

Le Galinier dévoile la résidence de la cheffe Johanna Solal !



Pour sa deuxième saison consécutive, **Beumier affiche une programmation gourmande et exclusive au Galinier.**

Après Mina Kande et Minou Sabahi l'an dernier, **c'est au tour de Johanna Solal** d'investir ce lieu de passages pour offrir des expériences culinaires inédites le temps d'un été.

À partir du 05 juin et jusqu'au 1er septembre, la cheffe prend possession des cuisines de la maison d'hôtes pour proposer une cuisine sensible et profonde, élégante et équilibrée, ancrée dans le terroir grâce à une étroite collaboration avec une communauté de productrices et de producteurs de la région. Concoctés avec soin, les menus évoluent au gré des étals du marché, sublimant les produits locaux et de saison.

Carte blanche pour cette cheffe engagée et créative, qui cultive les valeurs de partage et prône une cuisine généreuse et instinctive.

Clients de la maison d'hôtes et curieux en quête de saveurs pourront se retrouver pour le **dîner du mercredi au dimanche de 19h à 21h.**

Cheffe Johanna Solal

*En résidence du 5 juin au 1er septembre inclus**

Formée au Design textile, à l'école supérieur des Arts appliqués de Duperré, à Paris, Johanna Solal travaille pendant plus de dix ans pour de belles maison de mode et de luxe. Une carrière toute tracée mais le sentiment de ne plus y trouver sa place et un besoin de changement lui donneront le désir de cuisiner et d'explorer un nouveau moyen d'expression.



En 2018, à 30 ans à peine, elle décide d'entreprendre une reconversion professionnelle et passe son diplôme de cuisinier. C'est un nouveau souffle.

Elle prend goût à l'adrénaline et retrouve la créativité perdue.

En démarrant à Paris chez **Dersou**, elle apprend de nombreuses techniques, la précision des gestes, l'exigence d'une cuisine gastronomique... mais aussi à tenir la pression psychologique, suivre le rythme soutenu, aller au bout de ses capacités physiques. En 2019, sa rencontre avec **Pierre Jancou** sera décisive. Ils travailleront main dans la main pendant quatre ans d'exceptions.

Aujourd'hui, en tant que Cheffe itinérante son but est de créer des connexions avec les artisans et les producteurs des différentes régions où elle cuisine, en mettant en avant leurs produits d'exceptions.





A propos du Galinier

Le Galinier se situe à Lourmarin, à quelques minutes à pied de l'hôtel Le Moulin. Cette maison d'hôtes nichée dans l'un des plus beaux villages de Provence, au coeur d'un parc de 3 hectares en pleine nature est une invitation à la sérénité.

Avec sa vue sur le massif du Luberon et sa piscine cristalline, cette **bastide provençale XVIIIème et son parc paysager** est un lieu de vie secret, préservé du temps, à l'ambiance décontractée.

A 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.

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 **Les 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. Le groupe compte également l'hôtel **Petunia** à Ibiza et s'apprête à ouvrir un nouvel établissement en Suisse, le **Grand Hôtel Belvedere** à Wengen.



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

Réservation : www.beaumier.com