

LES OLIVIERS HÔTEL ÎLE ROUSSE à Bandol

La belle maison



© Marc Brunoy

de ces longs travaux. Décoration soignée, et splendide terrasse dominant la Baie. Un espace idéal pour lézarder et se sustenter avec délectation. Dans cette belle table, l'atmosphère est imprégnée de décontraction, de bonne humeur. Cuisine et salle semblent travailler en parfaite symbiose. Bref, une équipe formidable. Aux fourneaux c'est le sympathique Bruno Chastagnac qui officie. Un travailleur, curieux, humble, passionné et heureux d'exercer dans une si belle maison. En cuisine depuis 8 ans, il a en charge la brigade depuis 3 ans. Ce natif d'Orange a travaillé aux côtés d'Eric Sapet au Mas des Herbes Blanches de Gordes. Aujourd'hui en charge de la carte, il privilégie les produits de saison et travaille essentiellement avec des producteurs locaux, en

Quelle est belle l'arrière-saison quand le soleil est encore de la partie. Pourquoi ne pas vous rendre à l'Hôtel Ile Rousse de Bandol et profitez de ses nombreux bienfaits. Après sept mois de fermeture et 15 millions d'euros d'investissements dans de splendides rénovations, cette adresse bien connue des Bandolais, est aujourd'hui un incontournable de la station balnéaire varoise. Réouvert en juin l'Hôtel L'île Rousse est aujourd'hui composé de soixante-sept chambres et agrémenté d'un spa et d'un centre de thalassothérapie de plus de 800 m². Son restaurant « Les Oliviers » qui domine la Baie a lui aussi profiter

« Cuisine et salle semblent travailler en parfaite symbiose. »

témoigne le poisson du jour ramené par Pierre pêcheur à la Ciotat. La carte qui change quatre à cinq fois par an, chante la mer et l'amour du terroir. Son territoire va de la Méditerranée à la Provence. Les poissons donc, comme ce pavé de denti de ligne cuit parfaitement sur la peau avec ses légumes de Provence farcis et un jus de laurier tranché à l'huile d'olive. Du soleil et



© Marc Brunoy



© Marc Brunoy

des saveurs du Sud plein l'assiette. Copieux, les accompagnements bien dosés et le denti tendre à souhait. Côté viandes, les noisettes d'agneau des Préalpes rôtis courgette violon auberge fondante bulle de fromage de chèvre de Taradeau se découvrent avec plaisir. Cuisson de l'agneau juste comme il faut, légumes avec du goût en prime. Egalement à la carte un pressé de homard Breton et melon du pays fines feuilles de lomo ibérique « Bellotta » coulis de fruits rouges mais aussi un mignon de veau frotté aux épices cœur de laitue aux olives vertes « Picholine » bouchons de carotte relevés à l'orange, crème de petit pois. En entrée la courgette fleur farcie d'une brandade de cabillaud, râpée de truffe blanche d'été « Tuber Aestivum » beignet croustillant de violet vinaigrette de crustacés avait donné le ton. Un repas dont les plats s'enchaînent à merveille, grâce au talent en salle d'Eric Bruno. À l'heure du dessert c'est la fraîcheur de gaspacho de fruits rouges à l'ylang-ylang, fraises, framboises, mûres, groseilles et myrtilles suspendues guimauve à la mûre crumble à l'orange qui l'emporte. Pays du Mourvèdre par excellence, la région de Bandol offre des vins de très belles tenues dont la carte se fait largement l'écho. Une étape obligatoire.

• Marc Brunoy - www.marcbrunoy.com

**Hôtel Ile Rousse – Les Oliviers,
25, boulevard Louis Lumière
83 Bandol.
Tél. 04 94 29 33 12.**

**Ouvert toute l'année.
Menus midi et soir 65 et 80 euros.
À la carte environ 75 euros.
Capacité 60 couverts en terrasse,
70 en salle. Voiturier.**

© Marc Brunoy

© Marc Brunoy

