

Restaurant : Hôtel des pins à Bedoin.



Un lieu élégant et un peu magique.
Reportage et photos : Philippe GARCIA

C'est du côté de Bedoin que nous allons nous régaler cette semaine, chez Guillaume et Anne-Sophie ROUX, à l'hôtel des pins.

Le jour même du reportage, il pleuvait. Je n'ai donc pas pu profiter de la belle terrasse en campagne. Ce qui m'a permis de déjeuner dans la belle salle de fée (photo ci-dessous).

[Ecouter](#)

© Ph. GARCIA / RF



Guillaume ROUX est le fils du fameux propriétaire du Safari hôtel dont la table est une des belles références de Carpentras

Peintre talentueux, on peut découvrir quelques-unes de ses toiles dans les chambres de l'hôtel, dans les salles du restaurant.

Ci-dessus :
Détail de la Tatin d'Endive au Roquefort 12 € à la carte.

© Ph. GARCIA / RF

Reportage France Bleu Vaucluse – 19 mai 2007



© Ph.GARCIA / RF

Le chef Frédéric GARCIA réalise une cuisine aux assiettes dressées de façon originale et bien jolie.

Passionné de cuisine asiatique, il donne quelques accents exotiques à sa cuisine moderne, inspirée des meilleurs produits locaux du moment. Tout cela avec talent, cohérence et harmonie.



© Ph.GARCIA / RF

Ci-contre :

Ventrèche de Cochon Rôti au miel de Romarin Nid de Nouille aux Olives & Thym 21 € à la carte. Un plat très représentatif de la cuisine de l'Hôtel des pins, de l'esprit du chef.



En bref :

Une bonne adresse pleine de charme et d'esprit, à la cuisine inspirée et convaincante. C'est original sans pour autant choquer les papilles les plus classiques. Une alternative jeune et savoureuse. Table vraiment digne d'intérêt selon moi.

Philippe GARCIA

hoteldespins@wanadoo.fr



Hôtel des Pins,
Chemin des Crans
84410 BEDOIN
04 90 65 92 92
fax : 04 90 65 60 66

hoteldespins@wanadoo.fr

[Le site du restaurant.](#)