

Deux étoiles Michelin

POUR LE RESTAURANT
DE LA RÉSERVE RAMATUELLE

La Voile hisse les couleurs de l'excellence



Le ciel pur constellé d'étoiles de la Méditerranée en compte une de plus du côté de Saint-Tropez... Le guide Michelin a publié son palmarès toujours très attendu le 27 janvier 2020 et a accordé une seconde étoile au restaurant La Voile de La Réserve Ramatuelle - Hotel, Spa and Villas. Une magnifique consécration pour la créativité gourmande de la cuisine bien-être d'Eric Canino, Chef des cuisines.

la réserve
HOTEL, SPA AND VILLAS
RAMATUELLE



PURS PLAISIRS DE LA TABLE *en toute sincérité*

« Eric Canino a été l'un des précurseurs de la cuisine bien-être, saine et naturelle il y a quelques années, une vision dont je me sens très proche depuis toujours. Cette seconde étoile récompense à la fois son remarquable savoir-faire et la générosité de son talent » explique Michel Reybier, propriétaire de La Réserve. Avec cette nouvelle reconnaissance, le pari audacieux d'une cuisine gastronomique de haute volée tout en légèreté est bel et bien gagné.

UNE CUISINE EN HARMONIE AVEC UN LIEU MAGIQUE

L'environnement exceptionnel de La Réserve Ramatuelle inspire directement les choix d'Eric Canino, qui tient à refléter la générosité extraordinaire de la nature méditerranéenne. Sa cuisine, en parfaite affinité avec le terroir provençal, fait la part belle aux poissons, à l'huile d'olive, aux fruits, légumes et herbes aromatiques du potager de La Réserve. Virtuose de l'équilibre alimentaire, intransigeant sur l'excellence des produits, il sublime leur fraîcheur absolue par une créativité audacieuse, toujours raffinée.

Inventive, la carte bouscule les classiques du répertoire méditerranéen, avec des assiettes qui ont l'élégance de séduire les papilles et de déculpabiliser les gourmands en même temps. D'une exquise délicatesse, son menu « tout légumes », de l'entrée au dessert, est plébiscité par les habitués de La Voile. De avril à octobre, Eric Canino signe une cuisine méditerranéenne épicurienne, de celles qui allument des étoiles dans les yeux...

“

Dans sa cuisine de La Voile à Ramatuelle, Éric Canino compose des goûts en hommage à sa terre natale du Var. Huile d'olive, tomates, aubergines et herbes fraîches de son potager sont travaillées avec talent pour des plats légers et équilibrés qui expriment avec finesse les saveurs de la Méditerranée.

Extrait du guide-michelin.com

”

CONTACT PRESSE

Véronique Grange - La Réserve Ramatuelle - +33 (0)4 94 44 52 58 - vgrange@lareserve-ramatuelle.com



LA RÉSERVE RAMATUELLE HOTEL, SPA AND VILLAS - CHEMIN DE LA QUESSINE - 83350 RAMATUELLE - FRANCE
Restaurant gastronomique La Voile - Ouvert tous les jours du 22 avril au 12 octobre 2020 de 19h30 à 22h00
Réservations +33 (0)4 94 44 94 44 - restaurant@lareserve-ramatuelle.com - www.lareserve-ramatuelle.com