

# La Magdeleine de Mathias Dandine

On a toujours suivi de près le chef Mathias Dandine : de ses débuts à Antibes aux Lodges Sainte Victoire au Tholonet, en passant par les Roches au Lavandou ou la maison familiale à Bormes, il a souvent été étoilé par le Michelin qui a consacré sa cuisine moderne mais toujours bien ancrée dans le terroir provençal. Le voilà aujourd'hui du côté de Gémenos à la tête de La Magdeleine, splendide bastide du 18<sup>e</sup> siècle posée entre la Sainte Baume et le Garlaban cher à Pagnol. Parc de deux hectares, platanes plus que centenaires, l'ancienne propriété du marquis d'Albertas en jette ! Les premiers travaux ont permis de moderniser le lobby et les salles à manger, en attendant d'attaquer la rénovation des 23 chambres et suites, confortables avec leurs tomettes et meubles anciens, mais parfois désuètes.

Avec Alexandre Léard (ancien second de Nicolas Sale à Ritz) en chef des cuisines, Dandine tient avec talent son cap méditerranéen très gourmand.



Mathias Dandine et Alexandre Léard



1. Tarte aux cépes d'été 2. Cannellonis de carabineros 3. Millefeuille de mirabelles



Une des salles à manger



La bastide

Photo: A. G. G. G.

En début d'automne, il régalaît ses convives avec une divine tarte aux cépes d'été, petit confit au vieux balsamique, roquette et jus de persillade ; d'épatant cannellonis de spaghettis farcis de crevettes carabineros, bouillon de fenouil et carapaces ; un cabillaud confit, fenouil, cébettes et oignons doux snaciés, jus de favouille ; un fondant ris de veau cuit au sautoir, giroles boutons, courgettes violons, jus citron et câpres ou une parfaite selle d'agneau rôde, cade comme sur la rade, pois chiche, poivrons confits et tomates, jus au père d'all... Aujourd'hui, il décline les coquilles

Saint Jacques au risotto "Carnaroli" au jus de viande et vieux Parmesan, râpé de truffes blanches d'Alba, ou le foie gras de canard poilé au cresson, chou Kai-lan aux truffes d'automne. Au dessert, le millefeuille de mirabelles ou la tarte soufflée au chocolat grand cru, caramel beurre salé, grue cacao et glace au café emportent tous les suffrages. Service impeccable et riche carte des vins signée Magali Picherie, sommelière, passée par l'Oasis à La Napoule et le Mirazur à Menton complètent un tableau idéal pour un week-end gourmand. ■

La Magdeleine Mathias Dandine // Avenue du 2<sup>e</sup> Cuirassier - 13420 Gémenos

Tel : +33(0)4 42 32 20 16 // [www.relais-magdeleine.com](http://www.relais-magdeleine.com)

Carte et menus : 2 actes 55€ ou 3 actes 75€ (au déjeuner seulement du mercredi au vendredi hors jours fériés), 4 actes 95€, 5 actes 115€ et 6 actes 135€.

Réveillon de Noël à 125€, réveillon de la Saint Sylvestre à 200€ // Chambres de 150 à 300€ // Nombreuses formules séjour.