

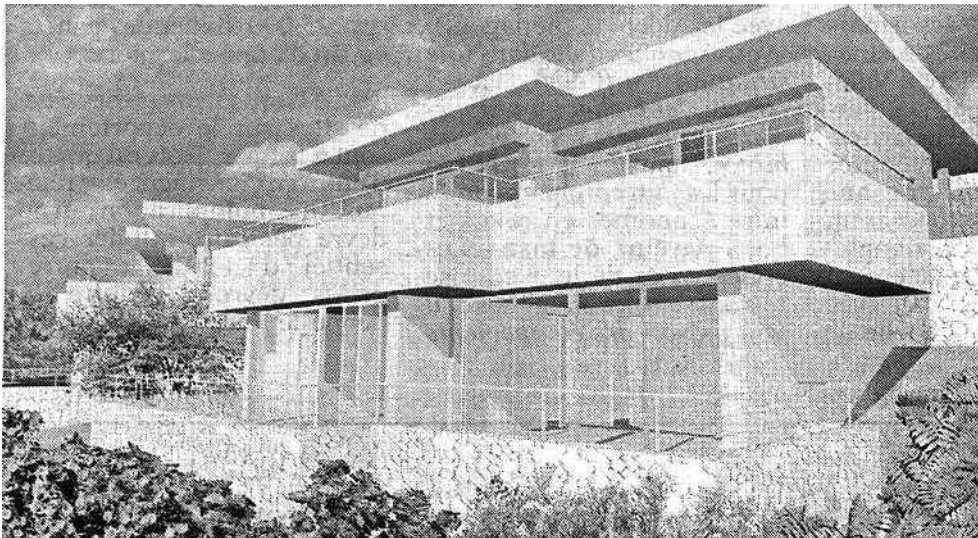
Candille n'est point candide : le Mas conjugue luxe et pragmatisme

Le Mas Candille mise sur son charme, son spa et sa gastronomie. Il maintient le cap de ses extensions, s'adaptant parfaitement aux attentes de sa clientèle sans oublier le contexte de crise mondiale.

Ce mas XVIIIème a su, depuis plusieurs années, s'adapter aux exigences d'une clientèle qu'il faut surprendre autant que combler. Et, loin de jouer à l'autruche, aborde de front l'actuelle période de crise. Persuadé que le client arrivant sans chercher à obtenir des conditions particulières est une utopie dépassée, l'établissement conjugue lucidité et maintien d'une stricte exigence qualitative sous la houlette de son directeur, Anthony Torkington. Méthode anglaise de ferme souplesse, humour, élégance et pragmatisme mêlés. Les résultats sont au rendez-vous du bon sens avec la très prisée formule forfait "Echappée belle" (490€ pour 2 personnes avec nuit/ accueil

champagne en chambre/ petit-déjeuner buffet/ dîner au restaurant*/ soin de 60mn au spa) représentant 70% des réservations week-end.

Tout en légèreté et finesse... Une note dominante qui se retrouve dans l'assiette, simplicité finale pour une très grande maîtrise technique. Au piano, Serge Gouloumes, un perfectionniste doublé d'un créateur, fait merveille pour accueillir la belle saison et ensoleiller sa carte. Des propositions dont l'équilibre visuel et l'harmonie artistique se retrouvent dans la justesse des accords gustatifs. Beaucoup d'esprit dans cette cuisine, des préludes étonnants au "double quadrille terre et mer", se surpassant de subtilité et de vigueur dans une



Modernisme et fonctionnalité, grands volumes pour les nouvelles suites aux intérieurs alliant sobriété et cocooning.



*Un lieu si béni
qu'il accueille
les crus
d'excellence
du monastère
de Lérins...
De gauche à
droite, Serge
Gouloumes,
Anthony
Torkington et frère
Marie Pâques.*

cuisine qui sait allier le choix de grands produits, les raffinements discrets de l'Orient et les apports tout en puissance du sud-ouest. Là-aussi, on sait raison garder dans la tarification : déjeuner formule business (entrée/ plat ou plat/dessert + 2 verres de vin, eau et café 40€ ou formule +3 plats hors boisson à 42€, 54€ avec boisson. Dîner menu à 80 ou 120€ hors boissons).

Mas, comme sa table, ne cesse d'évoluer. Et concocte pour juillet de fort belles surprises avec 6 suites prestige accessibles par une allée couverte à clairevoie, dans un bâtiment à toiture végétalisée, en contrebas de la terrasse. Architecture contemporaine

à grandes baies vitrées, parquet de chêne fumé et mur de pierre, grandes terrasses individuelles pour des chambres et salons d'esprit classique et intemporel alliant tous les charmes du design à la technologie dernier cri. Une proposition idéale pour les séjours loisirs autant que pour les professionnels. D'autant que l'espace Shiseido, si couru par les résidents qu'il est presque toujours inaccessible à son directeur, vient de remporter le 1er Trophée clientèle de spa, une évaluation qui vaut son pesant de satisfaction à l'heure des blogs meurtriers, après avoir été, en 2006, lauréat dans son propre réseau Relais & Châteaux.

Liliane Tibéri