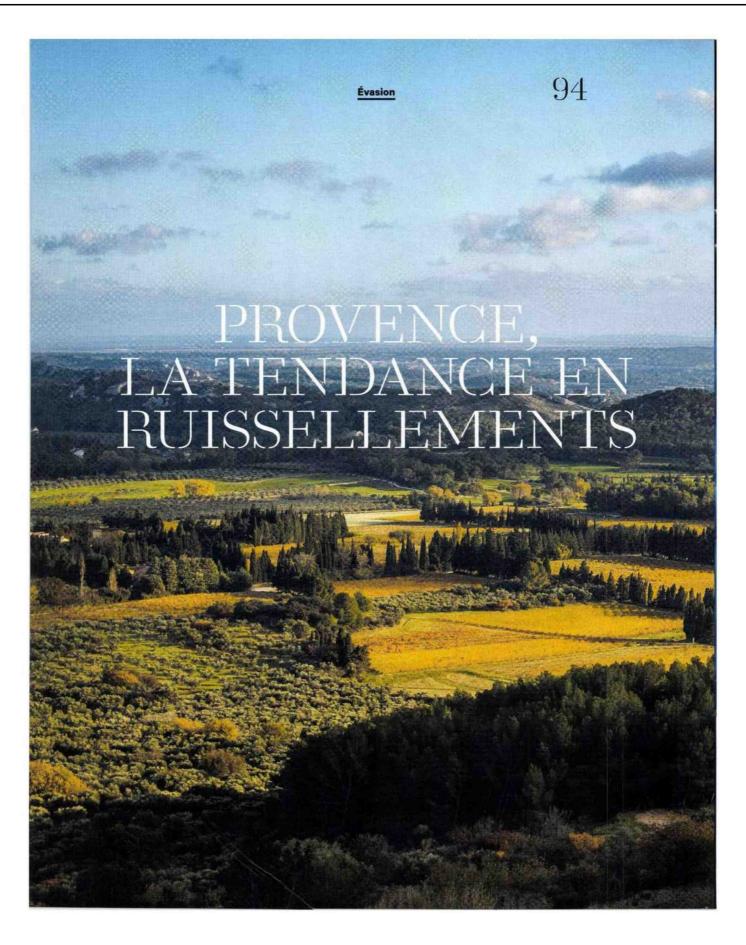


PAYS: France **PAGE(S)**:94-99 **SURFACE:**591 % DIFFUSION:123636

JOURNALISTE: François Simon



► 6 juin 2024 - N°230





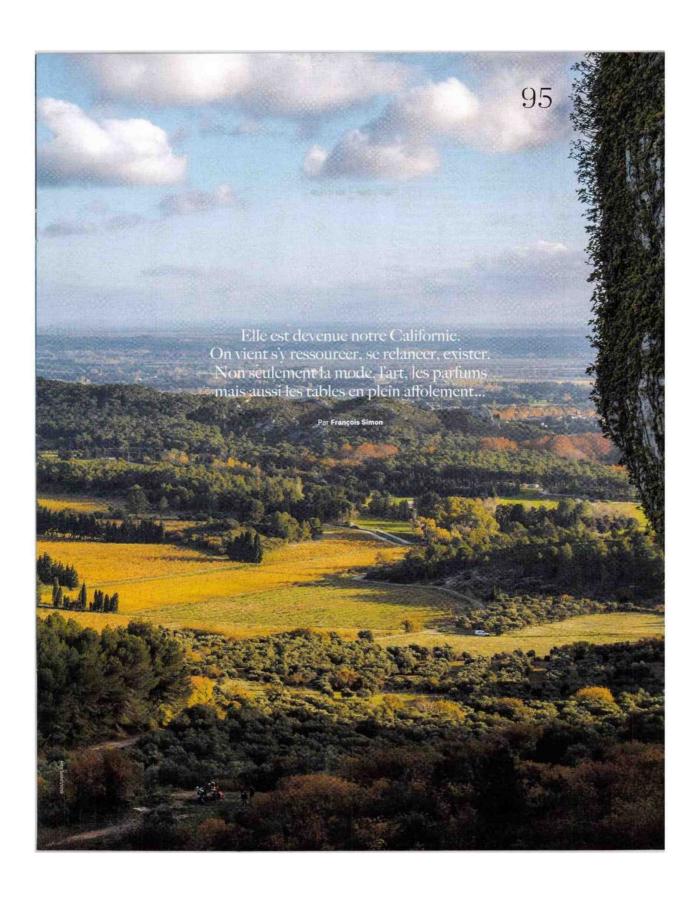
PAYS :France
PAGE(S) :94-99
SURFACE :591 %

