Ouverture de la Bastide Bourrelly à Calas Cabriès.

Hôtel & Spa et restaurant gastronomique, à dix minutes d'Aix-en-Provence

Une deuxième institution provençale pour Mathias Dandine

Cabriès, le 17 mars 2023

Début juin, *La Bastide Bourrelly*** rouvrira ses portes. L'ancienne *« Auberge Bourrelly »*, véritable institution provençale située à Cabriès, est reprise par le chef Mathias Dandine, déjà propriétaire de *La Magdeleine**** Mathias Dandine* à Gémenos, proche d'Aubagne.**

L'Hôtel est rénové et agrandi, avec désormais 30 chambres. De plus, un restaurant gastronomique, bar, salles de réception et spa s'ajoutent à cette nouvelle adresse rebaptisée *« Bastide Bourrelly** ».*** La maison profite actuellement d'importants travaux de rénovation qui doivent lui permettre de découvrir ses nouveaux espaces dès le début du mois de juin prochain. Ce projet est réalisé en partenariat avec **le Groupe Perottino,** créateur d'ambiance haut-de-gamme depuis 35 ans dans le domaine de l'hôtellerie et de l'immobilier.

Une rencontre pour une renaissance
La réouverture de la Bastide Bourrelly est issue de la rencontre entre deux hommes, **Mathias Dandine et Serge Perottino**, nés ici et acteurs engagés de leur territoire :

« Ce projet, c'est l'histoire de notre « pays », la Provence. Nous souhaitons faire découvrir notre art de vivre au plus grand nombre, avec beaucoup de sincérité, dans un état d'esprit de convivialité, de gourmandise et de bienveillance. »



Façade de l'Auberge Bourrelly en 2021 avant travaux.

200 ans d'hospitalité à Cabriès

C'est Serge Perottino *qui est venu à Mathias Dandine avec le projet de la bastide Bourrelly sous le bras : « c'était la fin de la pandémie : « J'étais flatté que Serge pense à nous mais je n'étais pas encore disponible. J'avais repris La Magdeleine depuis 2 ans seulement et je tenais à m'assurer qu'elle prenne pleinement son envol avant d'envisager tout autre projet. Une saison plus tard, Serge m'a rendu visite à La Magdeleine. Nous avons déjeuné et entre une bouchée de pissaladière et un verre de blanc, nous avons reparlé de Bourrelly » raconte le chef. « Nous sommes tous les deux profondément attachés à notre région et c'était un beau challenge. Alors, ensemble nous avons dit oui, et nous avons choisis de nous associer : Serge pour la construction et la rénovation du bâtiment ainsi que son expertise en tant que grand chef et gestionnaire d'entreprise et moi-même gérant de la société d'exploitation Bourrelly, pour l'opérationnel, le développement, sans oublier le savoir-faire d'un chef de cuisine propriétaire attaché à des valeurs de partage, et de transmission, en souhaitant faire grandir une équipe dans un projet collectif.*

L'Auberge Bourrelly est une vraie institution, c'est une famille qui accueille ses clients depuis deux siècles, il y a une vraie tradition de l'hospitalité que nous nous devions de poursuivre. Nous avons donc choisi de garder le nom pour leur rendre hommage. »

Le lieu

Calas, petit hameau commune de Cabriès, se trouve à dix minutes du centre-ville d'Aix-en-Provence, à cinq minutes de la gare Aix TGV. La Bastide, qui se dresse sur la charmante place Albert Florent, est en train de vivre une transformation profonde. Sous l'impulsion énergique de Mathias Dandine, chef étoilé au Guide Michelin depuis 2004, on assiste à une renaissance de la maison tout en préservant son âme provençale authentique.



Mathias Dandine et Guillaume Lemelle

Mathias Dandine

Fils de restaurateurs à Bormes-les-Mimosas, Mathias Dandine a été formé par Gui Gedda, connu par les cuisiniers de la région comme « le pape de la cuisine provençale ». Il a eu aussi l'occasion d'enrichir son parcours auprès de Louis Outhier et Stéphane Raimbault à l'Oasis, Jacques Chibois et Bruno Clément à Lorgues. Mathias Dandine a exercé ensuite 10 ans dans le Var à la tête de L'Escoundudo, dans son village natal de Bormes, puis aux Roches, au Lavandou, succédant à Laurent Tarridec. À chaque nouvelle aventure, une étoile au Guide Michelin salue son travail, et c'est encore le cas lorsqu'il arrive au Tholonet en 2013, où il restera cinq ans.

L'aventure de « La Magdeleine » à Gémenos

Depuis l'été 2019, Mathias Dandine a investi une bastide provençale du 18ème siècle située au pied de la Sainte Baume, à Gémenos. Il fallait rénover mais préserver l'âme de la maison. C'est chose faite avec *La Magdeleine**** Mathias Dandine* : un hôtel 4 étoiles doté d'un restaurant gastronomique (Une étoile au Guide Michelin en 2020 et 16/20 au Gault & Millau et trois toques).

Guillaume Lemelle
Mathias Dandine a des piliers à ses côtés pour l'épauler dans ses maisons : **Alexandre Léard** est chef de cuisine à La Magdeleine depuis son ouverture en 2019, et **Guillaume Lemelle** rejoint maintenant l'aventure de la Bastide Bourrelly et co-signera la carte. Guillaume était précédemment le second de Mathias au Saint-Estève, au Tholonet, mais il a travaillé également à La Villa Madie à Cassis (Chef Dimitri Droisneau), au Floris à Asnières en Suisse (Chef Claude Legras), aux Crayères à Reims (Chef Philippe Mille), à l'Assiette Champenoise à Tinqueux (Chef Arnaud Lallement) ou encore au Clos de la Violette à Aix-en-Provence, du temps de Jean-Marc Banzo.

