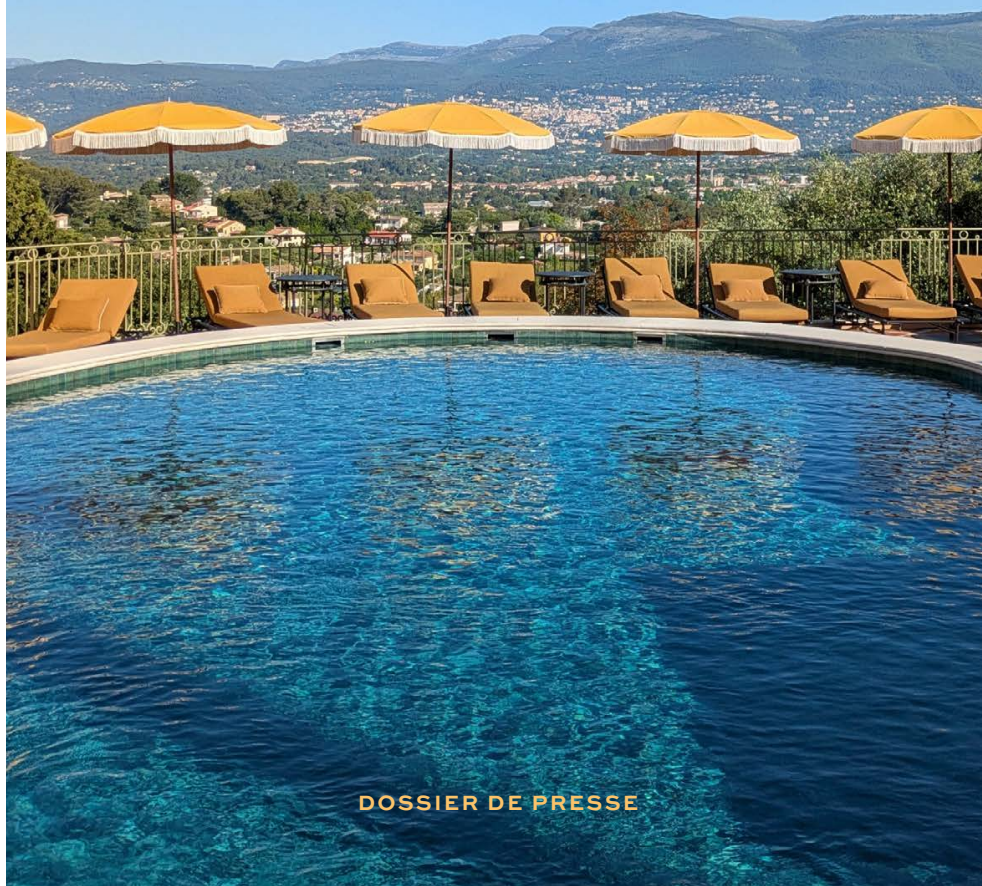


Le Mas Candille

HÔTEL



DOSSIER DE PRESSE



LA RENAISSANCE D'UN HÔTEL ICONIQUE

Un imposant portail en fer forgé, une majestueuse allée bordée d'oliviers, des cigales qui chantent... c'est dans ce cadre idyllique que l'on pénètre au Mas Candille. Idéalement situé à proximité du vieux village de Mougins, cet établissement iconique a toujours été une destination privilégiée de l'arrière-pays cannois.

L'entrepreneur Jean-Philippe Cartier et la famille Courtin-Clarins sont tombés sous le charme de ce lieu magique et se sont donc associés afin de repenser cet hôtel emblématique et redonner son éclat à cet écrin à la vue incomparable sur les collines de Grasse et le plateau de Caussols.

C'est aujourd'hui un hôtel qui se réinvente, rayonnant de nouveau grâce aux très importantes rénovations entreprises.

Tout ce qui faisait l'âme du Mas Candille demeure, et pourtant tout a changé, grâce au talent du jeune designer prodige franco-mexicain, Hugo Toro.

Dans ce coin des Alpes-Maritimes, pins, villas et lumière dessinent un décor typiquement méditerranéen.

Ouvert du début du printemps aux prémices de l'hiver, le Mas Candille est un repère chic et discret pour découvrir la Côte d'Azur.

Son spa, accessible toute l'année, complète l'expérience, dans le confort d'un hôtel cinq étoiles à la fois proche de la Riviera et en retrait de l'agitation littorale.



