

SOUS LA VIGNE, LA RUINE

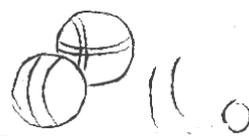
LA RUINE c'est une de ces nouvelles adresses confidentielles. Celles dont on ne veut pas trop ébruiter le nom et l'endroit, pour ne la garder rien que pour soi ...

Dissimulée dans la nature varoise, au milieu des lavandes, des cyprès et des oliviers centenaires, **LA RUINE** ouvre cet été les portes de son inédit décorum : une cave festive, cachée au cœur des vignes du domaine viticole La Martinette.

La promesse d'une halte hors du temps, pour s'échapper avant ou après un dîner au restaurant **Vigna**, ou pour une soirée vibrante où se partagent crus choisis, grignotages chics de la région, music live, DJ sets ou encore parties de pétanque **au coucher du soleil**.



BRUTE DE PIERRES



Ancienne bergerie en pierres à l'abandon, la structure est baptisée par ceux qui la connaissent « la Ruine » : un nom bien ancré dans le paysage local avec la vocation de perdurer grâce au soufflé nouveau porté par **ELENI** et l'architecte **Jessica Mille**.

LA RUINE – réaménagée dans un langage à la fois massif et minimal – présente une table vertigineuse créée sur-mesure, pouvant accueillir jusqu'à 18 convives avec clou du spectacle : des chaises hautes en ferronnerie, ornées d'un motif Art Déco symétrique contrastant avec la morphologie aléatoire du lieu. En pourtour de cette table, des banquettes en fer forgé jouent l'élégance et l'épure, mettant en valeur la sensation de matérialité engendrée par la pierre et les matériaux bruts de **LA RUINE**.

À PROPOS DE **JESSICA MILLE**

Formée à l'École Spéciale d'Architecture de Paris, **Jessica Mille** exerce ses premières années professionnelles dans l'univers de l'architecture médicale. Elle fonde ensuite l'agence éponyme **JMA**, polyvalente dans l'exécution des programmes : de l'habitation individuelle à l'espace de coworking, mais investissant aussi les domaines de la restauration (Café de Luce rue des Trois Frères, Paris 18^e) et des établissements festifs (Le Tania et le NO rue de Ponthieu, Paris 8^e). Jessica se distingue par sa sensibilité contextuelle et s'engage à garder en ligne directrice **une conscience environnementale** marquée.





LA VIE PLEIN SUD



Comme un retour à l'essentiel, la carte de **LA RUINE** fait écho à l'atmosphère brute et minimaliste du lieu imaginé par **Jessica Mille**. Des produits simples, justement cuisinés, emblématiques du terroir méditerranéen essentiellement, **bruts ou bien sublimés** par une **cuisson à la plancha** qui révèle le meilleur de leurs qualités : Saucisse artisanale, miel, moutarde et citron ; Poisson entier grillé, huile d'olive et citron mais aussi belle sélection de charcuteries ou de fromages du Var à partager, (servis avec chutney et gressins) ou encore une gourmande Focaccia maison aux légumes grillés, balsamique, chèvre et noisettes...

Côté liquide(s), LA RUINE met sur le devant de la scène le meilleur du terroir viticole français et local, à commencer par une belle sélection de vins du **domaine La Martinette**. Pour satisfaire toutes les sensibilités, toutes les envies et tous les moments de la soirée, plusieurs références de Champagnes, de bières pressions artisanales et de spiritueux de qualité sont également proposés.

La nouvelle adresse incontournable des amoureux de Provence en quête d'expériences singulières, exclusives et festives.



BON À SAVOIR

4005 Chemin de la Martinette,
83510 Lorgues

La Ruine est ouverte du jeudi
au samedi soir de 19h à minuit.

Ouvert à tous, sans réservation.

Programmation événementielle
et musicale festive avec DJ sets
tous les soirs, de 21h à 23h.

Ouverture juillet 2022

la ruine