La vocation de l'hospitalité
Lorsque ce nouveau projet se présente, c'est pour le chef une évidence :

« La Magdeleine et la Bastide Bourrelly sont deux institutions où l'on célèbre l'art de vivre à la provençale et où on a le sens de l'hospitalité. Je me suis totalement pris au jeu de l'hôtellerie. À La Magdeleine, ils dorment chez nous, ils mangent chez nous, on organise leur séjour dans notre établissement. On accueille vraiment les gens comme à la maison. »

Le Restaurant
C'est au cœur du village de Calas, glissés sous les platanes centenaires, que les tables en marbre, les fauteuils canés aux coussins vieux roses et les banquettes dans les tons de vert, allient le confort, l'élégance et l'hospitalité d'une maison provençale**.**
Le grand vaisselier domine la salle, et non loin nous apercevons les cuisines ouvertes.
C'est à l'avant de la bastide que se dresse la terrasse ombragée, ouverte sur la place du village, quelques canapés et fauteuils nous invitent à prendre le temps d'une pause, un verre et respirer l'atmosphère si singulière des lieux.
L'art de vivre à la provençale sera le fil conducteur tout au long de votre expérience à la Bastide Bourrelly !

Une identité culinaire *« d'ici »* et contemporaine

« Nous sommes peu de cuisiniers à revendiquer aujourd'hui cette cuisine provençale authentique et pourtant bien dans son époque. Un style bien ancré dans le territoire en travaillant, avec gourmandise mais finesse, les produits identitaires qui traversent le temps et racontent notre terre et notre mer. On fait la part belle aux légumes et aux jus courts en suivant les saisons. Les artichauts bouquet et les asperges, les rougets et le loup rôti, l'agneau de lait et la brousse de chèvre, la truffe et l'huile d'olive. »
Mathias Dandine.

L'hébergement
La maison de style provençal a été agrandie et proposera désormais 25 chambres deluxes d'une superficie de 25 à 28 m² et 5 juniors suites de 30 à 40m² au décor moderne et méditerranéen, parfaitement en phase avec les attentes de la clientèle actuelle. Le nom de « Bastide Bourrelly » a été choisi pour traduire la volonté d'un état d'esprit, celui d'une maison de famille authentique à la campagne, au cœur de la région, posée au centre du village sous des platanes deux fois centenaires.

Spa, jacuzzi et piscine
Pour profiter d'une déconnexion complète au cœur de la Provence, un spa avec 2 cabines de soins, un jacuzzi et une piscine extérieure.

Salle de réunion et réception
S'ajouteront à l'offre de la Bastide, 2 salles de réunion qui s'adapteront parfaitement aux évènements professionnels ou réceptions privées ainsi que 2 salles de sous-commissions viendront compléter l'offre.

Au carrefour du Pays d'Aix, Marseille et ses calanques, l'arrière-pays varois, le Luberon et les Alpilles. Générosité, identité, convivialité et esprit festif seront les marqueurs de la Bastide Bourrelly**, une adresse fièrement provençale.**

La Bastide Bourrelly** - Mathias DANDINE**
Place Albert Florent
Calas – 13480 Cabriès

Ouverture à l'année de Janvier à Décembre.

En attendant l'ouverture et pour en savoir plus, merci de contacter :

La Magdeleine**** Mathias Dandine
Tél. : 04 42 32 20 16
Email : commercial@relais-magdeleine.fr



Le projet de La Bastide Bourrelly après rénovation : ouverture juin 2023.

Pour prendre connaissance de l'ampleur du projet :

Hôtel de 30 chambres :

- 25 chambres de catégorie Deluxe entre 25 et 28m²
- 5 Juniors Suites de 30 à 40m²

Restaurant Gastronomique :

- 60 places assises intérieures et extérieures

Bien être :

- Spa avec 2 cabines de soin
- Jacuzzi
- Sauna
- Piscine extérieure chauffée
- Espace fitness

Réceptions et Evènements :

- 2 salles plénières de 45 et 70m²
- 2 salles de sous-commissions de 15 et 20m²

Aménagements extérieurs :

- Terrasse ombragée
- Boulodrome
- Parking privé

Investissement
L'ouverture de l'établissement est ***prévue pour le 15 Juin 2023.***
20 à 22 personnes seront embauchées à l'ouverture sur l'ensemble des services de l'hôtellerie et de la restauration.

- 1ère livraison le 15 Juin 2023 avec 14 chambres soit 50% de sa capacité totale, le Restaurant Gastronomique, le spa, les espaces de réunions.

- 2ème livraison en début octobre 2023 pour la partie hébergement avec les 14 chambres restantes.

Montant total estimé en investissement sur le projet *:* 9 à 10 millions d'euros.

Nos ambitions à court et moyen termes
Hôtellerie : Classification 4 étoiles pour le courant de l'été 2023.
Restauration : Figurer dans l'ensemble des guides de référence de la Gastronomie Française tels que Gault et Millau, Le Guide Michelin, et intégrer Le Collège Culinaire de France, et les Maîtres Restaurateurs pour l'année 2023/2024.

Les Collectionneurs
L'établissement sera affilié à la chaîne **les Collectionneurs dirigée par Xavier Alberti** avec qui **Mathias Dandine** a développé une relation de confiance et un attachement autour de valeurs communes telles que la curiosité, l'exigence et la générosité depuis 4 ans.
Le groupe **créé en 1974 reprit par Alain Ducasse** aujourd'hui Président d'honneur compte désormais plus de 540 professionnels dans 11 pays en Europe et à l'international.

MOOD BOARD









