

LA VILLA MADIE



LA GRANDE TABLE DE LA MÉDITERRANÉE



Les éditions du Chêne dévoilent pour la première fois un ouvrage consacré à l'univers de Dimitri Droisneau, chef triplement étoilé au guide Michelin de La Villa Madie à Cassis.

256 pages – 79 € Parution le 7 octobre 2026

Face au Cap Canaille, entre terre et Méditerranée, La Villa Madie est devenue l'une des adresses les plus singulières de la gastronomie française. Depuis 2013, Dimitri et Marielle Droisneau y écrivent une histoire à quatre mains, celle d'un couple « d'aubergistes » pour qui la haute gastronomie ne se conçoit ni sans un lieu, ni sans un territoire, ni sans les femmes et les hommes qui le font vivre.

Le 7 octobre 2026, les éditions du Chêne invitent à pousser les portes de cette maison hors du commun avec La Villa Madie, un livre signé **Dimitri Droisneau, Thibaut Danancher et Marie-Pierre Morel**. Plus qu'un livre de cuisine, cet ouvrage propose une immersion dans un paysage, une maison et une vision de la gastronomie.



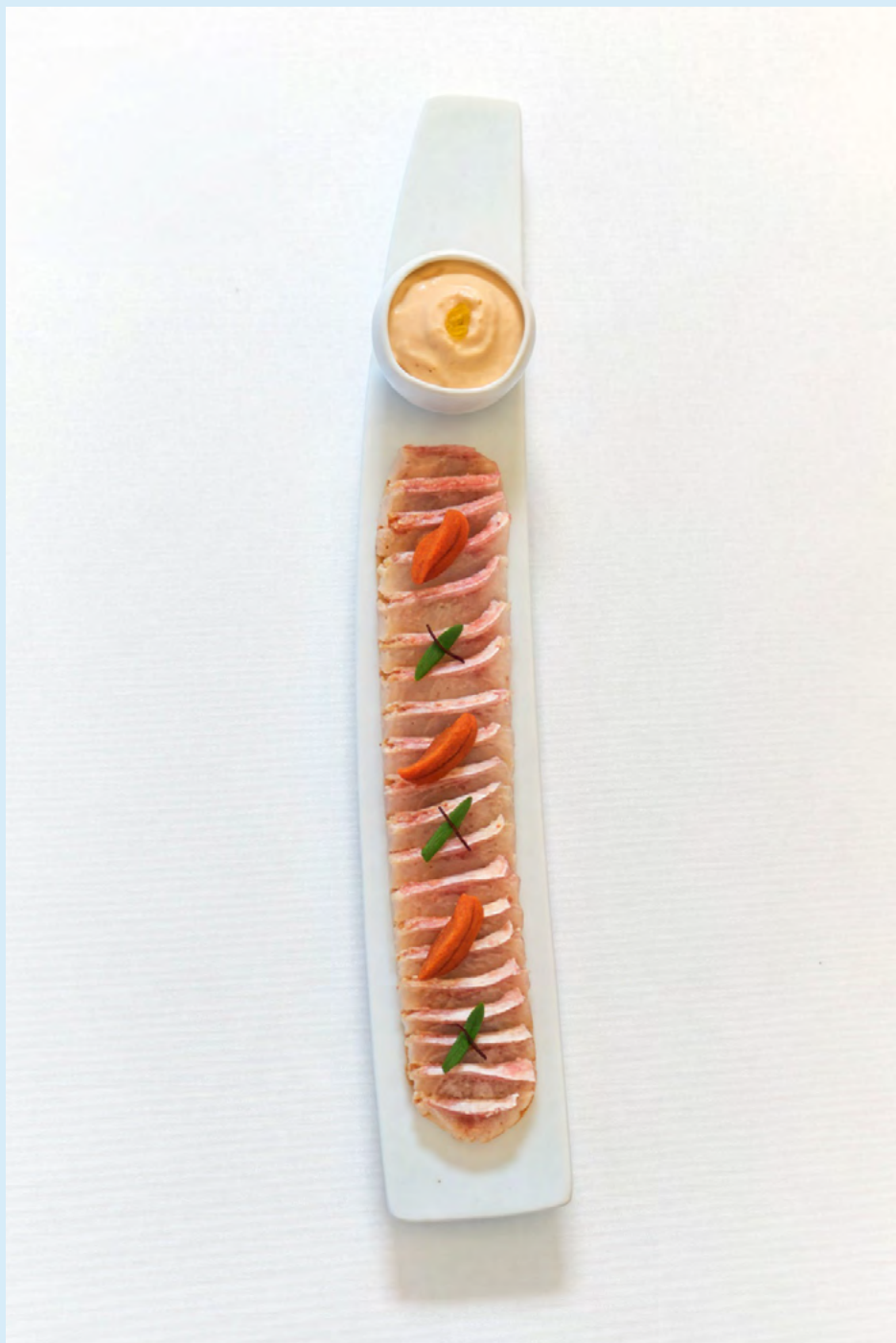
UNE MAISON, UN TERRITOIRE, UNE CUISINE

Installée dans une ancienne maison bourgeoise construite en 1922, La Villa Madie semble suspendue au-dessus de la Méditerranée. Face au Cap Canaille, le restaurant s'efface volontairement derrière son environnement pour laisser toute sa place au paysage cassidain. Ici, la vue, la lumière, la mer et la nature ne constituent pas un décor : ils sont au cœur de l'expérience et de l'inspiration du chef.

