

LA VILLA MADIE



LA GRANDE TABLE DE LA MÉDITERRANÉE

LA VILLA MADIE, LA GRANDE TABLE DE LA MÉDITERRANÉE

Le 22 mars 2022, le Guide Michelin révèle sa nouvelle sélection : **La Villa Madie décroche sa troisième étoile !** Une consécration pour ce restaurant installé à Cassis, à vingt kilomètres de Marseille, repris en 2013 par Marielle et Dimitri Droisneau.

Face au somptueux Cap Canaille, l'une des plus hautes falaises maritimes d'Europe, La Villa Madie offre une vue à couper le souffle, un accueil attentionné et un service décontracté, **le tout supervisé par Marielle Droisneau. La cuisine, quant à elle, est réalisée par son mari Dimitri Droisneau, l'une des plus éblouissantes de la Méditerranée.**



UN COUPLE D'AUBERGISTES, UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS

L'aventure de La Villa Madie, c'est celle d'un couple « d'aubergistes », comme Dimitri et son épouse Marielle se définissent. **Ils cultivent la sincérité et le naturel dans les assiettes comme dans les relations humaines.** Dimitri s'occupe de la cuisine, aidé de son adjoint Aurélien Cantrelle, mais s'attache aussi à peaufiner le décor de la Maison qu'il veut simple et réconfortant, à choisir la vaisselle, à recruter les talents et à concevoir la manière dont l'équipe en salle racontera les plats. Marielle, la « maîtresse de Maison », gère l'administratif, mais surtout incarne l'accueil et le service en salle, son métier d'origine acquis chez Michel Bras, Marc Veyrat, Michel Guérard ou encore Martin Berasategui. **Autour d'eux évolue une équipe de passionnés**, pilotée par de jeunes professionnels venus des plus grandes Maisons.





Aurélien Cantrelle, est bien plus que le Chef Adjoint de La Villa Madie, c'est le bras droit de Dimitri Droisneau. Un pilier qui connaît sa cuisine par cœur et qui suit le couple depuis 13 ans lors de leur rencontre à La Réserve.



Julian Gentaire, le Directeur de Salle, est passé par l'Espérance de Marc Meneau à Vézelay, le Domaine de Murtoli à Sartene et le Petit Nice de Gérald Passédât, où il a fini Maître d'Hôtel. En salle, il a pris le relais de Marielle, qui se concentre désormais davantage sur l'accueil et la relation avec les clients.



David Piquet, le Chef Sommelier, a notamment travaillé aux Prés d'Eugénie de Michel Guérard, et le Castellet de Christophe Bacqué.



Autre pilier de La Villa Madie, **Yoan Dessarzin**, le Chef Pâtissier, un ancien et fidèle de la famille Marcon chez qui il a travaillé pendant 5 ans.



DIMITRI DROISNEAU, LE PARCOURS D'UN CHEF

Normand de naissance, Dimitri Droisneau a fait son apprentissage à Alençon, une expérience décisive avant d'entamer un parcours dans les plus grandes Maisons. C'est à Paris que Dimitri Droisneau, Normand d'origine fera une rencontre marquante après plusieurs grandes Maisons comme le Bristol, Lucas Carton ou la Tour d'Argent : celle du talentueux Chef Bernard Pacaud qui lui transmettra son amour des produits, sa rigueur dans l'exécution et enfin l'humilité.

De 2005 à 2007, il est nommé Chef Adjoint à la Réserve de Beaulieu, où il fera la rencontre de Marielle, puis y revient comme Chef de 2009 à 2012. Entre temps, Dimitri et Marielle passent 18 mois à l'Eden Rock de Saint-Barthélemy. C'est peu après leur retour que la grande aventure de La Villa Madie va commencer.

LES LEÇONS DE SES MAÎTRES

MICHEL CANET,

son maître d'apprentissage au Grand Saint-Michel à Alençon, au milieu des années 1990, il a appris la volonté. Celui qu'on surnommait le Bocuse d'Alençon qualifiait Dimitri de « diamant brut ». Il lui donna la force d'entrer, très jeune, dans le monde du travail.

« Vous le laissez avec 10 euros dans une forêt, cinq ans après vous trouvez un hôtel 5 étoiles et un grand restaurant ! »

ERIC FRECHON,

le Chef du Bristol Paris, lui a appris le charisme qui permet de gérer une brigade nombreuse dans le calme, et la technique qui permet d'exécuter à la perfection une cuisine contemporaine, à la fois lisible et gourmande.

