

SONGES

UNE TABLE D'ÉTÉ PAR PAULINE SÉNÉ



OUVERTURE LE 08 JUIN ET JUSQU'À OCTOBRE 2023.
1, rue du Parage 13210 Saint-Rémy-de-Provence



SALUÉE LORS DE SON PASSAGE À LA TÊTE DES RESTAURANTS FRIPON ET ARBORÉ. PAULINE SÉNÉ SIGNE CET ÉTÉ LA CARTE CRÉATIVE ET GÉNÉREUSE DE SONGES. LE NOUVEAU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE DE L'HÔTEL DE SADE AU CŒUR DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE.

Cette nouvelle table éphémère, à l'ombre de l'un des plus beaux joyaux du Centre des monuments nationaux, l'Hôtel de Sade, en plein cœur de Saint-Rémy-de-Provence, annonce une expérience culinaire sensible et exigeante.

Songes évoque les rêves, ceux de dîners intimes et de grandes tablées, partagées entre les ruines antiques et l'architecture Renaissance de ce site exceptionnel et méconnu. Un écrin à découvrir au détour des ruelles historiques qui font le charme de la ville provençale, devenue l'une des destinations les plus courues du moment.

Vincent Diener, jeune mixologue de talent passé par le bar du Peninsula et natif de la région, s'inspire du terroir des Alpilles et propose des cocktails élégants sous forme d'hommage intime aux senteurs de son enfance.

Songes ouvre son jardin secret aux amoureux d'histoire, de cuisine délicate et de cocktails racés, pour des soirées promises à la rêverie dans la douceur des soirées d'été.



UNE HISTOIRE DANS L'HISTOIRE

SONGES S'INVITE AU COEUR D'UN PARADIS PERDU DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE. UN CADRE AU CHARME INIMITABLE OÙ LES SIÈCLES SE CROISENT ET OÙ LES HISTOIRES SE MURMURENT DEPUIS DES SIÈCLES.

Passer l'arche monumentale et découvrir les hauts volumes de l'hôtel particulier édifié par Balthazar de Sade aux premiers temps de la Renaissance.

Entrevoir quelques pas plus loin les fondations intemporelles de ce qui fut La chapelle Notre-Dame-de-la-Tour avant de devenir, au XII^{ème} siècle, l'église Saint-Pierre de Saint-Rémy-de-Provence.

S'aventurer dans les jardins cachés où les pins poussent patiemment, adossés aux maisonnettes sans âge du vieux Saint-Rémy. S'asseoir au milieu des ruines thermales du IV^{ème} siècle, témoins évanescents d'une époque antique riche et sophistiquée.

Découvrir Songes c'est se perdre dans l'histoire d'un monument à l'âme unique, et se laisser porter par les créations de Pauline Séné dont l'inspiration ajoute un chapitre à cette histoire infinie.





PAULINE EN PROVENCE

CHEZ SONGES. PAULINE SÉNÉ DÉCLINE SA VISION D'UN ÉTÉ BAIGNÉ DE SOLEIL ET BERCÉ PAR LA NATURE AVEC SES MÉLODIES DE COULEURS ET SES SAVEURS SUBLIMINALES.

