

Alexandre Baule rejoint le Domaine du Mas de Pierre pour écrire une nouvelle page de ses tables

Le Domaine du Mas de Pierre accueille Alexandre Baule et lui confie la direction de ses tables. Fort d'un parcours construit auprès de **grandes maisons de la gastronomie française, de la Provence aux Alpes**, le Chef vient inscrire son approche du produit, des saisons et du goût dans les deux univers culinaires du Domaine. Du bistrot italo-provençal, Dolce Provenza, où il défend une cuisine **vivante et précise**, à La Table de Pierre, restaurant gastronomique, il entend faire dialoguer **générosité, précision et naturalité**, avec une même attention portée au produit et à l'expérience du convive.

« Rejoindre le Domaine du Mas de Pierre représente l'opportunité de travailler un territoire particulièrement riche et de faire évoluer deux expressions culinaires différentes, mais complémentaires. Je souhaite construire une cuisine qui ait du sens, où le produit reste toujours au centre, avec une attention particulière portée aux saisons, au goût et au plaisir de ceux qui viennent à notre table. »

Alexandre Baule, Chef Exécutif du Domaine du Mas de Pierre



Crédits : Domaine du Mas de Pierre

Deux tables, deux expressions d'une même vision

Au Dolce Provenza, Alexandre Baule souhaite faire vivre **une cuisine bistronomique qui privilégie le plaisir et le partage**. Son approche s'appuie sur **des produits de saison, des assiettes lisibles et une cuisine qui assume sa générosité** sans perdre en précision. Les influences provençales et italiennes y

trouvent un terrain d'expression naturel, dans une cuisine pensée pour être **accessible, vivante** et profondément **gourmande**.

À **La Table de Pierre**, le Chef déploiera une écriture **gastronomique**, pensée autour de la **notion de parcours**. Chaque assiette s'inscrit dans un parcours pensé dans sa continuité : les produits, les associations, les textures, les températures et le rythme du menu sont envisagés comme autant d'éléments d'**une même histoire**. L'objectif n'est pas d'accumuler les gestes techniques, mais de donner à chacun d'eux **une raison d'être et de construire une expérience cohérente** du début à la fin du repas.



Crédits : Domaine du Mas de Pierre

Cette recherche de cohérence s'accompagne d'une attention particulière portée à **la préservation du produit**. Valoriser au mieux chaque élément, limiter les pertes et faire évoluer les pratiques en cuisine s'inscrivent naturellement dans sa démarche. Sans ériger la responsabilité en principe démonstratif, Alexandre Baule privilégie **une approche pragmatique**, où le respect du produit passe aussi par la manière de le travailler dans son intégralité.

L'acidité et l'amertume occupent également une place singulière dans son écriture culinaire. Utilisées pour **apporter du relief et de la justesse**, elles



permettent de prolonger ou de révéler les qualités du produit, et participent à cette recherche d'équilibre qui traverse sa cuisine.

« À La Table de Pierre, j'ai envie de construire un véritable parcours. Le menu doit évoluer progressivement, avec des assiettes qui se répondent et donnent envie d'aller jusqu'à la suivante. L'expérience du goût doit rester au cœur de cette approche, portée par la justesse du produit, de l'assaisonnement, des textures et du rythme. » Alexandre Baule

Un parcours entre grandes maisons et territoires

Originaire de l'Isère, Alexandre Baule se forme d'abord auprès de Romain Hubert, avant de compléter son apprentissage au sein de plusieurs établissements de référence. **De La Messardière à Saint-Tropez à La Sivolière à Courchevel**, ces premières expériences lui permettent de découvrir des univers culinaires différents et d'affirmer progressivement son intérêt pour **le produit et la précision du geste**.

Il rejoint ensuite **l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence**, alors doublement étoilé, où il évolue comme sous-chef auprès de Sylvestre Wahid. Il poursuit son parcours à Cannes, à **La Palme d'Or**, aux côtés de Christian Sinicropi, où il exerce successivement comme sous-chef puis chef adjoint. Deux expériences qui renforcent **sa maîtrise technique et son goût** pour une cuisine construite, attentive à chaque composante de l'assiette.

Au sein du **groupe Beaumier**, Alexandre Baule franchit une nouvelle étape en prenant **la direction des cuisines de L'Alpaga** à Megève, puis **des Roches Rouges** à Saint-Raphaël. Entre environnement alpin et Méditerranée, ces deux maisons lui permettent de développer **une cuisine capable de dialoguer avec son territoire** tout en affirmant une identité personnelle.

C'est aujourd'hui au Domaine du Mas de Pierre, à Saint-Paul-de-Vence, qu'il ouvre **un nouveau chapitre de son parcours**. Entre les influences de la Provence et de l'Italie, la richesse des produits méditerranéens et les deux personnalités culinaires de l'établissement, Alexandre Baule entend poursuivre cette recherche d'**une cuisine à la fois généreuse et précise, où la saison, le produit et le plaisir du convive** constituent le fil conducteur.

À propos du Domaine du Mas de Pierre



Situé dans l'arrière-pays provençal, au pied des remparts de Saint-Paul-Vence, le Domaine du Mas de Pierre est un resort 5 étoiles membre de Relais & Châteaux. Ce joyau du groupe hôtelier familial français SFH allie élégance méditerranéenne, hospitalité authentique et art de vivre à la française. Niché au cœur de 4 hectares de jardins remarquables, l'établissement cultive une atmosphère intimiste et apaisante. Avec ses 76 chambres et suites réparties dans des bastides contemporaines, son spa de 2 000 m², ses quatre restaurants, son lagon et ses espaces dédiés au bien-être et à la gastronomie, le Domaine du Mas de Pierre propose une expérience immersive, ouverte toute l'année, dans un cadre naturel d'exception.