

Hôtel de Mougins



Communiqué de Presse

Restaurant « Le Jardin » Chef Christophe Dié

Mougins est un lieu idéal de séjours pour panacher son temps entre Cannes, la citadine à 10 minutes et le charme champêtre de l'arrière-pays grassois à 15 minutes.

Roger Vergé, une des plus grandes figures de la gastronomie française contemporaine, avait donné ses lettres d'or au célèbre village médiéval qui domine la baie de Cannes en y cumulant depuis son installation, au début des années 70, près d'une centaine d'étoiles au Guide Michelin. Petite adresse exclusive et intimiste dont les initiés se transmettent les coordonnées dans le creux de l'oreille, l'Hôtel de Mougins est un 4 étoiles discret dont les quatre mas provençaux s'alanguissent autour d'un grand jardin aux senteurs de Provence. Il a renoué avec le prestigieux passé gastronomique du village en installant au piano son Chef, un jeune artiste de talent formé à l'école exigeante de Joël Robuchon, au restaurant l'Astor-Saint-Honoré à Paris 8^{ème} (2 macarons au Michelin), puis à « L'espérance » de Marc Meneau à Saint-Père (3 macarons).

D'une foisonnante créativité, la cuisine de Christophe Dié est autant un régal pour les papilles qu'un délice pour les yeux,

dans une mise en scène qui est une ode à la lumière de la Méditerranée, sa nouvelle terre d'élection.

En moins de deux ans, cette table s'est inscrite dans le parcours obligé des gastronomes, sur une Côte d'Azur décidément prodigue en savoureuses surprises.





Christophe Dié : un jeune Chef de talent qui tutoie les étoiles

Tout petit, le jeune bordelais découvrait avec curiosité la cuisine mijotée de sa grand-mère, « tout en cocotte » confiait-il, admiratif. Sa madeleine de Proust sera le petit lapin dominical de son aïeule et les omelettes à la tomate de sa mère.

Initié aux subtilités de la haute gastronomie, il obtient son CAP de cuisine à Montauban et arrive 3ème au concours de cuisine des grandes écoles de France.

Après une première expérience en tant que premier commis de cuisine chez Fauchon, il suit un parcours sans faute et gravit tous les échelons de la profession en améliorant et précisant le goût du produit et le sens de la cuisson auprès de chefs comptant parmi les plus respectés de la profession, tous étoilés Michelin (voir curriculum-vitae ci-joint). Salué par les plus grands critiques pour son inventivité et la justesse de son travail, il ira présenter ses œuvres en Chine et en Grèce à l'invitation de gastronomes fortunés, aux côtés de Robuchon et Meneau dont il salue les grandes qualités humaines.

Recruté par Stéphane Dollmann, Directeur Général, précédent dirigeant du Boscolo

Park Hôtel à Nice qui lui a confié son premier poste de Chef Exécutif, il a immédiatement relevé le défi pour propulser la table dans le peloton de tête de la région.

« *J'ai envie de m'amuser, de surprendre et d'observer les réactions de mes clients en salle* », confie ce créateur impénitent qui occupe le temps libre de ses coupures à chercher et inventer de nouvelles associations de saveurs et de présentation.

Entouré d'une solide petite équipe soudée autour du désir d'améliorer sans cesse la qualité de ses réalisations, il travaille d'arrache-pied avec Jean Pascal Lelay son premier second, ancien Chef de partie chez Marc Meneau et son deuxième second, Mathieu Pourias, venu du Mas Candille tout proche.

Particulièrement exigeant sur les produits qu'il travaille, il s'est allié les produits de la Boucherie agricole au Marché Forville, choisit pains et petits fours chez Madame Durant, sélectionne ses fruits et légumes chez Monsieur Jauvin, un petit fournisseur de primeurs local à la retraite qui travaille maintenant pour son seul plaisir et se fournit en poissons à la Poissonnerie Centrale. Ses nouvelles trouvailles qu'il aime à associer sont les herbes aromatiques rapportées d'Himalaya et du Pérou par une jeune hollandaise passionnée, Marilène Doubs - Koppert Cress B.V., dont « les magnifiques saveurs savent relancer le produit ».

Il faut avoir goûté ses artichauts sur leur lit de spaghettis aux herbes et son sorbet au cumin sur une mousse de carottes pour réaliser qu'un nouveau goût s'élabore ici, dans ce Sud qui n'a décidément pas fini de jouer les avant-gardistes.

