

Dossier de Presse



Membre de Châteaux et Hôtels Collection



Chemin de Quinson
04360 Moustiers-Sainte-Marie
Tél. : 04.92.70.47.47 - Fax : 04.92.70.47.48
<http://www.bastide-moustiers.com>
e-mail : contact@bastide-moustiers.com

Service presse: Manon Fays
manon.fays@alain-ducasse.com
Tel. +377 98 06 88 57

SOMMAIRE

Avant-Propos

LA BASTIDE DE MOUSTIERS

*Le retour aux sources d'Alain Ducasse
Un goût pour les produits du terroir*

ANNEXES

*Fiche descriptive de la Bastide de Moustiers
Menus
Adresses d'artisans*

Avant-Propos

« Aubergiste contemporain en Provence et en Toscane, je ne résiste pas à l'envie de vous faire partager mon amour pour ces régions qui conservent intact leur pouvoir d'émotion.

À l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, à la Bastide de Moustiers en Provence ou à l'Andana en Toscane, l'accueil est à l'image de la générosité des pays.

Je vous parle de produits rares, de belles rencontres, d'un art de faire et de vivre qui vous donneront toujours l'impression d'être chez vous. »

Alain Ducasse

« Le métier d'aubergiste exige un savoir-faire extrêmement subtil. Il s'agit d'organiser la rencontre d'une histoire et d'une humeur ». Aubergiste contemporain passionné, Alain Ducasse n'a jamais cessé, depuis la Bastide de Moustiers en 1994, de développer ce métier en prenant tout d'abord la tête de Châteaux et Hôtels Collection puis en ouvrant l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle (Provence) en 1999 ou L'Andana (Toscane) en 2004. Chacune de ces maisons est unique, avec une histoire qui lui est propre, des accents et des parfums singuliers. Tout en étant adaptées aux besoins du voyageur contemporain, les Maisons d'Alain Ducasse gardent le souvenir d'une époque où l'on prenait le temps de la découverte et de la rencontre.

LA BASTIDE DE MOUSTIERS

Le retour aux sources d'Alain Ducasse

« J'ai eu un véritable coup de coeur
pour Moustiers et sa région »

Résidant sur la Côte d'Azur depuis plus de quinze ans, Alain Ducasse a découvert les Alpes de Haute-Provence lors de ses périples en moto. Et, il est tout naturellement tombé **amoureux de Moustiers-Sainte-Marie** et de son cadre naturel exceptionnel.

En 1993, il se met **en quête d'une belle demeure** qui pourrait, d'une part, l'accueillir pendant ses escapades et, d'autre part, lui permettre de recevoir toutes celles et tous ceux **à la recherche d'un petit coin de paradis**, loin de l'agitation des villes.

« Pour aller passer mes week-ends, j'avais envie d'un endroit agréable avec une cuisine simple. Alors, j'ai décidé de créer une maison de campagne pour les amoureux de la Provence de Giono » explique Alain Ducasse.

En 1994, il se porte acquéreur de la propriété d'un maître-faïencier et la transforme en **auberge de charme**. C'est ainsi qu'est née **La Bastide de Moustiers**.

Afin de retrouver son **cachet provençal du XVIIème siècle**, la Bastide de Moustiers a été restaurée en 1994, et rénovée en 2009, avec l'aide des **artisans du pays**. Une couturière et un artiste verrier de Moustiers, un ébéniste et une artiste peintre de Carcès, un céramiste de Salernes, des antiquaires de Mouans-Sartoux ou l'Isle-sur-la-Sorgue, pour n'en citer que quelques uns. La faïence de Moustiers est bien évidemment présente. Les nouvelles assiettes de présentation ont été réalisées par Soleil, un prestigieux atelier du village. L'un des salons du restaurant de la maison expose des pièces de faïence de différents créateurs du village.

Les plans du jardin potager ont été dessinés par Jean Mus, un paysagiste imprégné de l'esprit méditerranéen.

Pour déterminer l'emplacement de la fontaine en pierre, il a fallu faire appel un sourcier.

