

LA BASTIDE DE MOUSTIERS FETE SES 20 PRINTEMPS !



Il y a 20 ans, 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 d'une cuisine du Sud **sincère et authentique**. La Bastide de Moustiers ne se raconte pas, elle se vit.

Pour célébrer son anniversaire et l'esprit d'aubergiste contemporain défendu par Alain Ducasse, l'année sera ponctuée de **moments festifs et gourmands** !



Dès le mois de mars, le chef étoilé Christophe Martin propose un menu dégustation anniversaire, à l'image de sa cuisine locavore et généreuse.

Le chef Christophe commente : « *La nature inspire ma cuisine ; ce menu rend hommage aux meilleurs produits de notre région et reflète l'esprit de notre maison depuis 20 ans : convivialité, authenticité et générosité* ».

MENU ANNIVERSAIRE

Asperges vertes et blanches de Provence,
d'autres en fins copeaux

Petit épeautre de Sault cuisiné aux artichauts violets

Dos de cabillaud salé par nos soins,
petits pois liés de tripette de Stockfish

Agneau de Riez à la cheminée, fèves de pays,
panais de Châteaurenard et cébette, vrai jus

Fromage frais d'ici, mesclun du jardin

Fraises du Haut-Var au naturel, sorbet au caillé de chèvre

Tarte au chocolat de notre Manufacture à Paris





Un second temps fort a lieu **le week end du 10 avril 2015** : « Alain Ducasse vous ouvre les portes de sa maison », un séjour exclusif et intime à la Bastide de Moustiers.

Alain Ducasse a souhaité que son auberge soit chaleureuse et accueillante. Animé d'une sincère envie de faire plaisir et de partager sa passion pour ce lieu unique, il s'est investi pleinement dans son aménagement. Il a pensé à tous les petits détails qui font le charme et le confort d'une maison de famille. A l'occasion des vingt ans de sa maison de cœur, **il accueille personnellement ses hôtes** le temps d'un week end.

Du 1er mai au 31 août 2015, la Bastide de Moustiers organise un **grand jeu concours** doté de créations uniques d'artistes attachés à la maison.

Franck et Géraldine Scherer créent et fabriquent au « grand et petit feu » leurs faïences. Ils ont fait de **l'Atelier Soleil** un lieu incontournable de Moustiers-Sainte-Marie, avec des œuvres traditionnelles et une collection plus contemporaine.

Isabelle Merlet peint sa Provence, ce « haut pays » dont parle Giono, ardente et solaire. A l'origine de cette émotion, il y a la **couleur**. Sa palette fait penser à celle de Van Gogh, toujours juste, totalement inventée mais criante de vérité.

Sculptrice contemporaine reconnue, **Nathalie Decoster** a trouvé une inspiration nouvelle lors d'un séjour à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle (l'autre Maison d'Alain Ducasse, dans le Var). A travers sa grammaire associant personnages en bronze à des formes géométriques, elle délivre des messages philosophiques universels. Elle revendique « l'intéressante » fragilité humaine souvent cachée derrière la façade de personnes fortes et inébranlables.

Sculpteur et tailleur sur pierre autodidacte, **Hervé Allègre** exerce ce métier depuis 1995. Il utilise pour ses œuvres une pierre particulière : un calcaire jurassique d'une dureté exceptionnelle et aux veines de couleurs surprenantes. Jusqu'à présent, il est le seul à la travailler en raison de la difficulté à aboutir à une œuvre sans « casser ».



A PROPOS DE CHRISTOPHE MARTIN

Sartois d'origine, Christophe Martin débute sa carrière dans sa région natale avant de la poursuivre à l'Auberge Bretonne à La Roche-Bernard, à l'Atlantide à Nantes et à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern. En 2000, il intègre la brigade du Louis XV à Monaco. En 2004, il prend ensuite la direction des cuisines de l'Andana en Toscane, et obtient sa première étoile Michelin en 2006. Dès sa première année dans les cuisines de la Bastide, il conserve l'étoile au guide Michelin acquise en 2002.



TEMPS FORTS DE L'ANNIVERSAIRE

« **Menu anniversaire** », 120 euros par personne, dès le printemps évoluant au gré des saisons.

« **Alain Ducasse vous ouvre les portes de sa maison** », à partir de 1380 euros pour deux personnes, séjour disponible uniquement les vendredi 10 et samedi 11 avril 2015.

Deux nuits avec petits-déjeuners, une rencontre inédite avec Alain Ducasse suivie du diner « Menu anniversaire », un diner « Menu Bastide », un livre dédié et participation au jeu concours.

« **Jeu concours** » du 1^{er} mai au 31 août 2015 avec un tirage au sort en septembre

Participation possible à la Bastide de Moustiers et à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, sur les sites internet www.bastide-moustiers.com et www.abbaye-celle.com

Lots à gagner : séjours dans les maisons Alain Ducasse et œuvres uniques créées spécialement pour l'anniversaire de la Bastide de Moustiers.



La Bastide de Moustiers

Membre de Châteaux & Hôtels Collection

Chemin de Quinson

04360 Moustiers-Sainte-Marie

Tél. : +33 (0)4 92 70 47 47

www.bastide-moustiers.com

contact@bastide-moustiers.com

Contact Presse : Manon Fays

manon.fays@alain-ducasse.com

Tél. : +377 98 06 88 57



LES MAISONS
ALAIN DUCASSE