



La Belle Vie

Hôtel - Restaurant

LA BELLE VIE
SAINT-HILAIRE-D'OZILHAN

UNE MAISON GASTRONOMIQUE EN PROVENCE GARDOISE

SOMMAIRE

UNE NOUVELLE VIE POUR LA BELLE VIE

L'HÔTEL : VIVRE LA DOUCEUR DU SUD

UNE CUISINE DE TERROIR ET DE MÉMOIRE

LE PARCOURS DU CHEF ÉTOILÉ DENIS MARTIN

À DEUX VOIX : DENIS & JOANA MARTIN

À FAIRE AUTOUR DE LA BELLE VIE

INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACT PRESSE

UNE NOUVELLE VIE

POUR LA BELLE VIE



Au cœur du village de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, à quelques minutes du Pont du Gard et d'Uzès, La Belle Vie rouvre ses portes sous une nouvelle impulsion. À sa tête, un couple passionné : le chef étoilé Denis Martin et son épouse Joana, qui ont choisi ce lieu au charme discret pour incarner leur vision d'une maison gastronomique sincère, vivante et accueillante.

Niché au sein d'un écrin de verdure, entre vignes et platanes centenaires, l'établissement allie hospitalité méridionale, cuisine d'auteur et art de vivre provençal. Plus qu'un hôtel-restaurant, La Belle Vie se pense comme une parenthèse élégante et chaleureuse, où le luxe se vit dans la simplicité du geste, du goût et du cadre...

L'HÔTEL

VIVRE LA DOUCEUR DU SUD

Entre les murs d'une bâtisse du XIXe siècle entourée d'un parc paysager, La Belle Vie accueille les voyageurs dans une atmosphère de calme, de nature et de raffinement. L'hôtel compte 11 chambres et suites, toutes décorées avec soin, mariant matériaux naturels, lignes sobres et teintes apaisantes. Ouvertes sur le jardin ou la piscine, elles invitent au repos et à la déconnexion.

À l'extérieur, une vaste piscine chauffée, des terrasses ombragées, des coins lecture ou apéritif sous les arbres : chaque détail est pensé pour faire de l'instant un moment à part. La maison est ouverte toute l'année, et idéale pour une escapade romantique, un séjour gastronomique ou une pause bienfaisante au cœur de la Provence gardoise.





UNE CUISINE **DE TERROIR ET DE MÉMOIRE**

Aux fourneaux, le chef Denis Martin signe une cuisine gastronomique inspirée, lisible et précise, ancrée dans la saison et dans son terroir natal. Natif d'Avignon, il livre une interprétation personnelle du Sud : des assiettes qui parlent de mémoire, de producteurs, de végétal et de cuisson juste.

Chaque plat s'invente comme une rencontre entre l'émotion du goût et la rigueur de la technique, avec pour fil rouge une volonté de rester fidèle au produit. Ici, pas de démonstration, mais une maîtrise sobre et généreuse, où les herbes fraîches, les légumes, les viandes nobles et les jus courts expriment leur vérité.

Joana Martin assure en salle un accueil professionnel et bienveillant, dans un esprit familial et élégant. Et dès les beaux jours, la grande terrasse ombragée devient un théâtre de plein air pour les déjeuners et dîners.

LE PARCOURS DU CHEF **DE BAUMANIÈRE À LA BELLE VIE**

Formé à l'école hôtelière d'Avignon, Denis Martin débute très jeune sa carrière, repéré dès l'apprentissage par le concours Jeunes Talents Auguste Escoffier. Il rejoint ensuite les brigades de Bruno d'Angelis à l'Hôtel de l'Europe, puis devient sous-chef à seulement 20 ans de Fabien Fage au Prieuré Baumanière.

Il poursuit son ascension auprès de Glenn Viel à L'Oustau de Baumanière, puis part au Canada dans les cuisines de Daniel Boulud, avant de revenir en Provence. En 2018, il retrouve Fabien Fage à The Marcel à Sète, qui décroche une étoile Michelin en 2019. Il y officie comme chef exécutif pendant trois ans, avant de faire le choix de revenir à une maison à taille humaine, en couple, pour créer un lieu qui lui ressemble.

À DEUX VOIX

DENIS & JOANA MARTIN

« C'est une histoire forte. Beaucoup d'habitants du village y ont vécu un moment important : un mariage, un baptême, une grande tablée. C'est ce que nous voulons préserver : l'âme de La Belle Vie. En y apportant notre vision, notre cuisine, notre accueil, mais sans jamais trahir son identité. Je veux une cuisine vraie, lisible, ancrée. Une cuisine de cuisinier, pas de façade. Je n'ai pas cherché à reproduire un format, mais à faire parler le produit, le terroir, la saison, mes racines. La Belle Vie, pour nous deux, c'est un projet de cœur. On y met tout ce que l'on est. »

— **Denis Martin**





À FAIRE

AUTOUR DE LA BELLE VIE...

Découvrir le **Pont du Gard**, à seulement 5 minutes

Flâner dans **Uzès**, ses marchés provençaux et son duché

Explorer les **vignobles de Tavel, Lirac et Châteauneuf-du-Pape**

Visiter **Avignon, Nîmes** et les **vestiges romains**

Se balader dans la **garrigue**, faire une pause au bord du Gardon

Baignade, canoë ou farniente dans les **gorges du Gardon**

Partir à la découverte des **villages perchés** alentour

Chiner sur les **brocantes locales** ou les **marchés artisanaux**

Séjourner dans un **cadre calme et verdoyant** à deux pas de tout



La Belle Vie

Hôtel - Restaurant

LA BELLE VIE HÔTEL-RESTAURANT
6 RUE DE LA POSTE
30210 SAINT-HILAIRE-D'OZILHAN – FRANCE

WWW.LABELLEVIE-HOTEL.COM



BUREAU DE PRESSE
DK Consulting

Dimitri Kuchenbrod	Anthony de Sousa	Kamel Boussekaoui	Emma Pulze
06 08 22 18 76	06 22 03 00 07	07 50 84 24 95	06 78 66 82 74
dimitri@dkconsultingrp.com	anthony@dkconsultingrp.com	kamel@dkconsultingrp.com	assistante@dkconsultingrp.com