

Riche d'une tradition culinaire qui a su se renouveler, la région PACA offre de magnifiques tables, dans des cadres souvent somptueux, qui font le bonheur des groupes, de la motivation par le goût et le beau aux réunions VIP les plus select. Tour d'horizon des nouveautés et de quelques lieux mythiques de la région.

Découverte gastronomique



LES BACCHANALES à Vence

Christophe Dufau a quitté son restaurant au cœur de Tourrettes-sur-Loup pour ouvrir il y a quelques mois une petite maison avec jardin, véranda et salons privés, à deux pas de la Chapelle du Rosaire de Matisse à Vence. La cuisine est moderne, enflammée, très axée sur les produits méditerranéens. À l'intérieur, une belle collection de tableaux de peintres contemporains. Une des bonnes adresses du département

Capacité : environ 50 couverts

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE à Grasse

Si l'on sort des palaces, la table qui fait le plus l'unanimité, c'est la sienne. Située sur la colline qui domine la campagne et la mer, la Bastide élabore une cuisine très provençale, et classique. Jacques Chibois est un chef très sûr dans la facture

*Capacité : déjeuner et dîner
jusqu'à 220 personnes*

LE MIRAZUR à Menton

Étoilé Michelin l'année dernière, Mauro Luis Colagrecó, un chef argentin ancien de Passard, propose une cuisine très élaborée, très pointue, pas facile mais superbe. Il travaille les herbes, les légumes, avec des jus très courts... Une cuisine très limpide. Le lieu domine la baie de Menton, à deux pas de l'Italie. Il est situé très à l'Est, un peu difficile d'accès, mais c'est une des plus belles cuisines de la Côte d'Azur.

*Capacité : de 150 à 200 personnes en dîner
assis, 200 personnes en cocktail*

LA VILLA MADIE à Cassis

Très beau lieu les pieds dans l'eau avec une vue exceptionnelle sur la mer et Cap Canaille. La Villa contemporaine possède un salon privatif au 1^{er} étage et au moins deux salles de séminaires. La cuisine méditerranéenne de Jean-Marc Banzo (une étoile Michelin) est actuelle, assez classique mais de bonne facture

Capacité : jusqu'à 120 personnes



LA CAVE à Cannes

Dans ce restaurant de centre ville tout nouveau on goûte une cuisine de bistrot signée Philippe Vergnes accompagnée d'une très belle cave. Une adresse qui offre une alternative aux palaces.

Capacité 40 à 50 personnes

LE PETIT NICE sur la Corniche à Marseille

Le 3-étoiles de l'année. Dans un nouveau décor contemporain plus en accord son chef Gerald Passedat crée une cuisine méditerranéenne innovante qui décline poissons et crustacés. Avec Marseille dans le dos et la Méditerranée plein cadre on y admire un des plus beaux paysages du Sud. Le plus pour les groupes les salons et espaces privés.

Capacité 45 personnes

VILLA BELROSE à Gassin

Loin des frasques de Saint-Tropez la villa italo-provençale est un havre de paix avec les Alpes pour horizon. Hôtel de charme haut de gamme le lieu peut recevoir des groupes. Thierry Thiercelin enfant du pays est un des

bons chefs de la Côte d'Azur. Sa cuisine provençale est maîtrisée et très bien réalisée.

Capacité de 100 à 120 couverts

CHASSAGNETTE au Sambuc près d'Arles

Un lieu plein champs imaginé par Maja Hoffman avec potager tonnelle et bergerie transformée en restaurant design et bibliothèque-salon à l'étage. La cuisine d'Armand Arnal arrive il y a trois ans est presque nature avec salade herbes et fleurs. C'est une des meilleures dans les Bouches-du-Rhône.

Capacité 50 à 60 personnes

HOSTELLERIE DES GORGES DE PENNAFORT à Calla près de Draguignan

Dans des gorges très Colorado mises en lumière la nuit Philippe Da Silva associe deux ou trois goûts pas plus pour ne pas créer de confusion dans ses plats et les accompagne d'une carte de vins de la vallée voisine les Esclans. Une étape de confiance du centre Var.

Capacité 80 personnes

**avec la participation du critique gastronomique JACQUES GANTIE*