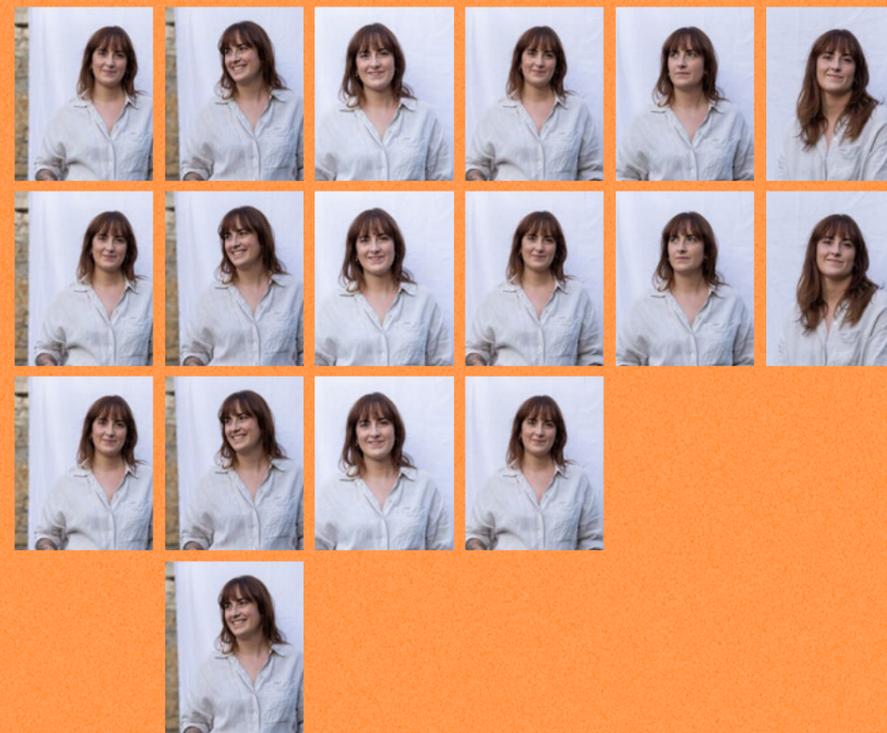
De jolies assiettes de partage invitent d'abord à la convivialité, avec une focaccia et tapenade d'algues nori et olives, ou un œuf mimosa, poutargue et harissa, pour s'initier, avec plaisir, au vocabulaire de la cheffe.

Avec les produits du marché comme inspiration quotidienne, Pauline délivre une interprétation émotionnelle et pointue du répertoire provençal, que l'on distingue à chaque instant en toile de fond de ses propositions.

Une créativité qui s'exprime tout particulièrement dans son travail des textures. Une eau de tomates cerises travaillée en gelée

accompagne le multicolore carpaccio de maigre, concombre, œufs de truite, pickles de cerises et huile d'aneth. Ses gnocchis de sauge, jeunes oignons grillés, cacahuètes et pousses de moutarde côtoient quant à eux une émulsion de beurre-noisette et miso.

Côté desserts la carte ondule entre fraîcheur, légèreté et gourmandise, avec un millefeuille craquant de ganache chocolat, crémeux cacahuètes, caramel salé et chouchous qui s'annonce indécent, pendant qu'une tartelette citron, pomelo grillé, meringue et fleurs promet des fins de repas aériennes et raffinées.







FOLLES SOIRÉES D'ÉTÉ

DANS UN ÉCRIN ONIRIQUE, SONGES NOUS INVITE À S'ABANDONNER ET À PLONGER DANS LA RÊVERIE D'UNE NUIT D'ÉTÉ. DES SOIRÉES INFINIES À REFAIRE LE MONDE. LE CŒUR LÉGER ET LA PEAU ENCORE TIÉDIE PAR LE SOLEIL.

Vincent Diener, qui accompagne la cheffe coté cocktails, signe une carte sous forme de déclaration d'amour à sa région natale.

Lou Meloun - le melon en langue provençale, marie les saveurs d'un shrub balsamique et romarin, le fruit de la melonade de Cavaillon, les notes herbacées d'une tequila 100 % agave et les notes fumées du Mezcal.

Balthazar, qui emprunte le prénom de Balthazar de Sade, édificateur du monument et aïeul du Divin Marquis, revisite le classique Bloody Mary avec une eau de tomates

anciennes modifiée, un pisco infusé aux olives de Kalamata topé d'une larme de vin blanc moelleux. Des cocktails sans alcool, parmi lesquels Tisane, une infusion de framboisier, menthe, hibiscus et sirop d'herbes de Provence - ou CO₂ qui associe le basilic frais à un soda maison à la lavande et pomelo, concluent la proposition du jeune mixologue.

Passé par le Peninsula et révélé au bar de l'hôtel cinq étoiles des Bains Douches à Paris, Vincent Diener livre pour Songes une carte solaire de haute volée, en écho aux inspirations de la cheffe Pauline Séné.