Cette relation intime au territoire traverse toute la cuisine de Dimitri Droisneau. Sardine de pays, poissons de Méditerranée, salicornes, criste marine, coquillages ou encore favouilles racontent une Provence maritime, vivante et profondément ancrée dans les saisons.

Une cuisine de terroir, mais jamais figée : Dimitri Droisneau aime confronter la mémoire des produits à une approche contemporaine, comme en témoignent certaines de ses créations emblématiques, à l'image de la « baguettine de rouget » ou de « l'écosystème », construit autour de la pêche du matin.





UNE CINQUANTAINES DE CRÉATIONS, AUTANT D'HISTOIRES

Au fil des pages, l'ouvrage rassemble quarante-cinq recettes de Dimitri Droisneau. Mais chaque création raconte davantage qu'une technique ou une association de produits.

Sous la plume de Thibaut Danancher, critique gastronomique, les plats dévoilent leur part intime : un souvenir, une rencontre, une émotion, une promenade ou une inspiration qui a nourri l'imaginaire du chef. La photographie de Marie-Pierre Morel accompagne cette plongée dans l'univers de La Villa Madie et donne à voir aussi bien les assiettes que le territoire qui les a fait naître.

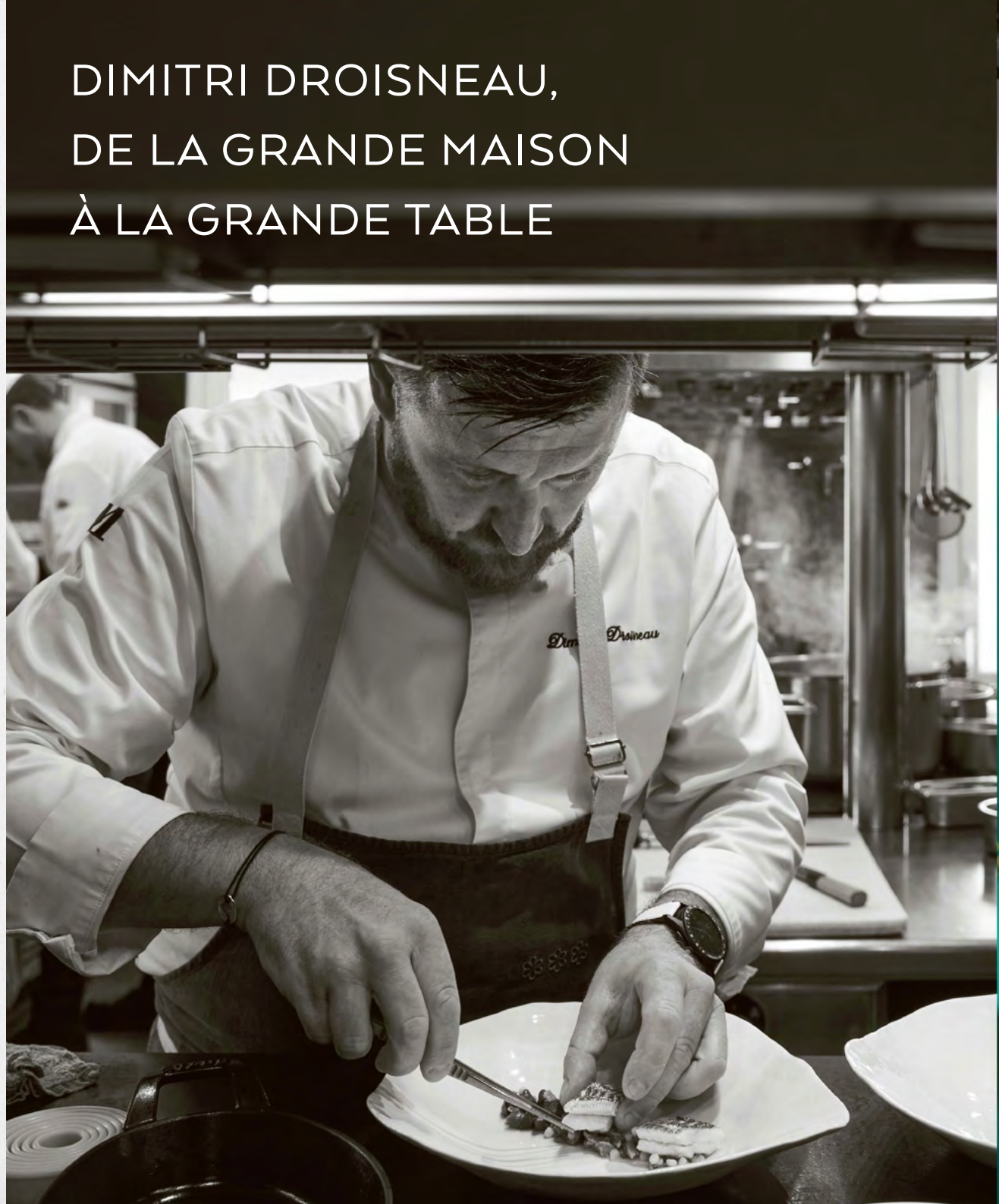
Le livre se construit ainsi comme une succession d'histoires, où la cuisine devient un moyen de raconter un paysage et ceux qui l'habitent.