**SOUS L'IMPULSION DE L'ENTREPRENEUR
JEAN-PHILIPPE CARTIER ET DE LA FAMILLE COURTIN-CLARINS,
L'INSTITUTION PRESTIGIEUSE DE LA FRENCH RIVIERA
ÉCRIT UNE NOUVELLE PAGE DE SON HISTOIRE**



JEAN-PHILIPPE CARTIER

Jean-Philippe Cartier, entrepreneur engagé guidé par un attachement profond à la France et à son patrimoine. Très tôt animé par le désir d'autonomie, il fonde à 23 ans l'un des premiers sites de petites annonces automobiles en ligne, qu'il revend au groupe Axel Springer / Mondadori. Ce succès fondateur lui permet de créer, en 2008, H8 Invest, holding aujourd'hui à la tête de plus d'une trentaine de participations.

Reconnu pour son exigence, son pragmatisme et son intérêt marqué pour les projets à impact social et environnemental, Jean-Philippe Cartier a investi des univers variés : médias, production, restauration, hôtellerie. À Paris, il est notamment à l'origine d'adresses emblématiques telles que Le Grand Café du Grand Palais ou Loulou, au Musée des Arts décoratifs.

Ses investissements, Avrion Therapeutics (thérapies contre les maladies neurodégénératives), Kipli (leader français du matelas écologique), The French Bastards (relecture contemporaine de la boulangerie artisanale) ou encore CQFD Paris, marque française de prêt-à-porter responsable, traduisent une ligne claire : soutenir des projets innovants, ancrés dans les savoir-faire, conciliant performance économique et responsabilité sociale et environnementale.

Dans cette même logique, Jean-Philippe Cartier redonne vie à des établissements français de caractère. Parmi ses réalisations figurent l'Hôtel Mont-Blanc à Chamonix et l'emblématique hôtel Flaubert à Trouville-sur-Mer, lancé en collaboration avec le producteur et entrepreneur Pierre-Antoine Capton.

La réouverture du Mas Candille à Mougins marque une étape particulièrement symbolique. Menée en partenariat avec la famille Courtin-Clarins, la rénovation de cette institution azuréenne illustre avec force son engagement constant en faveur de la préservation du patrimoine français. Elle témoigne d'une trajectoire cohérente, menée avec constance, où les convictions guident les choix sur le long terme.

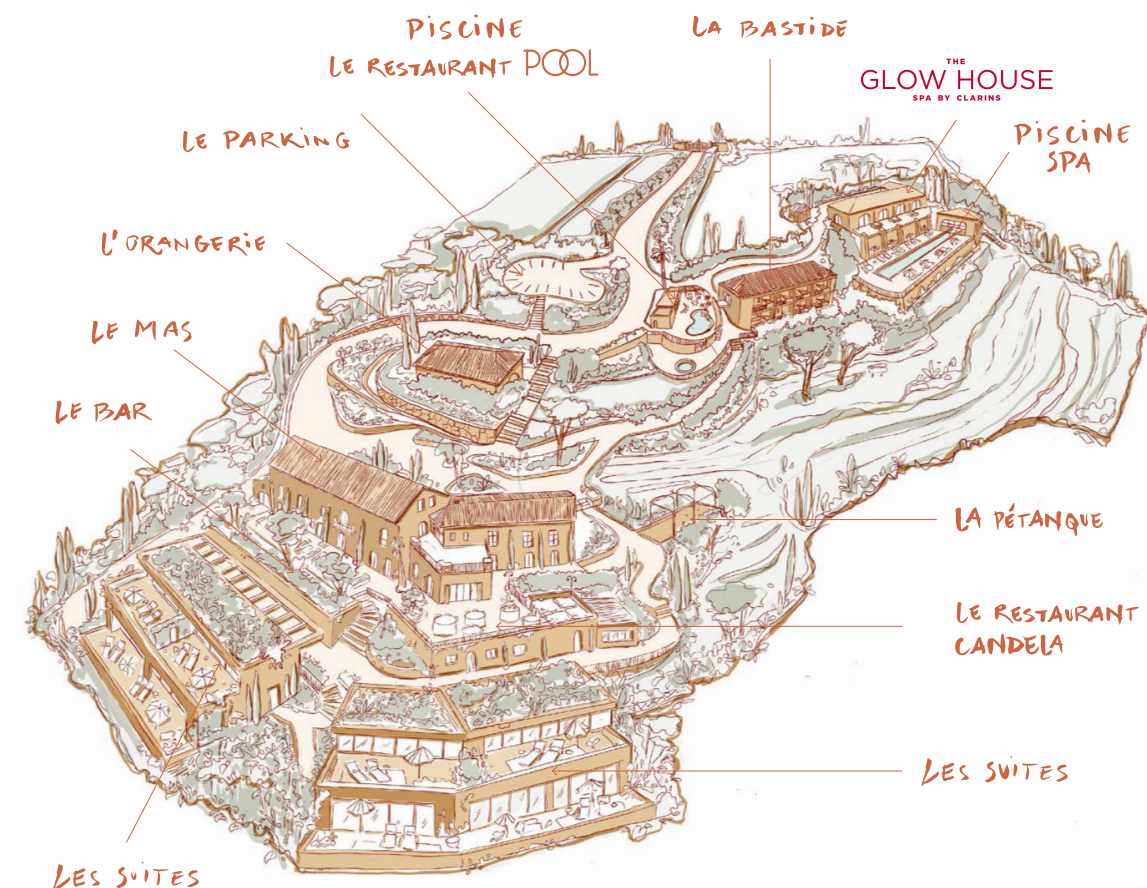
Reste à savoir quels nouveaux territoires cet entrepreneur engagé investira demain.

