

# Communiqué de Presse

19 mai 2006

## LE GARLABAN DES EMBIEZ, Complètement toqué !

*Guillaume Sourrieu, Gui Gedda, Lionel Levy, Bruno Turbot, Alain Burnel, Gérald Jourdan, Hermance Carro... c'est une véritable farandole de toques étoilées qui est attendue au Restaurant Le Garlaban pour des « Diners à 4 mains » ou quand les grandes tables s'invitent aux Embiez...*



La navigation présente des charmes incontestables. En revanche, le confort de la vie à bord, souvent rudimentaire, présente rapidement ses limites surtout, lorsqu'à l'heure des repas, l'austérité s'installe dans l'assiette... En marin avisé, Paul Ricard décide donc, dès les premiers aménagements de l'île des Embiez, d'y ériger le Yacht Club, une table réservée aux plaisanciers du port insulaire.

40 ans plus tard, le restaurant garde le cap. Les lieux totalement rénovés en 2003 présentent désormais un décor nautique et raffiné. Le bar en particulier ne passe pas inaperçu : très surprenante coque, éblouissante réplique du célèbre voilier construit par l'industriel, le Garlaban. Un nom qui devient naturellement sa nouvelle enseigne lorsque tout récemment, soucieux d'y accueillir une clientèle plus large, on décide de le rebaptiser.

A l'appui de ce succès architectural l'établissement mérite lui aussi d'être repris en main. La mission est confiée à Cédric d'Ambrosio pour la cuisine et à Stéphane Dechaine pour la barre, tous deux en poste depuis le printemps 2005. Les deux compères parviennent, en un temps record, à placer le restaurant parmi les plus réputés du littoral. Mais le chef et le manager sont bien décidés à ne pas en rester là. Ils aspirent à hisser leur table au rang des grandes adresses gastronomiques françaises.

Cédric, tout juste intronisé « disciple d'Auguste Escoffier », en virtuose du piano prend son bâton de pèlerin et va présenter leur projet à ses confrères étoilés : les recevoir en guest stars en cuisine. Compétences et convictions réunies, il n'en faut pas plus pour séduire ces palais délicats et 7 d'entre eux acceptent l'invitation : ils viendront partager l'affiche du Garlaban le temps d'une soirée !

Rajoutons à cela le cadre idyllique de l'île des Embiez baignée d'eaux turquoises et la recette des « dîners à 4 mains » est fin prête ! Ainsi, à partir du 17 juin, quelques uns des plus grands noms régionaux de la gastronomie s'y produiront un samedi sur deux. Ils y officieront, tour à tour, aux côtés de Cédric et proposeront un dîner gastronomique, reflet de leur style et inspiré de leur propre carte pour un prix très accessible de 60€, traversée maritime comprise.

Lever de rideau sur ce produit original lors de la  
**conférence de presse du mardi 23 mai à 15 heures**  
au Restaurant l'Épuisette- Vallon des Auffes – 13007 Marseille.  
Présences à confirmer.

### CONTACT PRESSE

Katia BIZAT, Directeur de la Communication des Embiez et de Bendor  
Les Iles Paul Ricard – SAHB – Ile des Embiez – 83140 Six Fours les Plages  
T. 04 94 10 75 93 / 06 70 01 56 47 – [kbizat@sahb.fr](mailto:kbizat@sahb.fr) – [www.paul-ricard.com](http://www.paul-ricard.com)

