

LES ROCHES BLANCHES, impossible de rester de marbre.

Au bord de la Grande bleue, jouxtant les calanques, « Les Roches blanches » est un hôtel-restaurant quatre étoiles posé dans un cadre majestueux. La cuisine servie, méditerranéenne, fraîche et de saison, se marie à merveille avec le lieu.

« **L**à, tout n'est qu'ordre est beauté, luxe, calme et volupté ». Si Charles Baudelaire dans, « L'invitation au voyage », ne faisait pas référence aux Roches Blanches à Cassis, une fois passés quelques instants dans cet hôtel-restaurant quatre étoiles, on se dit pourtant que le poème sied parfaitement bien à l'établissement. Il est l'un de ces rares lieux enchanteurs où Alphonse de Lamartine, aurait écrit « Ô temps ! Suspend ton vol ». Cadre naturel, architectural, culinaire mais aussi ensemble du personnel, tous les ingrédients sont réunis pour que le simple visiteur, même fugace, garde un souvenir impérissable de son passage aux Roches Blanches. « On vient ici parce que l'on y mange bien », présente presque d'emblée Anne-Marie Dellacase, la gérante des lieux. Une remarque qui tomberait sous le sens mais qu'il est important de rappeler dans une ville ultra-touristique comme Cassis où, trop souvent, on privilégie la quantité de clients à la qualité des plats. L'argument majeur qui prouve qu'aux Roches Blanches « on y mange bien » ? Le chef, qui en est à sa 10^e saison d'affilée... Si Daniel Do Vale était un cuisinier quelconque, les clients n'y mettraient plus les pieds et la direction aurait fait le nécessaire pour avoir un chef à la hauteur du standing de l'établissement. À ses côtés, Daniel Do Vale, peut également compter sur les compétences de Carole Grosbois pour conclure en beauté ses repas. Cette pâtissière, pour sa part, en est à sa 7^e saison dans la maison.

Cette qualité culinaire qui perdure, le chef la doit à la composition de ses assiettes : « Ici, rien n'est préparé à l'avance, tout à la commande », prévient-il. Frais, local et de



saison sont les maîtres mots de sa cuisine. « Il n'y a qu'un seul petit congélateur pour garder les glaces, la seule chose que nous ne faisons pas sur place et qui provient d'un artisan glacier de Marseille », détaille Daniel Do Vale. Que ce soit à la carte ou les menus à 45 € ou 65 €, les plats varient quasiment quotidiennement en fonction des inspirations et arrivages. « J'aurais donc du mal à vous citer une spécialité », déplore presque le chef, avant de concéder : « Éventuellement, la soupe de poissons de roches que l'on nous demande souvent ». Il est vrai que vu l'emplacement, les produits de la mer occupent une place de choix sur la carte, mais viande et volaille ne sont pas non plus oubliés. On ne se risquera donc pas à vous donner un plat incontournable tant la carte est susceptible d'évoluer.

Un « petit cabanon » quatre étoiles

Le ravissement des papilles, né du contenu de l'assiette, est tout aussi à la hauteur du cadre qui nous entoure. À un chant de cigales du Parc National des Calanques,

dans une bâtisse du XIX^e siècle, gérée par la même famille depuis quatre générations, la vue est à couper le souffle : on déjeune ou dine presque les pieds dans l'eau avec le regard plongé dans la mer Méditerranée, creusant au loin la falaise du Cap Canaille, la plus haute de France, et agitant les petits bateaux du port cassiden. En salle, redécouverte cette année avec du mobilier design jaune, rouge et gris, une immense baie vitrée permet d'apprécier le panorama si jamais dehors le mistral souffle trop ou que le thermomètre se montre frileux. Mais si le soleil est – comme très souvent ici – de la partie, alors vous auriez tort de vous priver de la terrasse qui renforce le sentiment de vivre une parenthèse d'exception. Il y a un vrai côté reposant avec 5.000 m² de pinède et ses roches blanches, une alliance de minéral et de végétal, vante avec justesse Anne-Marie Dellacase. Et dire qu'à l'époque, cet hôtel particulier était pour les propriétaires un « petit cabanon de vacances », sourit-elle. Un petit cabanon quatre étoiles de 24 chambres tout de même... Et une somptueuse piscine à débordement qui donne l'impression de nager dans une Méditerranée rien qu'à soi. Toujours sur les extérieurs, les nombreuses restanques intimistes sont autant de lieux propices aux solariums. À noter enfin que cet été, pour mettre en valeur le bar panoramique réaménagé, des soirées à thème (cognac*, pastis-tapas...) seront prévues. Avis aux amateurs ! Ouvert d'avril à novembre, du mardi au dimanche midis et soirs.



Infos : 9, avenue des Calanques,
13260 CASSIS |
Tél. : 04-42-01-09-30 |
www.roches-blanches-cassis.com |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Pour figurer sur cette page, contactez Com' en Régions au 01-77-37-98-87