

2023, l'année du changement !

Une page importante se tourne... Après 13 années passées aux commandes du pôle hôtelier de la Destination Castellet, Alexandra et Christophe Bacqué ont annoncé leur départ pour un nouveau projet en Provence. Mais l'histoire de l'Hôtel & Spa du Castellet 5*, Relais & Châteaux, continue de la plus belle des manières...

Nouvelle Direction

Alexandra a toujours dirigé avec son cœur l'Hôtel & Spa du Castellet 5* et le Grand Prix Hôtel & Restaurant 3*. Aux côtés de Christophe, ils ont « adopté » le Castellet en 2009 et l'ont fait grandir jusqu'à l'année de ses 20 ans. Au fil des années de nombreux projets d'envergure ont vu le jour : ouverture du Bistrot San Felice et du restaurant L'Ephémère, création d'un Spa de 700m², rénovation du restaurant gastronomique et des bars, obtention de la 3^{ème} étoile Michelin, lancement du restaurant italien La Squadra etc



Aujourd'hui Alexandra est fière de pouvoir confier la direction des hôtels à Céline Risso. Auparavant Directrice des ventes du Cap D'Antibes Beach Hotel 5*, Relais & Châteaux, Céline est ravie de relever ce beau challenge. « Je suis honorée de prendre le relais entourée d'une équipe passionnée et prête à écrire un nouveau chapitre où l'expérience client et le management participatif seront mes priorités. Ensemble, nous maintiendrons le niveau d'excellence qui ont fait la renommée internationale de cette maison emblématique en apportant la fraîcheur de notre génération » confie-t-elle. Comme Alexandra à son arrivée en 2009, elle rejoint l'aventure Castellet à tout juste 38 ans ! Céline souhaite avant tout créer du lien avec ses équipes et ses clients, leur offrir une expérience unique et chaleureuse « comme à la maison ». Alexandra et Céline se rejoignent aussi sur l'importance d'apporter aux hôtels des notions de bien-être au travail, d'engagements associatifs, de développement éco-responsable et de valeurs sociétales.



Nouveau Chef exécutif

Aux côtés de Christophe Bacquié depuis 10 ans en tant que Chef en second, Fabien Ferré devient le nouveau Chef exécutif de l'Hôtel & Spa du Castellet. Un chapitre qui s'achève de la meilleure des manières pour Christophe, fier et heureux de pouvoir compter sur Fabien pour reprendre d'une main de maître les cuisines de cette belle maison qu'il affectionne tant.



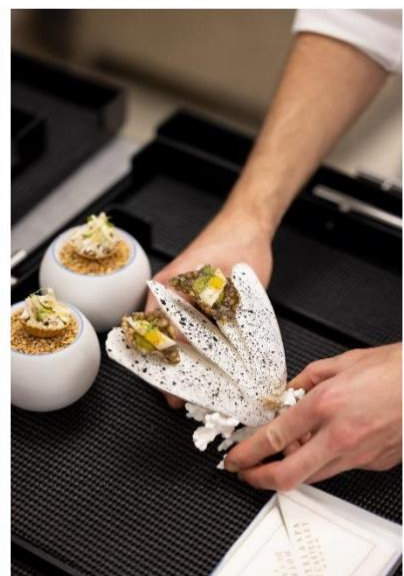
Proche de ses équipes, le Chef a toujours mis un point d'honneur à transmettre sa philosophie de travail. Après avoir accompagné son ancien second Guillaume Royer jusqu'au titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2015, c'est Fabien Ferré que Christophe a coaché sur différents concours jusqu'aux finales du MOF en 2018 et 2022. Une relation de confiance et d'amitié s'est rapidement créée. Fabien affirme « Entre nous, ça a marché tout de suite. On a le même fonctionnement, on partage les mêmes valeurs, notamment celles du sport ». Cette complicité est perceptible, ils sont capables de communiquer pendant le service sans même un regard. Une fluidité remarquable ! De ses 10 ans passés aux côtés du Chef Bacquié, Fabien retiendra surtout la rigueur, la technicité et l'esprit d'équipe, l'importance de s'entourer d'une brigade pour aller toujours plus loin dans la quête de l'excellence.



Parcours d'un Chef passionné

Baigné depuis son plus jeune âge dans le monde de la gastronomie, Fabien Ferré grandit en Bourgogne aux côtés de ses grands-parents agriculteurs et ses parents pâtisseries chocolatiers. Mais c'est vers la cuisine qu'il décide de se diriger.

