



Communiqué de presse

Pays d'Apt, le 15 mai 2025.

Christophe Bacquié, chef 2 étoiles Michelin de La Table des Amis le Mas les Eydins, parrain de la 5ème édition de la Vente aux enchères de vins au profit du centre hospitalier du Pays d'Apt **Dimanche 20 juillet – Maison de la Truffe et du Vin du Luberon à Ménerbes (84)**

Le chef Christophe Bacquié, chef triplement étoilé, qui a reçu pour sa Table des Amis au Mas les Eydins (Bonnieux 84), 2 étoiles Michelin 10 mois seulement après son ouverture, a accepté de parrainer la 5^{ème} édition de la vente aux enchères de vins au profit du centre hospitalier du Pays d'Apt. « *M'engager auprès de l'hôpital d'apt, dans le cadre de cette vente caritative, était une évidence pour moi. J'ai toujours été attaché dans mes projets à un ancrage local fort auprès de partenaires qui partagent des valeurs qui me sont chères. Je me retrouve dans celles défendues par la Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon qui valorise des viticulteurs et les vins de notre terroir et « Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir » qui se mobilise pour un hôpital de proximité de qualité. J'espère que nous serons nombreux à manifester notre soutien à cet événement destiné cette année au mieux-vieillir de nos aînés* ».

La Confrérie du Vin et de la Truffe du Luberon et « Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir » organisent donc, avec le concours de la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon et de la Maison de Ventes Dame Marteau, le dimanche 20 juillet la 5ème édition de la vente aux enchères de vins au profit du Centre Hospitalier du Pays d'Apt et plus particulièrement du projet de réhabilitation du secteur Grand Âge.

Pour que cette nouvelle édition soit un succès, viticulteurs, restaurateurs, cavistes et particuliers sont appelés à faire un don de bouteilles de vins.

Pour **Alain Audet, président de La Confrérie de la Truffe et du Vin du Luberon** « *Participer à la collecte de fonds par une vente aux enchères de vins en faveur de l'hôpital d'Apt à la Maison de la Truffe et du Vin, c'est à nos yeux contribuer au maintien d'un tissu social, économique, vivant et dynamique en Luberon tout en étant en pleine adéquation avec l'objet de notre confrérie.*»

Rappelons que l'objectif est de recueillir des fonds pour accompagner **la réhabilitation du secteur Grand Âge du Centre Hospitalier du Pays d'Apt** qui comprend la modernisation d'une part de l'Unité de Soins de Longue Durée (U.S.L.D) actuellement localisée dans le bâtiment Combemiane et d'autre part de l'EHPAD La Madeleine qui accueille à ce jour 66 résidents. « *Nous souhaitons là encore, grâce à vous, apporter un supplément d'âme à ces projets afin d'adoucir le quotidien de nos aînés et de parvenir à un niveau d'équipement conforme à l'image d'exception du Luberon. Humaniste dans ses dimensions de mieux-être et de solidarité, la modernisation de ce bâtiment vise à créer un environnement d'accueil et de soins de haute qualité tant pour le patient, sa famille que pour le personnel du centre hospitalier.* » précise **Shelagh Lester-Smith, présidente de « Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir »**.

Pour faire un don de bouteilles de vin (d'ici le 10 juin) : accueil@apt-hopitaldavenir.fr ou +33 6 08 89 28 72

Vente aux enchères dimanche 20 juillet 17h00 à la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon – Place de l'Horloge – Ménerbes (84)

Vente animée par Caroline TILLIE-CHAUCHARD, commissaire-priseur de la Maison de Ventes Dame Marteau – Salon de Provence et Montpellier.

Tout savoir sur l'action du Fonds « Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir » sur www.apt-hopitaldavenir.fr

Contact presse : Fonds « Pour le Pays d'Apt, un hôpital d'avenir » - Florence Belmain – f.belmain@apt-hopitaldavenir.fr – WhatsApp +33 6 88 70 20 93



Christophe Bacquié, un parcours d'excellence

- Christophe Bacquié débute son parcours à l'Oasis à Mandelieu-La- Napoule avec Stéphane Rimbault et Louis Outhier. Il poursuit ensuite via différentes expériences parisiennes, notamment chez Prunier (Paris 16^{ème}).
- 2002 Il rejoint l'Hôtel**** La Villa Calvi, où il obtient une étoile au Guide Michelin.
- 2004 Christophe Bacquié est élu Meilleur Ouvrier de France – Cuisine.
- 2005 Le Chef obtient une deuxième étoile Michelin au sein de cet établissement.
- 2008 Christophe Bacquié devient « Grand Chef » Relais et Châteaux.
- 2009 Christophe et Alexandra, son épouse, quittent la Corse et prennent la direction du Var et de l'Hôtel & Spa du Castellet***** & Grand Prix Hôtel***. Alexandra y devient Directrice d'Exploitation du Pôle Hôtelier de l'Hôtel & Spa du et Christophe Chef des Cuisines et directeur de la Restauration.
- 2010 Une année plus tard, le Chef obtient deux étoiles Michelin pour la Table gastronomique du Castellet.
- 2018 C'est une année charnière et symbolique pour Christophe Bacquié : il obtient la 3e étoile Michelin au Castellet, est également élu Chef de l'année par ses pairs, et le guide Gault & Millau lui attribue 19/20 et 5 toques.
- 2019 Le Chef se place deuxième au classement des 100 Meilleurs Chefs au World Summit à Monaco.
- 2023 Le couple prend une autre orientation et décide de créer sa propre maison Le Mas les Eydins à Bonnieux, au cœur du Luberon, et d'opter pour une nouvelle approche de l'accueil gastronomique, en cohérence avec une nouvelle philosophie de vie. Christophe Bacquié reste fidèle à sa signature culinaire et son goût de l'excellence, du partage et de l'exigence.
- 2024 Le Chef obtient deux étoiles Michelin pour La Table Les Amis du Mas les Eydins.

Le Mas les Eydins, c'est d'abord et avant tout un lieu qui résulte d'un projet de vie d'Alexandra et Christophe Bacquié. Un projet mûri ensemble, au gré de leurs diverses expériences, qu'elles aient été personnelles ou professionnelles.

Au sein de l'Hôtel**** Villa Calvi, puis de l'Hôtel & Spa du Castellet*****& Grand Prix Hôtel*** Alexandra et Christophe Bacquié ont en effet construit les étapes de leurs carrières respectives. Chef étoilé dès 2002, MOF Cuisine en 2004, Christophe Bacquié obtient en 2018 le titre de Chef de l'année, et 3 étoiles au Guide Michelin au Castellet. C'est donc ensemble qu'ils ont « décroché ces étoiles », après 14 ans de partition commune. Une symphonie qu'ils continuent de mettre en musique au Mas les Eydins avec une exigence : rester audacieux, en préservant les valeurs d'authenticité et de sincérité qui leur sont chères, pour donner à vivre aux convives une expérience nouvelle, autour du partage et de la gastronomie.