DIMITRI DROISNEAU, DE LA GRANDE MAISON À LA GRANDE TABLE

Normand de naissance, Dimitri Droisneau a fait son apprentissage à Alençon avant de poursuivre son parcours dans quelques-unes des plus grandes maisons françaises : La Tour d'Argent, Lucas Carton, L'Ambroisie de Bernard Pacaud ou encore Le Bristol auprès d'Éric Frechon. Il rencontre Marielle à La Réserve de Beaulieu, où il devient chef, avant de poursuivre son parcours à l'Eden Rock de Saint-Barthélemy.

À leur retour, le couple s'installe à Cassis et reprend La Villa Madie en 2013. En quelques années, ils transforment cette adresse en une maison à leur image : élégante mais sans ostentation, exigeante mais chaleureuse, profondément attachée à son environnement.

Le Guide Michelin récompense leur travail d'une deuxième étoile dès 2014, avant de consacrer La Villa Madie de trois étoiles en 2022. La même année, Dimitri Droisneau est élu Chef de l'année par ses pairs lors des Trophées Le Chef.





L'HISTOIRE D'UN COUPLE D'AUBERGISTES

Derrière la réussite de La Villa Madie se trouve avant tout une histoire humaine. Dimitri et Marielle Droisneau aiment se définir comme des « aubergistes ». Lui imagine la cuisine, les plats et jusqu'aux moindres détails de la maison ; elle incarne l'accueil, la relation avec les clients et l'âme de la salle. Autour d'eux, une équipe de passionnés contribue à faire vivre cette vision de l'hospitalité. Cette conception de la gastronomie, profondément humaine, irrigue le livre. La Villa Madie, l'expérience ne se résume jamais à ce qui arrive dans l'assiette : elle naît de la rencontre entre une cuisine, un lieu, une équipe et un paysage.

UNE CUISINE ENTRE MÉMOIRE ET AVANT-GARDE

Dimitri Droisneau décrit sa cuisine comme une forme de valse en trois temps : le présent, celui du plaisir ; le passé, celui des souvenirs et de la mémoire des produits ; et le futur, celui d'une vision résolument contemporaine. C'est cette tension entre héritage et création qui fait l'identité de La Villa Madie. Une cuisine lisible et généreuse, nourrie par les produits du territoire, mais capable de les emmener ailleurs. Avec La Villa Madie – La grande table de la Méditerranée, les éditions du Chêne proposent ainsi bien plus qu'un recueil de recettes : le portrait sensible d'une maison, d'un couple et d'un chef qui ont choisi de faire de leur territoire leur plus belle source de création.

À PROPOS DES AUTEURS

Dimitri Droisneau

Chef-propriétaire de La Villa Madie à Cassis, triplement étoilé au Guide Michelin, Dimitri Droisneau construit depuis 2013 une cuisine profondément liée à la Méditerranée et à son environnement.

Thibaut Danancher

Critique gastronomique, il accompagne les recettes de l'ouvrage d'histoires et de récits qui éclairent les inspirations personnelles de Dimitri Droisneau.

Marie-Pierre Morel

Photographe indépendante, elle signe les images de cet ouvrage et capture l'univers de La Villa Madie, ses assiettes et son environnement méditerranéen.

INFORMATIONS PRATIQUES

La Villa Madie

Dimitri Droisneau, Thibaut Danancher, Marie-Pierre Morel
Éditions du Chêne 256 pages – Couleur – 79 €
Parution : 7 octobre 2026

La Villa Madie

Avenue du Revestel, 13260 Cassis
04 96 18 00 00
contact@lavillamadie.com