Il débute sa carrière en apprentissage au restaurant Le Rempart puis à l'Auberge des Gourmets auprès du Chef Daniel Rogié, il découvre alors un métier passionnant et généreux. Il intègre ensuite le restaurant Les Terrasses avec Jean-Michel Carette, puis c'est avec le Chef Jean-Pierre Gillot au Moulin de Martorey 1* qu'il découvre la rigueur du métier et son envie d'aller plus loin. Il décide alors d'intégrer la maison Troisgros 3* à Roanne et évoluera pendant 3 ans avant de rejoindre le Sud de la France. Fabien Ferré débute son aventure à l'Hôtel & Spa du Castellet en août 2013, en tant que Sous-Chef. Très vite sa détermination et sa créativité le mènent à évoluer. Il participe alors à des concours de cuisine et remporte le Trophée de l'Espoir de l'Année 2014 organisé par le magazine Le Chef. En 2018, le restaurant Christophe Bacquié est récompensé d'une 3ème étoile Michelin, la même année il est finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France de cuisine, un pas de plus vers l'excellence



Une cuisine authentique et délicate

De ses racines bourguignonnes, Fabien Ferré en garde un amour inconditionnel pour les produits de qualité, les bons vins et le goût de la générosité !

Son cœur se porte aujourd'hui vers la Méditerranée et la Provence. La mer, les poissons frais, les fruits et légumes gorgés de soleil... La cuisine, pour lui, c'est ça ! Une gastronomie à l'identité locale qui célèbre et valorise le terroir provençal. Une cuisine à la fois percutante et délicate, centrée sur l'essentiel... le produit !

"Tout ce qui compte, c'est l'excellence des produits". Le Chef entretient une étroite collaboration avec les producteurs et artisans de la pêche locale, il met un point d'honneur à

trouver les meilleurs fournisseurs en circuit court. Ce souci de proximité et cette recherche de qualité s'inscrivent dans une démarche de cuisine responsable ! Fabien a toujours été admiratif du travail des artisans et cherche aujourd'hui à leur rendre hommage à travers ses créations culinaires.

Lavinia, nouvelle table gastronomique

Dès le 15 avril 2023, le restaurant Christophe Bacquié devient Lavinia, une table gastronomique d'exception, centrée sur une cuisine délicate aux saveurs marines et végétales.

Lavinia c'est une histoire de transmission, celle d'un Chef au sommet de son art qui se réjouit de passer le flambeau à son « fils spirituel » comme il aime à le dire.

Lavinia c'est aussi un prénom à l'étymologie italienne, pour rappeler l'architecture toscane que l'on retrouve dans l'hôtel, à travers les bâtisses de couleur ocre, les fontaines de marbre, les jardins arborés de cyprès etc



Puis Lavinia c'est un dérivé de « vigna », vigne en italien. Une manière de mettre en lumière le terroir des vins de Bandol qui nous entoure. L'art de la sommellerie fait partie intégrante du restaurant Lavinia, une carte de 800 références de vins est proposée pour accompagner avec subtilité une cuisine de caractère.

Pour porter ce nouveau challenge, Fabien Ferré est entouré de ses proches collaborateurs : Guillaume Cocault à ses côtés en cuisine, Loïc Colliau et Francois Luciano en pâtisserie, Jonathan Pral en sommellerie. Une équipe talentueuse et pleine d'ambition, déterminée à conquérir les étoiles et surtout, prête à offrir aux convives une expérience inoubliable.

Menus gastronomiques à partir de 120€ au déjeuner, à partir de 180€ au dîner (tarifs hors boissons).

Restaurant Lavinia ouvert le soir du mardi au samedi, le midi du vendredi au dimanche.

Informations :

Ouverture Hôtel et Bistrot San Felice dès le 03 mars 2023.

Ouverture restaurant gastronomique Lavinia dès le 15 avril 2023.

Hôtel & Spa du Castellet 5*, Relais & Châteaux

3001 Route des Hauts du Camp - 83 330 Le Castellet Tél. 04 94 98 37 77

reservations@hotelducastellet.com - <https://www.hotelducastellet.net>

Crédit photos @JPGarabedian @Liveandshoot @CarolineDutrey