« J'ai cherché à allier raffinement, confort et simplicité »

Concevant la Bastide de Moustiers comme sa **maison de campagne**, Alain Ducasse s'est personnellement investi dans son aménagement il y a 15 ans et, tout récemment, dans sa rénovation.

Il en a suivi de près les travaux et a chiné chez de nombreux antiquaires de la région pour la meubler dans un style provençal.

Il a choisi son amie de 15 ans, **Tonia Peyrot**, provençale d'adoption comme lui, pour l'aider à décorer sa demeure. Cette décoratrice d'intérieur, mais également d'objets (bijoux, montres, meubles, vaisselle...), a longtemps été à la tête d'une faïencerie haut de gamme et a, entre autres, travaillé pour la Réunion des Musées Nationaux, le Musée des Arts Décoratifs et pour de grands orfèvres parisiens.

Avec elle, Alain Ducasse a imaginé et créé **une maison d'hôtes accueillante et chaleureuse conjuguant simplicité et luxe.**

Les **13 chambres** – dont deux suites - de l'auberge ont chacune été pensées sur un thème différent mais toutes allient charme, confort et simplicité. Leurs noms évoquent chacune une couleur, une senteur, une image de la Provence : Tournesol, Lavande, Framboise, Amande, Potiron, Blanche ou encore Volière, Olive, Rose Trémière, Abeille, Coquelicot et Pigeonnier. Bastidon, la dernière suite de la Bastide de Moustiers verra le jour au printemps 2013.

Un style propre à chaque chambre a été décliné jusque dans les moindres objets. Toutes les chambres sont aménagées avec des pièces de mobilier et des objets chinés par Alain Ducasse et les tapis en laine tissés main de La Manufacture des Tapis de Cogolin choisies avec le plus grand soin.

La Rose Trémière et la Coquelicot sont situées dans une petite maison en contrebas de la maison principale. Elles sont reliées par une arche à la chambre Olive, qui, en communiquant avec l'Abeille forme ainsi une double suite. Chacune de ces nouvelles chambres possède un parking privatif de plein pied. La dernière de ces nouvelles chambres, le Pigeonnier, dispose d'une agréable mezzanine, et possède également un accès direct par un escalier extérieur.

Au pied du Pigeonnier se trouve la boutique où l'on peut trouver une belle sélection d'objets rassemblés par Alain Ducasse et les meilleurs produits locaux. Pour se souvenir, ou faire découvrir...

Pour le confort de leurs hôtes, les chambres sont toutes climatisées et équipées de : l'Internet, de lignes de téléphone et de fax directs, de la télévision par satellite, d'une station multimédia, d'un Dock d'accueil Ipod Bose. Mais aussi : mini-bar, coffre-fort, sèche cheveux.

Le personnel prend le soin de disposer chaque soir dans les chambres : le bulletin météo et les indications concernant le marché du lendemain, une chemise de nuit (dans un tissu en nid d'abeille pour les femmes et à chevrons pour les hommes) ainsi que des chaussons, et quelques gourmandises avant de s'endormir...

La **salle à manger** est composée de quatre pièces en enfilade : une grande salle où trône la cheminée d'époque en noyer, le « **Salon des Faïenciers** », le petit « **Salon des Amoureux** » et la « **Bibliothèque** ».

Pour la première, espace et lumière, des fauteuils retapissés d'une belle toile de lin écrue tissée par Muguet, de nouvelles photos « végétales » signées par Thomas Duval, des appliques en pâte de verre aux motifs d'herbes créées par Marie-Odile Savigny.

Pour les trois autres, intimité et discrétion nécessaires aux repas d'affaires ou aux tête-à-tête. Le salon des Amoureux a été entièrement re-décoré cette année, un boudoir feutré dont les murs sont habillés de rose anglais et de gravures évoquant des scènes galantes du 18^{ème} s. Nouvelles atmosphères également pour le salon des Faïenciers et le salon Bibliothèque. Pureté, minimalisme, simplicité, avec une touche contemporaine : des fauteuils design de l'italien Cassina.

Sur les tables du restaurant, une nouvelle vaisselle du céramiste français Jars, des arbres sculptures précieux de l'artiste Louis Cane et des photophores colorés en verre de Jean-Claude Novaro.

