



Le renouveau printanier de la Table de l'Orangerie

Au cœur du Château de Fonscolombe, maison 5* Relais & Châteaux, la Table de l'Orangerie, avec à sa tête le chef Marc Fontanne, fait rayonner une cuisine élégante et profondément ancrée dans son territoire.



UN CHEF FAÇONNÉ PAR LA NATURE ET L'EXCELLENCE

Fils d'agriculteurs originaires de la Loire, Marc Fontanne a grandi au rythme des saisons, des cultures et des animaux. Très tôt, la terre lui a appris le goût juste, le respect du produit et la beauté des choses simples. Cette proximité instinctive avec la nature façonne aujourd'hui chacune de ses assiettes avec au cœur de sa démarche : une célébration du terroir sublimé par sa maîtrise. Formé à la cuisine et à la pâtisserie dès son plus jeune âge, il perfectionne son art au sein de maisons étoilées, avant de rejoindre la Côte d'Azur

aux côtés du Meilleur Ouvrier de France Yannick Franques. C'est en 2023 qu'il prend les rênes des deux restaurants du Château de Fonscolombe. Dès sa première année, la Table de l'Orangerie est distinguée d'une étoile au Guide Michelin, saluant une cuisine à la fois exigeante, créative et authentique. Le chef y compose une gastronomie raffinée où les produits de saison tiennent le premier rôle. Légumes, herbes aromatiques et saveurs provençales s'y expriment avec délicatesse. Chaque assiette devient alors le reflet d'un territoire, une interprétation sensible du produit, guidée par la saison et le geste juste.



UNE MAISON 21 COLLECTION



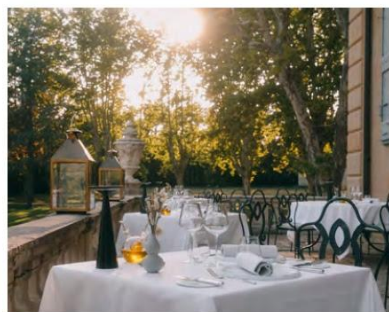
LA CARTE PRINTANIÈRE : FRAÎCHEUR ET GOURMANDISE

Pour le printemps, le chef Marc Fontanne dévoile une carte inspirée de la richesse des étals provençaux. Les menus reflètent toute la générosité de la saison, entre fraîcheur des légumes, équilibre des saveurs et élégance des textures. La Table de l'Orangerie rouvre ainsi ses portes comme une véritable invitation à un voyage au cœur de la Provence. Les produits proviennent majoritairement des environs immédiats du Château. Parmi eux, les asperges de Mallemort, cultivées par Didier Ferrand à seulement 25 minutes du domaine, occupent une place de choix, aux côtés des petits pois, fleurs de haricot, pois chiches ou encore du fenouil issus des Cultivateurs de Sens, engagés dans une agriculture biologique et locale à seulement 20 minutes du Château.



Côté viandes, la carte met à l'honneur l'agneau bio de Chrislaine Alazar, éleveuse à La Roque-d'Anthéron, à 15 minutes du domaine, notamment à l'occasion des fêtes de Pâques. L'huile d'olive du Mas des Bories, à Salon-de-Provence, vient parfaire les assiettes de ses notes provençales emblématiques. En dessert, la fraise « La Déllice », fidèle à son nom, apporte une touche de gourmandise et de fraîcheur, elle aussi issue des Cultivateurs de Sens. À la Table de l'Orangerie, le lien au terroir dépasse l'assiette. Il se prolonge jusque dans les détails du service : les couteaux sont réalisés en

collaboration avec Loïc Héritier, forgeron-coutelier à Grambois, dont les manches sont façonnés à partir du bois des vignes du Château de Fonscolombe.



La carte propose également un menu végétarien, entièrement centré sur le légume, pensé comme une véritable expérience gastronomique à part entière. Enfin, une attention toute particulière est portée à l'accord mets et pains, fruit d'une collaboration étroite avec la boulangerie Le Pain de la Terre, située à seulement 14 minutes de cette maison de famille. Chaque pain au levain est élaboré en lien direct avec le chef, intégrant un ingrédient issu des plats, afin de créer une cohérence subtile et raffinée jusque dans les moindres détails. Une cuisine sincère et engagée, où chaque geste raconte la Provence et où l'expérience se vit comme une immersion délicate dans son terroir.