PRISCA COURTIN

Prisca Courtin est présidente du conseil de surveillance du groupe Clarins et directrice de Famille C Participations, la structure d'investissement de la famille Courtin. Après des études de commerce, elle fonde à 24 ans la première chaîne parisienne de bars à ongles à l'anglo-saxonne. Forte de cette première réussite, elle rejoint Clarins pour s'investir dans le développement de l'activité Spa ; elle en prend la direction en 2015 avec le Retail, mais aussi la marque myBlend lancée par son père Olivier. Sa nomination à la tête de Famille C Participations voit l'affirmation d'une stratégie d'investissement industriel de long terme et l'ouverture du groupe Clarins à de nouvelles géographies : acquisition d'Ilia Inc. en 2022, prise de participation dans Pai Skincare, investissement au sein du groupe hôtelier Evok Collection, acquisition de Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse (Premier Grand Cru classé à Saint-Emilion). Prisca Courtin est aussi à l'origine du projet Mas Candille en partenariat avec Jean-Philippe Cartier, fondateur d'H8 Invest.



UN HÔTEL AU RELIEF SPECTACULAIRE



Depuis les hauteurs, le domaine se dévoile progressivement... 4,5 hectares de nature préservée, entre cyprès, oliviers et senteurs méditerranéennes. La Bastide, première bâtisse à apparaître, impose sa silhouette longiligne. Elle abrite 21 chambres au charme discret, baignées de lumière. Le regard se prolonge vers le spa Clarins et sa piscine chauffée de 25 mètres, bordée de transats, invitant à la détente face aux vallées grassoises. À proximité, la piscine principale de l'hôtel structure la terrasse du restaurant Le Pool, cadre idéal pour un déjeuner au soleil.

L'Orangerie, entièrement repensée, dévoile ses verrières au style rétro. Modulable et lumineuse, elle accueille événements privés, séminaires ou conférences tout au long de l'année, offrant une vue imprenable sur le paysage environnant.

Au cœur du domaine, le Mas concentre la réception, 19 chambres, le bar et le restaurant Candela, dédié à une cuisine méditerranéenne élégante et solaire. Enfin, nichées dans deux pavillons confidentiels en contrebas, six suites de 70 m² offrent calme et intimité, entre ciel et jardin. Le Mas Candille se découvre comme une promenade fluide et instinctive. À chaque détour, une atmosphère singulière se révèle, entre élégance architecturale, art de vivre et sérénité provençale.





UNE MÉTAMORPHOSE SIGNÉE PAR L'ARCHITECTE DÉCORATEUR PRODIGE HUGO TORO



Du Mas Candille d'avant, il ne reste plus grand-chose. Une âme peut-être, un squelette certainement, des bribes parfois. La décoration de l'hôtel a entièrement été repensée par Hugo Toro. Le jeune architecte d'intérieur fougueux, déjà star dans le domaine, plein d'idées à l'esprit, est parti d'une feuille quasiment blanche, et y a mis des couleurs. « J'ai voulu redonner à l'hôtel une véritable allure de mas provençal, tout en y ajoutant une touche américaine pour le faire aussi ressembler à une grande villa californienne » explique-t-il pour résumer son travail. Derrière les murs qui sont restés identiques, tout a changé. Hugo a créé des chambres et suites lumineuses, enveloppantes et pleines de chaleur. Les moquettes et rideaux ont été peints par ses soins avant d'être reproduits, le mobilier de chêne teinté sort aussi de son imagination et lui-même a chiné tous les objets éparpillés en guise de décoration. Sur les terrasses, seules les chaises bombées en ferronnerie sont des vestiges du Mas Candille de l'ancien temps.





