



CHEF'S TABLE RETREAT

WITH LUCY ROSEDALE & NOÉ VIVIÈS

DU 23 AU 27 AVRIL 2025

LE SEJOUR

Pour cette première collaboration, nous avons créé un séjour culinaire *all inclusive*, en vous accueillant dans un écrin méditerranéen intimiste, face à la mer et dos au maquis :
A CINARCHESA

Durant ce long week-end, il sera proposé chaque soir et le dimanche midi un menu unique, mettant en avant une cuisine se voulant durable, exclusivement saisonnière, et ancrée dans son environnement.

Les viandes, les poissons, les fruits, les légumes, les herbes, et l'huile d'olive proviennent principalement des producteurs et des marchés locaux.

La nature même de cette approche implique que les repas ne seront jamais les mêmes, dépendant du marché du jour, des livraisons des maraichers de la région, et bien sûr de l'inspiration de Noé, notre chef en résidence.

Pour accompagner ces bons repas, il sera proposé par Lucy, notre sommelière du séjour, un accord mets/brevages pour chacun des repas du chef.

En dehors des repas du soir et du dimanche midi, des fruits, des softs, des plateaux de charcuterie et de fromage de petits producteurs locaux seront en libre service dans la cuisine de la maison, permettant aux convives, si ils le souhaitent, de ne pas bouger du week-end.

Une sélection de vin sera également disponible dans la cave à vin pour les amoureux de l'ivresse diurne.

PROGRAMME

JEUDI :

Arrivée des convives dans la journée. Dès 18h, apéritif de bienvenue suivi du premier diner du séjour.

VENDREDI ET SAMEDI :

9h30 : Le petit déjeuner sera mis à disposition des convives dans la cuisine de la maison.

Après ça, la matinée de chacun, sportive ou *farniente*, résultera du libre choix des participants.

Lunch : La cuisine de la maison restera à disposition avec ses produits de saison et ses plateaux de charcuterie et de fromage en libre service.

L'angelus sonnera l'heure de l'apéritif qui précédera chaque soir un menu unique avec accords mets et breuvages soigneusement élaboré par le chef NOÉ VIVIES et la sommelière Lucy ROSEDALE.

DIMANCHE :

Après un petit déjeuner frugal et une matinée de liberté pour chacun, le week-end se conclura par un déjeuner dominical élaboré par notre duo.

La fin de journée quant à elle sera consacrée aux adieux, mêlant la nostalgie d'un week-end passé trop vite à l'envie de revenir au plus vite.

TARIFS

Le concept est un week-end *all inclusive* pour les convives, pour un prix unique de **1000€ par personnes ou 1600€ par couple**, avec un système de «*premiers arrivés premiers servis*» sur l'attribution des chambres lors de la réservation.

Ce prix comprenant :

- Les trois nuits en chambre avec service de ménage quotidien.
- Tous les repas du week-end, comptant les petits déjeuners, le libre service durant la journée dans la cuisine de la maison et les repas gastronomiques chaque soir avec accords mets et breuvages, ainsi que le déjeuner alcoolisé du dimanche midi.

Ce prix ne comprend pas en revanche :

- Les billet d'avion et le transfert aéroport ou la location d'une voiture.
- Le vin pris dans la cave à vin et consommé durant la journée hors repas du chef.



LUCIE ROSEDALE

Après un diplôme en Droit français, Lucy Rosedale, originaire de Manchester (Royaume-Uni), s'est tournée vers la restauration en 2017.

Elle déménage à Paris en 2019 en tant que sommelière du restaurant Au Passage.

Elle rejoint We Are ONA en 2021 et devient rapidement 'Head of Pop Ups', créant plus de 10 restaurants gastronomiques temporaires en France, en Italie, aux Etats-Unis et en Turquie.

Elle gère également la cave du projet, composé de +500 références de vins.

Pendant ces dernières années, elle travail pour plusieurs projets différents à travers le monde, y compris Satoyama Jujo* au Japon où elle devient responsable des boissons et fermentations à l'auberge.

Par la suite elle travaille en tant que gérante et sommelière chez Imbiss au Mexique, ainsi que Cendrillon à Paris.



NOÉ VIVIÈS

Originaire de Bretagne, Noé Viviès démarre la cuisine en 2014 et pars à Amsterdam se former en gestion hôtelière à Hotelschool the Hague, 3eme meilleure école mondiale du secteur, avec comme spécialité la Gastronomie en 2016.

8 ans sont passées depuis et il cumule des expériences dans des cuisines gastronomiques tel que Satoyama Jujo* au Japon, Amber** à Hong Kong, EM* au Mexique, Arnfeldt au Danmark, et Magma & Pluto à Paris.

Entre 2020 et 2022, Noé rejoint We Are ONA en tant que chef de projet. Cette expérience est suivi en 2023 par un voyage d'inspiration avec Lucy d'un an à travers le Danemark, l'Indonesie, le Japon, la Corée et le Mexique, en faisant des pop-ups et résidences dans chaque endroit en vue de monter un projet en Bretagne en 2025.

En rentrant de ce voyage, il se lance dans des résidences culinaires dans divers restaurants en France, au Luxembourg et en Angleterre.







A CINARCHESA

A CINARCHESA, là où l'eau murmure des secrets, dévoile un charme méditerranéen qui vibre dans ses six chambres et chaque recoin partagé. Dans son jardin luxuriant, ses deux bassins scintillants, sa vaste pièce de vie et ses salons en plein air, se chante une ode au dolce far niente, un hymne à la douceur de vivre.

À pieds :

- à 3 minutes d'une plage de sable fin aux eaux turquoise
- À 3 minutes de départs de chemins de randonnées mêlant marquis et vues mer imprenables.
- À 10 minutes de la tour des Sanguinaires et de ses couchés de soleil majestueux

En voiture :

- à 10 minutes de la célèbre plage de Capo di Feno
- à 10 minutes du centre ville
- à 20 minutes de l'aéroport

