



Barbossi: les nouvelles ambitions du domaine

Mandelieu Dix-huit ans après l'achat des premières parcelles, les lieux sont sans cesse en évolution. Au programme d'un avenir proche : des cultures, du sport, une boutique et des événements

Des projets encore et toujours. Pas une année à Barbossi sans que de nouvelles actions soient menées. Agricoles, viticoles, sportives, sécuritaires. Chaque secteur du domaine semble vouloir exceller dans la partie qui est la sienne.

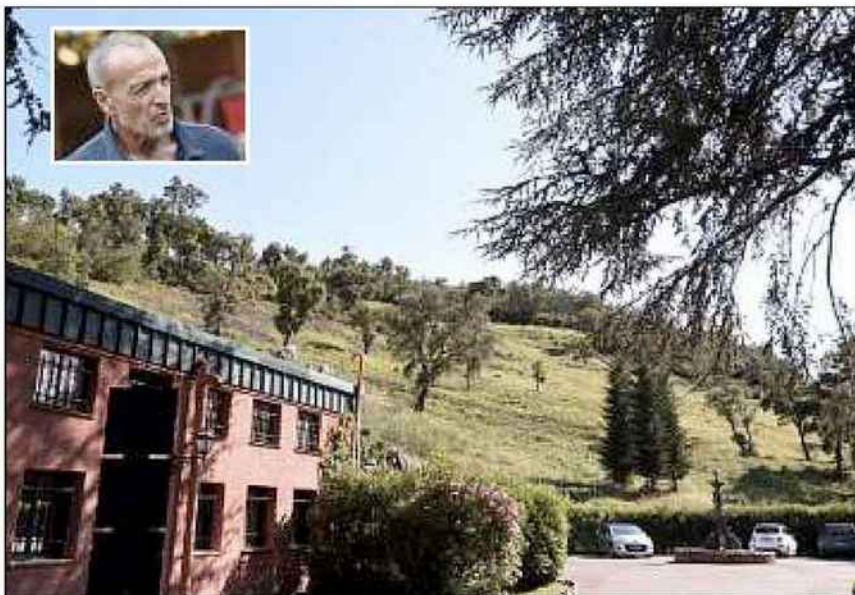
En 2017-2018, on s'en souvient c'est la restauration qui a particulièrement brillé.

Après le rachat de l'Oasis, restaurant deux étoiles, et le transfert de son bistrot à l'Ermitage du Riou, la clientèle a plus que doublé et de nouveaux projets ont pu émerger.

Dans les écuries, il semble bien qu'un vent de renouveau et de compétition se mette à souffler. Dans les vignes, on a envie de produire davantage et de faire cohabiter cépages et arbres fruitiers.

Quant à l'immobilier, le propriétaire Iskandar Safa (photo en incrustation) prévient qu'après une première période sans construction, il ne compte plus se priver: « Nous avons tout entendu et lu depuis que nous avons acquis Barbossi. Que nous allions tout bétonner et défigurer notamment... À l'époque, nous avions 19 813 m² constructibles et purgés de tout recours. Et nous n'avons rien construit. Aujourd'hui, je tiens à dire que si une opportunité se présente et que nous avons un projet, nous construisons. Dans le respect des lois et en toute transparence bien entendu », dit-il.

Le maire, Sébastien Leroy, confirme: « Effectivement, avant cela, il faudra que les permis soient examinés et accordés. Sachant, en plus, que tous sont à valider par l'État. »



Les premières parcelles de Barbossi ont été acquises par Iskandar Safa en 2000. Aujourd'hui, le domaine de 1350 hectares est la plus grande propriété privée de la région. À cheval sur les Alpes-Maritimes et le Var.

Vin, miel et arbres fruitiers

Devenir le premier producteur de miel en France. Décidément, Barbossi a de l'ambition. Les six cents ruches du domaine ne suffiront pas à atteindre la pole position (10 tonnes à produire chaque année), « mais nous sommes en contact avec des apiculteurs et nous allons augmenter le parc... », promet Eric Giardini. « Nous allons également fournir notre parc floral et créer des jardins bio qui nous permettront d'alimenter l'Ermitage et le restaurant du Riviera Golf. » Par ailleurs, le domaine, qui produit aujourd'hui 33 000 bouteilles de vin par an, souhaite étendre sa zone de cultures jusqu'à atteindre 80 000 bouteilles. Enfin, Barbossi, qui produit son huile, va s'essayer à la salaison et a commencé à planter des arbres fruitiers. Des figuiers pour commencer.



Deux restaurants, un golf, des cultures et des écuries...

Sécurité

Un important travail de mise en sécurité a été réalisé depuis l'acquisition du domaine en 2002. « De nombreux trafics avaient lieu sur le site. Nous avons donc réglé ces problèmes et mis en place un PC de sécurité », explique Iskandar Safa.

Un PC qui a aussi pour vocation de prévenir les risques incendies. « Nous avons perdu 300 hectares lors de l'incendie de 2007. Suite à cela, nous avons créé notre brigade de pompiers qui, à plusieurs reprises, a pu contenir les départs de feux. » Des équipes débroussaillent le domaine toute l'année.

« De même qu'elles se chargent du nettoyage des berges (4 km) afin de lutter contre les inondations. »

Un esprit sportif

Le domaine souhaite monter d'un cran dans le domaine sportif et même se lancer dans la compétition.

Pour cela, il a fait deux choix. « D'abord nous avons sollicité Alexander Levy, golfeur numéro 1 en France et 23^e au niveau mondial afin qu'il devienne l'ambassadeur du Riviera Golf », explique Eric Giardini.

Le domaine a ensuite engagé un jeune cavalier professionnel et acquis six nouveaux étalons de compétition afin de se lancer dans les jumpings.

La restauration et...

C'était en juillet 2017. L'Ermitage de l'Oasis ouvrait sous la direction de Stéphane Raimbault. Un vieux rêve pour le chef deux étoiles qui avait bien pensé, il fut un temps, racheter l'établissement. Un rêve qui, non seulement s'est réalisé, mais a fait prospérer l'affaire: de 50 couverts dans l'ancien bistrot, on est passé à 120 dans un espace plus vaste, plus aéré et bénéficiant d'une très belle terrasse. « À l'époque, nous avions étoffé l'équipe avec un nouveau chef exécutif une étoile et MOF et un second Bocuse d'or », rappelle Eric Giardini, directeur général du Domaine de Barbossi.

Aujourd'hui, ajoute-t-il, « nous allons développer un salon de thé avec une boutique traiteur épicerie qui proposera les produits de l'Oasis et ceux de Barbossi. » Sachant qu'en début d'année un nouveau département consacré à l'événementiel a été créé avec, à sa tête, Christophe Blachon, ancien directeur d'exploitation du Park Lenôtre.

Dossier :
Chrystèle BURLLOT
cburlot@nicematin.fr
Photos : Gilles TRAVERSO