



Ouverture de La Belle Vie ce 18 juin avec le chef Denis Martin !

...Un nouveau chapitre s'ouvre pour cette adresse emblématique du Gard !



Nichée au cœur du charmant village de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, entre Uzès et le Pont du Gard, La Belle Vie s'apprête à vivre une renaissance gourmande et élégante. À partir de cette saison, le chef étoilé **Denis Martin** et son épouse **Joana**

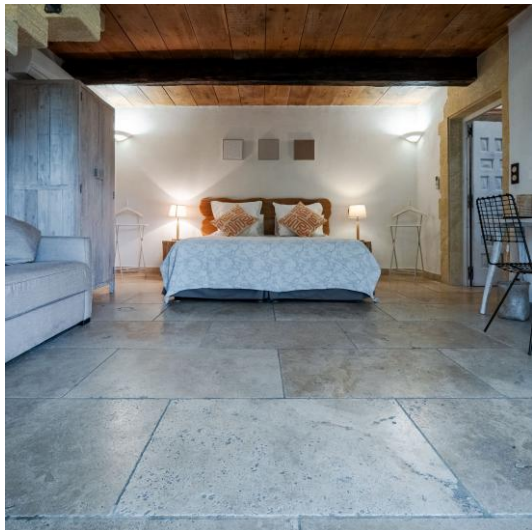
reprennent les rênes de cette maison de caractère, avec la volonté affirmée d'y insuffler une cuisine gastronomique ancrée dans son terroir, sans rien perdre de l'âme chaleureuse et intime du lieu.



Dans cette **ancienne bâtisse du XIXe siècle** cernée de vignes et d'oliviers, le couple a trouvé un écrin à leur image : vivant, sincère, ancré. L'hôtel abrite **7 chambres de caractère**, dont **3 pavillons indépendants avec terrasse privée**, ouvrant directement sur un **jardin arboré** et une **piscine chauffée**. À l'intérieur, le confort moderne s'allie à des matières naturelles et à une esthétique discrète, pour une **parenthèse élégante et intimiste**, en couple ou en famille.

En cuisine, **Denis Martin** déroule une partition raffinée et sincère. Originaire d'Avignon, passé par **Baumanière**, **l'Hôtel de l'Europe**, **Daniel Boulud** au

Canada, il a forgé son identité entre rigueur technique et respect du produit. En 2018, il rejoint le restaurant **The Marcel à Sète**, et décroche l'année suivante **l'étoile Michelin**. **Depuis cinq ans, il en dirigeait les cuisines**, affirmant une ligne culinaire lisible, sensible et enracinée dans la saison. Aujourd'hui, il revient à une structure plus personnelle, porté par l'envie de créer un lieu qui lui ressemble, aux côtés de Joana, qui signe l'accueil et l'atmosphère.



« Je veux une maison de cuisine sincère. Une maison vivante. Ici, les gens du village ont tous un souvenir : un baptême, un mariage, une tablée. Je veux préserver cette mémoire, tout en la faisant dialoguer avec ma cuisine. Une cuisine lisible, connectée au terroir, au végétal, à l'émotion », confie le chef. Dans l'assiette : des produits locaux choisis avec soin, des jus clairs, des associations

finies, et **un hommage permanent au Sud**. Le tout servi sous les platanes ou dans la salle à manger claire et sobre, selon les saisons.

Joana Martin, en salle, insuffle sa touche : **un service bienveillant, élégant, sans prétention**, à l'image de la maison. Ensemble, le couple entend faire de La Belle Vie une **destination confidentielle mais essentielle**, à la croisée de l'hospitalité, du terroir et du goût. »





