Beaumier
LE GALINIER
Alt. 200 M LOURMARIN LUBERON

Le Galinier dévoile ses résidences de chef.fes !

Beaumier propose une programmation gourmande au **Galinier**. À partir d'**avril 2023 et jusqu'à la fin du mois de septembre**, **3 chef.fes créatifs et engagés** se succèdent et prennent possession des **cuisines de la maison d'hôtes**. Tous proposent une cuisine de marché qui évolue tout au long de la saison, grâce à une étroite collaboration avec une communauté de **producteurs et productrices du Luberon**.
Clients de la maison d'hôtes et curieux en quête de saveurs pourront se retrouver au déjeuner ou au diner.

CHEFFE MINA KANDE

En résidence en avril 2023

Mina Kandé se destine à devenir traductrice spécialisée en mandarin, mais lors d'un séjour en Chine elle multiplie les expériences en cuisine et fonce chez Ferrandi pour changer de vie. Elle fait ses gammes rue de Seine, sautillant de Semilla à Freddy's avec les chefs Éric Trochon et Kazunari Noda. Puis retrouve sa passion pour l'Asie chez Double Dragon, créature légendaire à deux têtes des sœurs Tatiana et Katia Levha. Un détour par l'hôtel Voltaire à Arles puis elle rejoint Saint-Rémy-de-Provence pour l'ouverture de Terre et blé, un fournil et une table d'hôte engagés au côté d'Henri de Pazzis dans son terroir d'origine.

CHEFFE MINOU SABAHI

En résidence en mai et juin 2023

Experte en cueillette sauvage et en fleurs comestibles **Minou Sabahi** a fait ses armes à Paris avant de poser ses couteaux à Marseille et en Provence. Elle porte une vision de la cuisine élégante et précise où la place de chaque ingrédient est réfléchie.

CHEF MARITH NORODOM

En résidence en juillet, août et septembre 2023

Marith Norodom est un chef franco-cambodgien dont la cuisine est inspirée par son contexte multiculturel. Marith a grandi à Harlem où il a découvert un appétit généreux pour toutes les cuisines du monde à sa disposition. Après avoir poursuivi des études de Sciences Politiques il décide d'ouvrir sa propre Taqueria à Leeds et de poursuivre sa passion pour la cuisine, cette trajectoire et son désir d'affiner ses compétences et sa technique l'ont amené à travailler dans des restaurants étoilés Michelin à Londres (Story **). La cuisine de Marith est raffinée et lisible.

À propos de Beaumier

Loin des cartes postales et des standards internationaux, **Beaumier** part de la destination pour créer à chaque fois une histoire sur-mesure. Les hôtels immergent les hôtes dans leur environnement, de manière responsable. Beaumier, c'est un luxe responsable, une quête d'authenticité, une hospitalité et une éthique. Les hôtels Beaumier transportent des sommets enneigés, aux rives ensoleillées de la Méditerranée, en passant par la beauté de la Provence.

En plus de Petunia à Ibiza et des 3 hôtels à Wengen récemment acquis, le groupe exploite aujourd'hui huit hôtels en France : l'hôtel Le Val Thorens, l'hôtel Le Fitz Roy à Val Thorens et l'hôtel des 3 Vallées à Courchevel 1850 dans les Alpes françaises ; Hôtel L'Alpaga à Megève ; Hôtel Les Roches Rouges, à Saint-Raphaël sur la Côte d'Azur ; Capelongue à Bonnieux ; Le Moulin et Le Galinier à Lourmarin.

A propos du Galinier

Le **Galinier** se situe à Lourmarin, à quelques minutes à pied de l'hôtel Le Moulin.
Cette maison d'hôtes de 7 chambres, suites et appartements se niche dans un parc arboré de 3 hectares, en partie réhabilité par Atelier Lamarck. Avec sa vue sur le massif du Luberon et sa piscine cristalline, cette ancienne bastide provençale est un havre de paix et de fraicheur aux senteurs de Provence.

ROAM THE ROADS
Beaumier
OF LANDS REMOTE

Informations pratiques

Le Galinier
Avenue du 8 mai 1945 - 84160 Lourmarin
04 90 08 92 46 - www.beaumier.com - @legalinier_lourmarin
Ouvert au service du déjeuner le samedi et le dimanche de 12h00 à 14h30
Ouvert au service du dîner le mercredi et le dimanche de 17h00 à 22h00