



**Le restaurant gastronomique Le Faventia réouvre ses portes
le 24 avril 2025**

*Le Faventia, la table gastronomique étoilée au Guide Michelin de Terre Blanche Hotel
Spa Golf Resort *****, réouvre ses portes le jeudi 24 avril 2025*

Récompensé d'une étoile par le Guide Michelin depuis 2023, Le Faventia a conservé cette prestigieuse reconnaissance dans le guide rouge, cette année à Metz et maintient sa place parmi les meilleures tables gastronomiques de France. Le Chef Quentin André, nommé en septembre 2024 à la tête des cuisines de Terre Blanche, dévoile une nouvelle vision culinaire engagée, qui respecte et magnifie la richesse du terroir provençal et célèbre l'authenticité des produits de saison. Porté par le Chef, le Pâtissier Jérémie Gressier, le sous-chef Fabien Ghini et celles et ceux qui œuvrent à leurs côtés, en cuisine et en salle, Le Faventia ouvre une nouvelle page de son chapitre gastronomique.



Le Faventia, une cuisine authentique et responsable :

Depuis la nomination du Chef Quentin André en septembre 2024, il préserve la tradition d'une cuisine raffinée aux saveurs du Sud. Le Chef, dont la philosophie gastronomique allie tradition et créativité, célèbre l'authenticité des produits de saison et rend hommage au terroir. Avec une signature culinaire ancrée dans le local, le Chef intègre le travail des producteurs dans la conception de sa cuisine, qu'il veut au plus proche de la terre. Il perpétue la relation de confiance et de long terme nouée avec chacun d'entre eux, à l'origine d'un choix minutieux des produits. Les produits frais évoluent dans l'assiette au fil des saisons et des inspirations du Chef.

A la table Le Faventia, son plat signature *Criste Marine* illustre parfaitement sa cuisine et son engagement. Il sublime les asperges vertes avec une cuisson à l'eau de mer, agrémenté d'une purée d'herbes à la criste marine, de pousse de criste, de roquette de mer et de fleur de

bourache. Pour y apporter plus de profondeur et créer un plat zéro déchets, le Chef réalise un bouillon avec l'eau de cuisson des asperges, infusé aux algues ainsi qu'aux parure d'asperges légèrement brûlée pour intensifier les saveurs.



Chef Quentin André, un parcours au plus près des étoiles :

Quentin André a fait ses armes auprès de l'un des plus grands Chefs de la gastronomie française : il débute sa carrière chez Pierre Gagnaire en 2013, et devient rapidement chef de partie. Durant trois années au sein du groupe Gagnaire, Quentin a affiné ses compétences dans des établissements prestigieux tels que Les Airelles à Courchevel, Le Balzac (3 étoiles Michelin) à Paris, et Le Sketch (3 étoiles Michelin) à Londres.

En 2016, il rejoint les équipes de Christophe Schmitt au Restaurant L'Almandin à Saint -Cyprien en tant que Chef de Partie, puis Sous-Chef, contribuant à l'obtention d'une étoile au Guide Michelin. Lorsque Christophe Schmitt prend les commandes des cuisines de Terre Blanche, c'est tout naturellement qu'il fait appel à Quentin pour occuper le poste de Sous-Chef Exécutif. Ensemble, ils ont obtenu une étoile au Guide Michelin en 2023 après seulement un an de réouverture du restaurant gastronomique Le Faventia.

Informations pratiques :

Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort*****

3100 Route de Bagnols-en-Forêt
83440 Tourrettes
04 94 39 90 00

Le Faventia*

Du 24 avril au 18 octobre 2025
mardi à samedi de 19h30 à 22h