UNE ODE AU TERROIR

DEPUIS SES DÉBUTS. PAULINE SENÉ DÉFEND
UNE APPROCHE VERTUEUSE DE LA GASTRONOMIE.

Chez Songes, elle travaille avec les producteurs locaux qui conjuguent leur savoir-faire au naturel en privilégiant l'agriculture bio et responsable.

Les poissons sont tous issus de la pêche raisonnée par la sélection stricte d'artisans qui respectent les cycles de reproduction.

Les herbes et aromates poussent à proximité immédiate du restaurant, dans le terroir provençal.

Les appellations de la région trônent au cœur de la carte des vins et côtoient quelques quilles nature plus underground.

Une cuisine d'amour en circuit-court.







À PROPOS

PAULINE SÉNÉ LA CHEFFE

Remarquée dans l'émission Top Chef en 2021, Pauline a récemment démontré tout son talent à la tête des cuisines du restaurant Fripon. Mais avant cela, c'est son parcours remarquable, entre gastronomie étoilée (Laurent, L'Auberge Basque, Cobéa) et bistrot d'auteur (Sémilla, Le 52) qui a forgé son identité culinaire.

Forte de ces expériences et riche de ses voyages, elle développe un caractère marqué dans sa cuisine qu'elle veut généreuse et teintée de découvertes. Elle aime s'inspirer des grands classiques français tout en imposant son style impertinent et instinctif qui invite les saveurs du monde.

Elle parle volontiers d'une cuisine du cœur qui met en valeur les produits de saison simples. Pour les sublimer, elle propose des jeux de textures maîtrisés, des sauces très travaillées et des condiments qui donnent du relief aux plats.

VINCENT DIENER LE MIXOLOGUE

Initié au bar du palace le Peninsula Paris, il y découvre l'exigence du métier, sa rigueur et entrevoit l'étendue d'un savoir-faire qui le fascine instantanément. C'est au bar de l'hôtel cinq étoiles Les Bains Paris, qu'il s'épanouira définitivement, proposant ses premières créations signatures. Une épopée de plusieurs années, en totale liberté, qui forgeront son tempérament créatif et révéleront sa touche artistique et minimaliste, inspirée de sa passion pour les beaux-arts.

Fin technicien, il prendra par la suite la tête du bar de la Casa Eminente pour le groupe LVMH, où il collabore avec les plus grands noms de la mixologie parmi 50's best.



À PROPOS

NO MORE PENGUINS

Acteur majeur de l'événementiel culinaire, No More Penguins partage une nouvelle vision en déployant des concepts de restauration uniques et éclectiques, pour le compte de grandes institutions culturelles, de labels luxe et d'événements incontournables.

Art Paris, L'Olympia, Palais de Tokyo, Prix de Diane Longines, Le Grand Palais, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Paris Musées, Asia Now et plus récemment le restaurant Les Petites Mains au Palais Galliera...

NMP bouscule les usages et les concepts.

Fidèle à son ADN, le groupe crée chaque projet sur la base d'un casting sur-mesure pour créer des propositions remarquées, en lien avec les chefs qui incarnent les mouvements culinaires contemporains.

Direction artistique, communication, booking d'extras, laboratoire de production et plateforme logistique, NMP s'impose depuis quelques années comme le groupe de restauration qui redéfinit les codes de l'hospitalité.





SONGES

HÔTEL DE SADE

1, rue du Parage 13210 Saint-Rémy-de-Provence

DU MERCREDI AU LUNDI

de 19h30 à 00h30

- fermé le mardi -



SITE WEB ET RÉSERVATIONS

www.songes-restaurant.fr

MAIL

info@songes-restaurant.fr

INSTAGRAM

[songes_restaurant](https://www.instagram.com/songes_restaurant)



Une offre de snacking de saison créée par Pauline Séné
est disponible dans la cour de l'Hôtel de de Sade,
la journée, en libre service, de 10:00 à 18:00.

WOKI TOKI - ZOÉ GRGAR
ZOE.GRCAR@WOKITOKIPARIS.COM