

L'Hôtel & Spa du Castellet 5, labelisé Relais & Châteaux est la destination idéale pour découvrir la cuisine du nouveau Chef **Fabien Ferré**, le Spa du lieu élu meilleur spa d'Europe 2023*

et les nombreuses expériences à vivre dans cet écrin varois, au plus proche du prestigieux circuit Paul Ricard.

À propos de l'Hôtel & Spa du Castellet 5 :*

Une année sous le signe du renouveau pour l'Hôtel & Spa du Castellet. Cet établissement Relais & Châteaux niché dans un cadre naturel entre le massif de la Sainte-Baume et la côte varoise, signe un nouveau chapitre après le départ du couple Bacquié à la direction de l'hôtel. Céline Risso reprend les rênes à 38 ans, après avoir endossé de nombreuses fonctions dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. A ses côtés Fabien Ferré devient le nouveau Chef exécutif des restaurants de l'hôtel, après 10 années passées auprès de Christophe Bacquié, 3 étoiles Michelin.

*Ce qui a séduit Céline Risso dans cette aventure, c'est avant tout « la sensation de grands espaces de cette maison qui dégage à la fois force et caractère mais aussi douceur et authenticité ». Niché à 430 mètres d'altitude, l'établissement bénéficie d'un environnement unique au monde avec la présence du mythique circuit Paul Ricard. « Ce milieu traditionnellement masculin se mélange subtilement aux touches de féminité et de rondeur que je souhaite apporter à notre établissement ». Lors de leur venue, les hôtes peuvent profiter d'un séjour ressourçant dans l'une des 43 chambres de l'hôtel, apprécier un moment de détente au Spa du Castellet, élu Meilleur Spa d'Europe en 2021, taper la balle au Swing Center, flâner dans une pinède de 12 hectares ou à proximité au village médiéval du Castellet, découvrir les domaines viticoles de Bandol, savourer une cuisine gourmande à la braise au bistrot San Felice et se délecter d'une escapade gastronomique entre terre et mer à **La Table du Castellet**. Fabien Ferré y tient la promesse d'un voyage de saveurs en plusieurs escales. Dans son menu « Expression Marine », il met en exergue la finesse des produits de la mer. Avec « Expression Végétale », c'est un hommage qu'il rend aux producteurs en mettant les légumes du terroir au centre de l'assiette. Emprunte d'authenticité et de caractère, sa cuisine n'en reste pas moins délicate et sincère.*