



bernard giani • coin gourmand

Nouvelle vie Le Mas des Herbes Blanches • Joucas

Dix-huit mois de travaux pour offrir au Mas une nouvelle vie. Le groupe Maranatha, nouveau propriétaire des lieux, a réussi l'exploit de conserver l'âme de la maison en lui ajoutant des espaces superbes. Spa avec vue sur le Luberon, bistrot plancha en face de la piscine, chambres entièrement renovées et villas de pierre avec leur piscine devant la terrasse. La vue est toujours aussi sublime, la nouvelle terrasse du restaurant donne plus d'espace aux hôtes. Les pierres nouvelles s'harmonisent avec l'ancien bâtiment. Le chef d'orchestre des tables du Mas reste Xavier Burelle qui acquiert là un espace à sa mesure pour conter les recettes autour des produits locaux. Cuisine épurée, beaucoup de saveurs et de couleurs dans les assiettes. Un épatant menu autour du produit, (Cannelloni de tomate, fraîcheur d'amande, basilic, balsamique ; La tarte : tomates de couleur harmonieusement confondues, caviar et truffe de Ménerbes ; Saint-pierre, pulpe de tomate, note de saté, jus d'arrête à l'encre de seiche, gnocchis de Mona Lisa ; Agneau dans le carré, rôti au sautoir, un esprit de pissaladière, sucs et tomate farcie à l'anchois ; Risotto piperade, pluma ibérique juste saisie à la plancha, jus au Xérès. En pâtisserie, Amanda Blondel accompagne l'esprit du chef avec beaucoup de sensibilité (Crème glacée à la burrata, carpaccio de fraises et tomates cerise, blanc mangé au basilic ; Chocolat crémeux Guanaja et Itakuja sur une révélation de fruit de la passion). Accueil au diapason. Au-delà de sa métamorphose, le Mas a conservé cet esprit art de vivre que l'on aime tant.

B.G.

Menus 65 et 95 € - Lieu-dit Toron
84220 Joucas. Tél. 04 90 05 79 79.
www.herbesblanches.com

