

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LA TABLE DE LA MAGDELEINE DU CHEF MATHIAS DANDINE DÉCROCHE  
UNE PREMIÈRE ÉTOILE DANS L'ÉDITION 2020 DU GUIDE MICHELIN**



# LA MAGDELEINE

---

Mathias Dandine



Christel et Mathias Dandine – La Magdeleine

Gémenos, Provence, lundi 27 janvier 2020

**Au cœur de la propriété de La Magdeleine installée à Gémenos, à quelques minutes d'Aubagne et de Marseille, le restaurant du Chef Mathias Dandine vient de se voir récompensé d'une première étoile par le prestigieux Guide Michelin, édition 2020.**

*« Quelle belle émotion de retrouver encore la prestigieuse distinction de l'étoile Michelin pour La Table de la Magdeleine. Je veux remercier en premier lieu Alexandre Leard, mon Chef des cuisines et Magalie Picherie, ma responsable de salle ainsi que bien sûr toutes les équipes pour leur investissement sans faille. Sans oublier naturellement mon épouse avec qui j'ai porté ce projet d'une maison conviviale et gourmande au cœur de la Provence. Le village de Gémenos nous a accueilli avec chaleur, déjà de nombreux clients nous ont fait confiance et sont devenus des fidèles et mon réseau de fournisseurs s'est encore étoffé avec confiance... Que pouvons-nous rêver de mieux avec cette distinction qui couronne le tout seulement après 7 mois d'ouverture ? »* déclare Mathias Dandine.

*« Depuis maintenant 15 années, j'ai eu la chance de voir le Guide Michelin me suivre et m'encourager avec une étoile qui a brillé au-dessus de ma tête dans tous mes précédents restaurants. Cette fois, dans cette Magdeleine si précieuse à Christel et moi, nous l'envisageons comme un moteur supplémentaire de motivation pour aller encore plus loin et plus haut. Et je sais que tous, autour de nous, sont prêts à cela ! »* ajoute-t-il.

La cuisine que présente Mathias Dandine à La Table de la Magdeleine sublime la région provençale avec la mise en avant de produits d'exception à travers des assiettes lisibles, invitant à se concentrer sur la justesse des goûts grâce à des cuissons précises et des présentations soignées. Grâce à son parcours et ses expériences auprès des cuisiniers les plus importants de la région, le Chef maîtrise aussi bien les produits de la Méditerranée que ceux des riches vergers voisins. Passionnément, il a tissé aussi autour de lui un réseau de fournisseurs remarquables qui, avec lui, rythment, au fil des saisons, la carte et les menus de sa maison.

## **LA TABLE DE LA MAGDELEINE, RESTAURANT MATHIAS DANDINE**

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner  
Carte et menus à partir de 75 euros

40 avenue du 2<sup>ème</sup> Cuirassier  
13420 Gémenos  
T. : 04 42 32 20 16  
E. : [contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)  
W. : [www.relais-magdeleine.fr](http://www.relais-magdeleine.fr)

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Caroline GABELLES  
T. : 04 42 32 20 16  
E. : [contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)

## EN SAVOIR PLUS SUR MATHIAS DANDINE



Fils de restaurateurs de Bormes-les-Mimosas, Mathias Dandine s'est pris de passion pour la cuisine devant le piano de L'Escoundudo où s'affairaient les femmes de la famille.

Le gamin qui a joué sur les plages de Bormes-les-Mimosas a appris le métier et les fondamentaux de la cuisine méridionale chez Gui Gedda (à La Tonnelle des délices), auprès de Louis Outhier et Stéphane Raimbault (à L'Oasis), chez Jacques Chibois (à La Bastide Saint-Antoine de Grasse) et Bruno Clément (le pape de la truffe à Lorgues).

Avant de s'installer au Tholonet en 2013, Mathias Dandine a exercé 10 ans dans le Var à la tête de L'Escoundudo, dans son village natal, puis aux Roches, au Lavandou, succédant au génial Laurent Tarridec.

Mathias Dandine a passé 5 ans au Tholonet et obtenu une étoile en 2014.

En été 2019, il revient, maître chez lui à Gémenos, dans une bastide provençale du 18<sup>ème</sup> siècle située au pied de la sainte Baume. Avec son épouse, il ouvre ici un hôtel de 28 chambres avec piscine, patio et parc de 1,8 hectare, son restaurant gastronomique et un bistrot campagnard pour l'hiver.