



Un été en Provence
Vigna x Valentine Davase

Un passé riche, un avenir magique...

Château La Martinette présente Vigna

À l'arrivée des beaux jours, la cheffe Valentine Davase s'installe chez Vigna, une table d'été chaleureuse dotée de vues imprenables et cachée parmi les vignes de l'un des plus anciens domaines viticoles de la Provence, le Château La Martinette.

À quelques mois de l'ouverture de son restaurant dans le 6ème arrondissement de Paris, la cheffe de 36 ans, devenue une référence engagée et moderne sur la scène culinaire, propose une cuisine gourmande et festive aux inspirations Méditerranéennes et empreint de la riche biodiversité du domaine.

Fondé en 1620, le Château La Martinette possède 50 hectares de vignes en appellation Côtes de Provence, cultivés en agriculture biologique. Sous la supervision de Guillaume Harant, le domaine produit des vins de qualité et développe des cultures locales traditionnelles telles que la lavande et l'oliveraie dans un cadre époustouflant de beauté naturelle.

En partenariat avec Valentine Davase, le groupe SPECTR développe le restaurant Vigna et le bar La Ruine, des concepts de restauration et d'événementiel créés en harmonie avec l'histoire et l'identité du Château La Martinette.

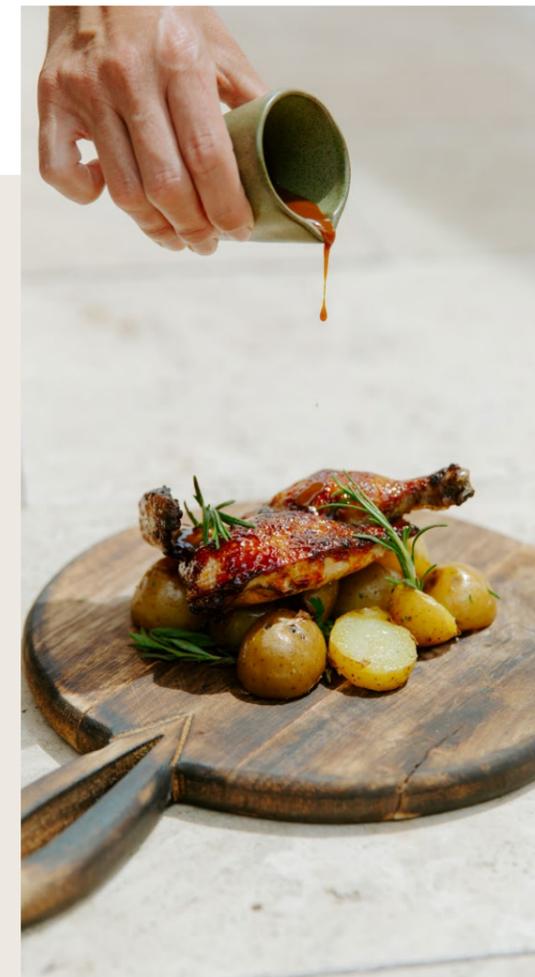


La Nature, l'Amitié, le Partage
une philosophie

Cette collaboration unique est née d'une rencontre entre Guillaume Harant, vigneron et gérant de La Martinette, Valentine Davase, cheffe, et Jérémy Quélin, entrepreneur et gastronome. Les trois amis, bons vivants confirmés, partagent un même désir de faire connaître cette somptueuse scène provençale aux couleurs vibrantes et à l'atmosphère enchanteresse.

La vision ?

Explorer la richesse du domaine dans les assiettes de Vigna grâce à une carte créative et locavore où les produits de la région occupent une place centrale. Ainsi, dans ce théâtre naturel, Valentine exprime le terroir avec authenticité et offre par sa cuisine une expérience sensorielle et olfactive rythmée par le chant des cigales...





Les Passionnés...