Partout ailleurs Hugo y a mis de l'ocre, du brun, différents jaunes, des verts divers, et même du marbre rose de Norvège dans les salles de bain.

Les parties communes aussi ont une identité forte, toujours avec des tons doux mais solaires. Chaque élément a été pensé pour créer un décor agréable été comme hiver. « Il fallait faire du Mas Candille un lieu ancré, dans lequel les hôtes s'installent durablement, souvent pour plusieurs jours. Il m'a donc fallu utiliser des codes du passé, que j'ai ensuite twistés à ma façon pour créer un lien avec le présent » détaille Hugo. Dans un coin du restaurant principal, une belle cheminée en céramique verte a été conservée. Elle est désormais accolée au bar qui lui est neuf, mais paraît avoir toujours été là. Sous un plafond décoré d'une fresque végétale d'Hugo, les murs sont habillés des pages d'un herbier. Et puis partout des objets anciens, des lampes parfois vintage, et une flopée de vieux livres dans la bibliothèque où l'on s'enfonce sur une confortable banquette molletonnée. Tout dans cet hôtel est en équilibre entre hier et aujourd'hui, mais toujours plein de tonalités chaleureuses qui évoquent autant la Côte d'Azur que les collines de Los Angeles.



HUGO TORO

Son histoire est unique. Hugo Toro vient d'ici et d'ailleurs, d'un père français et d'une mère mexicaine dont il a hérité de cette passion pour le beau. Très tôt, il apprend donc à devenir un esthète. Plus tard, l'école Penninghen lui enseigne les codes et les règles de l'architecture d'intérieur. Il ajoute ensuite l'architecture à son arc en complétant sa formation à l'Université Angewandte Kunst de Vienne, et à la mythique UCLA américaine.

Du haut de ses 35 ans, le voilà désormais star des décorateurs, et appelé sur plusieurs fronts. La Villa Albertine rénovée à New York, c'est lui. Le restaurant Midland Dining Room de la gare St Pancras à Londres aussi. L'Orient Express La Minerva à Rome, c'est encore lui. Les projets se succèdent sans jamais rassasier ce boulimique de travail, obsédé du détail.

Sur tous ces projets, comme au Mas Candille, Hugo Toro utilise son incomparable talent pour créer des espaces singuliers. Là où il passe, le visiteur vit un voyage entre des influences européennes et latino-américaines, des références historiques et contemporaines et une ré-interprétation de l'existant. Il crée un savant mélange de rigueur et de décontraction dans les formes et les volumes, sans jamais perdre de vue la force du soleil, pour mieux faire entrer la lumière.

PIERRE-MARIE RAGON, DIRECTEUR DU MAS CANDILLE

Figure incontournable de l'hôtellerie et de la restauration de luxe, Pierre-Marie Ragon défend une vision exigeante et sincère de l'hospitalité, où la précision du geste se conjugue à la chaleur humaine. Pour lui, l'excellence ne se décrète pas : elle se vit au quotidien, dans l'attention portée aux détails, la justesse du service et l'authenticité de chaque expérience proposée au client.

Distingué du titre de *Meilleur Ouvrier de France 2023*, dans la classe *Maître d'hôtel*, du service et des arts de la table, il a bâti un parcours d'exception au sein des plus grandes maisons internationales. Fort de plus de vingt ans d'expérience, il a façonné son regard et son savoir-faire dans des établissements emblématiques tels que *l'Hôtel Martinez* à Cannes, *l'Hôtel Président Wilson* à Genève, *le St. Regis Bora Bora* ou plus récemment *l'Hôtel du Couvent* à Nice, dont il a orchestré l'ouverture, donnant le ton d'un lieu à la fois singulier et profondément ancré dans son territoire.

