

**millésime**  
— FRENCH RIVIERA —  
**CHÂTEAU DE THÉOULE**

**Mareluna, le restaurant gastronomique du Château de Théoule ouvre ses portes**

Témoin de l'histoire, le Château de Théoule, édifié en 1630, a traversé les époques. A l'origine savonnerie alimentée par les oliveraies de la région, il s'est mué en maison particulière avant de rouvrir ses portes en mars 2024 comme adresse d'exception : 44 chambres & suites, une plage privée, quatre bars, un spa, une piscine extérieure et un rooftop attendent leurs hôtes dans la petite ville azurée de Théoule-sur-mer sans oublier les deux restaurants, Mareluna et La Page Blanche.



Le Château de Théoule offre en effet deux expériences gastronomiques orchestrées par les Chefs Nicolas Boucher et Francesco Fezza. Inspirés par la Méditerranée, ils mettent à l'honneur les produits locaux de la mer et du terroir.

**Mareluna, restaurant gastronomique aux saveurs méditerranéennes**

Le restaurant gastronomique Mareluna (135 m<sup>2</sup> - 30 places intérieures et 40 extérieures) reçoit ses hôtes au dîner du mardi au samedi. Il s'ouvre sur une partie bar à cocktails où il fait bon prendre un verre en attendant de passer à table. À la nuit tombée, on se laisse guider par le Chef Francesco Fezza pour une expérience des plus raffinées. On y déguste une cuisine méditerranéenne à travers laquelle le Chef partage ses racines italiennes tout en les confrontant aux saveurs de la région : tagliatelle de seiche ou escargots de Provence en entrée, turbot

sauvage ou scialatelli à la cigale de mer pour suivre avant de terminer par une gourmandise au nom évocateur, Fleur de Provence ou Olea.

Italien, Francesco Fezza s'est d'abord formé à la cuisine traditionnelle de son pays. Arrivé en France en 2016, il passe notamment par la cuisine d'Alain Ducasse au Meurice puis celle de Ryuji Teshima chez Pages. En 2021, il prend la tête du restaurant La Traboule avant de rejoindre l'équipe Millésime pour cette nouvelle aventure sur la Côte d'Azur.



On goûte à sa cuisine dans un décor italien signé Marie-Christine Mecoen et fait de roux et de noirs subtils, de terrazzo et de mosaïques sur les murs. Des canapés au velours très fin ont été spécialement créés par la Maison Mis en Demeure. Trois étagères animées d'une collection de coquillages font office de cabinet de curiosités. Le spectacle est également à l'extérieur puisque toutes les tables ont vue sur la splendide Baie de Cannes et ses lumières de nuit.

Mareluna est situé au cœur de La Villa qui accueille également un rooftop de 140 m<sup>2</sup> privatisable pour des événements privés ou d'entreprise.

## **Gourmandises les pieds dans l'eau**

Le second restaurant du domaine (100 places assises) est situé sur la plage privée du Château de Théoule. Dans une ambiance chic et décontractée, le Chef Exécutif Nicolas Boucher et son équipe accueillent les hôtes à La Plage Blanche, les pieds dans le sable, pour déguster une cuisine de saison reflétant les saveurs locales. On y partage pissaladière ou tapas avant de goûter au crabe en rémoulade, au poulpe grillé ou au filet de loup de Méditerranée. Fruits frais, glaces et sorbets, pavlova au citron ou profiteroles au chocolat complètement le festin.

Nicolas Boucher a débuté chez Millésime en 2022 lorsque le groupe a inauguré La Plage Blanche. Passionné par son métier, il a fait ses classes au Fouquet's Paris avant de rejoindre le Sud de la France et d'intégrer les cuisines du Chef Sinicropi au Martinez. En mars 2015, il rejoint l'équipe du Chef Nicolas Rondelli au restaurant Les Pêcheurs du Cap d'Antibes Beach Hôtel en

tant que Chef Adjoint des Cuisines. Depuis 2022, il signe la carte de la Plage Blanche avant d'être promu Chef Exécutif du domaine fin 2023.



