

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Contact presse :  
Caroline BORSOTTI | [cborsotti@thalazur.fr](mailto:cborsotti@thalazur.fr)

# Les Oliviers



## Le restaurant Les Oliviers décroche son étoile au Guide Michelin



Dans la baie de Rènecros, face à la Méditerranée, le restaurant Les Oliviers de l'Hôtel Thalazur Bandol – Île Rousse\*\*\*\*\* **vient de décrocher son étoile au Guide Michelin.**

**Une distinction qui consacre la vision du jeune Chef Exécutif Martin Féragus** et d'une maison d'exception portée par l'exigence du détail, la passion du territoire et l'**engagement collectif d'une équipe soudée.**

## Une signature culinaire née de la mer et du terroir

Arrivé en novembre 2023, le Chef Exécutif Martin Féragus a su, à seulement 33 ans, **faire du restaurant Les Oliviers l'adresse incontournable des gastronomes de la région.**

Remarqué lors de la saison 11 de l'émission Top Chef et fort d'un parcours aux côtés de figures emblématiques telles qu'Éric Briffard, Benjamin Brial et Thierry Marx, il insuffle au restaurant les Oliviers **une cuisine méditerranéenne et provençale, colorée et parfumée, proposée sous forme d'escales en plusieurs vagues.**

**La Méditerranée constitue la boussole créative de Martin.** Guidé par les valeurs de passion, d'émotion et de partage, Martin, sélectionne les meilleurs produits auprès d'un réseau de producteurs locaux

d'exception, dans le respect des engagements environnementaux : Erik, pêcheur du port de Bandol ; Audrey Angelica pour le sourcing des fruits & légumes et herbes sauvages du Var ; les huiles d'olives du Moulin de Partégal comme celles de Xavier Alazard; Jean-Christophe Giol, producteur de moules et huîtres de la baie de Tamaris ou encore notre boulanger Jean-Pierre Fiant à Bandol.

**Autant de pépites locales qui incarnent l'âme d'une gastronomie durable, sincère et profondément engagée dans le chemin le plus court entre terroir et assiette.**

Aux côtés de Martin, **une équipe en salle menée par Eric Bruno**, responsable de la restauration, complète l'expérience gastronomique en apportant un service de qualité et sur-mesure.

*« J'en ai rêvé depuis toujours.  
C'est l'aboutissement de nombreux sacrifices  
et surtout une belle reconnaissance de mes pairs.  
Cela prouve que ma cuisine vaut le coup d'être découverte ! »*

**Martin Féragus,  
Chef Exécutif des Oliviers**



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Contact presse :  
Caroline BORSOTTI | cborsotti@thalazur.fr

# Les Oliviers



## Une distinction qui récompense constance et exigence

L'étoile Michelin — **référence absolue de l'excellence gastronomique mondiale** — récompense la haute qualité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des assaisonnements, la personnalité du chef dans son expression artistique, ainsi que la régularité dans le temps comme sur l'ensemble de la carte.

**Obtenue dès la deuxième année d'exercice de Martin**, cette distinction témoigne d'une évolution et d'une vision culinaire affirmée, saluée par les inspecteurs du Guide Michelin. **Elle vient couronner un engagement quotidien pour une cuisine authentique, contemporaine et ancrée dans son territoire.**

## Une table d'exception dans un écrin naturel

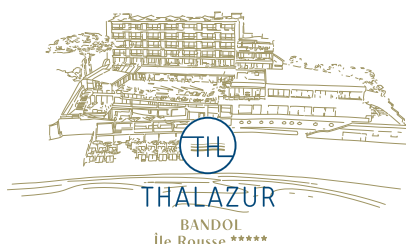
**Surplombant majestueusement la baie de Rènecros**, le restaurant Les Oliviers offre un intérieur lumineux, élégant et contemporain avec **une vue imprenable sur la Méditerranée**. Son décor épuré, paré de bleu et de chêne clair, crée une atmosphère intimiste et raffinée propice au voyage émotionnel — à l'image de l'hôtel Thalazur Bandol – Île Rousse\*\*\*\* dirigé par Nicolas Tricot.

## Fleur feragus, cheffe pâtissière : la douceur qui complete le voyage

La table du restaurant Les Oliviers se distingue également par la présence de **Fleur Féragus Cheffe pâtissière et sa brigade 100% féminine**. Dans le prolongement naturel de la cuisine de son époux, elle signe des **créations sucrées avec la même philosophie : précision, authenticité et émotion**. Pour le couple, chaque plat — sucré ou salé — est un éveil des sens, aussi visuel que gustatif. Ensemble, cuisine et pâtisserie sont en parfaite harmonie pour une expérience unique chaque soir au restaurant Les Oliviers à Bandol.

*« Cette distinction est avant tout  
le fruit d'un travail collectif.  
Autour de la cuisine de Martin et Fleur,  
c'est toute une équipe qui œuvre  
avec passion : cuisine, salle, sommellerie  
et tous les métiers transverses —  
chacun contribue à faire  
vivre cette belle maison,  
et j'en suis particulièrement fier. »*

**Nicolas Tricot,  
Directeur de l'Hôtel  
Thalazur Bandol – Île Rousse\*\*\*\***



### À PROPOS DE L'HOTEL THALAZUR BANDOL – ÎLE ROUSSE\*\*\*\*

Face à la Méditerranée et à la baie de Rènecros, l'Hôtel Thalazur Bandol – Île Rousse\*\*\*\* est un refuge de détente et de plaisirs pour une clientèle exigeante. L'établissement réunit un restaurant gastronomique étoilé Les Oliviers, le Bistrot Lumière sous sa pergola bioclimatique, un restaurant de plage avec transats en saison estivale, et une thalassothérapie & spa Thalazur. Une parenthèse globale de bien-être et d'expertise, au service d'une clientèle en quête d'authenticité et d'excellence.