À la croisée de la direction hôtelière et de la gastronomie d'excellence, son parcours l'a conduit à collaborer avec des chefs de renommée internationale tels qu'Alain Ducasse, Christian Sinicropi, Jean-Georges Vongerichten ou Michel Roth. Manager fédérateur et inspirant, Pierre-Marie Ragon est reconnu pour sa capacité à révéler les talents, structurer des équipes engagées et insuffler, à chaque niveau de l'expérience client, une véritable culture du détail et du sens du service.

Animé par l'envie de transmettre, il s'engage activement dans la formation des nouvelles générations de professionnels. Il intervient notamment à l'École ICARE, dédiée à l'hospitalité de luxe, ainsi qu'au lycée hôtelier de Nice, où est née sa vocation..

Son arrivée au Mas Candille ouvre un nouveau chapitre pour l'établissement : celui d'un lieu réaffirmant son identité, son rayonnement et sa promesse d'un art de vivre élégant et sincère, entre douceur méditerranéenne et exigence contemporaine.



LE RESTAURANT POOL



À l'heure du déjeuner, le restaurant **Pool** vous accueille sur de sublimes tables en marbre vert dressées autour de la piscine, avec une vue panoramique exceptionnelle sur les collines environnantes.

Il est également possible de se restaurer à l'intérieur dans un Pool House entièrement repensé et dont la carte estivale est axée sur le partage.

Laissez-vous séduire par la « vraie » salade niçoise, le ceviche de daurade, la salade de poulpe grillé mais aussi les gambas nacrées et le thon rouge de Méditerranée mi-cuit.



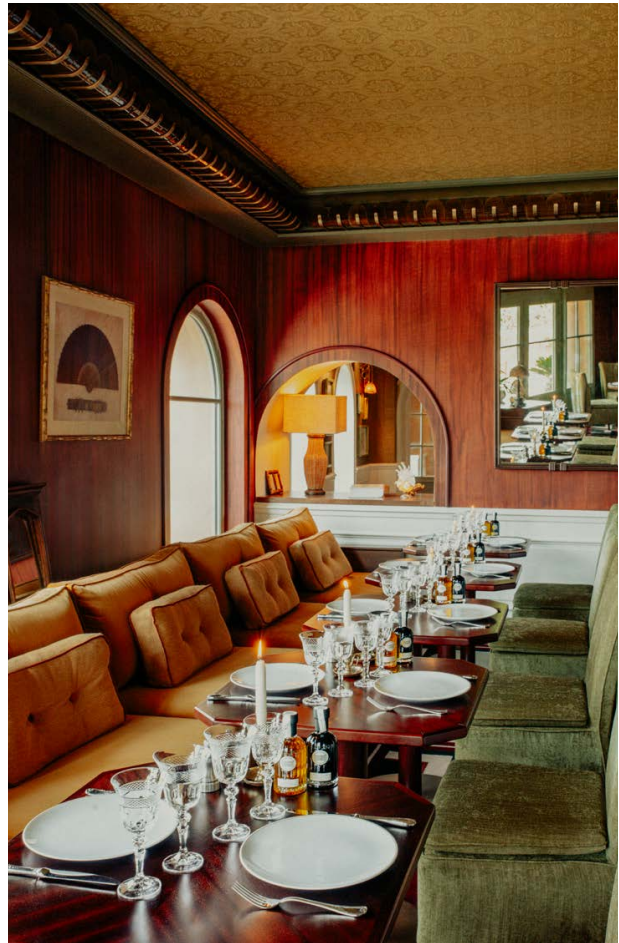
*Tous les dimanches soirs, le restaurant se transforme en **Grill by the Pool**.*

À la lueur des bougies, autour de la piscine, l'ambiance se fait douce et élégante.

Produits de la mer et viandes grillées composent une carte à savourer dans un esprit décontracté, chic et résolument estival.

LE RESTAURANT CANDELA

CUISINE MÉDITERRANÉENNE AUTHENTIQUE ET RAFFINÉE



Candela, nouvelle table du Mas Candille, met à l'honneur une cuisine de la région inspirée par les produits de saison, portée par le chef **Alexandre Boucobza**. Dans une atmosphère chic et tamisée, résolument conviviale, le restaurant propose une cuisine méditerranéenne aux accents italiens, sincère et généreuse.

Ancrée dans le terroir et guidée par une exigence de justesse, la cuisine de Candela célèbre le goût, la précision et le partage. Pensé comme une maison de famille élégante, le lieu incarne un luxe authentique, où la qualité des matières premières dialogue avec une approche libre et chaleureuse de la gastronomie.

