



MARC FONTANNE, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

Pol Rascalou, Directeur général du Château de Fonscolombe du groupe 2L Collection, a le plaisir d'annoncer l'arrivée du Chef Marc Fontanne en tant que Chef Exécutif pour les deux tables de l'établissement provençal, la brasserie L'Orangerie et le restaurant gastronomique La Table de l'Orangerie.



Après avoir fait ses armes au sein de très belles adresses parmi lesquelles la Maison Pic (Valence), l'auberge lyonnaise Le Fond Rose où il y a côtoyé le MOF Gérard Vignat, ou encore le Château des Avenières sous la direction de Marc Leroux, Marc Fontanne rejoint le MOF Yannick Franques sur la Côte d'Azur en 2008, où il passe dix ans entre le Château Saint-Martin de Vence et la Réserve de Beaulieu.

Il prend ensuite les rênes des cuisines du Prieuré à Villeneuve-les-Avignon, où il est distingué d'une étoile Michelin, avant de rejoindre au printemps 2023 le Château de Fonscolombe, où il s'attache à proposer une carte aux saveurs provençales, qui privilégie les circuits courts.

“Je suis ravi d'avoir rejoint les équipes du Château de Fonscolombe dans leur aventure. Ce cadre provençal idyllique chargé d'histoire m'a beaucoup inspiré pour l'élaboration des cartes des deux restaurants de l'établissement. J'ai eu envie d'inviter les convives à un retour aux sources, en proposant des cartes où la simplicité et l'authenticité sont de mise, et qui mettent en lumière la richesse des produits locaux au fil des saisons. Je me fais vraiment plaisir dans mes réalisations, et cela se ressent dans l'assiette”;

La saisonnalité rythme ainsi l'évolution des cartes, et stimule la créativité du chef qui a ainsi redoublé d'inventivité pour proposer des assiettes pensées comme une symphonie de saveurs, où il marie harmonieusement 4 à 5 ingrédients principaux seulement pour une meilleure lisibilité.

A la brasserie L'Orangerie, Marc Fontanne compose ainsi une carte gourmande et raffinée mettant à l'honneur les produits du terroir, et toujours en harmonie avec les saisons.

Le Thon rouge de Méditerranée mi-cuit et ses tomates rôties à la lavande, gel acidulé et sarrasin soufflé côtoie ainsi une Pintade Fermière pochée, sauce poulette à la ciboulette, pommes fondantes et carottes fanes, ou encore le Filet mignon de porc cuit aux herbes de la garrigue, polenta rôtie aux olives et tomates confites, jus de viande pop-corn.

A la Table de l'Orangerie, le restaurant gastronomique du Château de Fonscolombe, les convives auront à choisir entre deux menus en 6 ou 7 services, où le Chef s'attache à faire découvrir les légumes sous un jour nouveau, grâce à des assaisonnements soigneusement pensés pour en révéler toutes les saveurs.

La *Courgette violon en écrasée, moules de Bouchot au macis, mousse de courgettes à la noix de muscade, câpres et parmesan*, ou le *Tataki de thon rouge mariné au vinaigre balsamique et sauce mirin, câpres frites et gel de pomme Granny Smith, navets croquants et bouillon à la bonite séchée* précèdent ainsi un somptueux *Chevreuil rôti à la vanille de Madagascar, purée de haricots verts à la verveine, cassis au vinaigre de xérès et sa sauce grand veneur*.

Une alternative végétarienne est également disponible en 6 services, où le Chef Marc Fontannes redouble d'inventivité pour sublimer les produits du jardin avec délicatesse, tel qu'avec son *Radis en raviole végétale, citron confit et ciboulette Wasabi, émulsion iodée*, ou encore la *Carotte glacée dans son jus de carotène, purée à la cardamome, sabayon acidulé*.

Contribuant à incarner l'esprit convivial et l'atmosphère chaleureuse qui règne dans le domaine, Marc Fontanne ouvre ainsi un nouveau chapitre dans l'histoire du Château de Fonscolombe, dont les maîtres-mots sont créativité, authenticité et partage, pour une expérience culinaire inoubliable.



La Table de l'Orangerie - Tataki de thon rouge mariné au vinaigre balsamique et sauce mirin, câpres frites et gel de pomme Granny Smith, navets croquants et bouillon à la bonite séchée - ©Attitude Studio



L'Orangerie - Le thon rouge de Méditerranée mi-cuit, tomates rôties à la lavande, gel acidulé et sarrasin soufflé ©Attitude Studio

A propos du Château de Fonscolombe

Érigé au XVIII^e siècle au coeur de la Provence dans le style Quattrocento italien, le Château de Fonscolombe, aujourd'hui classé monument historique et membre de Relais & Châteaux, a été pensé comme une Maison de famille par Monsieur Denis Boyer de Fonscolombe, puis par le Marquis de Saporta, qui contribua notamment à étoffer les 12 hectares du parc du domaine en y important pas moins de 180 essences d'arbres et de plantes en provenance du monde entier.

Rénové en 2018 par la famille Martel, le Château de Fonscolombe est aujourd'hui un écrin historique qui accueille ses hôtes dans ses 50 chambres et suites décorées selon une inspiration classique. Côté cuisine, le Chef exécutif Marc Fontanne gère avec maestria les deux restaurants du Château : la table bistronomique *L'Orangerie*, et le restaurant gastronomique *La Table de l'Orangerie*.

Avec son spa Esthederm, ses 6 salons, sa bibliothèque, son parc de 12 hectares incluant un jardin à la française et un domaine viticole, le Château de Fonscolombe est une invitation à profiter du moment présent pour un retour au calme et à la sérénité en toute intimité, une parenthèse de bien-être hors du temps, idéale pour une reconnexion entre le corps et l'esprit. Un havre de paix absolu au cœur de la Provence où il fait bon se réfugier pour se ressourcer.

<https://www.fonscolombe.com/fr/>

Route de Saint Canadet - 13610, Le Puy-Sainte-Réparate (Bouches-du-Rhône)

contact@fonscolombe.com // +33 (0)4 42 21 13 13

A propos de 2L Collection

Fondé par Pierre-André Martel et Hélène Martel-Massignac, et aujourd'hui dirigée par Lorène Martel, le groupe 2L Collection réunit des Maisons à l'atmosphère particulière qui partagent le même esprit de famille et un goût immodéré pour l'Histoire, la culture, le savoir-faire, l'élégance, les plaisirs de l'esprit mais aussi de la table et des bons vins... tout ce qui constitue l'Art de vivre à la française.

Jeune marque hôtelière cultivant l'art de recevoir avec authenticité, 2L Collection regroupe aujourd'hui trois adresses d'exception : l'Hôtel des Cinq Codet (Paris), le Château d'Audrieu (Normandie) et le Château de Fonscolombe (Provence). Trois adresses uniques, aux identités et aux atmosphères distinctes, qui s'animent d'une passion infinie pour le voyage, la découverte et le partage.

<https://2lcollection.com/fr/>