

La Table des Amis de Provence

vous invite à nous rejoindre pour

Une journée parfaite à Cassis

10h00 - 16h00 12 novembre 2025



Notre journée commence au Café de la Fontaine, un endroit charmant à deux pas du port animé. Habitants et visiteurs s'y pressent pour son ambiance décontractée, son personnel accueillant et son excellent café. La terrasse profite du soleil matinal pour déguster des croissants frais et des cappuccinos onctueux. Se retrouver ici est un moment de détente et de bonne humeur pour bien commencer la journée.

Laissant le café derrière nous, nous flânons dans le marché animé de Cassis. Les étals colorés regorgent de produits provençaux : fruits et légumes, sachets de lavande parfumés, paniers tressés à la main et une abondance de fromages et pâtés régionaux. Le bavardage des vendeurs se mêle au chant lointain des mouettes. Chaque allée révèle un nouveau délice, des savons artisanaux aux produits frais du quotidien. Un festin pour les sens et une fenêtre sur la vie cassidaine.



À midi, l'appétit nous appelle au Divino, niché dans une rue latérale à deux pas de la place principale. Divino est réputé pour son ambiance authentique : murs en pierres apparentes, éclairage chaleureux et terrasse accueillante.

Le propriétaire et son épouse nous présenteront leur carte des vins soigneusement sélectionnée pour une dégustation commentée, mettant en avant les rouges, blancs et rosés de Cassis, accompagnés d'une sélection de petites assiettes. L'ambiance détendue invite à la conversation et aux échanges, faisant du déjeuner au Divino un moment fort de la journée. À l'issue de la dégustation, vous aurez la possibilité d'acheter des vins de Cassis.

Les vins de Cassis se distinguent par leur terroir unique. Les vignobles, plantés sur des coteaux calcaires surplombant la mer, bénéficient d'un ensoleillement généreux et d'une brise marine rafraîchissante. Cette combinaison confère aux vins une fraîcheur et une minéralité caractéristiques. Cassis est particulièrement réputé pour ses vins blancs, rares en Provence, associant marsanne, clairette et ugni blanc. Il en résulte un vin vif et élégant aux notes d'agrumes, de fruits à noyau et de fleurs

blanches. Déguster ces vins uniques à la source, accompagnés de plats locaux, est une véritable révélation pour tout amateur de vin. La ville compte 12 domaines viticoles.



Après un déjeuner tranquille, nous flânonnons dans les ruelles tranquilles de la vieille ville jusqu'à la maison de David et Julia Rosenberg, membres de La Table. Avec vue sur le parc national, le Cap Canaille et la Méditerranée, le soleil de l'après-midi filtre à travers les pins tandis que nous nous installons en terrasse avec un expresso corsé et un dessert. L'ambiance est détendue : on partage des anecdotes, on planifie des projets et on savoure les découvertes de la journée. C'est un doux rappel que les meilleurs moments sont souvent les plus simples, surtout lorsqu'ils sont partagés en bonne compagnie dans un endroit magnifique.

Cet événement est réservé aux membres et est payant, à l'exception des frais d'inscription de 5 € qui seront reversés à David et Julia pour le café et les douceurs.

Le prix de la dégustation de vins et du déjeuner composé de petites assiettes au Divino est de 45 €, cartes bancaires acceptées.

La date limite d'inscription est fixée au 5 novembre et le nombre maximum de participants est de 12.

Cet événement est organisé par La Table des Amis de Provence, une association à but non lucratif qui réunit les amateurs de vin et de gastronomie autour d'une table conviviale..

Cutisations : 15 € simple, 25 € couple

