Le Mas Les Eydins

Maison d'Hôtes & Table Gastronomique

DOSSIER DE PRESSE

2023

Sommaire

Le Mas Les Eydins 4

Alexandra et Christophe Bacquié, un projet de vie 5

Une vision, un engagement, l'éco responsabilité 6

Dormir au Mas Les Eydins, chambres et gîtes 7

La Table des Amis, chez Christophe Bacquié 9

Portrait du Chef 13

La Cave et autres délices 15

Découvrir la cuisine du Chef autrement 17

Détente et farniente 18

Evènementiel au Mas Les Eydins 22

Informations et Contact 23

Le Mas Les Eydins

Niché à flanc de colline et dominé par le clocher de sa vieille église, perché à 425m au-dessus de la vallée, Bonnieux est l'un des plus beaux villages du Luberon. Ancienne cité pontificale, le village bénéficie d'un magnifique belvédère offrant une vue sur tous le pays d'Apt et du Ventoux, et sur les magnifiques couchers de soleil différents chaque soir.

De là, on aperçoit un bijou dans son écrin vert olive et lavande: Le Mas Les Eydins

Le Mas Les Eydins, c'est avant tout une bastide de caractère datant du XIXème siècle, nichée au pied du petit Luberon.

Autour de cette ancienne ferme rénovée, on s'immerge dans un grand parc, calme et reposant, planté d'oliviers, de romarins et de lavandes.

Le Mas Les Eydins, c'est un lieu préservé, unique et qui respecte la culture locale. Un lieu qui permet une reconnexion à l'esprit, au bien-être et au bien-manger.

Rencontre...

Un projet de vie

Ce projet de Maisons et Table d'hôtes, Alexandra et Christophe Bacquié l'ont mûri ensemble au gré des années et de leurs diverses expériences, qu'elles aient été personnelles ou professionnelles.

"Soutenus par notre volonté de partager un lieu unique, un autre mode de vie, revenir aux sources de l'hospitalité dans ce qu'elle a de plus simple et de plus sincère"

Une authentique hospitalité, aux plaisirs de la table et des sens.

Le parcours d'Alexandra et Christophe Bacquié les a emmenés de la Villa***** à Calvi à l'Hôtel & Spa du Castellet***** dans le Var. Là ils ont "décroché les étoiles" ensemble après près de 14 ans de partition commune, avec toujours en ligne de mire la satisfaction du client, au cœur de leurs projets, de leurs gestes et de leurs préoccupations.

L'expérience vécue par leurs hôtes détermine leurs choix, dans le respect des valeurs qui leurs sont chères : attention, gentillesse, sincérité, partage.

Respect des lieux et du cycle de la nature

Au-delà du respect des lieux et de l'environnement dans lequel ils vivent et travaillent, Alexandra et Christophe Bacquié maintiennent et développent une vision éco-responsable et sociétale.

Fortement engagés dans le respect de l'environnement, ils réussissent à allier hospitalité et gastronomie d'exception au respect de la Nature et de son cycle:

...élimination de l'usage du plastique, gestion et recyclage des déchets à 90%, respect de la saisonnalité dans le choix des produits travaillés, part belle donnée aux circuits courts, engagements concernant la pêche durable, soutien aux entreprises qui favorisent l'insertion professionnelle du handicap, soutien associatifs...

...autant de démarches éco-responsables et une vision plus vertueuse

Chambres et gîtes

Lavande apaisante, Olive fruitée, Jasmin envoûtant, Mi-figue, mi-Raisin, Pomme de pin, cèdre élégant, mûre acidulée…les noms que portent les chambres et gîtes du Mas Les Eydins sont déjà une invitation en Provence.

C'est autour d'une discrète cour plantée de lavandes, de romarins et de buis, que les 5 chambres, le Studio et la Suite se répartissent, dans la partie la plus ancienne de la maison, entièrement rénovée au printemps 2022, avant la première réouverture du Mas des Bacquié.

Avec la décoratrice Cécile Leven, Leven Design, basée à Aix-en-Provence,.Alexandra a souhaité apporter une touche de modernité aux chambres spacieuses, en mariant du moblier d'époque avec une ambiance sobre et chic.

Le confort, le calme et la décoration simple et raffinée invitent au repos et à la sérénité.

Autour du salon principal de la bâtisse, on se retrouve au coin du feu, on échange sur les découvertes de la journée ou on profite du patio et de la douceur des soirées provençales.

