

communiqué

**Gordes Restaurant**

# L'Esprit des Romarins, un lieu authentique

Depuis le printemps dernier, à Gordes, Alexandre Deshaies (le Mas des Romarins), crée l'événement avec l'Esprit des Romarins (anciennement le Clarôme). Dans un écrin entièrement redessiné au fil de la nature, offrant une des plus belles vues sur le village, une table animée d'un souffle nouveau, autour de saveurs signées par l'emblématique chef Marc de Passorio, et proposés par le talentueux chef Antoine James... (Re)découverte d'une table et d'un lieu authentique.

L'Esprit des Romarins, assume sa filiation avec l'hôtel mais s'ouvre à tous ceux qui aspirent à partager un savoureux moment. J'ai envie que nos convives s'approprient le lieu, qu'il ne soit plus considéré comme un restaurant d'hôtel, car il est bien plus que cela ! C'est ainsi que l'Esprit des Romarins apparaît déjà comme une nouvelle adresse gourmande en Luberon. De la rencontre avec le chef étoilé l'Esprit de la Violette (Aix en Provence), est ainsi née une vraie complicité qui a inspiré en un délicieux clin d'œil... L'Esprit des Romarins. "Un partenariat d'excellence, pour une table d'excellence". Signée Marc de Passorio, déclinée avec talent par Antoine James, jeune chef exécutif, globe trotter inspiré et enthousiaste, formé aux plus grands pianos. C'est une cuisine de saison, créative et sincère que propose



l'esprit des Romarins. Place aux produits frais du moment, privilégiant les producteurs locaux, le marché matinal. Une carte d'inspirations bistro-bonomiques. Un menu qui

change chaque semaine... place à la Tomate Mozzarella revisitée, au Foie gras mi-cuit maison, compotée de pêches et poivre aromatique, Brioche maison aux 4 épices, au Filet de bar planché Terre d'olive et fenouil confit à l'olive sauce vierge, ou encore à l'agneau Comte de Provence, au bœuf race Limousine. Côté douceurs, honneur à l'abricot provençal, à nos glaces et sorbets maison... Une balade gourmande proposée en salle cosy épurée et lumineuse ouverte sur le village de Gordes, ou en terrasse ombragée en un incomparable paysage, aussi savoureux que la mise en



scène de l'assiette ! Un cadre magique qui s'apprécie aussi à l'heure d'un petit déjeuner,

d'un "after-work" ou en fin de soirée en dégustant un digestif ! L'Esprit des Romarins, une table à (re)découvrir pour mieux y revenir, pourquoi pas lors d'un séjour dans l'une des 13 chambres à thème tout confort du Mas des Romarins\*\*\*. Un écrin de verdure et d'authenticité, pierres sèches sur ciel d'azur, que l'on pourra aussi apprécier à sa juste valeur, sur le thème, du farniente, de la piscine

toujours à 28 °C, du jardin en restanques planté d'oliviers, mûriers platane et autres lavandes, ou d'une balade dans le centre ancien de Gordes, à 5 mn à pied. L'occasion aussi de découvrir les lieux, aux accents des événements festifs et animations ouverts à tous, et d'un calendrier riche d'originalité (expositions d'art, défilés de mode...).



## LE MAS DES ROMARINS

Hôtel \*\*\* - Restaurant l'Esprit des Romarins - Route de Sénanque - 84220 Gordes Tél : 04 90 72 12 13 - info@masromarins.com - www.masromarins.com

Fermé les lundis – Ouvert midi et soir - Saveurs Bistronomiques, Menu à partir de 25 €. Carte. Parking gratuit et fermé. Anglais, Espagnol parlés. Hôtel ouvert toute l'année.