



OUVERTURE DE LA MAISON MENTONE

Un nouvel écrin de convivialité et
de terroir au cœur du Var

Le **6 juin** prochain, **La Maison Mentone** ouvrira ses portes, marquant une nouvelle étape dans l'histoire de la famille Caille, propriétaire de **Château Mentone** depuis 2003. Située à Lorgues, en plein cœur de la Dracénie, La Maison Mentone incarne un lieu de vie authentique où se mêlent tradition et modernité, autour d'une **cave d'exception**, d'un **bistrot chaleureux** et d'un **futur hôtel de charme**.

Ce projet, pensé comme un prolongement de l'esprit Château Mentone, est conçu pour offrir **une expérience immersive dans l'art de vivre provençal**.

Cave, bistrot et hôtel : trois univers complémentaires pour savourer pleinement la richesse du terroir varois, entre convivialité, partage et respect des traditions locales.

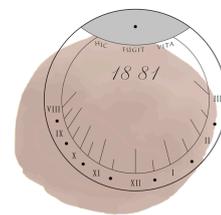
Une cave : 200 références de vins et spiritueux

Au cœur de La Maison Mentone, **la cave (ouverture le 6 juin** avec une offre « grignotage » sur le pousse avec une sélection de tartes et planches) propose près de **200 références** soigneusement sélectionnées. Plus qu'un simple point de vente, c'est un véritable lieu de transmission et de passion autour du vin, où les visiteurs peuvent découvrir une sélection qui allie **qualité, histoire et méthodes de production responsables**.

La sélection met en avant les **coups de cœur de la famille Caille**, de leur Bourgogne natale à leur Provence d'adoption, avec un accent particulier sur les vins bio et en conversion, en accord avec les valeurs du domaine.

À côté des vins, une **large gamme de spiritueux locaux** est proposée, notamment des **pastis artisanaux**, ainsi qu'une collection exclusive de produits d'épicerie fine (Bières artisanales, tartinables et sodas), issus de la collaboration entre Château Mentone et le Chef étoilé Sébastien Sanjou.

Le bistrot de Mentone : un nouveau lieu de partage



- Le Bistrot -
MENTONE
L O R G U E S
Sebastien Sanjou

Pensé comme un véritable **bistrot varois à partager**, **Le Bistrot de Mentone**, qui lui **ouvrira le 21 juin**, offre une expérience culinaire accessible et conviviale. Ici, l'accent est mis sur une cuisine authentique, généreuse et de saison.

Il est placé sous la direction culinaire du Chef Sébastien Sanjou, étoilé au guide Michelin pour son travail au Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens et au restaurant Le Trente-Trois à Paris. Fort de leur savoir-faire et de leur amour du terroir, Sébastien Sanjou accompagné de son Chef Executif Mohamed Farhat insufflent leur talent et leur créativité dans chaque plat proposé au Bistrot, en veillant à sublimer les produits locaux.

- Une **cuisine du marché** qui se renouvelle en permanence, selon les produits frais et les inspirations du moment. Chaque jour, les plats sont annoncés sur l'ardoise pour refléter une cuisine authentique, généreuse et en parfaite harmonie avec les saisons : **5 entrées, 5 plats et 5 desserts**.
- Une **formule du midi attractive** : un **semainier** du vendredi au mardi revisite les **classiques de la cuisine varoise** : Aïoli, Soupe au Pistou, Lapin braisé, Petits Farcis, Daube...
- Une **cuisine à partager** : chaque plat est accompagné d'une garniture du jour au choix, ainsi que d'un mesclun frais relevé d'herbes aromatiques. Trois sauces du jour viennent sublimer l'ensemble, renouvelées quotidiennement selon les envies du Chef Sébastien Sanjou.
- Une expérience **sans compromis sur le prix** : la cave et le bistrot fonctionnent en synergie. **Les bouteilles servies à table sont vendues au prix cave**, avec seulement un **supplément de service**.

Au-delà des repas, le bistrot se veut **un lieu vivant tout au long de la journée**, où l'on peut venir déguster un café au petit matin, partager un verre de vin ou un pastis artisanal en fin de matinée, savourer un jus frais maison dans l'après-midi ou encore siroter un cocktail au coucher du soleil.

L'espace, à la fois **chaleureux et épuré**, mêle mobilier contemporain et vaisselle chinée, pour une ambiance à **mi-chemin entre tradition et modernité**. **30 couverts en intérieur et 50 en terrasse** permettent de profiter de la vue imprenable sur la collégiale de Lorgues.

Un hôtel de charme en préparation (ouverture en 2026)

La Maison Mentone ne s'arrête pas là ! Dès 2026, un **hôtel 4 étoiles** viendra compléter l'offre avec des chambres **élégantes et authentiques**, inspirées du patrimoine provençal. Ce projet s'inscrit dans la volonté de la famille Caille d'**offrir une expérience immersive**, où le confort moderne rencontre l'**âme des villages de l'arrière-pays**.

INFORMATIONS PRATIQUE - MAISON MENTONE

1 place de l'Église - 83510 - Lorgues

Ouverture le 6 juin pour le bar et snacking puis le 21 juin pour le restaurant

Site web : <https://www.chateamentone.com/fr/la-maison-mentone-de-lorgues.html>

@Lamaisonmentone