

# Dossier de Presse



## LA BASTIDE DE MOUSTIERS

La Bastide de Moustiers  
Membre de Châteaux & Hôtels Collection  
Chemin de Quinson  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
Tél. : 04.92.70.47.47 - Fax : 04.92.70.47.48  
<http://www.bastide-moustiers.com>  
e-mail : [contact@bastide-moustiers.com](mailto:contact@bastide-moustiers.com)

# SOMMAIRE

Avant-Propos

COMMUNIQUE DE PRESSE

LA BASTIDE DE MOUSTIERS

*Le retour aux sources d'Alain Ducasse  
Un goût pour les produits du terroir*

ANNEXES

*Fiche descriptive de la Bastide de Moustiers  
Quelques menus de la Bastide de Moustiers  
Adresses des artisans de la Bastide de Moustiers*

## Avant-Propos

*« Aubergiste contemporain en Provence et en Toscane, je ne résiste pas à l'envie de vous faire partager mon amour pour ces régions qui conservent intact leur pouvoir d'émotion.*

*À l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, à la Bastide de Moustiers et au Domaine des Andéols en Provence ou à l'Andana en Toscane, l'accueil est à l'image de la générosité des pays.*

*Je vous parle de produits rares, de belles rencontres, d'un art de faire et de vivre qui vous donneront toujours l'impression d'être chez vous. »*

**Alain Ducasse**

*« Le métier d'aubergiste exige un savoir-faire extrêmement subtil. Il s'agit d'organiser la rencontre d'une histoire et d'une humeur ». Aubergiste contemporain passionné, Alain Ducasse n'a jamais cessé, depuis la Bastide de Moustiers en 1995, de développer ce métier en prenant tout d'abord la tête de Châteaux & Hôtels Collection puis en ouvrant l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle en 1999, L'Andana, en Toscane en 2004, ou en s'associant avec Le Domaine des Andéols en Provence en mai 2005. Avec l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, Alain Ducasse confirme que chaque auberge de campagne est unique, avec une histoire qui lui est propre, des accents et des parfums particuliers. Tout en s'adaptant aux besoins du voyageur contemporain, chacune a gardé le souvenir d'une époque où l'on prenait le temps de la découverte et de la rencontre.*

# COMMUNIQUE DE PRESSE

C'est à Moustiers-Sainte-Marie, dans les Alpes de Haute-Provence, qu'ALAIN DUCASSE a choisi d'ouvrir son auberge :

## **La Bastide de Moustiers**

Ancienne propriété d'un maître-faïencier, la Bastide est une maison d'hôtes composée au départ de 7 chambres, la Framboise, La Volière, l'Amande, la Tournesol, la Potiron, la Blanche et la Lavande, auxquelles ce sont ajoutées en 1998, 5 nouvelles chambres dont une suite, aux noms tous aussi évocateurs de la Provence. Ainsi trouve-t-on la chambre Coquelicot, la chambre Abeille, la Rose Trémière, l'Olive et le Pigeonnier.

Le corps principal de la Bastide a été restauré et réaménagé avec l'aide des artisans du Pays. Les ambiances et la décoration sont l'oeuvre de Tonia Peyrot, provençale d'adoption.

L'établissement est dirigé par Sarah Chailan, collaboratrice d'Alain Ducasse depuis plusieurs années au sein de La Bastide de Moustiers.

En cuisine, c'est Wilfrid Hocquet et son équipe (tous d'anciens élèves d'Alain Ducasse) qui officient. Chaque jour, ils proposent deux menus fixes avec 2 ou 3 plats, fromages du pays et dessert. Une carte est également disponible au déjeuner. Cette cuisine, récompensée d'une étoile au guide rouge (Michelin) en 2002, a les saveurs de la Provence et de la Méditerranée. Rustique mais délicate, parfois surprenante, elle met en valeur les produits du potager de la Bastide ainsi que ceux achetés sur les marchés alentour bien achalandés.

