRATION DU CHEF BRUNO VERJUS:
« Une nature morte de Frans Snyders, ce vin peint les petits fruits rouges, les cerises, qui nous laisse imaginer des canards en clair obscur, les fèves de cacao et leur escorte d'épices. »

Bouillon d'agrumes, légumes et lieu jaune poché accompagné de Première blanc 2016

INGRÉDIENTS:
1 Saint-Pierre en filets, 1 citron, 1 kg de carottes orange, 1 orange, 250 mg de safran, des agrumes comme un petit combava, des feuilles de citronnier, mandarinier ou oranger, un petit bulbe de gingembre frais, 1 litre de lait, beurre demi sel, huile d'olive, 1 gousse de vanille du Mexique.

Remplir un grande casserole d'eau. Sur le feu, cuire les carottes taillées en long, les feuilles d'agrumes, la moitié du combava, le gingembre, les feuilles de menthe. Ajouter ensuite les radis ice, le petit fenouil détaillé, et les segments de chou-fleur. Dans une autre casserole cuire à l'eau salée les radis de couleurs découpés en segments. Lorsque les légumes sont presque cuit, ôter la casserole du feu et laisser pocher le poisson détaillé en portions. Ajouter le concombre détaillé en long, et les physalis. Servir avec le bouillon, dans de larges assiettes creuses et blanches, assaisonner d'un trait de citron et de quelques gouttes d'huile d'olive.

L'INSPIRATION DU CHEF BRUNO VERJUS
« Le nez me plonge en eaux profondes. Les poissons naviguent avec pour bagages les notes Hespéridées et amendées des côtes de la Londe les Maures. »

Retrouvez d'autres recettes sur notre site internet : www.figuiere-provence.com

Figuière Festival : une deuxième édition parfaitement menée

Nous ne pouvons que nous réjouir de cette 2ème édition du Figuière Festival qui s'est déroulée du 27 au 29 juillet dernier. Malgré des répétitions et des installations menacées par le feu (1.500ha brûlés la veille de la 1ère date) et un fort mistral, nous avons fait le plein de spectateurs sur les 3 dates : 250 par soirée.

Amis depuis longtemps, François et Nicolas Barrot, directeur artistique, ont embarqué tout le Domaine mais aussi les artistes, les techniciens et les bénévoles, dans une programmation 2017 proposant théâtre, danse, musique et art plastique. Une étonnante rencontre fertile de l'art et de la nature. Des performances artistiques «à se déboucher les yeux».

On a particulièrement retenu l'illusion optique incroyable accompagnée d'un solo de danse contemporaine dans la pièce "Chut" de Fanny de Chaillé qui nous avait déjà surpris l'année dernière. Mais aussi cet incroyable duo, Mauro Paccagnella et Alessandro Bernardeschi, grands amis dans la vie, qui ont su nous fait rire, sur des textes profonds et tendres, remplis d'interrogation tout en dansant avec beaucoup d'émotion, de précision et de virtuosité.

Figuière Festival se produira le jeudi 26, le vendredi 27 et le samedi 28 juillet 2018.

La programmation saura encore surprendre mais, comme c'est de l'habitude des Combard, il sera encore question de convivialité et de créativité au cœur d'une nature magnifique...

Concert de Jazz : Will & Nora

Nous avons eu le plaisir d'accueillir Will et Nora le lundi 14 août au domaine pour un concert de Jazz. Une voix incroyable pour Nora et des mains en or pour Will, fils de Maggie qui travaille avec nous au domaine. Ce concert a suscité l'intérêt puisque nous avons accueilli près de 150 personnes. A refaire !

Venez vous piquer les doigts !

Actuellement au magasin

La boutique accueille l'exposition Franck Peynot, un artiste sculpteur de Pignans dans le Var. Il joue avec les formes, les hauteurs pour vous en mettre plein les yeux ! A découvrir au magasin.

Profitez de votre passage en magasin pour découvir nos idées cadeaux pour vos fêtes de fin d'année.

605 ROUTE DE SAINT HONORE - BP 47 - 83250 LA LONDE LES MAURES
TEL. : +33 (0)4 94 00 44 70 - FAX : +33 (0)4 94 35 0 46
FIGUIERE@FIGUIERE-PROVENCE.COM - FIGUIERE-PROVENCE.COM