

INFOS

Stéphanie Le Quellec lance La Scène en octobre 2019

Dans l'euphorie d'une deuxième étoile fraîchement acquise, Stéphanie Le Quellec et l'*Hôtel Prince de Galles* annonçaient la fin de six ans de collaboration. L'occasion pour la chef de se lancer dans des projets plus personnels comme l'ouverture de sa propre adresse.

Stéphanie Le Quellec donnera corps à son rêve en lançant en octobre une nouvelle *Scène*, dans laquelle elle donnera sa définition du restaurant.

La cuisine ouverte sera au cœur d'une salle qui compte une trentaine de couverts.

Aux fourneaux, la chef proposera « *une cuisine française créative, dans le respect des produits, sourcés avec minutie et empreinte d'écoresponsabilité* ».



Christopher Hache a ouvert les portes de sa Maison

Après 15 années passées dans les cuisines de palaces, dont près de 10 ans au sein de l'*Hôtel de Crillon*, Christopher Hache a ouvert les portes de la *Maison Hache* à Eygalières, au pied des Alpilles. Le chef et son épouse Delphine ont installé leur restaurant et quatre chambres, dans l'ancienne *Maison Bru* de Wout et Suzy Bru. Autour du menu du jour, du menu du chef en 5 temps ou d'un menu carte blanche le soir venu, Christopher Hache et sa brigade font la part belle au terroir en s'approvisionnant auprès des producteurs de la région.

Tout au long de l'année, la carte sera ponctuée par des surprises, notamment l'organisation de quatre-mains salées-sucrées, en invitant des chefs pâtisseries de renom.



© Laurent Dupont

Matthieu Dupuis Baumal, chef du restaurant du Château de la Gaude

Une nouvelle saison a commencé au restaurant du *Château de la Gaude* à Aix-en-Provence, avec le chef Matthieu Dupuis Baumal à la direction de la cuisine.

Le chef propose une expérience gastronomique accomplie. Sa cuisine, résolument française, son terroir, indéniablement provençal et ses influences internationales qu'il rapporte de ses différentes expériences et voyages autour du monde, viennent se mêler dans des créations audacieuses. Accompagné de ses sous-chefs, Giovanni Facchinetti et Matthieu Derible, il propose une expérience gastronomique accomplie, avec des produits du terroir et de saison au centre de la création...



© Julien Bouvier