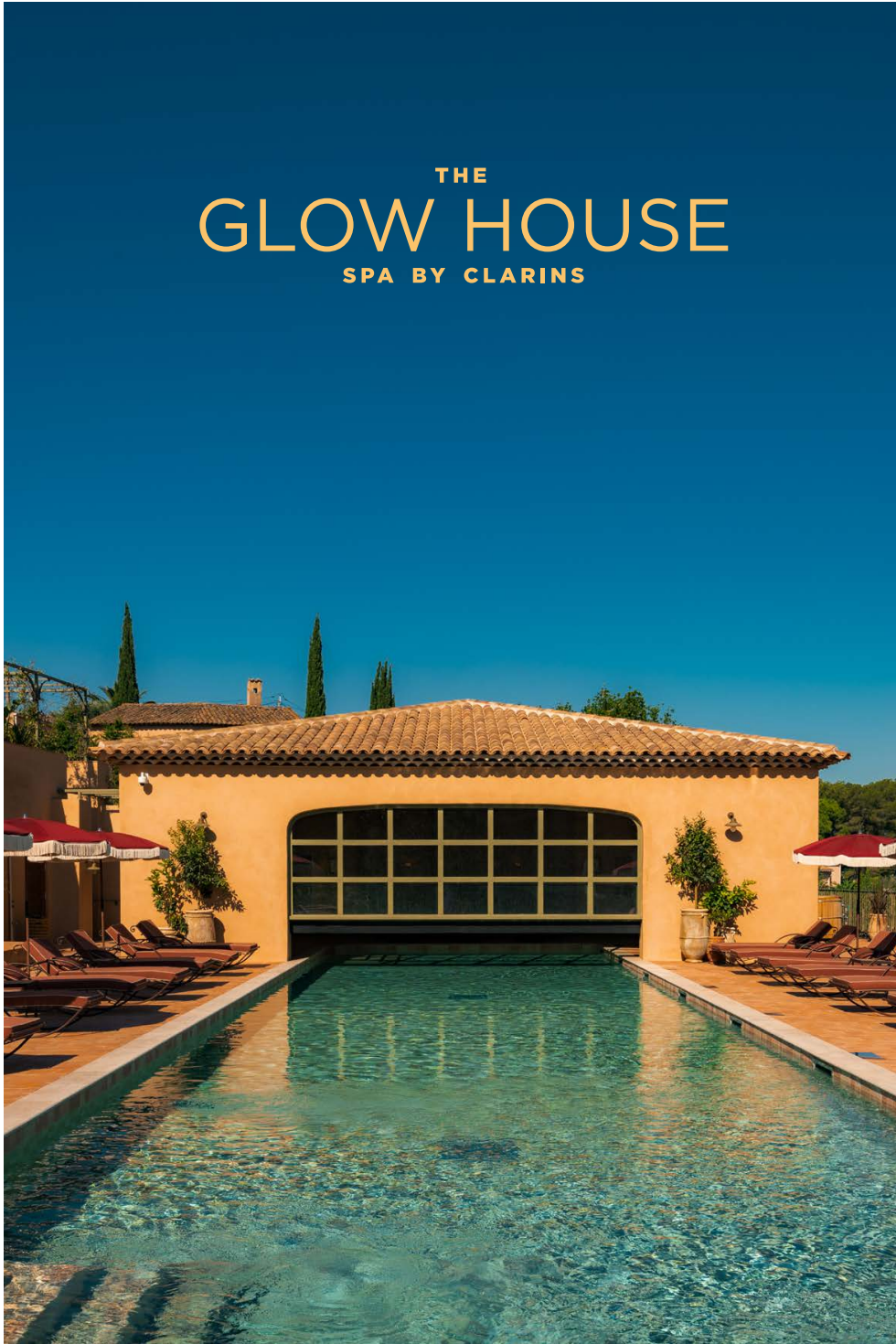
LE CHEF DU MAS
ALEXANDRE BOUCOBZA



Alexandre Boucobza prend les rênes des cuisines du Mas Candille à Mougins après un parcours au sein de grandes maisons de la gastronomie française. Formé au Grand Véfour à Paris, puis à La Réserve Paris aux côtés de Jérôme Banctel et auprès de Bruno Oger à La Villa Archange, il forge une cuisine précise et généreuse, guidée par l'exigence du goût et le respect du produit.