Alain Ducasse a voulu que son auberge soit chaleureuse et accueillante, que chaque convive s'y sente chez lui. Ainsi chacun peut aller et venir à sa guise, les portes sont toujours ouvertes, même celle de la cuisine !

Le jardin potager est également un lieu privilégié pour aller à la rencontre de fleurs, de plantes et de légumes rares ou méconnus.

De multiples activités sont proposées pour faire de chaque journée un moment unique de plaisir (randonnées, V.T.T., paniers pique-nique...).

Et afin de profiter de la Provence même durant l'arrière saison et en hiver, qui sont magnifiques, La bastide est désormais ouverte tout au long de l'année.

Au pied du village de Moustiers, à deux pas des Gorges du Verdon, Alain Ducasse a créé un petit coin de paradis.

La Bastide de Moustiers  
Chemin de Quinson  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
Tél. : 04.92.70.47.47 - Fax : 04.92.70.47.48  
[www.bastide-moustiers.com](http://www.bastide-moustiers.com)  
e-mail : [contact@bastide-moustiers.com](mailto:contact@bastide-moustiers.com)

*Contact Presse : Anaïs Caietta*  
*Tél : (+377) 98.06.88.57*  
*Fax : (+377) 98.06.59.07*  
*email : [a.caietta@alain-ducasse.com](mailto:a.caietta@alain-ducasse.com)*  
[www.alain-ducasse.com](http://www.alain-ducasse.com)

# LA BASTIDE DE MOUSTIERS

*Le retour aux sources d'Alain Ducasse*

« C'est un véritable coup de coeur  
que j'ai eu pour Moustiers et sa région »

Résidant sur la Côte d'Azur depuis plus de quinze ans, Alain Ducasse a découvert les Alpes de Haute-Provence lors de ses périples en moto. Et, il est tout naturellement tombé **amoureux de Moustiers-Sainte-Marie** et de son cadre naturel exceptionnel.

En 1993, il se met **en quête d'une belle demeure** qui pourrait, d'une part, l'accueillir pendant ses escapades et, d'autre part, lui permettre de recevoir toutes celles et tous ceux **à la recherche d'un petit coin de paradis**, loin de l'agitation des villes.

*« Pour aller passer mes week-ends, j'avais envie d'un endroit agréable avec une cuisine simple. Alors, j'ai décidé de créer une maison de campagne pour les amoureux de la Provence de Giono »* explique Alain Ducasse.

En 1994, il se porte acquéreur de la propriété d'un maître-faïencier et la transforme en **auberge de charme**. C'est ainsi qu'est née **La Bastide de Moustiers**.

Afin de retrouver son **cachet provençal du XVIIème siècle**, la Bastide de Moustiers a été restaurée et rénovée avec l'aide des **artisans du pays**. Ainsi a-t-il été fait appel à une décoratrice de Moustiers, à un peintre de Villeneuve, à une couturière de Puimoisson, à un vannier de Forcalquier, à un verrier de Biot, à un céramiste de Salernes, à des antiquaires de Mouans-Sartoux.

Pour déterminer l'emplacement de la fontaine en pierre, un sourcier à même été requis.

Pour dessiner les plans du jardin potager, c'est Jean Mus, un paysagiste imprégné de l'esprit méditerranéen, qui a été choisi.

Alain Ducasse a bien évidemment fait la part belle à la faïence de Moustiers. La vaisselle de la Bastide provient de chez « Soleil », un prestigieux atelier du village, et a été décorée par Florine Asch qui y a peint des espèces florales et potagères typiquement provençales.

Un salon a été décoré avec des pièces des différents créateurs du village. Cette pièce porte d'ailleurs le nom de « Salon des Faïenciers ».

### « J'ai cherché à allier raffinement, confort et simplicité »

Concevant la Bastide de Moustiers comme sa **maison de campagne**, Alain Ducasse s'est personnellement investi dans son aménagement.

Il en a suivi de près les travaux et a chiné chez de nombreux antiquaires de la région pour la meubler dans un style provençal.

