



**CHRISTOPHE BACQUIÉ 3*:
“ESTOY CONVENCIDO DE
QUE PODEMOS ENCONTRAR
UNA BELLA GASTRONOMÍA
EN LUGARES MÁS ÍNTIMOS”**

Salir del hotel de lujo y ofrecer un rincón de intimidad para la alta gastronomía. Esa es la ambición del chef francés **Christophe Bacquié** y su esposa **Alexandra**, quienes se han embarcado en una aventura que promete crear escuela. Tras 13 años al frente del **Hôtel du Castellet**, en la Provenza francesa, donde ha conseguido tres estrellas Michelin,

Bacquié empieza este 28 de abril una nueva aventura en **Les Eydins**, una masía en el **Luberon** francés que insiste en presentar como su casa. Ese “**chez moi**” francés con el que el chef nos habla del arte de recibir y dejar que surja la magia en torno a un plato y una copa de vino. “**L’art de vivre**” a la francesa, que lo llaman.



Alexandra Bacquié y Christophe Bacquié - Le Mas Les Eydins - Descubre Magazine

*“Teníamos ganas de hacer este proyecto desde hace muchos años, hemos buscado un lugar que corresponde a la nueva filosofía que queríamos dar a nuestra carrera profesional. Y lo hemos encontrado en la Masía de **Les Eydins**, con siete habitaciones, y donde creamos además restauración gastronómica con un menú de seis platos con productos de la región”, cuenta Bacquié a **Descubre Magazine**.*



Una nueva filosofía que cada vez gana más adeptos en Francia y que aboga por la simplicidad y el lujo de la tierra. *“Buenos productos de temporada y buenos productores locales”, dice el chef.*

A los que se mueran de ganas por reservar sus habitaciones con vistas a campos de lavanda en el macizo del Luberon, que se preparen también para intimar con la quincena de huéspedes que puede recibir

Les Eydins y, de paso, con los chefs. “Seremos cuatro o cinco cocineros, podremos servirles, hablar con ellos...”, explica **Bacquié**, que ha pasado tres o cuatro años buscando el lugar idóneo en el que llevar a cabo este sueño.

“Teníamos ganas de un lugar más confidencial, con una visión y una relación más cercana con los clientes. Vamos a tener catorce clientes por la mañana en el desayuno. Esto aportará convivialidad”.

En tiempos de individualismo, de meter la cabeza en la pantalla y no levantar la vista del teléfono, el chef **Bacquié** quiere hablarnos de convivialidad.

Palabra clave en este concepto de “mesa gastronómica” que aplicará también en el restaurante, una mesa única y alargada para doce comensales.

La idea es que el cliente pueda reservar con su familia y disfrutar de una cena privada, o ir en pareja sabiendo que esa noche compartirás mesa y conversación con otras personas.

De ahí nace **“La Table des amis”**, en casa de **Bacquié**: el restaurante de la masía que propone la experiencia de comer y compartir ese momento único.

