CABRIÈS-CALAS

Mathias Dandine remet le couvert à la Bastide Bourelly

L'institution provençale a été reprise par "le pape de la cuisine provençale" début août. L'établissement est en cours de classification 5 étoiles.

C'est début août que la Bastide Bourelly, en cours de classification 5 étoiles prévue en septembre, a ouvert ses portes à Calas. Une aubaine pour le village qui occupe une situation privilégiée entre Aix et Marseille, proche de la gare TGV et de l'aéroport Marseille Provence.

Cette réouverture est issue de la rencontre entre deux hommes, Mathias Dandine et Serge Perottino, nés dans la région et acteurs engagés du territoire. "*Ce projet, c'est l'histoire de notre pays, la Provence. Nous souhaitons faire découvrir notre art de vivre avec sincérité dans un état d'esprit de convivialité, de gourmandise et de bienveillance comme l'a fait avant nous la famille Bourelly depuis 200 ans. C'est pour cela que nous avons souhaité garder ce nom pour lui rendre hommage*", confie Mathias Dandine.

La brigade en cuisine avec Mathias Dandine et le chef Guillaume Lemelle (tout à droite) qui a co-signé la carte.

"Le pape de la cuisine provençale"

Surnommé "le pape de la cuisine provençale", Mathias Dandine a appris le métier dans le restaurant familial "L'Escoundudo" (la cachette en Provençal) à Bormes-les Mimosas, puis il a fait ses classes auprès des plus grands sur la Côte d'Azur et en Provence. L'histoire est belle puisque la boucle semble bouclée en 2003 lorsqu'il reprend le restaurant familial à Bormes où il connaît la consécration avec une étoile au Michelin.

Mais le chef Dandine est infatigable et reprend son bâton de pèlerin et La Magdeleine au pied de la Sainte-Baume, à Gémenos : 28 chambres, une orangeraie, un parc de 18 000 m², et un classement hôtelier de 5 étoiles pour un établissement de prestige.

À la fin de la pandémie du Covid, Serge Perottino, promoteur immobilier, maire de Cadolive, conseiller régional et vice-président de la Métropole, frappe à la porte de Mathias pour lui faire part de son projet de Bastide Bourrely : "*J'étais flatté mais je n'étais pas disponible et je n'avais repris La Magdeleine que depuis deux ans. Pourtant, entre une bouchée de pissaladière et un verre de vin blanc, nous avons dit banco et nous nous sommes associés!*" Les rôles sont bien définis : au groupe Perottino la construction et la rénovation du bâtiment, à Matthias le rôle de gérant en charge de l'opérationnel, du développement, et bien entendu, son savoir-faire de restaurateur d'exception.

La bastide a été entièrement rénovée et compte actuellement 12 chambres, 3 suites juniors de 30 à 40m² et 2 suites de 46m² au décor moderne et méditerranéen. La deuxième tranche de travaux ayant débuté cet été, le nombre de chambres sera alors de 30 début 2024.

> *Nous allons chercher nos produits directement en Camargue et autour de l'Étang de Berre.*

Compter 320€ la chambre Privilège, 380€ la Junior suite, et 450€ la suite... Côté menu, entre 105 et 155€. Les cuisines ouvertes font découvrir une brigade de professionnels avec à sa tête le chef Guillaume Lemelle qui a co-signé la carte. La restauration se veut provençale avec des produits haut de gamme, ce que revendique Mathias Dandine : "*Nous sommes peu de cuisiniers à revendiquer cette cuisine provençale, authentique et pourtant bien dans son époque. Nous allons chercher nos produits directement en Camargue et autour de l'Étang de Berre. Nous proposons une identité culinaire d'ici*".

J.C.B.