DIFFUSION:123636

JOURNALISTE: François Simon



▶ 6 juin 2024 - N°230





PAYS:France PAGE(S):94-99

SURFACE:591 %

DIFFUSION:123636

JOURNALISTE: François Simon



▶ 6 juin 2024 - N°230

est maintenant acquis, le passage par la Provence certifie votre réactivité et solidifie votre pertinence: Jacquemus, Souleiado, Chanel sur le toit de la Cité Radieuse du Corbusier à Marseille, la parfumerie de luxe à Grasse, la Villa Noailles à Hyères, les festivals d'Aix-en-Provence, la Villa

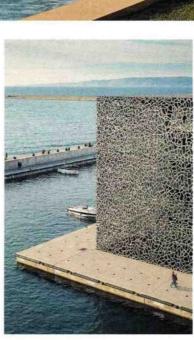
festivals d'Aix-en-Provence, la Villa Carmignac à Porquerolles ou encore les fondations Maeght et Venet, le Mucem, la ville d'Arles comme nouveau centre culturel européen... Et bien entendu, les tables viennent caracoler de partout, histoire de mieux colorer les séjours provençaux.

Aux portes de la Provence, Monte-Carlo entre en résonance avec la Provence, en modifie le son, le rendant kitsch et non moins irrésistible lorsque le désir se porte sur ce qui l'excède. Le Café de Paris est attendu au coin du virage avec rénovation totale et une nouvelle table, le Blue Bay, avec le chef deux étoiles Marcel Ravin et ses huit couverts autour d'une cuisine méditerranéeocaribéennes.

caribéennes. À Saint-Tropez, les omniprésents seront bien là cet été, à l'image de Paris Society (avec Gigi Ramatuelle et Maison Revka) et toujours, en constant dédoublement, Jean-François Piège (présent également à la Bastide de Gordes) prend les rênes du restaurant Jardin Tropezina sur la célèbre plage privée des Airelles à Pampelonne, relooké par Christophe Tollemer et Florence Courbit. De partout, l'ambition s'active, multipliant suites et villas privées comme au Château de La Messardière. Présent également: Cédric Grolet confectionnera pour les Airelles viennoiseries, pains, pâtisseries et ses « créations signature » ainsi que des nouvelles inventions exclusives présentées dans la toute nouvelle boutique Airelles x Cédric Grolet, nichée au cœur de Saint-Tropez. Pendant ce temps, l'hôtel La Ponche annonce son nouveau spa La Mer...

## Tourisme régénératif

Autres nouvelles du printemps, l'ouverture des Bains Gardians en Camargue par le groupe hôtelier parisien Atmosphère, avec 67 chambres, 4 hectares, un restaurant, deux piscines, des écuries, des arènes, le tout à l'ombre de cocktails « délicieux et dange-

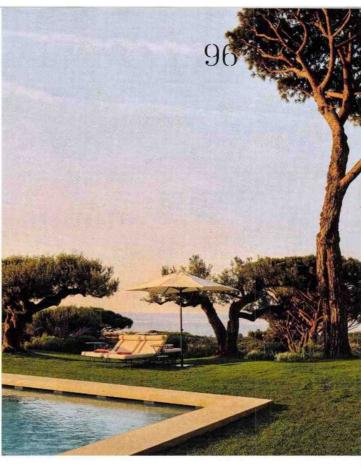


le Château de La Messardière, Airelles Saint-Tropez

Ci-contre, de gauche à droite, la terrasse de Maison Revka, à Saint-Tropez

Le Mucem à Marseille

Pages précédentes, vue sur les vallons des Baux-de-Provence.





