

## **CASSIS et les Calanques – Samedi 31 Mai 2008**

2008 est une année festive: nous fêterons les **35 ans du CARA** lors d'une sortie dans les Bouches du Rhône afin de visiter Cassis, les Calanques environnantes et un des plus vieux domaines vinicoles de Cassis.

Le transport sera assuré par bus climatisé avec chauffeur. Nous aurons deux points de ramassage: un à Nice et un à Cagnes sur Mer. Je contacterai ceux de nos adhérents qui demeurent dans le Var ou les Bouches du Rhône et qui désirent participer à cette excursion afin de décider du meilleur point de rencontre avec eux.

**7:45 Départ de la Plaine du Var**

**8:00 Départ de l'hippodrome de Cagnes/ Mer,**

**10:30 Arrivée à Cassis**

**11:00 Regroupement devant le petit kiosque jaune sur le port et embarquement pour une promenade en bateau** de 45mn environ vers les trois Calanques de d'En-Vau, Port-Miou et Port-Pin :

*Passé le petit port et le phare nous passerons la petite plage du Bestouan, contournerons quelques maisons dont on nous dévoilera la petite histoire et arriverons à **Port Miou** abri naturel pour une multitude de petits navires. Nous rejoindrons ensuite juste à côté la délicieuse petite calanque de **Port Pin** avec ses drôles de pins penchés poussant dans trois grains de poussière. Et derrière, **En Vau** la sublime, la majestueuse, convoitée par tant et tant d'alpinistes chevronnés. .*

Ceux d'entre vous qui ne désireraient pas effectuer la promenade en bateau pourront visiter la vieille ville de Cassis très pittoresque autour du port.

**12:15 hr Départ en autobus pour la spectaculaire Calanque de Sormiou** avec ses 'cabanons' . Nous déjeunerons au Restaurant sur la plage, restaurant dont le chef a obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France,

Les Calanques sont maintenues à l'état sauvage: ni eau, ni électricité. Il est donc préférable pour notre groupe de préciser dans la fiche d'inscription le menu choisi ainsi que le dessert (fraises à la Chantilly ou au sucre, Glace ou Gâteau) . L'apéritif, le café et une bouteille de vin pour 3 personnes sont inclus.

### MENU n°1 VIANDE A 39€

Salade italienne (jambon cru, mozzarella, basilic)  
Filet aux cèpes

### MENU N°2 POISSON A 37€

Soupe de poisson  
Filet de daurade piqué au citron et au basilic

### MENU N°3 POISSON A 39€

Panaché d'entrées  
Filet de rascasse au corail d'oursin

## 15h Départ pour le Domaine Vinicole de la Ferme Blanche

*Le vin de Cassis est l'un des premiers à avoir reçu en 1936 l'Appellation d'Origine Contrôlée, en même temps que le Châteauneuf du Pape, l'Arbois et le Sauternes. L'AOC Cassis est produit par 12 domaines dont les 196 ha de vignes sont exclusivement situés sur la commune de Cassis. Les vendanges se font à la main. Le vignoble est protégé du mistral par la hauteur impressionnante des collines avoisinantes. Dans cet amphithéâtre, Cassis est sous la dominance d'un micro-climat favorable à la culture de la vigne de qualité. Un million de bouteilles du précieux nectar sont produites chaque année et consommées sur les meilleures tables de Cassis...et du monde*

### **Les Cépages**

*Blanc de blanc : Marsanne, Clairette pointue*

*Blanc : Ugni blanc, Marsanne, Clairette pointue, Bourboulenc, Sauvignon*

*Rosé : Cinsault, Grenache*

*Rouge : Grenache, Mourvèdre*

### **Le Domaine de la Ferme Blanche.**

Le comte François de Garnier, armateur Marseillais, créa cette exploitation en 1714. Rachetée par Emile Imbert, elle sera reprise par son fils Pierre. François Paret, neveu de Pierre Imbert et précurseur de la fermentation à froid, dirige aujourd'hui la Ferme Blanche.

Nous effectuerons un Visite de la Cave avec explication des différentes étapes de la vinification depuis le cep de vigne jusqu'à la bouteille finie puis nous aurons une Initiation à la dégustation sur les Thèmes suivants::

les vins Blancs, Rosé et Rouge de La Ferme Blanche

Qu'est ce que le terroir de Cassis ? Panoramique extérieur afin de situer les spécificités ?

Quelles sont les méthodes de travail.

Seront abordés la robe, le nez, la bouche.

Savoir associer le plat adéquat.

17:00 hr Retour. Arrivée autour de 19h15.

Pour fêter les 35 ans d'existence du CARA, les frais de transport, de dégustation et la promenade en bateau seront gratuits pour nos adhérents et leur ayant-droit. Les invités éventuels devront acquitter la somme de 60€,

Vous pouvez vous inscrire soit par courrier à l'adresse du CARA:

IBM CARA  
Route du Plan du Bois  
06610 La Gaude

soit par mail à [sud-est@cara-ibm.org](mailto:sud-est@cara-ibm.org) suivi d'un chèque expédié à l'adresse du CARA ci-dessus. Je vous invite à vous inscrire au plus vite. Le tarif adhérent ne sera appliqué qu'aux personnes à jour de leur cotisation 2008.

Ces informations sont disponibles sur notre site.

Caramicalement, Michelle Ellis



Le port de Cassis



Le Domaine de la Ferme Blanche

La terrasse du Restaurant à Sormiou

