



CHEF'S TABLE

A FOOD RETREAT W/ SAYEH ZOMORRODI
DU 29 MAI AU 1ER JUIN 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 Sayeh, notre chef en résidence.

Pour accompagner ces bons repas, il sera proposé par Maurice, notre sommelier 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.



SAYEH ZOMORRODI

« Depuis toujours, mon parcours est guidé par la passion de créer, d'explorer et de raconter des histoires à travers les formes, les matières et les saveurs. De l'architecture à l'art, puis de la restauration, chaque étape a nourri ma vision d'un univers où l'esthétique et le sensoriel se rencontrent.

Dans un monde, où la cuisine est bien plus qu'une simple expérience gustative, elle est un art de vivre, un langage qui s'exprime à travers les couleurs, les textures et les émotions. Chaque plat raconte une histoire, chaque lieu est un tableau, chaque projet une œuvre à part entière ».



MAURICIE FOURNIER POLI

Passionné et d'une curiosité insatiable, il est bien plus qu'un amateur de vin : c'est un véritable artisan du goût et des accords subtils.

Diplômé d'histoire, il a suivi un chemin atypique, jonglant avec les chiffres en tant que comptable, tout en cultivant la terre avec amour; étant vigneron et agriculteur amateur à ses heures perdues.

Épicurien raffiné, il sublime les saveurs avec une sensibilité unique, puisant dans l'élégance des influences nipponnes pour créer des mariages mets-brevages d'une rare justesse. Chaque bouteille devient, entre ses mains, une histoire à raconter; et chaque plat, une symphonie à orchestrer.





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

