

HB

BÉRARD

HOSTELLERIE

★★★★

HÔTEL - RESTAURANT - SPA
BASTIDE DES SAVEURS

LA SAISON DU RENOUVEAU

Nouvelle identité culinaire, nouvelle philosophie, nouvelle ambiance,

« René Sens »

par Jean-François Bérard

ouvrira ses portes le 24 juin.

Le Jardin potager de notre chef s'invite à votre table !

Alliance du Bistrot de Jef et du restaurant gastronomique éponyme, c'est dans son jardin de la Bastide des Saveurs que le chef Jean-François Bérard a trouvé l'inspiration. La convivialité, le partage, l'amour des bons produits seront les mots forts de cette union.

René, en hommage à son père dont il a repris le flambeau il y a 14 ans et qui lui a transmis l'amour de la cuisine, le respect des produits du terroir... Point de départ de son histoire.

Sens, comme les cinq sens que Jean-François sublime dans sa cuisine.

Jardinier à ses heures, cet amoureux de la nature a souhaité mettre à l'honneur les produits locaux : fruits et légumes de son potager, poisson de la pêche de Sanary-sur-mer, fromages et huile d'olive de La Cadière d'Azur...

L'emblème vert du guide Michelin qui honore les chefs engagés en faveur de l'environnement n'aura jamais autant pris sens que dans cette nouvelle carte.

Vous apprécierez la décoration alliant avec subtilité : végétal, minéral et bois ; des teintes naturelles et verdoyantes pour une ambiance tout en élégance et décontraction invitant à ralentir le temps...

Autour d'une table, quelle belle et simple manière des Provençaux de partager la fête et la convivialité.



A bientôt en notre compagnie !

La famille Bérard & son équipe



Charte sanitaire



Menus



Photos

Contact presse : Stéphane ZANARELLI • Maître de Maison

Boutique Hostellerie Bérard & spa • 7, rue Gabriel Péri 83740 La Cadière d'Azur • Tél. : 04.94.90.11.43 • e-mail : berard@hotel-berard.com

www.hotel-berard.com  