



*Communiqué de presse*

## **Table d'hôtes estivale à Terre Blanche**

*La quintessence de l'hôtellerie varoise dévoile sa nouvelle table d'hôtes pour des déjeuners privilégiés avec le chef étoilé Philippe Jourdin, en pleine nature au coeur du jardin des senteurs.*

Tourrettes, le 16 mai 2017 – Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort \*\*\*\*\* révèle sa table d'hôtes à cuisine ouverte pour des déjeuners exclusifs au cœur du jardin des senteurs, où verveine, thym citron, basilic pourpre, sauge et autres herbes aromatiques règnent en maître. Dans une ambiance intimiste, autour d'une table de 2 à 4 couverts, le Chef étoilé Philippe Jourdin déroule devant ses convives un menu de 3 plats gorgé de soleil. Un cadre naturel enchanteur pour un moment de partage unique !



Déjeuner en tête à tête à l'abri des regards ? C'est le nouveau concept adopté par Terre Blanche avec sa nouvelle table d'hôtes. Dans la cuisine d'été lovée au cœur du jardin des senteurs, Philippe Jourdin, une étoile Michelin et Meilleur Ouvrier de France, prépare devant les yeux des convives un menu 3 plats. L'occasion de partager un moment privilégié avec le Chef tout en profitant d'une vue panoramique sur le jardin, véritable écrin de charme aux

parfums affriolants. Verveine, fleurs de bourrache et de capucine, basilic pourpre, origan, marjolaine, thym citron, sarriette, rhubarbe, fenouil, courgette violon, estragon et persil plat, shiso, stevia, coriandre se côtoient : une source inépuisable pour le Chef ! Si les plats changent selon l'arrivage du jour, les mets restent typiquement provençaux : homard breton au basilic sur niçoise de légumes en fraîcheur de gaspacho ; aiguillette de Saint-Pierre rôti aux feuilles de figuier sur bois de fenouil, figues rôties au vieux balsamique et huile d'olive ; ou encore carré d'agneau rôti au Pèbre d'Aï, l'épaule confite en petit Parmentier, fleurs de courgette farcies, jus tranché au pistou. Une ribambelle de délices au plus près de la nature.

La table d'hôtes du domaine propose dès les beaux jours une expérience gustative exclusive et intimiste, dans un lieu singulier. Cette nouvelle formule vient s'ajouter aux quatre restaurants de Terre Blanche, et permet à la clientèle de l'établissement de profiter du savoir-faire d'un Chef dont le parcours est constellé de tables étoilées (Moulin de Mougins, Tour d'Argent et Relais Louis XIII à Paris). Philippe Jourdin, Meilleur Ouvrier de France (MOF) 1993, a été aux commandes des cuisines de Terre Blanche entre 2003 et 2010, où il a alors obtenu deux macarons au Guide Michelin et trois Toques au Gault & Millau. En 2014, il quitte le Royal Palm Beach à Marrakech pour revenir à ses premières amours et se voit couronné d'une étoile au Guide Michelin en 2016 pour le restaurant gastronomique de Terre Blanche, « Le Faventia ».

**Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort \*\*\*\*\***

3100 Route de Bagnols-en-Forêts – 83440 Tourrettes  
04 94 39 90 00 – [www.terre-blanche.com](http://www.terre-blanche.com)

Facebook : terreblancheresort  
Instagram : @Terre\_Blanche  
Twitter : @Terre\_Blanche

**Table d'hôtes dans le jardin des senteurs du Chef Philippe Jourdin**

Menu 3 plats : 300 € par personne (hors boissons)

2 à 4 personnes maximum. Ouvert uniquement au déjeuner, uniquement sur réservation et selon disponibilité.

**A propos de Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort \*\*\*\*\***

Bénéficiant d'une situation exceptionnelle, au cœur d'une nature préservée, Terre Blanche est à seulement 35 minutes de Cannes et 45 minutes de Nice. Ce luxueux Resort de 300 ha est la destination idéale pour partir à la découverte de la Provence, ses loisirs (villages perchés, randonnées, festivals, musées...), sa gastronomie ainsi que du littoral animé de la Côte d'Azur.

**Contacts Presse :**

Agence Comme LM

Laure Munsch, Directrice Associée

@ : [lmunsch@agence-comme-lm.com](mailto:lmunsch@agence-comme-lm.com) - T : 06 98 94 48 15

Marjorie Meyer, Directrice Associée

@ : [mmeyer@agence-comme-lm.com](mailto:mmeyer@agence-comme-lm.com) - T : 06 98 73 89 80