

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### La Table de Blacailloux

#### *Une gastronomie du vivant au cœur des vignes*

Au pied du massif de la Sainte-Baume, Bastide de Blacailloux ouvre, à partir du 20 mai, La Table de Blacailloux, un restaurant éphémère au cœur du domaine, né d'une collaboration artistique avec Ludovic Turac, chef étoilé d'Une Table au Sud à Marseille.

Cette rencontre tient de l'évidence.

D'un côté, un chef dont la cuisine regarde la Méditerranée, ses produits, ses équilibres, ses épices, sa lumière.

De l'autre, un domaine familial de 500 hectares cultivé en agriculture biologique, où vignes, oliviers, ruches et forêts composent un paysage vivant.

Entre les deux, une même exigence : laisser le produit s'exprimer, sans le contraindre.



#### **Une Provence intérieure, une cuisine de saison**

À Blacailloux, la gastronomie prolonge le lieu.

Elle devient une manière de goûter cette Provence plus intérieure, plus fraîche, plus secrète.

Pensée avec Ludovic Turac, la carte défend une cuisine courte, évolutive, ancrée dans la saison.

Quelques assiettes donnent le ton :

œuf bio de la ferme de Prétuilière, fleurs de courgette à la brousse et marjolaine,

petit épeautre travaillé comme un risotto,

volaille bio de la Ferme des Galinettes,

abricot rôti au thym-citron,

mousse au chocolat à l'huile d'olive.

Une cuisine lisible, précise, où le goût reste le fil conducteur.

#### **Une cuisine engagée, sans effet d'annonce**

Ici, l'engagement ne se revendique pas, il s'organise.

La cuisine privilégie des produits sourcés auprès d'artisans et de producteurs situés dans un rayon à moins de 50km du domaine, au rythme des saisons. La carte, volontairement courte, évolue au fil de l'été pour limiter le gaspillage et travailler les produits dans leur intégralité.

Tout est cuisiné sur place, à partir de produits frais.

Cette approche s'inscrit dans une logique plus large : celle d'un domaine qui produit déjà une partie de ce qu'il sert, huile d'olive, miel, herbes, et cherche à prolonger, dans l'assiette, un écosystème existant. Une cuisine de cohérence, plus que de démonstration.



### La Cheffe Rebecca Buono aux commandes

Pour incarner cette vision au quotidien, Blacailloux confie la cuisine à Rebecca Buono, passée par Une Table au Sud, Le Grand Bain, Tuba Club, Ciccino et Babel.

À la croisée de la cuisine, du service et du vin, elle porte une approche complète : exigence du goût, précision des gestes, attention aux accords.

Sa mission : faire vivre, chaque jour, une cuisine au rythme du produit et du domaine.



### Un restaurant ouvert sur les vignes

Le restaurant prend place au cœur du domaine, dans un dialogue naturel entre végétal et minéral.

Une terrasse ouverte sur les vignes, mêlant bois, terre cuite et zelliges.

Un lieu pensé pour s'attarder : déjeuner, dîner, prolonger un verre, accompagner la lumière jusqu'au soir.

### Une expérience qui dépasse la table

En complément, un lounge bar propose une offre à partager : Panisses maison, anchoïade, fromages locaux, charcuterie de la Ferme de Manon ou pissaladière au pain de Bertrand Allais.

Une autre manière de découvrir les vins du domaine, dans un esprit plus libre.

### Une nouvelle étape pour Blacailloux

Avec cette ouverture, Blacailloux affirme une nouvelle facette de son hospitalité : un lieu où l'on vient déjeuner, dîner, respirer et vivre une expérience comme une parenthèse, hors du temps. Une table aux beaux jours, fidèle à son esprit : l'élégance sauvage.

### Informations pratiques

- Ouverture : à partir du 20 mai 2026
- Lieu : La table de Blacailloux, camp redon, 83170 Tourves (Var)
- Horaires :
  - Dîners : mercredi à samedi
  - Déjeuners : vendredi à dimanche
- Réservations recommandées : 04 22 53 65 25