Il a choisi son amie de 15 ans, **Tonia Peyrot**, provençale d'adoption comme lui, pour l'aider à décorer sa nouvelle demeure. Cette décoratrice d'intérieur, mais également d'objets (bijoux, montres, meubles, vaisselle...), a longtemps été à la tête d'une faïencerie haut de gamme et a, entre autres, travaillé pour la Réunion des Musées Nationaux, le Musée des Arts Décoratifs et pour de grands orfèvres parisiens.

Avec elle, Alain Ducasse a imaginé et créé **une maison d'hôtes accueillante et chaleureuse conjuguant simplicité et luxe, cuisine traditionnelle et délicatesse des mets.**

Les **12 chambres** de l'auberge, il les a voulues toutes différentes mais toutes poétiques, alliant charme, confort et simplicité. Elles évoquent chacune une couleur, une senteur, une image de la Provence. Ainsi les chambres se dénomment-elles Tournesol, Lavande, Framboise, Amande, Potiron, Blanche ou encore Volière, Olive, Rose Trémière, Abeille, Coquelicot et Pigeonnier.

Un style propre à chaque chambre et à sa salle de bains a été décliné jusque dans les moindres objets.

Dans la chambre Coquelicot une baignoire du célèbre designer Philippe Starck a été installée. Le salon de la chambre Olive, sa cheminée ainsi que celle de la Coquelicot sont en noyer, ce qui leur confère une ambiance tout à fait

particulière. Toutes les chambres sont aménagées de meubles et objets chinés par Alain Ducasse.

La Rose Trémière et la Coquelicot sont situées dans une petite maison à l'entrée du « village » et reliées par une arche à la chambre Olive qui en communiquant avec l'Abeille forme ainsi une double suite. Chacune de ces nouvelles chambres possède un parking privatif de plein pied. La dernière chambre duplex porte le nom de Pigeonnier, car située à l'étage d'un pigeonnier reconstitué. Elle possède un accès direct par un escalier extérieur.



Son rez-de-chaussée fait office de boutique dans laquelle les convives découvrent une sélection des produits traditionnels de la région ainsi que des produits sélectionnés par Alain Ducasse.

Il en devient difficile d'en choisir une plutôt qu'une autre...

Pour un plus grand confort des hôtes de la Bastide, toutes les chambres sont dotées des équipements modernes : climatisation, téléphone et fax directs, télévision et radio FM, ainsi que mini-bar, coffre individuel, nécessaire à chaussure. Les salles de bains sont toutes équipées de sèche-cheveux et sèche-serviettes.

Avec le service de la couverture, le personnel dispose dans les chambres, le bulletin météo du lendemain ; une chemise de nuit en piquet blanc pour chaque hôte et des chaussons sur un tapis de laine ou de coton selon la saison ; un conte pour une douce nuit ; les indications concernant le marché du jour suivant et quelques gourmandises avant de s'endormir.

La **salle à manger** est composée de quatre pièces en enfilade : une grande salle où trône la cheminée d'époque en noyer, le « **Salon des Faïenciers** », le petit « **Salon des Amoureux** » et la bibliothèque. Pour la première, espace et lumière, pour les trois autres, intimité et discrétion nécessaires aux repas d'affaires ou aux tête-à-tête.

Pour la sérénité et la quiétude de ce que l'on appelle désormais le « village », un portail électrique avec surveillance vidéo reliée nuit et jour à la réception a été installé.



**« Etre cuisinier  
c'est avant tout la passion des choses simples »**

Alain Ducasse a formé les cuisiniers de la Bastide de Moustiers, principalement au sein de sa brigade du « Louis XV ».

Il leur a transmis son goût pour une cuisine sincère, authentique, issue du potager et des marchés locaux et donnant ses lettres de noblesse aux saveurs méditerranéennes.

D'horizons différents, ils comptent déjà à leur actif plusieurs années dans les cuisines de grands restaurants et enfin dans celles d'Alain Ducasse à Paris et à Monaco. Mais Alain Ducasse tient également à donner leur chance à de jeunes cuisiniers en qui il croit. C'est ainsi qu'il a voulu faire des cuisines de la Bastide un lieu d'apprentissage et de perfectionnement.