La Table des Amis

Chez Christophe Bacquié

Plaisir de la Table, plaisir des Sens

Une figure de style assumée

Christophe Bacquié propose une expérience culinaire créative et savoureuse autour de deux ambiances pour partager un moment unique et riche de souvenirs, un menu affiné par des années de travail et de recherche créative et gustative.

Qu'en est-il alors de cette fameuse expérience gastronomique que le client attend dans un doux mélange d'excitation et une légère fébrilité ?

Christophe Bacquié, Meilleur Ouvrier de France 2004 et Chef triplement étoilé au Guide Michelin, navigue à sa guise et selon ses préférences gustatives dans sa quête de l'émotion. Une fracture dans le style assumée par le Chef qui y trouve un terrain propice à l'expérience gastronomique qu'il souhaite offrir à ses clients.

Il réalise ici son rêve de proposer une expérience culinaire intimiste et conviviale autour du goût et des saveurs : c'est la mise en lumière du produit, travaillé par les producteurs locaux.

Christophe et son équipe subliment ainsi saint-pierre, tourteau, rouget, langoustine, mais aussi agneau, veau, pigeon ainsi que les fruits et légumes qui font honneur au terroir provençal (asperges, fleur de courgette, fraises, etc....).

Une gastronomie décomplexée

La Table des Amis, deux ambiances, une expérience

A la Table des Amis**, on partage cette expérience culinaire tous ensemble autour d'une table unique* pour un moment convivial.

Christophe Bacquié décomplexe la haute gastronomie et vous propose un échange quelques jours avant votre dîner pour préparer dans le détail votre menu sur-mesure. On vous l'a dit, une expérience personnalisée, personnalisable et personnalisante !

Pour une expérience en toute intimité entre soi et hors du temps, le menu gastronomique se déguste aussi à la Table de la maison**, sous les tonnelles de la terrasse en saison ou dans l'un des salons de la Bastide des hôtes.

*10 personnes maximum
** sur réservation et selon disponiblité

Quelques plats Signatures de Christophe Bacquié, à (re)découvrir à La Table des Amis, au Mas Les Eydins :

Fleur de Courgette farcie a la dorade royale, bouillon de fleur

Aïoli Moderne, Poulpe de roche, légumes de nos maraîchers locaux

Merlu de ligne aux truffes

Pigeonneau au Sang , Cuit en pâte à sel épicée, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage

Soufflé chaud à la cazette, crème glacée aux grains de café torréfiés

Portrait du Chef

La cuisine de Christophe Bacquié est une cuisine d'auteur. De celle qui ne s'embarrasse pas de superflu. Une cuisine qui ne cherche pas à impressionner en mettant volontairement en avant la maitrise technique de celui qui exécute mais qui sublime le terroir grâce à des produits à la qualité irréprochable.

C'est une partition jouée avec le cœur, pas une démonstration de force. Il n'y a plus qu'à se laisser tenter par une expérience hors norme

Triplement étoilé au Guide Michelin et ayant obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, Christophe Bacquié a officié à la direction de la restauration de l'Hôtel & Spa du Castellet et des cuisines du restaurant gastronomique pendant près de 14 ans.

Durant son parcours professionnel, plusieurs rencontres ont été déterminantes. Après l'Oasis à Mandelieu-La-Napoule avec Stéphane Raimbault et Louis Outhier, personnages charismatiques et généreux, il multiplie les expériences parisiennes, notamment chez Prunier (Paris 16ème).

Il retrouve la Corse où il a grandi et y officie pendant 12 ans. Il obtient sa 1ere étoile Michelin en 2002 puis une seconde en février 2007. En 2008, récompensé par le Relais Gourmand Trophy, il devient « Grand Chef » Relais et Châteaux.

En 2009, il décide de relever un nouveau challenge et quitte la Corse pour le restaurant gastronomique en Provence. Il s'installe aux commandes des cuisines de l'Hôtel & Spa du Castellet et réussi l'exploit de retrouver sa deuxième étoile en 2010 au restaurant gastronomique. La Direction du Castellet lui confie également la responsabilité totale des cuisines du pôle Tourisme composé de deux hôtels (Hôtel & Spa du Castellet*****, Grand Prix Hôtel & Restaurant***).

