



Rodolphe Loury et Jocelyn Herland se retrouvent au Domaine du Mas de Pierre pour un dîner à 4 mains d'anthologie

Le **26 mars 2026** prochain, le Domaine du Mas de Pierre sera le théâtre d'un dîner à quatre mains d'exception, réunissant deux chefs dont le lien dépasse la simple collaboration : **Rodolphe Loury, Chef du Domaine, et Jocelyn Herland, Chef Exécutif du Plaza Athénée à Paris.**

Niché au cœur de la Provence, entre oliviers centenaires et jardins méditerranéens, le Domaine du Mas de Pierre est **une référence de l'art de vivre à la française, alliant luxe, raffinement et gastronomie d'excellence.** Dans ce cadre élégant et intimiste, la cuisine est célébrée comme **une signature culinaire**, où chaque geste, chaque produit et chaque assiette racontent une histoire.

Une histoire de transmission et de passion

En 2001, Rodolphe Loury faisait ses premiers pas en cuisine sous la direction de Jocelyn Herland.

Ce n'était pas seulement un apprentissage technique, mais **une véritable initiation à l'exigence de la grande cuisine** : apprendre à respecter le produit dans sa singularité, à mesurer chaque geste, à accorder précision et créativité, et à insuffler de l'émotion dans chaque assiette. Cette période a forgé son regard sur la cuisine et **la manière de raconter une histoire à travers des plats.**



Leur lien s'est tissé dans **l'estime, la loyauté et la curiosité mutuelle**, une relation presque filiale, où chaque conseil, chaque observation de Jocelyn Herland nourrissait le chemin du jeune chef. Aujourd'hui, Rodolphe Loury transpose cet héritage dans sa propre approche : **transmettre le goût de l'exigence, la beauté des produits et la minutie du geste** à ceux qui partagent sa cuisine, tout en restant fidèle à sa propre sensibilité et créativité.

La gastronomie comme fil conducteur

Vingt-cinq ans plus tard, leurs parcours se rejoignent à Saint-Paul-de-Vence pour **une soirée où la transmission** devient l'essence même de la création. Le menu dégustation en 8 étapes sera **entièrement imaginé sur place**, dans une dynamique d'échange et de complicité : la veille et le jour même, les deux chefs travailleront côte à côte pour concevoir chaque plat.

Cette démarche va bien au-delà de la simple création d'un dîner : Rodolphe Loury et Jocelyn Herland iront à **la rencontre des maraîchers et partenaires locaux**, sélectionnant eux-mêmes chaque ingrédient, afin que chaque produit soit à la fois de saison, d'une qualité irréprochable et porteur de sens. Chaque étape du menu devient alors **le reflet d'un dialogue culinaire vivant**, où le savoir-faire technique, la créativité et la fidélité aux traditions locales s'entrelacent pour créer une expérience gastronomique inédite.

Chaque plat raconte une histoire : celle d'un héritage, celle d'une transmission entre deux générations de chefs, et celle d'un territoire riche et généreux. Le dîner promet d'être une rencontre entre gestes appris et inventivité, **où l'émotion et**

l'exigence se mêlent pour offrir aux convives une expérience rare, intense et profondément mémorable.

À propos du Domaine du Mas de Pierre :

Situé dans l'arrière-pays provençal, au pied des remparts de Saint-Paul-Vence, le Domaine du Mas de Pierre est un resort 5 étoiles membre de Relais & Châteaux. Ce joyau du groupe hôtelier familial français SFH allie élégance méditerranéenne, hospitalité authentique et art de vivre à la française. Niché au cœur de 4 hectares de jardins remarquables, l'établissement cultive une atmosphère intimiste et apaisante. Avec ses 76 chambres et suites réparties dans des bastides contemporaines, son spa de 2 000 m², ses quatre restaurants, son lagon et ses espaces dédiés au bien-être et à la gastronomie, le Domaine du Mas de Pierre propose une expérience immersive, ouverte toute l'année, dans un cadre naturel d'exception.