Au Mas Candille, il propose une approche méditerranéenne inspirée des terroirs de Provence et d'Italie, où la saisonnalité, la justesse des cuissons et la simplicité des assaisonnements laissent toute leur place à l'essentiel : le produit et le partage.

THE
GLOW HOUSE
SPA BY CLARINS



THE GLOW HOUSE, L'EMPREINTE CLARINS



Au bout d'une allée bordée de palmiers, se niche un spa d'exception. Clarins y dévoile un concept novateur autour du Glow, alliant soins, sport, détente et nutrition.

Imaginé par Hugo Toro, ce lieu se compose de deux espaces : le premier, avec réception, vestiaires, salle de fitness et cabines de soins ouvertes sur la nature ; le second, plus bas, abrite un hammam, un sauna et une piscine chauffée de 25 mètres prolongée vers l'extérieur.

Les matériaux naturels, pierre en opus incertum, céramique, enduits aux tons terre rouge et vert d'eau, reflètent la signature esthétique de l'hôtel. La carte des soins, généreuse et experte, met en avant des formules d'exception, élaborées à partir d'extraits de plantes puissants et d'huiles essentielles haut de gamme. Une expérience technologique innovante y prend également place: des LED infrarouges, au service du bien-être et de la régénération.

Ce spa, bien que distinct de l'hôtel, en incarne pleinement l'âme. Il en est même l'un des joyaux.



THE GLOW GARDEN BY CLARINS



Une immersion sensorielle et éco-responsable au cœur de la Méditerranée.

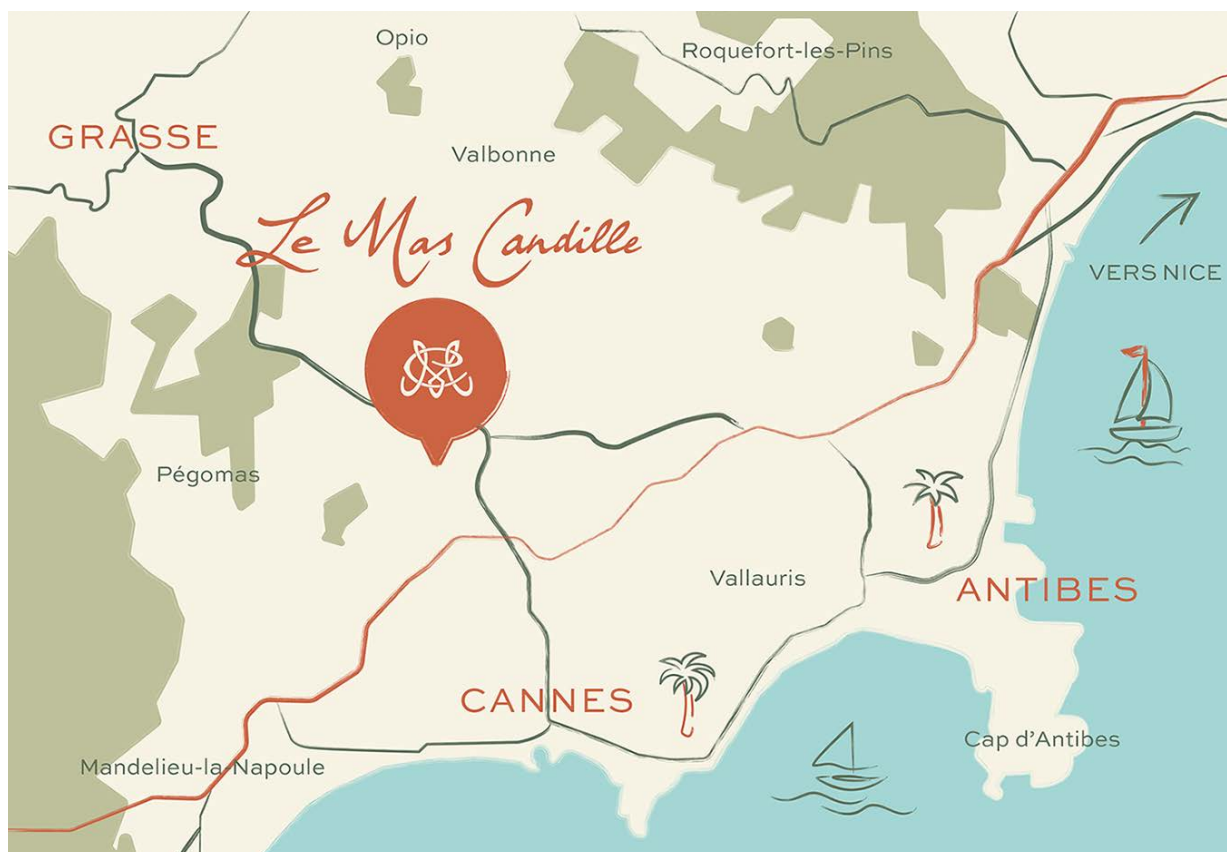
À l'entrée du spa The Glow House, le Glow Garden accueille les hôtes dans un jardin méditerranéen luxuriant, véritable trait d'union entre nature et bien-être. Orangers, fraisiers, figuiers, oliviers, thym, sauge, romarin, lavande, aloe vera ou encore bambou composent ce paysage inspirant, en écho aux plantes emblématiques utilisées par Clarins dans ses recherches et ses soins.

