

INFORMATION PRESSE FÉVRIER 2017

NOUVEAUTÉS EN AVANT-PREMIÈRE

SAISON 2017 : L'ART S'INVITE À L'HÔTEL CANTEMERLE**** SPA & SON RESTAURANT LA TABLE DU CANTEMERLE À VENCE (06)

L'Hôtel Cantemerle**** Spa & son restaurant La Table du Cantemerle⁽¹⁾ **rouvriront leurs portes le 31 mars prochain**. Art de vivre à la provençale, art de recevoir, art décoratif, art culinaire..., l'Art se déclinera sous toutes ses formes dans ce havre de paix lové sur les hauteurs de Vence, dans l'arrière-pays niçois⁽²⁾ :

- **chaque chambre portera le nom d'un peintre ou d'un sculpteur ayant exercé sa passion dans la région**. Leur décoration plongera les clients dans l'univers des artistes à travers une sélection de lithographies et de photographies,
- **des soirées thématiques, conviviales et gourmandes, seront prévues dans le même esprit** : « Claude Monet reçoit », « La cuisine d'Henri Matisse » et « Quatre mains Cyril Mendjisky et Jérôme Héraud »,
- une nouvelle œuvre de Cyril Mendjisky a été spécialement commandée pour l'occasion. **« L'envolée », sculpture de 2,50 m de haut**, accueillera les visiteurs, en clin d'œil au Merle, symbole de l'établissement.

La nouvelle saison verra le **développement de services « clé en main »**, spécifiquement adaptés aux besoins de la clientèle, dans une ambiance « chic décontractée ». La signature des nouvelles chartes « Accueil Alpes-Maritimes à vélo » et « Accueil sportif » garantira aux passionnés des prestations en accord avec leur activité : remise en forme, entretien des matériels, circuits de randonnées...

Conçus pour un « pique-nique » équilibré et savoureux, les **nouveaux « Paniers du Chef » feront de la pause déjeuner une parenthèse gourmande** dans une nature préservée.

L'Hôtel Cantemerle**** Spa dispose de 27 chambres confortables et spacieuses, et d'un restaurant La Table du Cantemerle, renommé pour la cuisine d'inspiration méditerranéenne du Chef et Directeur d'exploitation Jérôme Héraud. Celui-ci privilégie les produits frais travaillés par des fournisseurs locaux. Il propose des plats de saison servis sur la grande terrasse ombragée, près de la piscine extérieure. Les amateurs de bien-être vivront une expérience unique dans ce cadre envoûtant, blotti dans un parc d'un hectare planté de pins centenaires. Ils profiteront du SPA avec sa piscine intérieure chauffée, son hammam, son espace fitness et sa salle de massages.



Crédit photo : Hôtel Cantemerle**** Spa

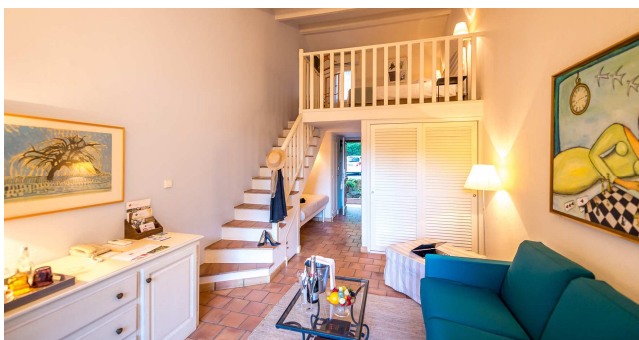
(1) Maître-Restaurateur, deux fourchettes au Guide Michelin, Gault & Millau, Guide Gantié et Champérad.

(2) Emplacement à mi-chemin entre la mer (à 15 minutes des plages) et la montagne (à 20 minutes du Col de Vence). Facile d'accès depuis l'aéroport de Nice (15 minutes).

NOUVEAUTÉS 2017

LES CHAMBRES, ÉCRINS DES ARTISTES

Henri Matisse, Hans Hartung, Fernand Léger, Marc Chagall... Un de leurs points communs ? Une histoire privilégiée avec Vence et sa région, lieu de repos pour certains, source d'inspiration ou terrain d'expérimentation pour d'autres. **18 chambres de l'hôtel seront personnalisées à travers des lithographies, des photographies ou encore un livret qui présentera l'artiste dont elles porteront le nom.** Dès le seuil franchi, les clients seront transportés dans un voyage esthétique et culturel.



Crédit photo : Hôtel Cantemerle**** Spa

L'ART JUSQUE DANS LES ASSIETTES !

La saison 2017 sera marquée par trois soirées thématiques conjuguant art et gourmandise :

- « **Claude Monet reçoit** », avec des recettes particulièrement appréciées du peintre et de ses amis,
- « **La cuisine d'Henri Matisse** », avec la participation d'Alex Benvenuto qui dédicacera son dernier ouvrage « Henri Matisse Nice et Vence 1917-1954 ». Au menu, des spécialités affectionnées par l'artiste et revisitées par le Chef Héraud,
- « **Cyril Mendjisky et Jérôme Héraud** », un quatre mains inédit pour créer des plats « sculpturaux ».

UNE CUISINE TOUJOURS PLUS « LOCAVORE »

« Dans ma cuisine, la star c'est le produit dont nous sommes les ambassadeurs passionnés. », souligne Jérôme Héraud. Élaborant chaque recette avec passion, le Chef, nouveau disciple d'Escoffier International et membre de l'Académie nationale de cuisine 2017, propose une cuisine saine et gourmande. Il prône un esprit « **locavore** » et l'**agriculture raisonnée**. Il privilégie les producteurs et agriculteurs du département (fermes, marchés, groupements agricoles d'exploitation en commun...). Cette philosophie lui permet de **renouveler sa carte régulièrement en utilisant des produits frais de saison.**

À la carte en 2017, de **nouvelles recettes riches en couleurs et en saveurs** : Mi-cuit de foie gras de canard et sa gelée de pommes vertes et cecina, Gravlax de saumon label rouge au fenouil et citron confit, Aioli de morue fraîche, Saint-Jacques rôties, panais et romanesco, Ile flottante exotique passion coco ou encore tarte au citron de Vence revisitée.

Le chef fera également découvrir aux convives une **nouvelle manière de cuisiner des produits d'exception au grill rôti FUSIO, prix de l'innovation au SIRHA 2015** : Entrecôte charolaise grillée, cassolette de légumes du soleil, pommes fondantes et béarnaise allégée, Épaule d'agneau du col de Vence rôtie, ail confit, carottes fondantes au cumin, pois chiche au sésame, Dorade croustillante, fenouil et courgette au curry vierge de tomates et cébettes, Ananas Victoria rôti et caramélisé, citron vert flambé au rhum vieux.



Crédit photo : Hôtel Cantemerle**** Spa

VISUELS DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE AU SERVICE DE PRESSE :

HÔTEL CANTEMERLE****
SPA & RESTAURANT LA TABLE DU CANTEMERLE
JÉRÔME HÉRAUD
258, Chemin Cantemerle - 06140 Vence
Tél. : +33 (0)4 93 58 08 18
www.cantemerle-hotel-vence.com/

CABINET VERLEY - DJAMÉLA BOUABDALLAH - CAROLINE RANSON
Tél. : +33 (0)1 47 60 22 62
djamela@cabinet-verley.com - caroline@cabinet-verley.com
www.cabinet-verley.com