Alain Ducasse témoigne : « Ce sont d'excellents cuisiniers. Nous partageons la même fascination pour la Provence et ses richesses culinaires. C'est pour cela que je les ai choisis.»

Les menus varient quotidiennement en fonction de la disponibilité et de la qualité des produits du potager de La Bastide.

« Notre cuisine, nous explique le chef Wilfrid Hocquet, s'inspire de celle d'Alain Ducasse : bien évidemment provençale, faisant la part belle aux légumes, herbes, fleurs et fruits, elle est rustique, mais en même temps raffinée. »

Les deux cartes des vins sont à plusieurs titres exceptionnelles. Elles comprennent plus de 300 appellations. La « carte de la Bastide de Moustiers » présente la variété de tous les vins du bassin Méridional. En parallèle « la cave d'Alain Ducasse » présente la quintessence des autres vignobles de France.

**« Accueillir quelqu'un,  
c'est prendre soin de son bonheur  
pendant tout le temps qu'il est sous votre toit »**

*« L'accueil, la sincérité, la convivialité sont les valeurs qui règnent à la Bastide ».*

Chaque convive peut aller et venir à son aise. Il y a deux portes d'entrée toujours ouvertes, une en haut, une en bas. **L'ambiance y est tellement chaleureuse et amicale** que les hôtes en oublient même le vieux réflexe de fermer leur chambre derrière eux.

A leur guise, ils se promènent dans la propriété et se décident pour une activité ou une autre : aller flâner dans le jardin des simples pour le plaisir des yeux, étudier la culture des légumes au potager, se prélasser au bord de la piscine chauffée ou bien encore partir en promenade avec un panier pique-nique que les cuisiniers auront garni de spécialités de La Bastide aux accents du sud. Alain Ducasse a veillé à ce que chacun, selon son tempérament et son humeur du moment, y trouve son **bonheur**.

Les sportifs peuvent choisir entre une promenade pédestre dans le **parc arboré de 4 hectares** et une randonnée en **VTT**.

Ceux qui souhaitent prendre le temps de prendre du bon temps, restent sur la terrasse, **à l'ombre des platanes**, à siroter des apéritifs régionaux tout en se laissant bercer par l'eau de la fontaine qui s'écoule.



Les enfants, de leur côté, profitent souvent de leur indépendance pour aller rendre visite aux **chevaux et poneys** de l'écurie, aux petits faons qu'ils appellent « les Bambis », ou encore voir les poules picorer.

Pas de quoi s'ennuyer entre les repas, même si ceux-ci sont attendus avec impatience. Toute la propriété est à la disposition de tous et **chacun s'y sent chez soi**.

### « J'ai eu envie de planter un jardin où chacun pourrait faire des découvertes »

*« Une grande diversité de formes, de goûts, de couleurs et d'odeurs, c'est dans cet état d'esprit que j'ai voulu réaliser le jardin potager de la Bastide de Moustiers ». C'est bien plus qu'un lieu de production à des fins culinaires. C'est aussi un lieu de promenade et de découverte de produits rares ou méconnus.*

Jean Mus, paysagiste imprégné de l'esprit méditerranéen, a été chargé de dessiner ce qui allait devenir ce lieu de ballade et de production.

Ainsi, tout en tenant compte des conditions morphologiques (terre aride) et climatiques (région très ensoleillée et ventée), le potager a été associé au jardin d'agrément en cultivant des produits spécifiques de la région (fleurs de courgettes, herbes vivaces...) et en harmonisant fleurs, aromates, condiments, légumes. Ainsi, l'esprit propre aux potagers du siècle dernier en Provence est respecté, faisant côtoyer l'art du jardin et l'art de la cuisine.

Une classification thématique en relation avec la cuisine a été définie.

