



LES JARDINS DU CÈDRE
BOUTIQUE HÔTEL & GASTRONOMIE
PORT- VENDRES

★ ★ ★

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2026

« Les Jardins du Cèdre » à PORT- VENDRES, un nouveau chapitre gastronomique ...

À Port-Vendres, le chef Thomas Olive et le nouveau directeur de la restauration Ely Purini portent une nouvelle ambition fondée sur le goût, le service et le rapport qualité-prix



Les Jardins du Cèdre, sur les hauteurs de Port-Vendres, face à la Méditerranée.

Référencé depuis près de vingt ans par le Guide Michelin, le restaurant Les Jardins du Cèdre affirme aujourd'hui une identité renouvelée. La cuisine méditerranéenne de Thomas Olive et le savoir-faire en salle d'Ely Purini se rejoignent autour d'une même promesse : proposer une expérience culinaire de qualité, généreuse et accessible, profondément ancrée dans son terroir.

Un menu à partir de 39 euros

Proposé au déjeuner et au dîner, le menu du marché comprend une mise en bouche, une entrée, un plat et un dessert. Renouvelé chaque semaine, il exprime pleinement l'identité du restaurant : produits locaux soigneusement sélectionnés, préparations entièrement réalisées sur place, cuissons précises et service attentif.



« Nous voulons offrir une cuisine de qualité dans un cadre exceptionnel, avec une proposition complète et un prix juste. Thomas et Ely forment un duo complémentaire capable de porter durablement cette ambition. »

Xavier Mahaux, propriétaire des Jardins du Cèdre

Un duo entre cuisine et salle



Thomas Olive en cuisine

Formé au lycée hôtelier de Marseille, Thomas Olive possède plus de vingt ans d'expérience. Il a travaillé notamment à La Ferme Saint-Siméon *, au Grill de l'Hôtel de Paris *, au Byblos de Saint-Tropez et au restaurant Eat Me à Lausanne. Chef-propriétaire d'AT Olive à Paris de 2019 à 2023, il rejoint Les Jardins du Cèdre en 2025 comme second et il devient le nouveau chef de cuisine début 2026.



Ely Purini en salle

Formé au lycée Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer, Ely Purini effectue un premier stage aux Jardins du Cèdre en 2016, puis y revient comme chef de rang. Il poursuit sa formation au sein de grandes maisons étoilées, parmi lesquelles Serge Vieira**, Flocons de Sel*** et Le Clos des Sens***, où il devient maître d'hôtel. Il revient dans les Pyrénées-Orientales et prend la direction de la restauration fin mars 2026.

Un retour aux sources

Pendant ses années loin du département, Ely Purini qui est originaire de Port-Vendres reste en lien avec Xavier Mahaux et suit l'évolution de l'établissement. Conscient de son potentiel, le propriétaire lui avait fait une promesse : « le jour où tu souhaiteras rentrer dans le département, il y aura une place pour toi en tant que directeur de la restauration. » Dix ans après son premier stage, son retour concrétise cet engagement.

La collaboration entre Thomas Olive et Ely Purini repose sur la continuité entre la cuisine et la salle. Le chef apporte sa maîtrise technique et sa vision d'une cuisine méditerranéenne lisible. Ely assure le rythme du service, la présentation des plats, la valorisation des vins et la formation de l'équipe. Ensemble, ils recherchent une expérience régulière, élégante mais naturelle, sans formalisme excessif.

La Côte Vermeille dans l'assiette et dans le verre

Dominant la baie de Port-Vendres, le restaurant puise naturellement son inspiration dans la Méditerranée et le terroir catalan. La cuisine de Thomas Olive privilégie la lisibilité du produit, l'équilibre des saveurs et la précision des cuissons. Elle se veut contemporaine mais accessible, créative sans être démonstrative.

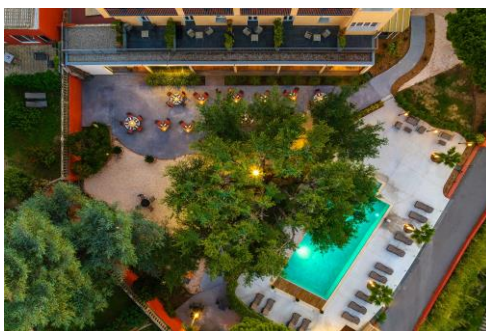
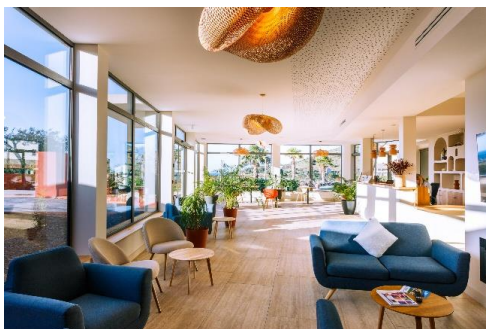
Le vignoble du Roussillon occupe également une place centrale dans la nouvelle identité de la maison. La carte met en lumière les appellations Collioure et Banyuls, expressions d'un paysage façonné par la mer, la tramontane et les vignes cultivées en terrasses.

Pour accompagner les desserts ou les fromages, Ely Purini a mis en place un chariot de vins doux naturels présenté en salle. Les clients peuvent y découvrir plusieurs expressions du Banyuls et choisir, avec les conseils de l'équipe, l'accord le plus adapté. Cette démarche vise autant à enrichir l'expérience qu'à valoriser le travail des vignerons de la Côte Vermeille.



Une maison indépendante en constante évolution

« Les Jardins du Cèdre » poursuit depuis plusieurs années sa montée en gamme : extension du restaurant en 2017, création de quinze nouvelles chambres en 2020, aménagement de la piscine et du bar à tapas en 2021, puis agrandissement de la réception en 2025 avec un nouveau salon d'accueil vue sur mer et la création d'un ascenseur dans le bâtiment principal. Cette évolution s'accompagne aujourd'hui d'une nouvelle étape pour la restauration, avec une même exigence de qualité, de régularité et de cohérence.



Informations pratiques

Adresse :

29 route de Banyuls, 66660 Port-Vendres

Restaurant :

Du mercredi au dimanche | Menus de 39 € à 70 €

Réservations :

04 68 82 62 22 | www.lesjardinsducedre.com

Contact presse :

Xavier Mahaux | 04 68 82 62 20