Télé Monaco magazine

#495 // ACTUALITÉ & PROGRAMME du 28 OCT. au 10 NOV. 2023



TENDANCE

Innovations beauté

SHOPPING

Nouveautés 100% coup d'éclat

INTERVIEW À LA UNE

Christina Tortora,
Des bijoux pleins de fantaisie

Télé Monaco Magazine en partenariat avec

le Mensuel monacotelecom

Sous le charme de La Magdeleine

A Gémenos, Mathias Dandine peaufine d'année en année sa bastide étoilée au pays de Pagnol : un havre de bonheur tranquille.

Amoureux de la Provence, voilà une belle idée de week-end dans le pays du Garlaban, si cher à Marcel Pagnol. Et quoi de mieux qu'une bastide provençale du 18e au coeur d'un grand parc ombragé de deux hectares avec piscine, terrain de boules et bientôt jacuzzi ? C'est là que le chef Mathias Dandine, bien connu au Tholonet, aux Roches au Lavandou ou à Bormes, son village natal, s'est aussi transformé en hôtelier dans cette belle maison aux 28 chambres et suites, classée cette année en 5 étoiles.



Une salle cosy et accueillante

En bon disciple du maître Gui Gedda, Dandine (avec son chef exécutif Alexandre Léard) assume pleinement une cuisine provençale distinguée d'une étoile Michelin : "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 et finesse, les produits identitaires qui traversent le temps et raconter notre terre et notre mer". On en a la preuve avec l'anchois frais de Méditerranée grillé, cannelloni de courgettes de pays à la marjolaine, jus de poisson condimenté au citron vert et à la citronnelle, avec l'excellent rouget et sa rouelle de courgettes, jus au goût intense et pistou, avec le lieu jaune de ligne, délicieusement accompagné d'une morille des pins (sparassis crépu) au vin jaune et jus à la réglisse... Mais le thon de Méditerranée mi-cuit, andine cornue confite, poivron "snacking" grillé condiment à l'ail roussi ou le canard de Challans frotté au poivre "Tchuli", pêches confites au thym citron, daïkon à l'orange, jus aux épices, sauront vous séduire.





Mathias Dandine (à gauche) et Alexandre Léard

Les desserts, signés Rudy Morel, sont dans la même veine : le miel de la Magdeleine est mis en valeur sur un biscuit madeleine, sorbet aux herbes, granité citron rafraichi de pastaga "Bardouin", alors que la poire confite aux épices, tuile croquante, sorbet et extraction de poire William, crème "paresseuse" vanille, est un grand moment de bonheur...

Gourmandise, convivialité et sérénité : cette Magdeleine saura vous envouter...

Christian Perrin

Photos article : © D.R.

*La Magdeleine***** - 2, rond-point des Charrons - Gémenos • Tél. :+33(0)4 42 32 20 16 • www.relais-magdeleine.com • Carte et menus à 85€ (déjeuner) 125 et 170€ Restaurant "Le Grand Café" ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner sauf mercredi et dimanche soir : formule en 2 actes à 69€ ou en 3 actes à 75€.*