Pour la sérénité et la quiétude des hôtes, un portail électrique avec surveillance vidéo reliée nuit et jour à la réception a été installé.

**« Etre cuisinier
c'est avant tout la passion des choses simples »**

Alain Ducasse a formé les cuisiniers de la Bastide de Moustiers, principalement au sein de sa brigade du restaurant « Le Louis XV », à Monaco.

Il leur a transmis son goût pour une cuisine sincère, authentique, issue du potager et des marchés locaux et donnant ses lettres de noblesse aux saveurs méditerranéennes.

D'horizons différents, ils comptent déjà à leur actif plusieurs années dans les cuisines de grands restaurants et enfin dans celles d'Alain Ducasse à Paris et à Monaco. Mais Alain Ducasse tient également à donner leur chance à de jeunes cuisiniers en qui il croit. C'est ainsi qu'il a voulu faire des cuisines de la Bastide un lieu d'apprentissage et de perfectionnement.

Alain Ducasse témoigne : « Ce sont d'excellents cuisiniers. Nous partageons la même fascination pour la Provence et ses richesses culinaires. C'est pour cela que je les ai choisis.»

Les menus varient quotidiennement en fonction de la disponibilité et de la qualité des produits du potager de La Bastide et du marché.

Les deux cartes des vins sont à plusieurs titres exceptionnelles. Elles comprennent plus de 300 appellations. La « carte de la Bastide de Moustiers » présente les vins du bassin Méridional. En parallèle « la cave d'Alain Ducasse » présente la quintessence des autres vignobles de France.

**« Accueillir quelqu'un,
c'est prendre soin de son bonheur
pendant tout le temps qu'il est sous votre toit »**

« L'accueil, la sincérité, la convivialité sont les valeurs qui règnent à la Bastide ».

Chaque convive peut aller et venir à son aise. Il y a deux portes d'entrée toujours ouvertes, une en haut, une en bas. **L'ambiance y est tellement chaleureuse et amicale** que les hôtes en oublient même le vieux réflexe de fermer leur chambre derrière eux.

Ils se promènent librement dans la propriété et décident de leurs activités : flâner dans le jardin des simples entre les allées du potager, se prélasser au bord de la piscine chauffée ou bien encore partir en promenade avec un panier pique-nique que les cuisiniers auront garni de spécialités de la Bastide. Alain Ducasse a veillé à ce que chacun, selon son tempérament et son humeur du moment, y trouve son **bonheur**.

Les sportifs peuvent choisir entre une promenade pédestre dans le **parc arboré de 4 hectares** et une randonnée en **VTT**.

Ceux qui souhaitent prendre le temps de prendre du bon temps, restent sur la terrasse, **à l'ombre des platanes**, à siroter des apéritifs régionaux tout en se laissant bercer par l'eau de la fontaine qui s'écoule.

Les enfants, de leur côté, profitent souvent de leur indépendance pour aller rendre visite aux **chevaux et poneys** de l'écurie, aux faons ou encore aux poules.

On ne s'ennuie pas entre les repas, même si ceux-ci sont attendus avec impatience. Toute la propriété est à la disposition de tous et **chacun s'y sent chez soi**.

« J'ai eu envie de planter un jardin où chacun pourrait faire des découvertes »

« Une grande diversité de formes, de goûts, de couleurs et d'odeurs, c'est dans cet état d'esprit que j'ai voulu réaliser le jardin potager de la Bastide de Moustiers ». C'est bien plus qu'un lieu de production à des fins culinaires. C'est aussi un lieu de promenade et de découverte de produits rares ou méconnus.

Jean Mus, paysagiste imprégné de l'esprit méditerranéen, a été chargé de dessiner ce qui allait devenir ce lieu de ballade et de production.

Ainsi, tout en tenant compte des conditions morphologiques (terre aride) et climatiques (région très ensoleillée et ventée), le potager a été associé au jardin d'agrément en cultivant des produits spécifiques de la région (fleurs de courgettes, herbes vivaces...) et en harmonisant fleurs, aromates, condiments, légumes. Ainsi, l'esprit propre aux potagers du siècle dernier en Provence est respecté, faisant côtoyer l'art du jardin et l'art de la cuisine.

