



LES MAISONS DU'O

Bistro Du'O / Chambres Du'O / O'Grill

Vaison La Romaine - Provence



■ A P R O P O S

C'est dans les hauteurs de la Cité Médiévale de Vaison la Romaine, surplombant les rives de l'Ouvèze et au cœur d'une nature et d'un patrimoine archéologique exceptionnels, que Philippe et Gaëlle Zemour ont souhaité déployer leurs talents et laisser libre court à leur imagination et leurs envies.

En 2013, ils ouvrent un premier restaurant et créent le Bistro du O, devenu aujourd'hui une adresse incontournable dans la région.

En 2018, ils acquièrent deux nouvelles maisons, face au bistro et se lancent dans d'importants travaux de réhabilitation et de décoration.

Après de longs mois de travaux, leur ambitieux projet se dessine enfin...

Trois somptueuses chambres d'hôtes ont vu le jour dans l'une de ces anciennes maisons de village et un tout nouveau restaurant s'apprête à ouvrir au mois de mai.

C'est ainsi qu'avec liberté et gourmandise ce duo poursuit son exploration du terroir qui leur est si cher et rassemble aujourd'hui le meilleur de la Provence dans ces lieux de bien-être et de gastronomie.

■ P H I L I P P E & G A È L L E Z E M O U R

Philippe et Gaëlle Zemour vous délivrent une expérience culinaire ancrée dans leurs racines. Fruit de leur amour, ce jeune couple œuvre dans la même direction pour mettre en relief le meilleur du terroir.

Gaëlle, bourguignonne d'origine et anciennement responsable de salle à l'hôtel EastWest à Genève s'est spécialisée dans l'Art de la Table et l'Art Culinaire. Elle vous fera vivre d'inoubliables dégustations de vins en accord avec la cuisine du Chef.

Philippe, quant à lui, enfant du pays, a fait ses armes auprès des plus grands tels Serges Chenet, Hélène Darroze ou encore les frères Pourcel. Il a été le chef de cuisine du Relais & Châteaux Crillon le Brave et du Trianon de l'hôtel Mirador Kempinski, pour lequel il a obtenu la 1ère étoile Michelin.





RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Dans les hauteurs de la Cité Médiévale de Vaison la Romaine, sous les voûtes d'une ancienne écurie du XIIème siècle et dans un cadre intimiste, le Chef Philippe Zemour décline depuis 2013 une cuisine délicate et savoureuse où les produits locaux sont subtilement mis en lumière.

L'EAU À LA BOUCHE

Les plats évoluent au rythme des saisons et de l'inspiration du Chef, en voici un petit aperçu :

Maquereau – Fenouil Rouille & Soupe de Poissons

Œufs de Poule Bio – Topinambours & Truffe

Bar Sauvage – Vapeur, Céleri, Caviar de Harengs & Beurre Blanc

Canard Fermier – Moelleux, Foie Gras, Carottes, Orange & Cumin

La Poire – Nougatine, Caramel de Coriandre

La Forêt Noire – Revisitée à la griotte Amarena

Menu de Saison à 38 €

Menu du Jour à 28 € (hors juillet/août)

Menu Dégustation en 4 services à 56 €

Menu Dégustation en 6 services à 68 €







OUVERTURE LE 30 MAI 2019 !

RESTAURANT DE GRILLADES

Dans un cadre moderne où la nature domine grâce aux grandes ouvertures offrant une vue imprenable sur Vaison et son cours d'eau et de par la décoration résolument végétale du restaurant, Philippe et sa brigade vous convient à un véritable voyage aux pays des grillades...

Le chef y propose un choix de viandes de grande qualité saisies dans l'instant pour une expérience de goût incomparable.

Poissons, légumes et fruits trouvent également leur place à la carte pour vous faire vivre des moments de bonheur gustatif.

L'EAU À LA BOUCHE

Pour vous mettre en appétit et vous donner un petit aperçu de ce que le Chef proposera au O'Grill...

Côte de cochon du Ventoux grillée

Ceviche de bar aux citrons confits

Carpaccio de saumon bio au soja/sésame et combava

Homards grillés

Poissons sauvages grillés vinaigrette vierge







CHAMBRES D'HÔTES

Ici on vient se délecter du charme de la Provence le temps d'une nuit ou plus.

3 chambres, toutes différentes les unes des autres, composent les Maisons du'O. Entièrement rénovées selon la volonté de Gaëlle Zemour qui s'est laissée porter par le charme et l'authenticité de cette ancienne maison de village pour y composer une décoration épurée et élégante. Tomettes, poutres en bois et vieilles pierres de Provence sont ici mises en lumière et associées au confort moderne dans un style élégant sans effets inutiles.

Dans la douceur du matin, au rythme du soleil levant, le petit-déjeuner est servi soit en chambre, soit sous la verrière du restaurant O Grill offrant une vue panoramique sur le village de Vaison la Romaine. Pain, brioche, viennoiseries tout droit sortis des fours, fruits de saisons, jus de fruits artisanaux, yaourts et fromages issus de l'agriculture biologique et raisonnée, chaque produit a été méticuleusement sélectionnés par ce duo d'épicuriens pour vous faire vivre une expérience culinaire au rythme du Sud.

Vous voici prêts pour une journée de découvertes gustatives, culturelles ou bucoliques au cœur de la cité médiévale de Vaison la Romaine.

Chambre Double et Petits déjeuners inclus à partir de 100 euros.

Grand lit double en 180 ou 160

Produits d'accueil

Climatisation

Wifi

Télévision

Douche italienne

Bouilloire





■ BISTRO DU'O

Lundi: Fermé

Mardi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Mercredi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Jeudi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Vendredi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Samedi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Dimanche: Fermé

■ O'GRILL

Ouverture le 30 mai 2019

Lundi: Fermé

Mardi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Mercredi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Jeudi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Vendredi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Samedi: 12:15-13:30, 19:15-21:30

Dimanche: 12:15-13:30

■ CHAMBRES DU'O

Fermeture annuelle Janvier / Février
chambresduo@yahoo.com

■ CONTACT

bistroduo@yahoo.fr

Tél : +33 4 90 41 72 90

Rue Gaston Gevaudan | Vaison La Romaine (84110)

CONTACT PRESSE:

Iris & Com

irisandcom@gmail.com

06 66 78 07 35

