

## Printemps 2011 : Les îles Paul Ricard font peau neuve !

Embarquement pour deux tables “gourmet”  
Un vignoble AOC à découvrir sur une île !

Sur l'île des Embiez, l'hôtel et la résidence hôtelière HELIOS entièrement rénovés !

Depuis 2009 un important chantier de rénovation est mené sur le parc hôtelier de l'île des Embiez sous la direction de l'architecte-designer Nicolas Tourette. L'hôtel Helios de 61 chambres dont une suite, a été aménagé dans un style contemporain d'inspiration méditerranéenne dans le choix des couleurs et des matériaux bois, céramiques, lin... Le lounge et le bar ont été entièrement repensés. La résidence Helios de 150 appartements (de 2 à 5 personnes) avec vue sur mer propose deux types d'ambiance, style modénature ou provençal.



L'hôtel et la résidence Hélios aux Embiez

Sur l'île de Bendor, l'hôtel “Le Delos”\*\*\* l'esprit de la Riviera !

Le Delos\*\*\* dispose de 19 chambres très confortables au décor personnalisé et d'une piscine. Dessiné par Paul Ricard, construit à la pointe de Bendor avec les pierres de l'île, l'Hôtel-restaurant “gourmet” Le Delos a fait appel à des créateurs contemporains pour sa décoration et à Nicolas Rutard, chef talentueux pour la carte. La styliste anglaise Carolyn Quatermaine, a créé une gamme d'étoffes et imprimés exclusifs réalisés à la main assortis à une gamme de couleurs pour les peintures.

## Embarquement pour deux tables “gourmet”

NICOLAS RUTARD, CHEF EXÉCUTIF DES RESTAURANTS LE DELOS ET L'HELIOS

Originaire du Mans, “Meilleur apprenti du Loiret”, il débute à l'Hôtel Intercontinental à Paris puis poursuit sa carrière au restaurant le Gratusier dans les Alpes Maritimes. En 1998, après plusieurs saisons à l'Hélios, il y est nommé chef de cuisine. Nicolas propose une cuisine contemporaine à consonance provençale, avec une prédilection pour le poisson, les sauces, les entremets. Elevé au titre de grand ambassadeur pour la défense de la gastronomie et la promotion des produits des terroirs de France en septembre 2009, il a reçu le diplôme de l'Ordre Culinaire International et fut intronisé Disciple d'Escoffier et a été consultant sur RTL de l'émission régionale “les samedis gourmands” de 2005 à 2008. Travaillant exclusivement les produits frais, il a su créer au fil des ans son réseau de producteurs régionaux.



## Aux Embiez, un vignoble A.O.C à découvrir

*Le Domaine viticole de l'île des Embiez (10 hectares), produit une appellation Vin de Pays du Var et une A.O.C Côte de Provence.*

Les archives du vignoble remontent à 1901 ; réparti en AOC, Côtes de Provence et vin de pays du Var, le vin de pays des Embiez se décline en trois couleurs : rosé (vin de plaisir aux arômes fruités de mure et de cassis), blanc (vin aromatique aux notes d'agrumes) et rouge (vin intense de cépage Merlot, à la belle robe rubis). Ensuite vient le Côte de Provence rosé, vin très équilibré, d'une belle fraîcheur en bouche, arborant une sublime robe rose... La production 2010 voit la création d'un magnum de rosé (600 bouteilles).



---

CONTACTS PRESSE : Agence MLA  
Marie José Rousset : [mariejoserousset@mlapresse.fr](mailto:mariejoserousset@mlapresse.fr)  
Aude Charié : [audecharie@mlapresse.fr](mailto:audecharie@mlapresse.fr)  
Tél. 01 53 24 99 19 - [www.mlaonline.net](http://www.mlaonline.net)

LES ILES PAUL RICARD  
Virginie Lorientte : Tél. 04 94 10 75 94  
[virginie.lorientte@paul-ricard.com](mailto:virginie.lorientte@paul-ricard.com)