



BIENVENUE CHEF !

Si un grand palace parisien perd son chef étoilé, Eygalières souhaite la bienvenue à Christopher Hache. En lieu et place de Chez Bru, voici Maison Hache. Des envies de partage, de nature et de saisonnalité bien ancrées, Christopher invente ici une maison lumineuse et douce, avec chambres d'hôtes à l'étage. En cuisine, il s'inspire de la région qu'il travaille avec audace et rigueur : escargots petit-gris, crémeux de pois chiche et amandes torréfiées, tourtatouille – ratatouille en tourte –, soufflé chocolat et thym fleuri.

MAISON HACHE

Restaurant ouvert midi et soir, fermé dimanche et lundi. Menus de 35 à 120€. Chambres d'hôtes.

CUCINA POPOLARE

Né du désir de Jean-Christophe Vigne de renouer avec ses racines italiennes et de partager cette cuisine populaire et régionale, Fratelli, qui a désormais un petit frère marseillais, a su rendre les Saint-Rémois accros à ses pastas. En cuisine, le Florentin Antonio Oresta transforme avec savoir-faire les meilleurs produits locaux ramenés des quatre coins de l'Italie, tandis qu'Alexandro tourne la pizza comme personne. Du bar à la salle, de la terrasse au corner épicerie, tous les Fratelli chantent l'amour de leur pays.

FRATELLI

Cuisine populaire italienne, pizza au feu de bois, épicerie et plats à emporter.



CI-DESSUS **1, 2**. Dans l'effervescence de son ouverture à Eygalières, Christopher Hache déballe avec soin les aériennes porcelaines immaculées de la céramiste Virginie Boudsocq, comme un prélude à la finesse et la poésie de sa cuisine. Ici, une corbeille à pain reprend les formes du levain qui fermente. **3**. À Saint-Rémy-de-Provence, la décoratrice Maylis Bastien a métamorphosé une ancienne forge en restaurant italien à l'atmosphère vintage chic. **4**. Derrière son four MAM de Modena, Alexandro fait virevolter sa pâte, qui a reposé soixante-douze heures, puis la garnit des meilleurs produits d'appellation d'origine protégée de la Péninsule.