En novembre 2011 le restaurant gastronomique fait son entrée dans les Grandes Tables du Monde. Et le 5 février 2018, Christophe Bacquié rentre dans le cercle très fermé des triples étoilés du Guide Rouge.
A 45 ans, ces 3 étoiles placent le chef à l'apogée de sa carrière

Et l'année 2018 sera une pluie de récompenses ! Quelques mois après Christophe Bacquié est élu meilleur Chef de l'année 2018 par le Trophée du magazine Le Chef.
Pas moins de 500 chefs étoilés, sommeliers, pâtissiers, maîtres d'hôtel étaient présents pour découvrir les résultats du vote des 6 000 chefs référencés dans le Guide Michelin.
En novembre, le Chef obtiendra 5 toques au Gault et Millau et la note de 19/20.
Proche de ses équipes et de ses producteurs, Christophe Bacquié a su rester simple et n'a jamais perdu de vue l'essentiel : l'émotion et la passion.

La Cave du Chef

A la Table des Amis, Christophe Bacquié partage aussi ses plus beaux flacons.

Une cave qu'il construit avec patience et amour depuis de nombreuses années et qu'il a plaisir à faire découvrir à ses hôtes.
Avec une appétence particulière pour le Bourgogne, les vins de Corse mais bien sur quelques perles de la région.
Loin des sentiers battus, un moment de partage et de découverte autour d'une passion enivrante.

Petit-déjeuner gourmand et autres régalades

Christophe Bacquié et son équipe concoctent chaque jour quelques belles surprises lors d'un petit-déjeuner gourmand, servi sous la tonnelle en saison ou à la table d'hôtes, entièrement repensée dans un style moderne convivial.

Du fait maison savoureux et tendre pour bien commencer la journée.

Au déjeuner, au pool house on découvre une version snacking délicate mais tout aussi savoureuse et gourmande de la cuisine de Christophe.

LE MAS
LES EYDINS
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA
ORIGINE FRANCE

Atelier culinaire, partage et transmission

Les tabliers soigneusement pliés vous attendent, carnets de note et casseroles préparés pour vous. On entre sans crainte et avec bonheur, dans la cuisine de Christophe Bacquié pour une matinée remplie de découvertes gourmandes. C'est l'esprit des Ateliers culinaires du Chef durant lesquels partage et transmission, deux valeurs qui lui sont chères sont à l'honneur.
Les stagiaires découvrent les bonnes astuces autour d'un produit ou d'une recette. Un moment d'échange en toute convivialité, le Chef guide, accompagne, explique avec un réel plaisir, on le sent, de partager et transmettre sa passion.

Plats à emporter

Christophe Bacquié décline une carte de plats à emporter et partager...un drive gastronomique dont on devient vite adepte lorsqu'on a la chance de se trouver en quelques coups de pédale (le Chef est un grand pratiquant de la Petite Reine) du Mas Les Eydins.

Le Chef chez vous

19h00, vous êtes tranquillement en train de vous délasser avant de vous préparer à recevoir la poignée d'amis que vous avez invité ce soir. Pas de plats mijotant à surveiller, pas de cuisson minute à anticiper. Aucun stress culinaire!
Forcément ce soir, le Chef est chez vous. Christophe Bacquié a investi votre cuisine et vous concocte un menu spécialement élaboré avec vous pour le plus grand plaisir de vos invités.
Quel bonheur de ce laisser aller à profiter de la soirée!

Détente et farniente

Imaginez...en guise d'ambiance musicale, le chant des oiseaux et des cigales. Enveloppés par la lumière si particulière de la Provence, entourés de champs de lavandes et d'oliviers, enivrés par ces odeurs provençales si raffinés...laissez-vous envahir par la sérénité...Ici la Provence s'observe, s'hume, se caresse, s'entend et se goûte.

Allongés sur les chaises longues, au soleil, le Luberon et les villages de Bonnieux et Lacoste en toile de fond... le Mas Les Eydins est à lui seul une invitation à la détente absolue.

Terrasses ombragées, cours isolées, vastes espaces, le Domaine foisonne de lieux différents à s'approprier au gré de votre humeur...

Vert olive, bleu lavande...harmonie des couleurs apaisantes... on s'abandonne sans vergogne aux plaisirs simples que nous offre le Sud.

Au Mas Les Eydins, on cultive aussi les traditions

Bien sur on retrouve ici non pas un mais deux terrains de boule, pour des parties de pétanques endiablées à l'heure où les cigales reprennent leurs chants avant la nuit. On partage un rosé local, une planche apéritive et des fous rires… les vacances quoi! Une tradition sudiste dont on ne se lasse pas.