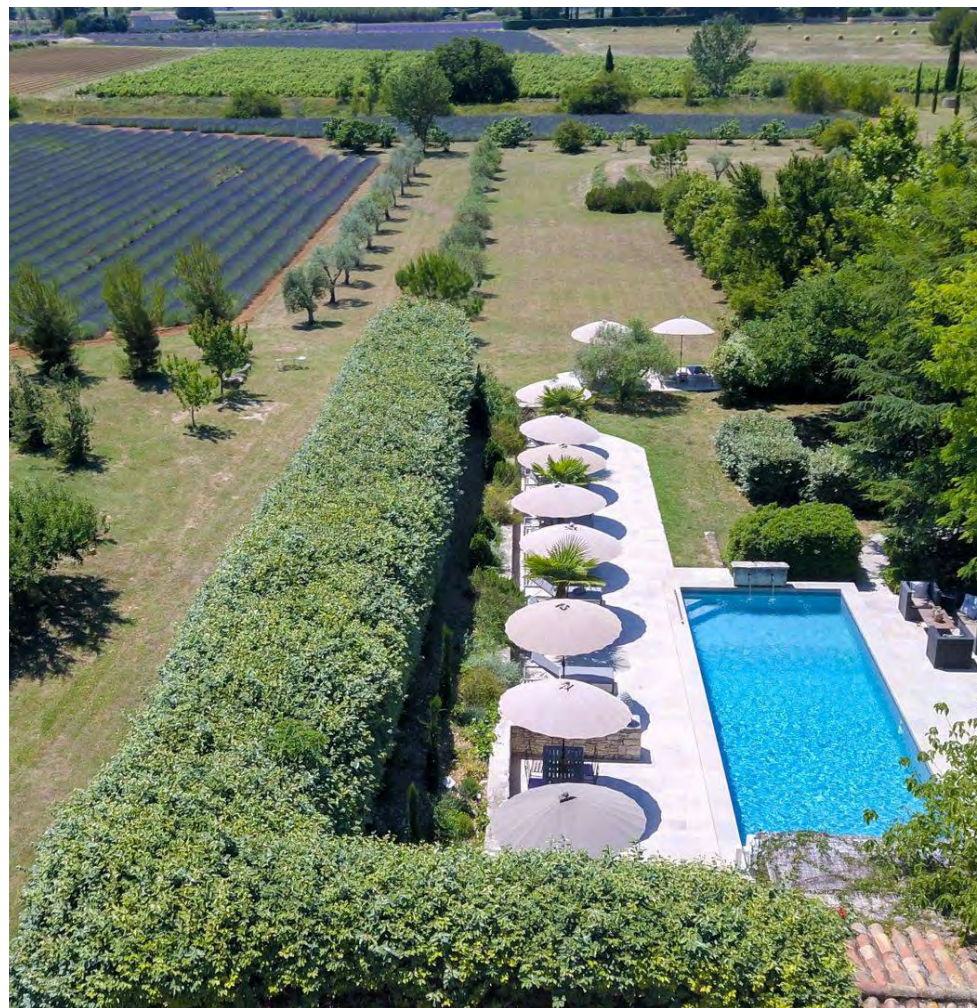


©Le Mas Les Eydins

“Estamos convencidos de que la gente espera hoy un proyecto como este. Tengo la suerte de ser un chef reconocido y quizás por eso es más mediático, pero estoy seguro de que hay más sitios así. Creo que podemos hacer una bella gastronomía en lugares más confidenciales que hoteles de lujo, pero los lugares intimistas deben existir también”, afirma el chef, premiado en 2004 con el título de Meilleur Ouvrier de France.

Su biografía está ligada al Mediterráneo, un espíritu que se siente en su cocina. Nació en 1972, aunque su padre era de Agen y su madre de la región de Lorena, él pasó su infancia en el hotel restaurante de su familia, en Córcega. Allí se inició en los estudios de cocina, en la idílica

Île Rousse, antes de poner rumbo a la capital francesa y trabajar en la cuna del lujo: **Maison Prunier, el Plaza**, el hipódromo de Vincennes. Nada que consiga retenerlo pues **Bacquié** quiso volver a acercarse al Mediterráneo, donde trabajó en los fogones de L'Oasis, cerca de Cannes.





Les Eydins - ©Anne Emmanuelle Thion



Les Eydins - ©Anne Emmanuelle Thion



Les Eydins - ©Anne Emmanuelle Thion

La siguiente etapa, al frente del Hotel y Spa du Castellet, son parte conocida de la historia de este chef, que trabaja en tándem con su

esposa, pero no le ha bastado para conformarse: el chef quería llevar a cabo un proyecto más íntimo y personal.

“Mantendré las bases de mi cocina, como se ha podido conocer en Castellet, pero simplificándola un poco. Los códigos serán productos de gran calidad anclados en el territorio del Luberon, muy rico en productores, y con más ganas de acercarme todavía más a los proveedores. Seguiremos la temporalidad de los productos con cocciones muy controladas y aderezos de gran calidad”, explica Bacquié.



Como otros chefs franceses de proa que se han ido sumando al lujo de contar con un huerto propio, Bacqué está cumpliendo su deseo de “acercarse cada vez más a la tierra”.

El chef tiene 3,5 hectáreas de terreno donde ha plantado entre otros unos 70 olivos para crear su propio aceite de oliva, unas 20 higueras, un campo de lavanda para hacer aceite esencial de lavanda...



“Queríamos ir más allá. Tengo ganas de encontrarme en una casa a talla humana, que sea mía, en un lugar que nos corresponda a mí y a mi mujer”.

Ese lugar se llama ahora **Le Mas Les Eydins**, un sueño personal que habla de charlas y encuentros mágicos al calor de los fogones.

¿Habrán nuevas estrellas Michelin?
“No es mi prioridad.

Lo que quiero es hacer vivir este lugar y vivir de una forma distinta, trabajar de forma distinta.

Si puede ser reconocido mejor, y si no, no pasa nada”. Palabra de chef.

