

LE DAN.B. OU LA VISION D'UN CHEF INSPIRÉ

On le connaissait sous le nom **La table de Ventabren**, le restaurant gastronomique de **Dan Bessoudo**, un chef qui tutoie les étoiles depuis qu'il a décroché la sienne en 2009.

L'endroit fait peau neuve ! Perché sur les hauteurs du petit village de Ventabren, le **Dan B.** est désormais la concrétisation d'un songe, celui d'un lieu unique où la cuisine, l'architecture, l'ambiance, se mêlent harmonieusement et trouvent un équilibre parfait à la croisée entre ancien et modernité.



DAN.B.
LA TABLE DE VENTABREN



VISIONNAIRE

&

PASSIONNÉ !



DAN B.
LA TABLE DE VENTABREN



*Repenser le lieu, l'édifice afin d'en faire un écrin en parfaite harmonie avec sa cuisine, son inspiration, sans dénaturer pour autant l'identité de la bâtisse et la manière dont elle s'inscrit dans l'architecture de ce petit village provençal : voilà le défi que se lance **Dan Bessoudo**.*

En 2004, **Dan Bessoudo** ce chef d'origine toulonnaise a déjà connu les honneurs et le prestige des grandes cuisines comme chez Guy Savoy ou Joël Robuchon mais aussi comme chef personnel de Peter Lindbergh et François Pinault. Au delà des frontières hexagonales, il décide finalement de poser ses valises sur les terres gorgées de soleil de Ventabren. Un défi l'y attend, celui qu'il est venu chercher : faire rayonner une table, une adresse esseulée, loin des facilités qu'offrent les grandes villes. Douze ans d'un travail acharné, la passion chevillée au corps et le talent comme fer de lance. Une étoile aussi, la consécration, celle qui aurait pu émousser l'ambition du jeune chef. Mais en 2014, le besoin de changer, d'évoluer, le tiraille. La nécessité d'un renouveau, l'envie de signer une œuvre très personnelle...



DAN & GOLIATH



Un projet colossal pour lequel il s'assure le concours d'Olivier Fremont, architecte et designer émérite. Il faut repenser l'intérieur mais également tout ce qui l'habille, le mobilier, la vaisselle, les luminaires...

Le **Dan B.** a été pensé comme une ode aux contrastes entre tradition et modernité, un savant mélange de matières froides très urbaines et d'autres plus chaleureuses. Pièce maîtresse de ce concept : le plafond craqué d'inox poli miroir, l'expression la plus forte du concept tel que l'a imaginé Olivier Fremont. Une œuvre magistrale qui ne fait pourtant pas oublier l'ouverture pratiquée sur l'étang de Berre et la vallée de l'Arc, spectacle grandiose s'il en est, notamment au coucher du soleil. L'ouverture, unique de par ses dimensions et le travail d'habillage qui a été réalisé, offrent un subtil mélange entre les planchers structurés de bois et de béton et ce terrasson tapissé de gazon, comme une première correspondance avant de se laisser avaler par l'horizon.





AU DAN.B. CERTAINES CHOSES NE CHANGENT PAS !

Le décor a changé certes mais **Dan Bessoudo** a su conserver les indispensables ingrédients qui font le succès de son adresse. Ainsi, de la cuisine ouverte sur le salon émane toujours l'enthousiasme, le professionnalisme et la belle énergie d'une brigade passionnée. Les assiettes mettent désormais à l'honneur le gré, la terre cuite, des matières plus en accord avec la nature, mais si l'écrin change, le savoir-faire du chef demeure : une cuisine authentique et délicate, graphique et parfois très académique, délicatement empreinte des inspirations - surtout nordiques - glanées au fil de ces voyages. Une cuisine dont la patte caractéristique est cette recherche constante de justesse, de précision et d'essentiel. L'essentiel justement, **Dan Bessoudo** le met à l'honneur en revisitant les recettes qui ont marqué son enfance, comme avec ce caviar d'aubergines fumées servi avec pastèque glacée, ou encore le « Garato », un maquereau cuit au sel à froid, puis mariné à l'huile d'olive, accompagné de sa garniture de saison.

*Le **Dan B.** est une expérience unique, une invitation au voyage pensée pour les 5 sens, le pari gagné d'un rêveur qui a su donner corps à ses songes. C'est aussi et surtout une adresse incontournable pour tous les épicuriens en quête d'exceptionnel.*