Ainsi, plusieurs jardins ont été imaginés :

- **Le jardin des herbes aromatiques** comprend une trentaine de plantes différentes sélectionnées en fonction de leur utilisation en cuisine (oseille, menthe, cerfeuil, origan, thym, ciboulette et bien d'autres).

- **Dans le jardin des salades**, on trouve de la roquette, du mesclun, du cresson, de l'aneth, de la laitue. On les retrouve ensuite à table au moment du fromage.

- **Dans le jardin des simples**, nous avons regroupé les plantes à vertus médicinales. En voici quelques-unes : valériane, lavande officinale, absinthe, camomille, réglisse, romarin, livèche, verveine, diverses variétés de menthe...

- *Le jardin des racines*, quant à lui, produit tous les légumes pourvus de cet attribut : carottes, pommes de terre, topinambours, radis, crosnes et quelques autres.

- *Le jardin sauvage*, enfin, contient des plantes vivaces tels l'oseille épinard, la pervenche, le cardon, le tournesol..., mais on trouve également, dans divers lieux du jardin, courges et courgettes de diverses variétés et une collection de tomates : tomates cerises, tomates grappes vertes, tomates groseilles....

Des pergolas aux rosiers grimpants à fleurs roses et blanches ainsi que des légumes (haricots d'Espagne et courges entre autres) délimitent l'allée centrale. Des petites plantes vivaces aux floraisons continues sont implantées ici et là. Cette partie du jardin est comme un tableau aux couleurs allant du jaune au bleu, rouge, blanc, rose et vert !



## *Un goût pour les produits du terroir*

C'est dans la ferme landaise de ses parents, qui élevaient des oies pour faire du foie gras, qu'Alain Ducasse a développé sa connaissance et **son amour de la cuisine traditionnelle.**

« *Un restaurant est d'abord un endroit où l'on mange* » aime-t-il rappeler. C'est pourquoi il apporte la plus grande attention aux **choix des ingrédients** utilisés pour confectionner les mets les plus fins. Un seul critère, le **goût** ; une seule exigence, la **qualité.**

Estimant « *qu'il y a assez de grands restaurants en France* », Alain Ducasse a choisi de **retourner aux sources de la cuisine** en offrant dans son auberge une **cuisine de grand-mère**, mettant en valeur les produits du cru.

Ainsi, au gré des disponibilités, les convives pourront déguster les **denrées exceptionnelles de la région** : l'agneau de Beauregard, le fromage de Banon, la truffe de Riez, le melon de Cavaillon... et bien sûr, légumes, salades, herbes et fruits du jardin potager, le tout cuisiné comme il se doit à l'huile d'olive.

# ANNEXES

*Fiche descriptive de La Bastide de Moustiers*

*Les menus et la carte du déjeuner de La Bastide de Moustiers*

*Adresses des artisans de La Bastide de Moustiers*

## FICHE DESCRIPTIVE DE LA BASTIDE DE MOUSTIERS

- **Auberge\*\*\*\*, Châteaux & Hôtels Collection** avec quelques chambres et restaurant
- **Ouverture/fermeture :**  
Hôtel : les 3 premières semaines de janvier  
Restaurant : fermé le mercredi et jeudi (sauf jours fériés) de mi-décembre à fin février.
- **Maison du XVIIème siècle** au pied du village de Moustiers-Sainte-Marie, à l'entrée des Gorges du Verdon.
- **11 chambres + 1 Suite** climatisées, bains et W-C privés, téléphone et fax direct, télévision couleur et radio FM, mini-bar, coffre individuel,
- **Terrasse** ombragée
- Environnement de **verdure** : potager, jardin, parc où cohabitent chevaux, poneys, faons et animaux de ferme
- **Parking** privé
- **Piscine** chauffée à débordement située en plein-air
- Mise à disposition de **VTT**

LES MENUS ET LA CARTE DU DEJEUNER  
DE  
LA BASTIDE DE MOUSTIERS

(en automne)

Menu Grisolière

48 €

Salade de haricots verts et mange-tout,  
tomates et basilics, crostini de lapin

Côte de bœuf charolaise au sautoir, céleri,  
navets et grenailles rissolées, jus corsé

