

Cette année encore, les maisons Alain Ducasse vous vont choyer... D'un goûter fruité à une échappée belle au cœur des Gorges du Verdon. Ce printemps, laissez-vous porter.

### SEJOURNEZ A LA BASTIDE DE MOUSTIERS ET LAISSEZ-VOUS GUIDER AU CŒUR DES GORGES DU VERDON

Accompagné de votre guide privé, vous parcourez, en voiture, les vingt-trois kilomètres de la « Route des Crêtes », dominant le Lac de Sainte-Croix et le site protégé depuis 1990. Approfondissez vos connaissances de l'histoire et des traditions de cette région, admirez la flore et la faune, comme les vautours fauves dans leur habitat naturel, découvrez le plus Grand Canyon d'Europe depuis quatorze belvédères splendides surplombant les sept cent mètres de falaises, dégustez le pique-nique préparé par le chef Christophe Martin : *« Cookpot de courgettes du jardin, salade de petit épeautre et asperges, accompagnés par une terrine en pot, poitrine nature ou au poivre, tarte de fruits de saison...et de nombreuses attentions. J'ai voulu préparer un déjeuner authentique pour cette échappée au cœur de notre si belle région »* explique-t-il.

Eaux turquoises, collines malachites, village typique à flan de montagne, chamois... La nature s'offre à vous.



DE MAI A JUIN, SELON DISPONIBILITE ET SUR RESERVATION  
EXCURSION DE 4H30 AVEC UN GUIDE ET PIQUE-NIQUE  
AVEC UNE NUIT, PETIT-DEJEUNER ET DINER (HORS BOISSONS)  
A PARTIR DE 407 EUROS PAR PERSONNE (DE 2 A 6 PERSONNES)

### GOUTEZ DANS LES JARDINS DE L'HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

Le goûter est la gourmandise par excellence, toujours lié aux souvenirs d'antan. Comme Alain Ducasse aime le dire : *« Certaines de mes gourmandises préférées sont rustiques, riches en fruits cueillis dans un verger de Provence. »* A l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, la terre est idéale pour les arbres fruitiers, comme le citronnier de Menton ou le figuier de Soliès. Le lieu parfait pour un goûter fruité !

Gourmands, les fruits de saison sont déclinés en pâtisseries, en jus fraîchement pressés, glaces et sorbets ou en cookpot.

*« J'ai une passion toute particulière pour les fruits de saison. J'aime l'acidité du citron, l'acidulé de la rhubarbe, l'intensité du jus de fraises, la douceur de la prune ou le velouté de la pêche... Soyez prêt à retomber en enfance ! »* prévient Benoit Witz, chef de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle.

Il accueille les plus curieux dans sa cuisine pour leur faire découvrir les recettes de leur goûter préféré.



DE MARS A JUIN,  
SELON DISPONIBILITE ET SUR RESERVATION  
A PARTIR DE 25 EUROS PAR PERSONNE  
(GOUTER COMPRENANT UNE PATISSERIE OU UN COOKPOT DE FRUITS,  
UN JUS OU UNE BOISSON CHAUDE, UNE QUENELLE DE GLACE OU SORBET)

## Les maisons Alain Ducasse en quelques mots

Alain Ducasse a découvert les Alpes-de Haute-Provence lors de ses périples en moto. Il est véritablement tombé sous le charme du village de Moustiers-Sainte-Marie et s'est mis en quête d'une belle demeure dans le but de l'ouvrir aux amoureux de la Provence. En 1994, il achète la propriété d'un ancien maître faïencier et la transforme en auberge. C'est ainsi qu'est née la **Bastide de Moustiers**. Dressée au milieu des lavandes et des oliviers dans un parc de cinq hectares, cette bâtisse pleine de charme a un vrai esprit de maison. Alain Ducasse a fait en sorte que chaque convive se sente chez lui. Les chambres, décorées avec goût, portent des noms évocateurs de la Provence : Coquelicot, Olive, Tournesol, etc. La Méditerranée est célébrée aussi à table. On se régale des légumes du potager et des délices de la cuisine du Sud sincère et authentique du chef étoilé Christophe Martin.



### La Bastide de Moustiers

Membre de Châteaux & Hôtels Collection  
Chemin de Quinson  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
+ 33 (0)4 92 70 47 47  
[www.bastide-moustiers.com](http://www.bastide-moustiers.com)  
[contact@bastide-moustiers.com](mailto:contact@bastide-moustiers.com)

En 1999, Alain Ducasse a choisi pour sa seconde maison une abbaye romane bénédictine située dans un parc de trois hectares. **L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle** est un lieu d'hospitalité élégant et raffiné au cœur de la Provence verte. Cette maison, chargée d'histoire, dispose de trois salons intimistes, chacun ayant une ambiance singulière, et de dix suites et chambres dont les noms rendent hommage aux nonnes qui y vécurent entre le XII<sup>ème</sup> et le XVII<sup>ème</sup> siècle. Des suites aux salons, du jardin à la cuisine, L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle offre une parenthèse de plénitude et de bonheur à chacun de ses hôtes. Fidèle à Alain Ducasse depuis 1987, le chef étoilé Benoit Witz livre une cuisine provençale identitaire.



### L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle

Membre de Châteaux & Hôtels Collection  
10, place du Général de Gaulle  
83170 La Celle en Provence  
+33 (0) 4 98 05 14 14  
[www.abbaye-celle.com](http://www.abbaye-celle.com)  
[contact@abbaye-celle.com](mailto:contact@abbaye-celle.com)

Contact presse : Manon Fays

+377 98 06 88 57 - [manon.fays@alain-ducasse.com](mailto:manon.fays@alain-ducasse.com)



LES MAISONS  
ALAIN DUCASSE