Ce plaisir des sens s'offre à notre concupiscence au Restaurant « Le Jardin » où officie Richard Auray, le Responsable de la Restauration. Le service estival est proposé sur la vaste terrasse de pierre entourée d'oliviers ou près du pool-house où les mets s'élaborent sous vos yeux dans la cuisine d'été.

L'arrière-saison prend ses quartiers dans une salle à manger mi-véranda mi-rotonde, face au crépitemment d'un agréable feu de cheminée et peut recevoir une quarantaine de couverts.



L'Hôtel de Mougins : une petite pépîte intimiste nichée dans un écrin verdoyant et raffiné.

Ouvert toute l'année et situé aux portes d'une immense forêt protégée, à proximité de Cannes, de la Croisette, du Palais des Festivals, à une minute du prestigieux Cannes-Mougins Golf Club, à quelques encablures de la technopole de Sophia-Antipolis et à 25 kilomètres de l'aéroport international Nice-Côte d'Azur, ce 4 étoiles de charme perpétue l'âme et l'esprit de la vieille bastide provençale dont il est issu.

Les bastides à un étage aux façades ocres recouvertes de lierres vert tendre, de bougainvillées éclatants et de jasmins odorants entourent une vaste pelouse complantée d'oliviers argentés.

Dès le porche d'entrée aux vieilles pierres de taille surmontées d'une charpente de poutres apparentes, le ton convivial est donné.

Loin de l'atmosphère glacée et impersonnelle des grands hôtels de chaînes, le bâtiment exprime et revendique l'atmosphère chic et décontractée de la bastide provençale initiale. C'est cette authenticité raffinée qui avait séduit les propriétaires scandinaves en découvrant ce joyau minéral, pelotonné sous la ramure d'un grand frêne bleu centenaire à l'ombre bienveillante.

Aux petits soins d'un service attentionné et discret, les clients prennent ici rapidement leurs repères. Dans ce lieu familier hors du temps, la fidélité est de mise pour des séjours de plusieurs semaines.

Décorées dans des tons clairs et des matériaux d'un rustique raffiné, toutes les pièces évoquent l'élégance sans ostentation de ces mas dont les grands propriétaires terriens et la noblesse de robe

avaient fait leurs lieux de villégiature au XVIII^e siècle.

Sobres et confortables, les 50 chambres et la suite disposent chacune d'une petite terrasse privative ou d'un balcon, vue sur les jardins provençaux et/ ou la piscine.

A l'attention des entreprises désireuses d'humaniser leurs réunions de travail, l'Hôtel propose deux salons



tout équipés, lumière naturelle et vue sur les jardins. La Figuière -cercle de 20 à 30 personnes - et l'Oliveraie - jusqu'à 70 personnes -, modulables à souhait pour tout type de séminaire ou de banquet, les ouvertures s'ouvrent sur une rotonde attenante pour déjeuner ou dîner. Les fenêtres donnent également sur une tonnelle pause-café.

De nombreuses activités s'offrent aux goûts de chacun : grande piscine aux eaux cristallines, cours de tennis et golfs à proximité. Idéalement placé au cœur de dix des plus prestigieux golfs de la région, l'Hôtel de Mougins propose de découvrir ou retrouver de nombreux parcours, reconnus et appréciés, tels que Cannes-Mougins, Biot, Grasse Country Club, Riviera Golf, Club Royal Mougins, Opio, Valbonne, Taulane, Saint Endréol, Saint-Donat, Grande Bastide, Mandelieu ou Sainte Maxime. Les réservations se font directement par l'Hôtel de Mougins avec des forfaits préférentiels pour ses résidents, auprès de la souriante Emilie Seratore.



CONTACT PRESSE



Martine Deloupy

martine@deloupy.com

00 33 (0)4 93 824 302

00 33 (0)6 60 516 172

Fax : 00 33 (0)4 93 824 529

419, avenue Jean Leonardi

06480 La Colle-sur-Loup

Hôtel de Mougins

Restaurant Le Jardin

205, avenue du Golf

06250 Mougins - France

Téléphone : +33(0)4 92 92 17 07

Fax : +33(0)4 92 92 17 08

info@hotel-de-mougins.com

www.hotel-de-mougins.com

Crédit photos

© photos: Franck Follet

et Marcel Jolibois