



Que de transformations au Domaine du Colombier !

Après quelques mois de travaux, le Domaine du Colombier à Malataverne (26) affiche ses transformations. La réception de l'hôtel a été entièrement rénovée, le restaurant gastronomique s'est doté d'un nouveau décor avec sa « Table du Chef », et un fumoir a été créé.

De plus, sous la houlette du chef Jean-Michel

Bardet, une toute nouvelle équipe s'est installée en cuisine.

Jean-Michel Bardet a ouvert un nouveau chapitre de sa carrière en prenant les rênes de la cuisine du Domaine du Colombier mi-novembre 2019. Depuis, le Gault & Millau l'a récompensé de 3 toques et de la note de 15/20.

À ses côtés, oeuvre désormais une nouvelle équipe, composée de : **Edouard le Floch** ancien bras droit d'**Olivier Bellin** de l'Auberge des Glazicks**, et **Patrice Puybareau** qui a travaillé pendant 4 ans auprès de **Glenn Viel**, chef de l'Oustau de Baumanière**.

Pour la compléter, **Maxime Benjamin**, tout juste 24 ans, qui prend ici son premier poste de chef pâtissier après de solides bases acquises auprès de Rémi Sendin au Laurent, au Lutétia, ou encore chez Ochre à Rueil Malmaison.



Une nouvelle équipe en cuisine (de g. à d.) : Edouard le Floch, Maxime Benjamin, Jean-Michel Bardet et Patrice Puybareau

Des partenariats locaux avec les fournisseurs de goût

Jean-Michel Bardet, souhaitant travailler au maximum en circuit court, au rythme de la saisonnalité, est en quête constante de talents parmi les producteurs et artisans de la région.

Avec son équipe, il a déjà tissé des liens forts avec leurs fournisseurs locaux en allant à la rencontre de tous ces partenaire et « fournisseurs de goût » : mini légumes et fruits rouges de **Jean-Pierre Bardaine** (St Paul Trois Châteaux), produits laitiers de la **laiterie Carrier** (Vals les Bains), volaille de Châteauneuf du Rhône, **Fromagerie Gerfand** (la Garde Adhémar), Pigeonneau de la **Maison Charbert** (Marches), ou encore safran de **Ronan Roumeas** (St Jean le Centenier).

Ensemble, ils ont aussi développé un potager au sein du Domaine pour les herbes et certains légumes.

En salle, le maître d'hôtel **Baptiste Doyat** orchestre l'accueil. Tandis que la jeune sommelière **Maud Guichardaz** anime la cave du Domaine qui compte plus de **400 références** avec une magnifique collection d'une centaine de Chateauneuf-du-Pape.



Pissaladière feuilletée en guise de bienvenue en Provence, sous le signe du partage.

Côté menus, trois propositions de découvertes sont au programme :

- Menu Midi au Domaine (entrée/plat/dessert) à 48 €/pers, servi au déjeuner en semaine
- Menu « Tentation » (entrée, poisson, viande, fromage et dessert) à 74 €/pers
- Menu dégustation « Expression du Terroir » à 92 €/pers.



Pêche de Méditerranée : pagre rose, feuille à feuille de patate douce, condiment tomate, émulsion de bouillabaisse.



Fraise de la Drôme, guimauve glacée de betterave, gelée de cidre.

La table du Chef, nouvel espace privilégié

Cet espace VIP, installé dans une toute nouvelle extension, invite jusqu'à **12 convives** privilégiés à partager un repas d'exception face aux cuisines. Le chef en personne prend les commandes et compose un **menu sur-mesure** selon son inspiration et des produits de saison disponibles.



La Table du Chef

Une transformation d'ampleur

Un peu plus de deux mois de travaux ont permis de rénover et transformer les espaces de vie de ce lieu d'exception au patrimoine architectural remarquable.

Au bar, le comptoir est composé de pierre et poudre de marbre avec incrustation de fragments de pierre coulés dans la résine et polis pour un superbe rendu.

Par ailleurs, **dans le restaurant gastronomique**, les voûtes blanches abritent à présent des salles à la décoration contemporaine, aux lignes minimalistes et

épurées. Les tables alternent entre plateau de marbre noir et, pour les plus grandes d'entre elles, plateau en Fenix, nouveau matériau très soyeux au toucher et garanti anti-trace de doigts.



Le restaurant gastronomique

Enfin, **le nouveau fumoir** ravit les amateurs de cigares avec une belle sélection de vitales et de spiritueux. Pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes, il met aussi à leur disposition un « **vestiaire à bouteille** » : chacun pourra « héberger » dans son casier personnel une bouteille issue de la carte des alcools, à consommer dans les deux mois.

À propos du Domaine du Colombier

En Drôme provençale, à une dizaine de kilomètres au sud de Montélimar, le Domaine du Colombier est une ancienne bastide du XIV^{ème} siècle qui servait de relais aux pèlerins.

L'hôtel propose **24 chambres et suites** au coeur d'un **parc de 4 hectares avec terrasses, fontaines et une piscine extérieure chauffée**. Son restaurant

gastronomique du Domaine du Colombier est membre des Collectionneurs en tant que Grande Table.

Enfin, ouvert au printemps 2018, le **Bistrot 270** est le deuxième restaurant du Domaine du Colombier. Avec son chef **Anthony Monteremal**, il propose une cuisine de bistrot inspirée par des produits de qualité.



Le Domaine du Colombier

270, Chemin Malombre

26780 Malataverne

04 75 90 36 86

domaine-colombier.com