Mathias Dandine reçoit le Trophée Gault&Millau d'Or du Tour PACA Corse Monaco 2023

Lundi 3 avril 2023 Mathias Dandine, chef propriétaire de l'hôtel restaurant La Magdeleine – Mathias Dandine à Gémenos s'est vu remettre le Trophée du Gault&Millau d'Or 2023 du Tour Provence Alpes Côte d'Azur-Corse-Monaco.

Le Trophée

C'est à Marseille au Palais du Pharo que le Gault&Millau a posé ses valises pour son étape du Tour de France en région Sud. Cet événement parrainé par Alexandre Mazzia et présidé par Marc Esquerré a remis 12 trophées saluant tous les métiers de la table, du cuisinier au sommelier sans oublier l'accueil et les jeunes talents.

Après avoir confirmé pour une année de plus son étoile Michelin, ce prix vient récompenser le travail de toute une équipe et mettre en lumière l'intégralité de l'expérience gastronomique qui est proposée à La Magdeleine.

« *Je partage ce prix avec mon équipe et c'est vraiment un honneur que de recevoir ce trophée. Personnellement, je suis un enfant du Gault&Millau. Dans les années 80, Christian Millau mangeait déjà à la table de mon père. Au fil de ma carrière on ne s'est pas lâché, le guide est passé par toutes les maisons dans lesquelles j'ai travaillé. Les frères Raimbault, Jack Chibois et Laurent Tarridec qui ont été Clé d'Or Gault Millau. Ça fait donc plus de de 20 ans que l'on se connait avec Marc Esquerré et il y a un vrai échange entre lui et nous, on évolue et on progresse ensemble. On se connait depuis plus de 20 ans, je voudrais profiter de ce trophée avec mon équipe qui partage cette récompense avec moi.* » Mathias Dandine



Remise des trophées du Gault&Millau Tour dans la région Sud. Lundi 3 avril 2023 au Palais du Pharo, Alexandre Mazzia, parain de l'événement Mathias Dandine et son équipe (Julien Pankiewicz, Alexandre Léard, Rudy Morel, Jérémy Cauvin), Patrick Hayoun, pdg du Gault&Millau.

La Table gastronomique de La Magdeleine – Mathias Dandine



Dès que l'on franchit les portes du domaine de la Magdeleine, on plonge dans le dépaysement. A deux pas de Marseille et de son effervescence, les montagnes de la Sainte Baume et l'évanescence des vignes, oliveraies et champs de lavande sont pourtant déjà à nos pieds. Nous sommes ici à Gémenos à la frontière entre les Bouches-du-Rhône et le Var et à l'entrée de la Provence. Et c'est bien elle qui nous emporte et nous accompagne tout au long de notre moment suspendu à La Magdeleine. La Provence, on la retrouve au menu de cette belle table bien sûr mais également dans le potager du parc de l'hôtel qui contribue à approvisionner les cuisines. Elle nous charme par le décor de la salle de restaurant et se présente notamment par les assiettes de présentation que l'on retrouve sur chaque table et qui ont été réalisées sur mesure et dessinées par une artiste locale et amie du chef à même la céramique. La Provence, on la sent omniprésente et on s'en délecte de l'amuse-bouche au dessert. On la retrouve mais on s'amuse également à la redécouvrir au fil des saisons et au travers de la vision de Mathias, ses partis pris et sa créativité.

L'expérience de cette table gastronomique que le Gault&Millau a souhaité valoriser et celle la Provence gourmande et de l'équilibre entre évasion et souvenir.











Mathias Dandine

Depuis toujours, Mathias Dandine chérit le terroir provençal dont il raffole des saveurs et des parfums. Il en connaît tous les beaux produits, leurs producteurs, leur histoire. Les fruits juteux et ensoleillés, les légumes colorés, les poissons d'une fraicheur extrême…

Chaque jour, il leur rend hommage en sublimant leurs qualités naturelles, composant sa cuisine gastronomique. À partir de ce répertoire unique, le Chef crée des assiettes inspirantes et follement harmonieuses.

Alexandre Léard

Chef exécutif écume les fourneaux de cette bastide aux côtés de Mathias Dandine depuis l'ouverture de la Magdeleine. Avec une mère passionnée de pâtisserie et un père jardinier paysagiste, Alexandre Léard a grandi dans le beau et le bon. Passé par les cuisines de Bernard Loiseau, du Ritz, du Shangri-la ou encore du Bristol, l'expérience d'Alexandre parle d'elle-même et lui ont inculqué des qualités techniques hors pair ainsi qu'une créativité sans limite.

Rudy Morel

Rudy Morel, quant à lui, officie comme Chef pâtissier. Ayant déjà collaboré avec le Chef Mathias Dandine auparavant au Saint-Estève, c'est naturellement que Rudy est venu renforcer et compléter l'équipe de La Magdeleine. Produit de la prestigieuse école Ferrandi, Rudy a fait ses gammes au Prince de Galles à Paris ou encore à la Villa La Coste. Passionné et méticuleux, il s'intéresse particulièrement à révéler les nuances de la pâtisserie contemporaine préférant les gouts francs, peu sucrés et surtout gourmands !

Julien Pankiewicz

Maître d'hôtel de la Magdeleine depuis les premiers jours, Julien est un provençal d'adoption et sait mieux que quiconque comment présenter cet art de vivre et nous embarquer dans sa poésie. Avec son sens de l'hospitalité qui met la convivialité au cœur de la relation client, Julien réussit chaque jour à plonger les convives de table gastronomique de La Magdeleine dans une expérience gastronomique où authenticité et modernité offrent un mariage savamment maitrisé.

Jérémy Cauvin

Formé à la Tour d'Argent où la réputation de la cave n'est plus à faire, Jérémy Cauvin, chef sommelier de la Magdeleine y a développé ses connaissances des nombreuses références de cette belle maison. Né à Aubagne, non loin de La Magdeleine, il insuffle à la table son amour inconditionnel pour le terroir de son enfance et dès que l'occasion se présente, il aime vadrouiller dans la région et dénicher des domaines à taille humaine souvent méconnus. Jérémy rappelle qu'ainsi que le disait Bernard Loiseau, il n'est pas juste un sommelier mais le sommelier de son chef et ainsi s'attache-t-il à accorder son expertise à la cuisine de Mathias Dandine pour que l'harmonie et l'accord entre mets et vins coule à flot et soit comme une évidence.



La Magdeleine est une maison familiale portée par son chef propriétaire et c'est telle une famille que l'équipe est venue à Marseille pour recevoir ce Trophée, et partager main dans la main la fierté de cette reconnaissance et le plaisir de la savourer ensemble.

La Table de la Bastide Bourrelly – Ouverture Juin 2023
Après La Magdeleine qui suit sa ligne de conduite, Mathias Dandine ouvre La Bastide Bourrelly à Cabries à côté d'Aix en Provence où il a placé Guillaume Lemelle pour partager avec lui cette aventure et co-signer 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 Magdeleine**** Mathias Dandine
Tél. : 04 42 32 20 16
Email : commercial@relais-magdeleine.fr