« Eric Frechon est un modèle de management. Avec son équipe, il parvient à faire régner une parfaite harmonie, à la manière d'un chef d'orchestre. »

BERNARD PACAUD,

le Chef et patron de L'Ambroisie à Paris, il a retenu la philosophie : se contenter d'être heureux dans sa cuisine, celle d'un établissement à taille humaine. Autre enseignement : proposer une cuisine simple en apparence mais qui nécessite un énorme travail en amont. Enfin, il n'a pas oublié la leçon de vie de Bernard Pacaud :

« Lorsque j'étais jeune, il m'arrivait de paniquer. Il m'emmenait alors jouer à la pétanque avec lui au bois de Vincennes. J'ai gardé cette capacité à me ressourcer quand c'est nécessaire, et ma pétanque à moi, c'est le vélo, la plongée, le paddle ou encore la guitare.. »



UNE CUISINE D'ÉMOTION ET DE SINCÉRITÉ

La Villa Madie est installée dans une ancienne maison bourgeoise, un écrin poétique et dépouillé, face à la mer, qui appelle à la décontraction.

« Nous sommes à Cassis, dans l'Anse de Corton, et ici on vient déguster simplement une cuisine qui a le goût de la Méditerranée. La Villa Madie s'efface pour laisser toute sa place à ce paysage à couper le souffle qui émerveille et subjugué les hôtes à peine les portes du restaurant franchies. »

C'est cette Méditerranée que magnifie le Chef avec sa cuisine de produit qui s'appuie sur un registre saucier parfaitement maîtrisé. Comme une sardine de pays, un poisson simple du territoire méditerranéen, réconfortée avec du caviar ou accompagné d'un velour de pommes de terre Amandines soufflées ; un consommé d'arrêtes à la bonite séchée ou encore des crevettes carabineros d'un rouge écarlate, escortées de betteraves, d'écorces de kumquat et et d'une glace des têtes, mousseux et huile de carapaces.

« Nous sommes des ambassadeurs de notre village. Nous cherchons à préparer une cuisine lisible qui tire le meilleur des produits qu'on a reçu le matin même. »







Une cuisine qui se joue comme une valse, c'est-à-dire en trois temps : ses assiettes conjuguent au présent (le temps du plaisir) des émotions du passé (celui des souvenirs gustatifs et de l'histoire dont les produits sont chargés) tout en étant inspirées par une vision d'avant-garde, c'est-à-dire tournées vers le futur.

« La Villa Madie, ce n'est pas simplement une cuisine, c'est une expérience singulière et décontractée, que nous orchestrons avec humilité et professionnalisme »

Deux plats illustrent particulièrement la cuisine, voire la philosophie du chef : « **baguettine de rouget** », un plat pur et graphique, long rectangle de pâte sur lequel sont rangés des lamelles de rougets de Méditerranée et « **l'écosystème** », un crémeux de favouilles avec tous les trésors disponibles le matin même, murex, couteaux de Camargue, vernis, seiche, gamberoni, salicornes, criste marine.

LA VILLA MADIE, L'HISTOIRE D'UN SUCCÈS

Belle bâtisse construite en 1922 à Cassis, La Villa Madie a connu depuis de nombreux propriétaires parmi lesquels, dans les années 1950, une certaine Madeleine Reggio, surnommée « Madie ».

En 2013, c'est le début d'une toute nouvelle histoire vers les sommets. Dès 2014, leur travail séduit et se voit récompenser par le Guide Michelin : le restaurant de Cassis décroche alors une deuxième étoile. En 2020 arrive la pandémie du Covid et laisse les restaurants à l'arrêt. 2 ans plus tard, **La Villa Madie rejoint le cercle des trois étoiles Michelin**, un nouveau chapitre s'ouvre pour le joyau de la Méditerranée.



LA BRASSERIE DU CORTON

Juste au-dessus du restaurant gastronomique, la Brasserie du Corton propose à ses habitués comme aux visiteurs de passage une belle cuisine de terroir. Les savoureux plats de bistrots – poissons de pêche locale, saucisse de Marseille, poulpe et gnocchis, tartare de bœuf aux huîtres de Tamaris – sont servis dans une vaste cuisine ouverte, avec cette vue imprenable sur le Cap Canaille.