Fromages d'ici frais et affinés, salade du  
jardin

Touron aux pignons, glace au chocolat  
fort

Menu de la Bastide

68 €

La soupe au pistou de la Bastide

Risotto onctueux aux artichauts poivrades  
et cébettes, copeaux de vieux parmesan,  
jus d'une barigoule

Pigeonneau des Basses-Alpes rôti, petits  
pois et carottes fanes  
jus goûteux aux abats

Fromages d'ici frais et affinés, salade du  
jardin

Coupe glacée à la cerise

*A la carte pour le déjeuner :*

La soupe au pistou de la Bastide	14 €
Salade de haricots verts et mange-tout, tomates et basilics, crostini de lapin	18 €
Risotto onctueux aux artichauts poivrades et cébettes, copeaux de vieux parmesan	20 €
Côte de bœuf charolaise au sautoir, céleri, navets fanes et grenailles rissolées, jus corsé	34 €
Pigeonneau des Basses-Alpes rôti, petits pois et carottes fanes, jus goûteux aux abats	38 €
Fromages d'ici frais et affinés, salade du jardin	10 €
Touron aux pignons, glace au chocolat fort	12 €
Coupe glacée à la cerise	12 €

# ADRESSES DES ARTISANS DE LA BASTIDE DE MOUSTIERS

## Les artisans-créateurs

### La faïence traditionnelle

Pour vaisselles artisanales et pièces uniques

Atelier Soleil  
Chemin Marcel Provence  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
Tél : 04.92.74.63.05

Atelier Bondil  
Place de l'Eglise (B.P. 5)  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
Tél : 04.92.74.67.02

### Le verre

Pour les appliques en verre soufflé et les vases

Jean-Claude Novaro  
2, Place des Arcades  
06410 Biot  
Tél : 04.93.65.18.46

## Les artisans du Goût

### Les pains

Robert Peix  
« Les Michons »  
Place du Pont  
04360 Moustiers-Sainte-Marie  
Tél : 04.92.74.66.31

### Les fromages

Tradition fromagère de Haute Provence  
Fromagerie Saint-Maïeul  
La Petite Colle  
04210 Valensole  
Tél : 04.92.74.81.92  
Fax : 04.92.74.88.39

Fromages Bedot  
Les Courbettes  
83250 Roquebrune-sur-Argens  
Tél : 04.94.45.44.33

### Le miel

Monserrat Sapone  
Plateau de Valensole  
04410 Puissoisson  
Tél : 04.92.74.58.07

Rûcher du Bessillon  
F. Gieu  
Lou camp d'Andriou  
83570 Cotignac  
Tél : 04.94.04.60.39  
Fax : 04.94.04.62.06

### L'huile d'olive

Domaine de Souviou  
RN 8  
83330 Le Beausset  
Tél : 04.94.90.57.63/ 04.94.98.69.83  
Fax : 04.94.98.62.74

Pour l'huile Colombino et l'huile Cibario  
Terre Bormane  
Mr Bonaldo  
Casa Olearia Taggiasca srl.  
Taggia Reg. Prati e Pescine - Arg. Sin.  
18011 Arma di Taggia (IM)  
Italie  
Tél : 0184.486.044 - Fax : 0184.487.497

### La truffe

Hugou-Dumas  
Domaine « le Moulin »  
83170 Rougiers  
Tél : 04.94.37.32.32  
Fax : 04.94.37.32.33

Maison de l'Abeille  
(miel, truffes)  
Route de Digne  
04500 Riez  
Tél : 04.92.74.84.15

### Le poisson

RN Marée  
Min de Saumaty  
13016 Marseille  
Tél : 04.91.46.26.92  
Fax : 04.91.46.03.39

M. Bonfils  
Marché de Riez  
(les mercredis et samedis)  
04500 Riez

### La charcuterie

Bombana  
(pieds et paquets, lard paysan, saucissons, pâté)  
04500 Riez  
Tél : 04.92.77.89.87