



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine



MICHELIN
2024



LA TABLE DE MATHIAS DANDINE
DÉCROCHE UNE ÉTOILE
AU GUIDE MICHELIN 2024



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Ouverte depuis seulement quelques mois, La Bastide Bourrelly, hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique sous la direction du chef propriétaire Mathias Dandine, est fière d'annoncer qu'elle a décroché une étoile au guide Michelin 2024 !



« C'est une marque de reconnaissance formidable qui vient récompenser les efforts de toute une équipe ! Avec mon chef Guillaume Lemelle, nous nous attachons à créer une cuisine gastronomique et identitaire de la Provence. Cette transmission de connaissances et de passion entre nous aura été la clef du succès menant à cette belle récompense. »

Mathias Dandine



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

LA RÉCOMPENSE D'UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Mathias Dandine, chef propriétaire de La Bastide Bourrelly s'est entouré ici d'une équipe soudée dont certains le suivent depuis de nombreuses années déjà.

Cette récompense vient valoriser un vrai travail d'équipe avec comme figures de proue **Guillaume Lemelle, Chef exécutif et Jean-Baptiste Gely, Chef pâtissier.**

Guillaume a non seulement un joli parcours : à La Villa Madie à Cassis (Chef Dimitri Droisneau), au Floris à Asnières en Suisse (Chef Claude Legras), aux Crayères à Reims (Chef Philippe Mille), à l'Assiette Champenoise à Tinquieux (Chef Arnaud Lallement) ; mais partageait déjà une belle histoire avec Mathias Dandine en ayant été son second au **Saint-Estève, au Tholonet, établissement où ils avaient déjà obtenu une étoile Michelin.**

« Côté salle, nos équipes sont à l'œuvre pour offrir un service chaleureux et personnalisé car l'hospitalité est pour moi la clé de vôûte de la restauration. Cette récompense honore aussi leur travail primordial, notamment orchestré par Bernabe Perez notre responsable de salle, Guillaume Huchet, maître d'hôtel et Marie Billard notre sommelière mais aussi toute notre brigade de salle, belle, jeune et dynamique ! »



UNE INSTITUTION PROVENÇALE

Implantée au cœur du village de Calas-Cabriès, à deux pas d'Aix-en Provence, La Bastide Bourrelly fut autrefois et durant plus de 200 ans « l'Auberge Bourrelly », une véritable institution provençale locale.

Serge Perottino et Mathias Dandine, conquis par le potentiel de la bâtisse et le charme de ce village se sont lancés dans cette aventure ensemble avec l'ambition de créer un lieu de vie, de rencontre et de gourmandise, tout en conservant son caractère authentique et son âme originelle d'auberge conviviale.

UN HÔTEL 5 ÉTOILES AVEC UN RESTAURANT DORÉNAVANT 1 ÉTOILE MICHELIN, EN COEUR DE VILLAGE PROVENÇAL.



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine





LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

ITINÉRAIRE D'UN ENFANT DE PROVENCE 20 ans d'étoile

Fils de restaurateurs à Bormes-les-Mimosas, Mathias Dandine a été formé par Gui Gedda, connu par les cuisiniers de la région comme « le pape de la cuisine provençale ». Il a eu aussi l'occasion d'enrichir son parcours auprès de Louis Outhier et Stéphane Raimbault à l'Oasis, Jacques Chibois et Bruno Clément à Lorgues. Mathias Dandine a exercé ensuite 10 ans dans le Var à la tête de L'Escoundudo, dans son village natal de Bormes, puis aux Roches, dans le Lavandou, succédant à Laurent Tarridec. À chaque nouvelle aventure, une étoile au Guide Michelin salue son travail, et c'est encore le cas lorsqu'il arrive au Tholonet en 2013, où il restera cinq ans, ainsi qu'à la Magdeleine à Gémenos près de Marseille qu'il rachète et ouvre fin 2019, obtenant l'étoile en 2020. Et cette belle histoire se répète aujourd'hui encore, à la Bastide Bourrelly.

Cette année 2024, cela fait 20 ans déjà que Mathias détient une étoile au guide Michelin. Avec donc une étoile de plus décrochée ce lundi 18 mars 2024, on pourrait certes dire que Mathias Dandine est né sous une bonne étoile ! Bien que celle-ci soit chaque année remise en jeu et doit donc être reconquise. C'est donc un réel bonheur pour le chef provençal et ses équipes de voir leur travail récompensé avec une telle longévité.

2019 - 2024 : LA MAGDELEINE À 5 ANS !

Pour Mathias Dandine, 2024 sera une année marquante. Dorénavant étoilé à La Bastide Bourrelly, il cumule donc deux étoiles entre ses deux maisons.

La Magdeleine située dans le village de Gémenos est également une bastide provençale protégée par un parc de 2 hectares. Un vrai bijou, caché et préservé qui dévoile ses recoins et ses secrets à qui voudra bien s'y aventurer !

Ouverte en 2019 avec le soutien de sa femme Chrystel, cette maison familiale vibre comme une auberge chaleureuse tout en maintenant l'exigence d'un hôtel 5 étoiles et d'un restaurant gastronomique étoilé également. La table de La Magdeleine, guidée par son chef exécutif Alexandre Leard détient 1 étoile depuis 2020 grâce à une cuisine provençale précise et assumée.

Aujourd'hui cette charmante propriété fête ses 5 ans et en profitera pour ouvrir ses portes à l'occasion d'événements exceptionnels d'amitié et de gourmandise durant l'été 2024 !

Mathias Dandine, le chef étoilé derrière cette réussite, exprime sa gratitude envers son équipe talentueuse et dévouée, ainsi qu'envers les clients fidèles qui l'ont soutenu depuis ses débuts et l'ont suivi au fil de son parcours jusqu'à La Bastide Bourrelly.

« Je partage cette étoile avec eux ! »





LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

**HÔTEL & SPA 5 ÉTOILES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ
EN PROVENCE**

**PLACE ALBERT FLORENS
13480 CABRIÈS
+33 44 42 69 13 13
LABASTIDEBOURRELLY.COM
CONTACT@LABASTIDEBOURRELLY.COM**

[DOSSIER DE PRESSE TÉLÉCHARGEABLE](#)

**CONTACT PRESSE
MARILOU PRESCHEY
+33 625 197 200
MARILOU.PRESCHEY@ICLOUD.COM**