La Boutique, lieu d'accueil et de rencontre

Accueillir ses hôtes et prendre le temps de se connaître et d'échanger. C'est avec ce credo en tête qu'Alexandra Bacquié a choisi de transformer l'un des gîtes du Mas en lieu d'accueil et de rencontre. Ici on découvre déjà l'esprit du couple Bacquié, sa passion pour l'hospitalité et la gastronomie. Et on repart inévitablement avec l'un des produits maison: huile d'olive, huile de lavande et autres gourmandises préparées sur place…

Un souvenir à ramener dans ses bagages, une invitation à revenir…

En selle!

Serez-vous d'attaque pour challenger l'impressionnant Mont Ventoux, le Géant de Provence et ses 1912 m, avec Christophe Bacquié? Passionné et pratiquant assidu de la Petite Reine, Christophe emmène ses hôtes à la découverte du Luberon. Attention amateurs s'abstenir!

Vous préfèrerez sans doute vous laissez guider par le Chef qui vous indiquera ses itinéraires privilégiés: sentiers pittoresques, petites routes à travers les vignes et les champs de lavandes ou à la découverte des villages perchés de la région.

Pour les sportifs et adeptes de sensations fortes, de nombreuses activités sont à découvrir dans la région

Vous pouvez ainsi faire de la montgolfière à Roussillon, du kayak à Fontaine de Vaucluse, de l'escalade à Buoux, de l'équitation, du tennis à Bonnieux, ou encore des parcours aventures dans le Colorado provençal.

Avec plus de 30 itinéraires pédestres, les amateurs de randonnées seront comblés: la Forêt des cèdres, le Massif des Ocres, les Falaises de Buoux ou de la Madeleine à Lioux, les Gorges d'Opedette...

Le Luberon ne cesse de surprendre par son jeu de couleurs, sa lumière toute particulière et ses richesses naturelles.

Les perles du Luberon

Le Luberon est parsemé de villages perchés aux caractères très affirmés, tous plus séduisants les uns que les autres : Bonnieux, Lacoste, Ménerbes, Oppède-le-Vieux, Gordes, Goult, Saignon, Loumarin, Ansouis, et Cucuron…sans oublier les célèbres bories, superbes témoins du passé, et la majestueuse Abbaye de Sénanque.

Le paradis des antiquaires et brocanteurs L'Isle-sur-la-Sorgue, qu'on appelle aussi la petite Venise provençale est évidemment à découvrir.

Roussillon, l'un des plus beaux villages de France, se distingue par ses nuances de couleurs jaunes, orangés et rouges qui lui confèrent un charme tout particulier. Rustrel, le Colorado provençal est également un site incontournable et époustouflant en termes de palettes de couleurs, de flore et de relief.

La Fontaine de Vaucluse abrite une impressionnante source qui jaillit au pied d'une falaise de 230m de haut, sculptée par l'érosion. C'est la fontaine la plus puissante de France et la cinquième mondiale. Au gré de la ballade dans ce lieu enchanteur, des grottes, des vallons, des plans d'eau vert-émeraude et d'immenses platanes séculaires.

Évènementiel

Mariage, anniversaire, fête de famille mais encore Comité de Direction, incentive ou teambuilding,

le Mas Les Eydins se privatise le temps d'un évènement d'exception, exclusif et inoubliable.

"Bousculons les codes, nous rêvons d'un luxe porté sur le sens du détail, l'attention, la gentillesse et la sincérité"

Une demeure confidentielle où chaque espace est unique.

Alexandra et Christophe Bacquié aiment faire dans la discrétion... Ils reçoivent leurs hôtes comme des amis en assurant un accueil personnalisé, aux petits soins, toujours prêts à faire du séjour de nos hôtes un véritable moment d'évasion. Pour eux le luxe est dans le détail, dans toutes ces petites attentions qui enrichissent le quotidien.

Les ingrédients pour un évènement réussi et dont on se souviendra longtemps.

Informations

2420 chemin du Four
84480 Bonnieux
info@leseydins.com
+33 (0)6 33 63 81 24

www.leseydins.com

Tarifs 2023:
5 Chambres d'hôtes, 1 suite- appartement et 1 cottage :
- de 250€ à 350€ en basse saison
- de 310€ à 380€ en moyenne saison
- de 380€ à 550€ en haute saison

Contact Presse

Alexandra Bacquié
+33 (0)6 33 63 81 24
a.bacquie@gmail.com