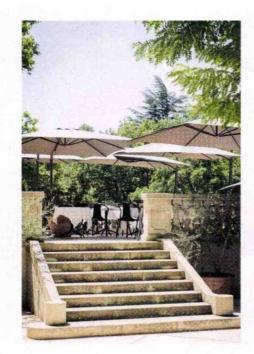


PAYS: France **PAGE(S)**:94-99 SURFACE:591 % DIFFUSION:123636

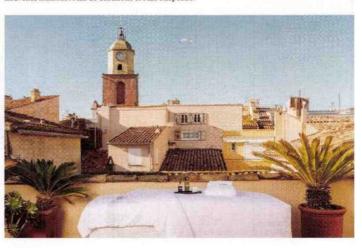
JOURNALISTE: François Simon



▶ 6 juin 2024 - N°230



reux ». À Lauris, dans le Luberon, Le <u>Domaine de Fontenille</u> fait l'actualité avec l'étoile obtenue par la nouvelle table du chef Guillaume Goupil, Le Champ des Lunes, avec cette année possibilité de diner au cœur de la roseraie du domaine. Non loin de là, Les Domaines de Chabran distillent dans les Alpilles (Maussane, Paradou...) des maisons et villas inspirées du tourisme « régénératif » avec un tout nouveau chef pour l'ensemble des maisons, Quentin Laidet, 30 ans. Liliana et Alain Meylan, le couple d'architectes derrière la collection, viennent d'inaugurer deux nouvelles maisons: Mas de Castillone et Mas Respelido.





De gauche à droite et de haut en bas, le restaurant Le Champ des Lunes, au Domaine de Fontenne à Lauris.

Le spa La Mer de l'hôtel La Ponche, à Saint-Tropez.

Les Bains Gardians en Camargue.



PAYS: France **PAGE(S)**:94-99

SURFACE:591 %

JOURNALISTE : François Simon

**DIFFUSION: 123636** 



▶ 6 juin 2024 - N°230



Du côté d'Aix, le Relais & Châteaux Le Château de la Gaude pour-suit ses aventures avec le chef Matthieu Dupuis-Baumal, inau-gure un spa Valmont et expose une nouvelle œuvre d'art dans les jardins: une version des fameuses Lignes indéterminées de Bernar Venet.

Deux perles

Au-delà de la furia gastronomique, il faut souvent aller chercher, en deuxième rideau, les belles « petites » adresses à l'image
du Criquet, à Arles. Dans le foisonnement des tables souvent
en touche à touche, celle de Charlotte et Aurélie Gerin est un
exemple de modestie savoureuse. Reprenant l'affaire de leurs
parents, elles ont pris un camarade d'école hôtelière en cuisine.
André Colamarino. Dans un cadre de pierres apparentes, simple
et délié, le trio déroule une cuisine amoureuse du terroir et des
produits: bourride, afoli, agneau en double cuisson, exquise tarte
au citron. Notre coun de cœur.

au citron. Notre coup de cœur. À une heure de là, à Bonnieux, Julien Allano (ex-Clair de la Plume,





à Grignan) vient d'ouvrir son nouveau restaurant (Ju - Maison de Cuisine) et délivre déjà une cuisine très personnelle de forte expression. Depuis sa cuisine ouverte, il « envoie » des plats troussés à la diable style filet de truite ikejime maturée au sel, avec une compression de champignons et émulsion d'herbes fraîches. Neuf tables et quatre personnes au comptoir, la table du chef.



98



Les Echos SÉRIE LIMITÉE

de Bernar Venet, au Château de la Gaude à Aix-en-Provence.

