

## UN DÉJEUNER HORS DU TEMPS SIGNÉ ALAIN DUCASSE À LA BASTIDE DE MOUSTIERS.

UN PICK-UP CHEVROLET DE 1950, UNE TABLE ÉLÉGANTE DRESSÉE SOUS LES CHÊNES BLANCS, LE MEILLEUR DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE ET LA NATURE PROVENÇALE POUR VOUS SEUL : LA BASTIDE DE MOUSTIERS IMAGINE LE PLUS PRÉCIEUX DES DÉJEUNERS CHAMPÊTRES, À DÉCOUVRIR DÈS CE PRINTEMPS.

### PIQUE-NIQUE EN PICK-UP

Dans un cadre aussi idyllique que celui de Moustiers-Sainte-Marie, au cœur des Alpes de Haute-Provence, comment ne pas rêver d'un tel déjeuner ?

Imaginez un pick-up Chevrolet de 1950 entièrement refait à neuf qui vous emmène (jusqu'à 6 personnes) depuis la Bastide de Moustiers à un endroit secret, idéal pour pique-niquer. Après un quart d'heure de route dans la campagne chauffée par le soleil, vous voilà au fond de la vallée, loin de toute agitation, dans une prairie avec vue sur le Margès. Protégée des ardeurs du soleil par un chêne blanc, une splendide table déjà dressée, vous attend !

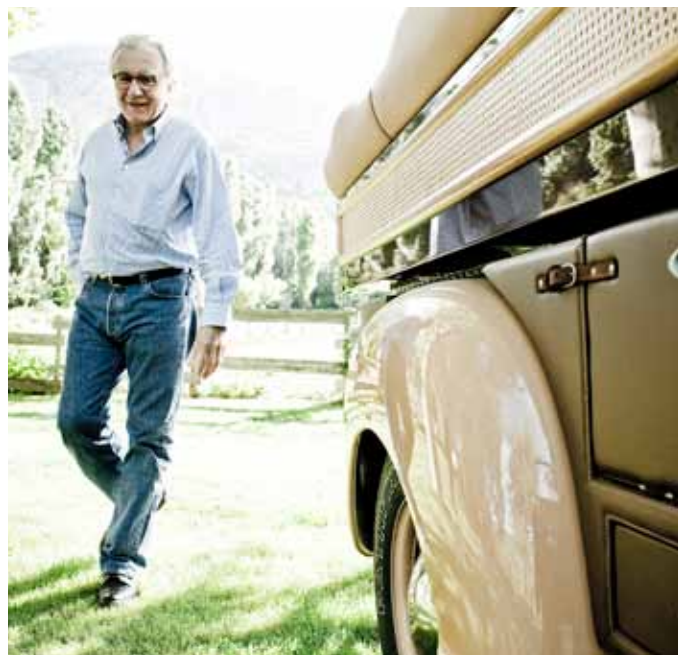
Le chauffeur s'éclipse, et vous laissez profiter de ce moment unique en toute intimité. Pas de serveur, et pourtant, rien ne manque, puisque tout a été installé et prévu bien avant votre arrivée. Vous dégustez avec bonheur le meilleur de la cuisine méditerranéenne, faites une sieste sur une couverture, à l'ombre, au son des criquets et des cigales, profitez de vos convives et du calme, comme si le temps était suspendu.

Le retour à la réalité ? Quand vous le souhaitez, à l'heure du goûter ou au coucher du soleil, dans cet incroyable véhicule vintage sentant bon le cuir. Vous rentrez avec des souvenirs et des images ensoleillées plein la tête.

Un déjeuner hors du temps, en tête-à-tête avec la nature. Un moment d'exception pour se faire plaisir, célébrer une occasion familiale, surprendre ceux que l'on aime.

“ Le pique-nique  
c'est l'art de la cuisine en liberté... ”

— ALAIN DUCASSE



### UN DÉJEUNER GOURMAND ET SAVOUREUX

La cuisine de Christophe Martin magnifie les produits de la région qui se prêtent particulièrement bien au déjeuner en plein air. Salade de tomates anciennes du potager de la Bastide à l'huile d'olive douce et fruitée de la maison, focaccia courgette-basilic moelleuse, pan bagna tout en couleurs et saveurs, porchetta de lapin, fromage de Banon crémeux à souhait, tartelettes croquantes aux fruits de Provence gorgés de soleil. C'est un concentré de saveurs, de parfums, de couleurs qui s'offre à vous. Les plats évoluent tout au long de la saison, selon le marché et les envies du chef : le pique-nique, c'est l'art de la cuisine en liberté... De la mise en bouche jusqu'au café, le chef décline cette cuisine authentique, issue du potager et des marchés locaux.

Outre les eaux minérales et les boissons chaudes (comprises dans la formule), les plats peuvent également être accompagnés de vins, à sélectionner avec notre sommelier qui vous fera découvrir les trésors de la région s'accordant le mieux avec ces mets ensoleillés.

### LES ARTISANS DE CE MOMENT

De nombreux artistes et artisans ont été réunis par l'équipe de la Bastide pour donner tout son cachet à ce moment bucolique. Ainsi, la table du pique-nique est une création unique de la designer italienne Stefania Di Petrillo, baptisée « A Tavola ». En châtaignier massif vieilli, cette astucieuse « malle à pique-nique » s'ouvre, se déplie et se transforme en une élégante table équipée de bancs confortables avec leurs coussins de feutre. Dressée de vaisselle multicolore et émaillée réalisée à la main – création Stefania Di Petrillo – cette table invite à la dégustation immédiate! Enfin, Gérard Jourdan, carrossier à Menton, a restauré le pick-up pendant deux ans avec les cuirs les plus fins pour en faire ce qu'il est aujourd'hui : un petit bijou !

### EN PRATIQUE

Pique-nique en pick-up au départ de la Bastide de Moustiers  
Pour 2 à 6 personnes, 190 € par personne, eaux minérales et boissons chaudes incluses. Hors vins.

SUR RÉSERVATION ET SELON DISPONIBILITÉS.

### À PROPOS DE LA BASTIDE DE MOUSTIERS

Tombé amoureux en 1994 de cette bâtisse, ancienne propriété d'un maître-faïencier située à deux pas des Gorges du Verdon, le Chef Alain Ducasse en a d'abord fait sa maison avant de la transformer en auberge. Un esprit d'ouverture et de convivialité cultivé depuis dans ce coin de paradis dressé au milieu des lavandes et des oliviers. L'art de vivre méditerranéen s'y célèbre aussi à table – une cuisine récompensée depuis 2002 d'une étoile au Guide Rouge. On se régale des légumes du potager et des délices d'une cuisine du Sud sincère et authentique. Venez découvrir la Bastide de Moustiers car elle ne se raconte pas, elle se vit. C'est une maison dans laquelle vous sentirez chez vous !

### CONTACT PRESSE

Anaïs Caietta  
Tél +377 98 06 88 57  
anaïs.caietta@alain-ducasse.com



### LA BASTIDE DE MOUSTIERS

MEMBRE DE CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION

Chemin de Quinson

04360 Moustiers Sainte Marie

Tél 04 92 70 47 47

www.bastide-moustiers.com

contact@bastide-moustiers.com