Une classification thématique en relation avec la cuisine a été définie.

Ainsi, plusieurs jardins ont été imaginés :

- **Le jardin des herbes aromatiques** comprend une trentaine de plantes différentes sélectionnées en fonction de leur utilisation en cuisine (oseille, menthe, cerfeuil, origan, thym, ciboulette et bien d'autres).
- **Dans le jardin des salades**, on trouve de la roquette, du mesclun, du cresson, de l'aneth, de la laitue. On les retrouve ensuite à table au moment du fromage.
- **Dans le jardin des simples**, nous avons regroupé les plantes à vertus médicinales. En voici quelques-unes : valériane, lavande officinale, absinthe, camomille, réglisse, romarin, livèche, verveine, diverses variétés de menthe...
- **Le jardin des racines**, quant à lui, produit tous les légumes pourvus de cet attribut : carottes, pommes de terre, topinambours, radis, crosnes et quelques autres.
- **Le jardin sauvage**, enfin, contient des plantes vivaces tels l'oseille épinard, la pervenche, le cardon, le tournesol..., mais on trouve également, dans divers lieux du jardin, courges et courgettes de diverses variétés et une collection de tomates : tomates cerises, tomates grappes vertes, tomates groseilles....

Des pergolas aux rosiers grimpants à fleurs roses et blanches ainsi que des légumes (haricots d'Espagne et courges entre autres) délimitent l'allée centrale. Des petites plantes vivaces aux floraisons continues sont implantées ici et là. Cette partie du jardin est comme un tableau aux couleurs allant du jaune au bleu, rouge, blanc, rose et vert !

Un goût pour les produits du terroir

C'est dans la ferme landaise de ses parents, qui élevaient des oies pour faire du foie gras, qu'Alain Ducasse a développé sa connaissance et **son amour de la cuisine traditionnelle**.

« *Un restaurant est d'abord un endroit où l'on mange* » aime-t-il rappeler. C'est pourquoi il apporte la plus grande attention aux **choix des ingrédients** utilisés pour confectionner les mets les plus fins. Un seul critère, le **goût** ; une seule exigence, la **qualité**.

Estimant « *qu'il y a assez de grands restaurants en France* », Alain Ducasse a choisi de **retourner aux sources de la cuisine** en offrant dans son auberge une **cuisine de grand-mère**, mettant en valeur les produits du cru.

Ainsi, au gré des disponibilités, les convives pourront déguster les **denrées exceptionnelles de la région** : l'agneau de Beauregard, le fromage de Banon, la truffe de Riez, le melon de Cavaillon... et bien sûr, légumes, salades, herbes et fruits du jardin potager, le tout cuisiné comme il se doit à l'huile d'olive.

ANNEXES

FICHE DESCRIPTIVE DE LA BASTIDE DE MOUSTIERS

- **Auberge******, Châteaux & Hôtels Collection avec quelques chambres et restaurant
- **Maison du XVIIème siècle** au pied du village de Moustiers-Sainte-Marie, à l'entrée des Gorges du Verdon.
- **11 chambres + 2 Suites** climatisées, bains et W-C privés, téléphone et fax direct, télévision couleur et radio FM, mini-bar, coffre individuel. WIFI en haut-débit sur toute la propriété.
- **Réception** : ouverte de 7h30 à 23 h tous les jours.
- **Terrasse** ombragée
- Environnement de **verdure** : potager, jardin, parc où cohabitent chevaux, poneys, faons et animaux de ferme
- **Parking** privé
- **Piscine** chauffée à débordement située en plein-air
- Mise à disposition de **VTT**

