



bernard giani • trois étoiles

Chapeau l'artiste

Restaurant Christophe Bacqué - Hôtel du Castellet • Le Castellet

Nouveau venu en 2018, dans le club très fermé des triples étoilés du Guide Rouge, Bacqué a réalisé un parcours sans faute. Débuts à l'Oasis avec Rimbault et Outhier, il tire l'essence de sa cuisine dans ses années corse à la Villa. Travail autour des fragrances et des saveurs du maquis, produits de la mer. De cette époque, il tire une cuisine précise aux saveurs personnelles. Des goûts tranchés, de la légèreté dans les assiettes avec toujours des surprises en bouche. Bacqué propose une cuisine à son image, les saveurs brutes se subliment autour d'une herbe, d'un jus. Priorité à la lisibilité avec in fine beaucoup de plaisir dans l'assiette. Comme le dit le chef "Un trois étoiles c'est avant tout l'affirmation d'une identité culinaire". Vision amplement vérifiée autour du repas. Mais ce succès, il le doit aussi au tandem formé avec son épouse, à la tête de l'hôtel. Tranquillité d'esprit pour ce passionné, créateur épaulé par Fabien Ferre, Chef en Second et Loïc Colliau Chef Pâtissier. Exigence, créativité, le tout appuyé sur un solide carnet d'adresse de produits d'exception tels : Huiles d'olive et condiments, Moulin de Partégal, farine de petit épeautre, Ventoux Epeautre, miel de lachataigneraie, AOP, Alain Valentini, Vescovato en Corse. (Langoustine de casier au barbecue, sabayon coraillé ; Aioli moderne, légumes de nos maraîchers locaux, poulpe de Méditerranée ; Saint pierre en filet, jus d'oignon, huile de "Tagète" ; Tourteau, caviar Oscière Gold, crème acidulée parfumée au combawa). Avec le nouveau bar à la déco élégante et aux cocktails personnalisés, on vit ici une expérience unique.

B.G.

Menus 175 et 185 € - Tél.04 94 98 29 69 - restaurant@hotelducastellet.com
www.hotelducastellet.com