Valentine Davase

La Cheffe

Valentine hérite de sa famille sa passion pour la gastronomie. Après avoir fait ses classes à l'Espadon, la table étoilée du Ritz, la cheffe crée Le Réfectoire, foodtruck multi-primé à Londres et Berlin, avant de s'établir en tant que cheffe sur mesure auprès de particuliers et de professionnels, notamment dans l'industrie de la mode.

Animée par une passion pour la gastronomie engagée, Valentine signe une carte pour Vigna et sublime ses créations avec les vins et les produits issus du domaine La Martinette.



Guillaume Harant

Vigneron et Gérant du Château La Martinette

Ingénieur agronome et œnologue confirmé, Guillaume démarre sa carrière comme winemaker en France et à l'étranger. À la tête de La Martinette depuis 2017, Guillaume s'inspire du passé riche du domaine afin de mieux préparer l'avenir. Soucieux de préserver une abondante biodiversité naturelle, le vigneron développe d'autres cultures traditionnelles provençales en parallèle de l'activité viticole du terroir.



Jérémy Quélin

Entrepreneur et CEO du groupe SPECTR

Architecte de la collaboration entre le Château La Martinette et la cheffe Valentine Davase : Jérémy imagine et crée une expérience client en accord avec l'identité du domaine. Issu d'une famille de restaurateurs et gastronome passionné, Jérémy a multiplié les expériences professionnelles dans l'industrie de l'hôtellerie et la restauration avant de fonder le groupe SPECTR.

La Scène...

Nichés dans les hauteurs de la Provence entre les vignes et les champs de lavande, le restaurant Vigna et le bar La Ruine sont un havre de paix naturel et une ode à la culture festive Méditerranéenne.



Vigna

La cheffe Valentine Davase revisite ses origines du sud en installant sa table d'été chez Vigna. Puisant son inspiration dans le décor féérique et la riche biodiversité de la nature environnante, la cheffe brouille les lignes entre l'art et la gourmandise en transposant la fraîcheur et l'émotion des vignes jusque dans les assiettes.

Travaillant exclusivement avec des produits de qualité, Valentine a imaginé une sélection de poissons "crus", tel le Gravlax de Maigre Méditerranéen ou le Ceviche de Dorade où les tons et les saveurs se superposent et se marient dans une parfaite harmonie... Des entrées à partager aux desserts régressifs en passant par les viandes et les fleurs de courgettes fraîches, la cuisine locale se révèle dans son expression la plus brute et la plus festive.

Issus des vignes de La Martinette, les différents cépages compliment les créations culinaires de la cheffe d'une touche aromatique singulière. Table vivante et chaleureuse, Vigna invite à la relaxation et à l'exploration au coeur de la Provence.



La Ruine

Dissimulée dans la nature, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers centenaires, une nouvelle adresse insolite ouvre ses portes au domaine : La Ruine. Avec ses vues imprenables sur la région, ce bar panoramique est une destination immanquable pour les épicuriens en quête de sensations fortes.

Cette ancienne bâtisse datant de 1620 est un élégant théâtre à ciel ouvert où les couchers de soleil poétiques de la Provence se délectent tout autant que les gourmandises salées de la cheffe et les savoureux vins du domaine. Confidentiel et intimiste, le bar La Ruine est privatisable et se prête aux événements particuliers comme professionnels.



La Promesse...



Valeurs & Engagements

Bien ancrée dans une génération concernée par les enjeux environnementaux actuels, la cheffe Valentine Davase - en accord avec la vision éco-responsable du Château La Martinette - réserve une place particulière au sourcing des ingrédients et entretient un réseau local de fournisseurs de qualité.

De pair avec ses équipes, Valentine Davase vise à réduire le gaspillage alimentaire et œuvre pour développer un menu responsable, travaillant exclusivement avec des viandes de la meilleure qualité, des produits de terroir et des poissons issus de pêche éthique. Des options végétariennes et végétaliennes sont également proposées à la carte.

La cheffe met ainsi l'accent sur une gastronomie locavore, revalorisant la saisonnalité et les produits bruts afin de proposer une expérience culinaire respectueuse du cadre naturel.