Pour parfaire l'équipe, Millésime a recruté Simona Casato comme cheffe pâtissière. Italienne et diplômée d'une école de pâtisserie près de Milan, elle a débuté sa jeune carrière dans le Nord de la France en hôtellerie 5\* avant de rejoindre l'équipe du restaurant Tosca à Paris. Elle signe les gourmandises sucrées du restaurant Mareluna.

Mareluna : ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h  
La Plage Blanche : ouvert du jeudi au lundi de 10h à 18h.  
[Voir la carte](#)

Les bars et restaurants du Château de Théoule sont ouverts à la clientèle extérieure.

## La renaissance du Château de Théoule

Fort de sa vision atypique de l'hôtellerie, le groupe Millésime poursuit le chemin tracé depuis sa création en 2014 : valoriser des lieux remarquables, les restaurer dans le respect de leur histoire et proposer des prestations génératrices d'émotion. Depuis le 8 mars, le magnifique Château de Théoule qui surplombe la baie de Cannes a rejoint les adresses d'exception de la collection.

Alexandra et Philippe Monnin, fondateurs du groupe hôtelier Millésime, avaient découvert le bâtiment en 2020. Pour ces passionnés de patrimoine et d'art de vivre, le coup de cœur est immédiat ! Conquis par l'âme du Château et émerveillés par son paysage de carte postale, ils finalisent l'acquisition en 2021 avec l'appui du groupe d'investisseurs BMF, la Banque des Territoires et la Caisse d'Épargne Cote d'Azur. En collaboration avec le groupe BMF, les équipes Millésime ont restauré et rénové ce patrimoine pour en faire un lieu d'exception: la première Maison Millésime sur la Côte d'Azur.

Trois années ont été nécessaires pour repenser l'endroit en respectant l'histoire de cette maison solidement ancrée dans sa région. L'idée ? sublimer l'écrin naturel que nous offre l'Estérel avec sa flore omniprésente et ses fonds marins : l'union de l'eau et de la terre.

Le Château de Théoule unique par son histoire, son emplacement et ses prestations, réserve à ses clients l'expérience Millésime, mêlant art de vivre, émotion et authenticité.

Informations pratiques :

Pour en savoir plus sur l'hôtel :

[https://www.dropbox.com/scl/fi/7gzkml0be86cv3ey17how/202403\\_OuvertureChateaudeTheoule.docx?rlkey=yl7q7hiq3n1oxzun6sqov32ja&dl=0](https://www.dropbox.com/scl/fi/7gzkml0be86cv3ey17how/202403_OuvertureChateaudeTheoule.docx?rlkey=yl7q7hiq3n1oxzun6sqov32ja&dl=0)

A partir de 360€ la nuit en basse saison

A partir de 920€ la nuit en haute saison

A réserver sur [www.chateau-de-theoule.com/fr/](http://www.chateau-de-theoule.com/fr/) ou sur l'app' Millésime : <https://millesime.app/>

Télécharger des visuels :

<https://www.dropbox.com/scl/fo/3x3ronorzheol1938ka53/h?rlkey=yp61r9jadw5u0bz1j17wnv8sl&dl=0>

Crédit Gaëlle Le Boulicaut

A propos de Millésime : en 2014, Alexandra et Philippe Monnin créaient Millésime avec l'envie de proposer une nouvelle hospitalité, un autre luxe. Chacune des 8 Maisons Millésime est unique, par son histoire, sa décoration, son ancrage local, mais l'on retrouve dans toutes la vision authentique et profondément humaniste du groupe. A travers les multiples expériences imaginées par les Maîtres de Maison, on y célèbre l'art de vivre à la française pour une soirée, une nuit ou davantage. Pour découvrir les Maisons Millésime : <https://www.millesime-collection.com/fr/>

--