

20 | CAGNANO

Misíncu accueille Chiara Serpaggi...

Affirmant sa vocation de destination gastronomique du Cap Corse, le Domaine Misíncu invite cet été la cheffe pâtissière Chiara Serpaggi, fondatrice de L'Atelier de Chiara (à Saint-Maur-des-Fossés, 94), pour une collaboration inédite autour de la pâtisserie. La première création née de cette rencontre est une tarte au citron et huile d'olive du Domaine. Une inspiration gourmande, à la fois simple et raffinée, qui marque le début d'une collaboration qui s'enrichira progressivement au fil de la saison.



... et Reine Sammut !

Le Domaine Misíncu inaugure par ailleurs un nouveau chapitre de son histoire gastronomique en accueillant Reine Sammut, figure de la gastronomie étoilée française, à la tête de ses deux restaurants, La Table et Le Jardin. À La Table elle proposera « une cuisine élégante, inspirée », où se retrouvent sa trame provençale et la richesse corse des saisons. Au Jardin, elle déclinera des assiettes « conviviales, à partager, végétales, joyeuses », à déguster à l'ombre des oliviers et au bord de la rivière.

l'ant Reine Sammut, figure de la gastronomie étoilée française, à la tête de ses deux restaurants, La Table et Le Jardin. À La Table elle proposera « une cuisine élégante, inspirée », où se retrouvent sa trame provençale et la richesse corse des saisons. Au Jardin, elle déclinera des assiettes « conviviales, à partager, végétales, joyeuses », à déguster à l'ombre des oliviers et au bord de la rivière.



Ambassadrice de la cuisine méditerranéenne, Reine Sammut signera des cartes ancrées dans le territoire, où se mêlent nature, authenticité, végétal et émotion.

67 | STRASBOURG

Kévin Stroh passe à La Casserole !

Kévin Stroh succède à Jean Roc à La Casserole, qui fête ses 10 ans. À 34 ans, il revient en Alsace après un parcours riche : études et diplômes au Ceffpa, apprentissage en alternance au Kasbür (Monswiller), participation au Trophée Henri-Huck (3^e place, 2016) et Jeunes Talents Escoffier (1^{er} marche, 2013). Le Buerehiesel, Le Cygne et La Villa René Lalique ont inspiré le jeune homme qui deviendra sous-chef au Château Lafaurie-Peyraguey à Bommes en Gironde. Le végétal fait partie de sa cuisine aussi fraîche que gourmande, aussi créative que généreuse.



Expert en sauces et cuissons, compétiteur, curieux et perfectionniste mais ancré dans le partage et la transmission, Kévin Stroh vise, sans pression, un ciel étoilé...



Ancien chef du restaurant étoilé La Liégeoise à Wimereux, Emmanuel Pillot signe une nouvelle aventure culinaire en ouvrant Orizon, son établissement gastronomique à Boulogne-sur-Mer.

62 | BOULOGNE-SUR-MER

Emmanuel Pillot, nouvel acteur de la côte d'Opale

Retenez bien ce nom : Emmanuel Pillot. Originaire de Rognac, ce chef de 36 ans a tracé un beau parcours avant d'ouvrir en mai Orizon, son restaurant gastronomique à Boulogne-sur-Mer avec sa compagne Laura Gambart. Passé chez Alain Ducasse, Georges Blanc, Pierre Caillet, puis chef de cuisine chez Benjamin Delpierre, il relève aujourd'hui deux défis : séduire sa nouvelle clientèle avec une cuisine raffinée aux accents marins et végétaux, et décrocher le prestigieux titre de MOF. Deux rêves d'enfance !



À Cap Estel, Kévin Garcia entend imposer une cuisine « claire, lisible et généreuse, où chaque assiette raconte une histoire authentique de la Méditerranée ».

06 | ÈZE-BORD-DE-MER

Kévin Garcia imprime son style au Cap Estel

Cap Estel accueille Kévin Garcia depuis fin avril. En tant que chef exécutif de la Table du Cap Estel et du Ficus, Kévin Garcia s'apprête à écrire une nouvelle page culinaire. Originaire d'Alsace et riche d'une double culture franco-espagnole, il s'est forgé une identité gastronomique singulière, mêlant rigueur technique et expériences auprès de grands chefs (Jean-Yves Schillinger au JY'S de Colmar, Joël Robuchon à Paris, Frédéric Anton au Pré Catelan), avant de devenir chef exécutif du Jules Verne, à Paris.



De g. à d. : Anne Caroline Frey et Carla Rebeiz.

37 | ESVRES

Carla Rebeiz à Loire Valley Lodges

Pour sa troisième saison, le restaurant en plein air de Loire Valley Lodges, Asperatus, accueille Carla Rebeiz. La cheffe d'origine libanaise, créatrice de la marque Eats Thyme, sera en cuisine jusqu'à fin octobre. Au menu : des assiettes à partager (taboulé, chou-fleur grillé au curcuma, tartare de daurade), des brochettes marinées, une mousse au chocolat et zaatar... « Une cuisine gourmande qui apporte le soleil, la générosité mais aussi qui se nourrit de produits frais issus de notre potager et de la ferme juste à côté », indique Anne-Caroline Frey, fondatrice de Loire Valley Lodges.

© Camille Moirenc

© Restaurant Orizon

© Géraldine Martens

© Anne Lienhart