



- NOMINATION -

Pierre-Marie Ragon nommé Directeur Général de l'Hôtel Le Mas Candille à Mougins

L'Hôtel Le Mas Candille, établissement iconique de Mougins et de la French Riviera, annonce la nomination de Pierre-Marie Ragon au poste de Directeur Général.



Natif de Cannes, Pierre-Marie Ragon se destine très tôt aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, une vocation évidente nourrie par l'exigence du service et la passion de l'accueil. Il se forme dès 2001 au Lycée Hôtelier Jeanne & Paul Augier de Nice, où il suit un cursus complet de six années.

Animé par une vision rigoureuse et profondément humaine du métier, il gravit l'ensemble des échelons de la hiérarchie, de commis à chef de rang, puis maître d'hôtel, assistant directeur de restaurant, directeur de restaurant, acquérant ainsi une maîtrise complète des codes du service et de ses valeurs fondamentales.

Très tôt, il découvre l'univers de la gastronomie étoilée Michelin, au sein de maisons d'exception : **La Villa des Lys/2 étoiles Michelin, Hôtel Barrière à Cannes, La Bastide de Moustiers/1 étoile Michelin, La Palme d'Or/2 étoiles Michelin et l'Hôtel Martinez à Cannes.**

Fort d'un parcours dans ces établissements français d'exception, Pierre-Marie Ragon a ensuite poursuivi son développement professionnel à l'international, enrichissant ainsi son approche, son management et son savoir-faire. Cette trajectoire l'a ainsi amené à rejoindre des hôtels prestigieux parmi lesquels : le **Relais & Châteaux Chewton Glen en Angleterre, le St-Regis Bora Bora en Polynésie Française et l'Hôtel Président Wilson à Genève.**

En 2020, il revient à Cannes pour rejoindre l'emblématique Hôtel Martinez, où il supervise l'ensemble du département restauration.

L'année 2024 marque un nouveau défi d'envergure avec l'ouverture de **L'Hôtel du Couvent** à Nice, qu'il accompagne en tant qu'Hotel Manager, défendant une vision d'une hôtellerie et d'une restauration plus authentiques, singulières et non conventionnelles, tout en conservant une précision absolue du service et de l'accueil.

Aujourd'hui, à la tête du Mas Candille, Pierre-Marie Ragon met au service de cet établissement emblématique l'ensemble de son parcours, alliant excellence, élégance et sens du détail.

Ces valeurs et cette exigence ont été consacrées par l'obtention du prestigieux titre de **Meilleur Ouvrier de France - Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table, lauréat de la promotion 2023.**

LE MAS CANDILLE *****



@Matthieu Salvaing

Étape incontournable de la Côte d'Azur par son emplacement unique sur la colline de Mougins, le Mas Candille vous transporte dans une Riviera rêvée, célébrant aussi bien luxe, confort et détente. À seulement 20 minutes de l'aéroport de Nice, de Cannes, sa Croisette et ses ambiances folles, le Mas Candille, entièrement repensé par l'architecte Hugo Toro, promet une évasion semblable à aucune autre. Entre raffinement de ses 46 chambres et suites, sérénité de son parc de 4 hectares, détente absolue proposée par son Spa Clarins, surprises gastronomiques de ses restaurants, le turquoise de ses 2 piscines et la beauté de sa vue s'étirant sur l'arrière-pays grassois, le Mas Candille vous invite à une étape azurée inoubliable.

CONTACT PRESSE