



Où? Et Quand?

HÔTEL LES ROCHES-BLANCHES
9 avenue des Calanques à Cassis
(Bouches-du-Rhône), tél. 04 42 01 09 30.
Tous les jours, midi et soir.

Formules

Le midi : entrée de 16 à 32 €, plats de 24 à 42 €, desserts de 12 à 18 €.
Le soir : entrée de 20 à 32 €, plat de 28 à 48 €, desserts de 14 à 21 €.
Au bar, plats de 8 à 32 €.

Le plus

L'incroyable vue sur la mer et le cap Canaille, à la sortie de la baie cassidaine.

On s'attendrait à croiser Scott Fitzgerald ou Carole Lombard au bord de la piscine à débordement. Sous les pins des Roches-Blanches, face au cap Canaille, flotte comme un souvenir d'Années folles, de fête au champagne en compagnie de Gatsby le Magnifique. Pour Carole Lombard, on ne sait pas, mais Édith Piaf et Winston Churchill seraient effectivement passés en leur temps aux Roches-Blanches. Lesquelles se sont réinventées cet été.

La grande bastide du XIX^e était devenue hôtel dans les années 1920. Son emplacement unique, comme un balcon sur la baie cassidaine, en avait fait un lieu couru de la côte provençale. Mais la belle adresse avait vieilli et il aura fallu le rachat

par deux associés en 2016, puis dix-huit mois de travaux sous la conduite de l'architecte parisienne Monika Kappel pour que le lieu retrouve son lustre et digère les ajouts de bâtiments, notamment des années 1970, qui en alourdisaient la ligne.

L'hôtel de trente-six chambres et suites (de 350 à 1600 euros la nuit) y a gagné une cinquième étoile. L'établissement a également repensé son restaurant, qui, en revanche, ne cherche nullement le macaron au *Michelin*.

« On vise une clientèle qui a beaucoup voyagé, qui connaît très bien les hôtels 5 étoiles mais qui vient ici pour chercher du beau et du simple », explique Alexandra Labarthe, la directrice générale des Roches-Blanches.

LES ROCHES-BLANCHES, UN BALCON SUR LA MER

L'adresse cassidaine a rouvert cet été après presque deux ans de travaux. Au programme, hôtel-spa 5 étoiles et restaurant dans une ambiance Arts déco

Par Guénaël Lemouée / Photos Perhyn Capel



Elle a confié le lancement de la partie restauration au chef Jean-Paul Cudennec, Breton passé par la Belgique (où il a été étoilé), Paris et la Côte d'Azur. Les Roches-Blanches entendent défendre « une cuisine de la mer et du produit, des assiettes simples, identifiables. Ce que je cherche, c'est le plaisir, pas l'étoile », confiait le chef en juin dernier. Jean-Paul Cudennec vient de céder sa place devant les fourneaux au jeune chef Florian Cano, passé par Baumièr et qui avait jusqu'alors en charge les cuisines du Miramar plage, à Cannes.

Carpaccio de thon au combava ; loup grillé, ragoût de seiche et coquillages et haricots coco ; fregola sardes aux gambas... Pas de révélations ou de choc gustatif, ici, la cuisine reste classique mais l'assiette ne

masque rien et ne se perd pas en digressions. Et l'on viendra d'abord aux Roches-Blanches pour profiter d'un lieu rare et d'un moment hors du temps.