MENUS

MENU GRISOLIERE

60 €

Brandade des “Bénédictines”, pistou de riquette et croûtons à la crème d’ail

Cochon rôti en cocotte, légumes de saisons en beaux morceaux

Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun du jardin

Soupe de kaki, sorbet fromage frais

MENU DE LA BASTIDE

76 €

Bouillon de courge de nos jardiniers, caillé de chèvre de La Palud sur Verdon

Sandre poêlé, poireaux fondants, jus huile d’olive et vieux vinaigre

Poitrine de canard au sautoir, légumes et fruits à l’huile d’olive

Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun du jardin

Clafoutis aux poires, glace au lait citron

ADRESSES DES ARTISANS

Les artisans-créateurs

La faïence traditionnelle

Pour la vaisselle artisanale et les pièces uniques

Atelier Soleil

Chemin Marcel Provence

04360 Moustiers-Sainte-Marie

Tél : 04 92 74 63 05

Atelier Bondil

Place de l'Eglise (B.P. 5)

04360 Moustiers-Sainte-Marie

Tél : 04 92 74 67 02

La céramique

Des créations artisanales et originales

Jars Céramistes

Manufacture de Poteries Jars

26140 Anneyron

Tél: 04 75 31 40 40

Le verre

Pour les appliques en pâte de verre :

Marie-Odile Savigny

Ferme Grand Ségriès

04360 Moustiers-Sainte-Marie

Tél: 04 92 74 60 04

Et les photophores en verres :

Jean-Claude Novaro

2, Place des Arcades

06410 Biot

Tél : 04 93 65 18 46

Les tissus

La toile de lin pour le restaurant et les
chambres :

Muguet

40 boulevard Thiers

42190 Charlieu

Tél: 04 77 60 16 26

Et les tapis artisanaux :

La Manufacture des Tapis de Cogolin

Boîte Postale 84

6, Boulevard Louis Blanc

83311 Cogolin cedex

Tél: 04 94 55 70 65

Menuiserie, restauration de mobilier et patines

Patrick et Myriam Garnier

Centre Médiéval

83570 Carces

Tél: 04 94 04 38 42

Les arbres sculptures sur les tables du restaurant

Louis Cane

184, rue Saint Maur

75010 Paris

Tél : 01 42 03 73 31

Les photographies :

Joseph Marando
Chemin de Font Reynière
04300 Mane
Tél: 04 92 87 00 15

Thomas Duval
8, rue Diderot
93170 Bagnolet
Tél : 06 08 61 88 06

Décoratrice :

Tonia Peyrot
Campagne Saint Cyric
BP 16
04360 Moustiers Sainte Marie

Les artisans du Goût

Les pains

Robert Peix
« Les Michons »
Place du Pont
04360 Moustiers-Sainte-Marie
Tél : 04 92 74 66 31

Les fromages

Tradition fromagère de
Haute Provence
Fromagerie Saint-Maïeul
La Petite Colle
04210 Valensole
Tél : 04 92 74 81 92

Fromages Bedot
Les Courbettes
83250 Roquebrune-sur-
Argens
Tél : 04 94 45 44 33

Le miel

Rûcher du Bessillon
F. Gieu
Lou camp d'Andriou
83570 Cotignac
Tél : 04 94 04 60 39

M. Raphaël Scipion
04360 Moustiers Sainte
Marie
Tél : 04 92 74 64 48

L'huile d'olive

Pour And'Olio
Terra Moretti
Via Gandhi 9
25030 Erbusco (BS)
Italie
Tél : + 39 030 771 81 11

Pour Colombino et Cibario
Terre Bormane
M. Bonaldo
Casa Olearia Taggiasca srl.
Taggia Reg. Prati e Pescine - Arg. Sin.
18011 Arma di Taggia (IM)
Italie
Tél : + 39 0184 486 044

La truffe

Hugou-Dumas
Domaine « le Moulin »
83170 Rougiers
Tél : 04 94 37 32 32

M. Yves Ravel (truffe noire, oignon et pommes de terre)
04500 Sainte Croix du Verdon

Le poisson

RM Marée
Min de Saumaty
13016 Marseille
Tél : 04 91 46 26 92

M. Bonfils
Marché de Riez
(les mercredis et samedis)
04500 Riez

La viande

Bombana (lard paysan, saucissons, pâté)
04500 Riez
Tél : 04 92 77 89 87

Mme Guichard (agneau)
04120 La Palud sur Verdon
Tél : 04 92 83 61 90

Les escargots :

GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) des Escargots de La Robine
La Robine sur Galabre
04000 Digne les Bains
Tél : 04 92 31 58 49