HOTEL & SPA DU CASTELLET

Alexandra & Christophe BACQUIÉ
Le Virage

Nous roulons Alexandra et moi sur les routes de l'excellence au Castellet depuis 2009.

Que de chemin parcouru avec les équipes, jusqu'au dépassement de soi et la pole position en 2018 avec l'arrivée de la troisième étoile Michelin et 19/20 et 5 toques au Gault et Millau.

Forts de ce que nous avons appris ici et ailleurs, nous prenons un nouveau virage : la voie d'avancer. Après treize années au cœur de la Destination Castellet, nous emprunterons désormais un sentier plus intimiste qui mène à notre propre maison. Objectif : rouler moins vite pour aller plus loin, ensemble.

Courant 2023, nous aurons la joie de rallumer le moteur (et le piano) pour proposer à nos hôtes un lieu de vie à taille humaine, mêlant le sens du confort à la gastronomie. Pour nous, le luxe est dans les détails. Nous travaillerons donc à façonner un lieu unique, emprunt des valeurs qui nous rassemblent : la discrétion et la sincérité.

L'un et l'autre avons à cœur de remercier la propriétaire de l' *Hôtel & Spa du Castellet, l'ensemble des membres du Conseil et tout particulièrement Monsieur et Madame Argand, notre administrateur délégué, Monsieur Claude François Sage* pour la confiance qu'ils nous ont témoignée depuis si longtemps dans le cockpit, les partenaires *Relais & Châteaux* et *Grandes Tables du Monde*, ainsi que les guides : précieux commissaires de pistes ; Enfin l'ensemble des équipes qui nous a accompagné pendant toutes ses années, ceux qui ont poursuivi leur chemin et ceux qui sont restés et sans qui rien n'aurait été possible.

Nous avons à cœur de transmettre dans les meilleures conditions le volant de ces maisons et restons pour nos clients et nos collaborateurs à leur côté jusqu'à la fin de l'Année 2022 ; année 2022 qui marque les 20 ans de l'Hôtel du Castellet et mes 20 années d'étoiles. Nous avons pensé un programme autour de belles rencontres et de partages.

Je crois que les étoiles n'appartiennent ni aux restaurants ni aux chefs : elles font partie de leur histoire, à jamais. Une émotion impalpable qui vous remplit. À ce titre, je suis très heureux de les (em)porter en moi, comme une jauge de carburant inestimable : la reconnaissance.

Oser n'est pas renoncer, c'est un dérapage contrôlé !

A nos fidèles clients et producteurs : nous terminerons cette année 2022 ensemble et nous nous retrouverons vite, après l'arrêt au stand.

Sachez que nous bouillonnons d'envie de vous en dire davantage à propos de notre projet, mais il y a encore tant à faire. La sagesse corse est donc de mise : « *Stà zittu è u silenziu ti tenerà* » (Garde le Silence et le Silence te gardera).

Encadré **Alexandra & Christophe BACQUIÉ en 10 dates**

2002 Hôtel**** *La Villa Calvi* : obtention d'une étoile au Guide *Michelin* pour Christophe et arrivée d'Alexandra au poste d'attachée de direction

2004 Christophe est élu Meilleur Ouvrier de France - Cuisine

2005 Alexandra évolue au poste de directrice d'Exploitation de *La Villa Calvi*

2007 Obtention d'une deuxième étoile Michelin par le Chef à *La Villa Calvi*

2009 Fin de l'aventure Corse et direction le Var: Alexandra devient Directrice d'Exploitation du Pôle Hôtelier de l'*Hôtel & Spa du Castellet***** & Grand Prix Hôtel*** et Christophe Chef des Cuisines et directeur de la Restauration

2010 Obtention de deux étoiles Michelin pour la Table gastronomique du Castellet.

2012 Alexandra devient Directrice Générale du Pôle Hôtelier de *l'Hotel & Spa du Castellet***** Grand Prix Hotel & Restaurant****

2018 L'année de la consécration pour Christophe BACQUIÉ : obtention de la 3e étoile *Michelin* au Castellet, il est aussi élu chef de l'année par ses pairs dans le magazine *Chef* et le Guide *Gault & Millau* lui attribue 19/20 et 5 toques

2019 Le Chef se place arrive deuxième au classement des 100 Meilleurs Chefs au World Summit à Monaco.

2023 Le couple ouvre sa maison : à suivre !

L'Actualité 2022 : Une année de rencontres et de partage

- Vendredi 1er juillet 2022 – Soirée exposition Michel Bassompierre avec les Galeries Estades (partenariat WWF).
- Jeudi 14 et vendredi 15 juillet 2022 – Dîners autour de la bistronomie espagnole avec le Chef Marcos Gonzalez (MIBRASA) au San Felice
- Chaque week-end du 27 juillet au 21 août 2022 – Soirées cocktail & tapas à L'Ephémère (partenaire Maison Ferroni).
- Samedi 30 juillet 2022 - Dîner Mets & Vins avec Stéphanie Le Quellec, Chef 2 étoiles Michelin à La Scène Paris.
- 1ère semaine d'août – Résidence du Chef Adrien Cachot à L'Ephémère (finaliste Top Chef 2020).
- Jeudi 15 septembre 2022 - Dîner des Jeunes talents (Alexandre Baumard, Fabien Ferre, Ludovic Turac, Coline Faulquier, Thomas Moulin)
- Mardi 18 octobre 2022 – Dîner gastronomique 20 étoiles Michelin (Emmanuel Renaut, Arnaud Lallement, Frédéric Anton, Arnaud Donckele, Gilles Goujon, Sébastien Vauxion)