Pensé comme un **parcours initiatique**, le Glow Garden guide progressivement les visiteurs vers The Glow House, nichée dans un écrin naturel préservé. Le chemin s'ouvre sur la réception, puis révèle une piscine privée et des vues dégagées sur la campagne méditerranéenne, invitant à la détente et au lâcher-prise dès les premiers instants.

Inscrit dans une démarche écoresponsable et durable, The Glow House au Mas Candille adopte les meilleures pratiques environnementales : pompes à chaleur, éclairage LED, robinetterie à double commande, végétation sauvage sur les terrasses et circuits d'approvisionnement locaux. Actuellement en cours de certification **Clef Verte**, le site est doté de panneaux solaires assurant son autonomie énergétique. La rénovation globale du Mas Candille a par ailleurs permis de réduire la consommation énergétique de **30 %**.



AUTOUR DU MAS CANDILLE



L'hôtel est accroché au flanc d'une colline coiffée par le vieux village de Mougins.

Construit en circulade, on y arrive facilement à pied. Paul Eluard, Jean Cocteau, Fernand Léger ou Christian Dior ont vécu dans ce labyrinthe de ruelles qui s'enroulent autour du sommet. Pablo Picasso y a même poussé son dernier souffle le 8 avril 1973. Aujourd'hui Mougins est toujours un village d'artistes. Nombreuses galeries sont éparpillées dans ces venelles ombragées. Le Centre de la photographie expose les tendances de la photographie contemporaine et l'ancien Musée d'Art Classique vient de rouvrir sous la forme d'un musée consacré aux femmes artistes sous le nom FAMM.

Au-delà de Mougins, c'est tout l'arrière-pays cannois qui s'ouvre autour de la commune. La ville de Grasse et son Musée International de la Parfumerie ne sont qu'à une quinzaine de kilomètres au nord. De l'autre côté, il n'y a que dix kilomètres à parcourir pour rallier la mythique Croisette, grimper sur la jolie colline du Suquet ou naviguer vers les merveilleuses îles de Lérins. Plus loin, Antibes est à une trentaine de minutes de route de l'hôtel, et il faut quarante-cinq minutes pour atteindre la Promenade des Anglais à Nice.



HÉBERGEMENT

MAS

Supérieure : à partir de 490€

Terrasse : à partir de 570€

Jardin : à partir de 640€

BASTIDE

Piscine : à partir de 715€

Deluxe Jardin : à partir de 870€

Deluxe Vallée : à partir de 980€

VILLA

Suite Terrasse : à partir de 1470€



INFORMATIONS PRATIQUES

LE MAS CANDILLE

172, Boulevard Clément Rebuffel , 06250 Mougins
info@mascandille.com / 04 92 28 43 43 / www.mascandille.com

ACCÈS PAR LA ROUTE

L'A8 traverse toute la Côte d'Azur.
L'hôtel est à dix minutes de la sortie d'autoroute la plus proche.

ACCÈS PAR LE RAIL

La gare SNCF de Cannes est à moins de 30 minutes du Mas.
Des TGV la relie directement à Paris – Gare de Lyon.

ACCÈS PAR LES AIRS

Aéroport de Nice-Côte d'Azur à 30 kilomètres.
Compter environ une demi-heure pour le transfert.

COMMUNICATION ET MARKETING

CÉLINE BOSQUET

01 53 64 90 68 / 07 84 44 70 32
celinebosquet@h8-invest.com

RELATIONS PRESSE

XAVIER BOUDRY

06 62 30 55 76
xavier@xavierboudrycommunication.com

