



INFOS

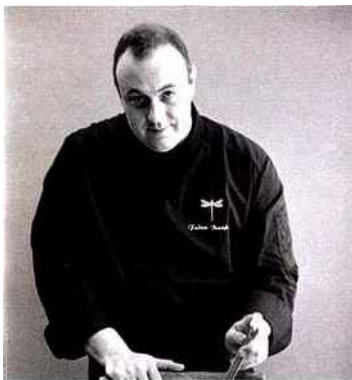
Régis Versieux - Le Bien-Aimé

Le jeune chef Régis Versieux vient de prendre la direction des cuisines du *Bien-Aimé* à Paris. Le *Bien-Aimé* faisant référence au surnom du roi Louis XV.

Régis Versieux a fait ses classes dans de prestigieuses maisons étoilées, notamment auprès de Joël Robuchon et l'*Atelier Saint-Germain*. Créatif et talentueux, il s'inspire de l'esprit des lieux et des grands classiques pour retranscrire une cuisine gastronomique française revisitée, qui fait la part belle aux produits de saison.



Fabien Beaufour - Le Domaine des Étangs



© Anne de Vandière

Fabien Beaufour vient de prendre ses fonctions, en tant que chef exécutif du *Domaine des Étangs* à Massignac (Charente). Ce jeune chef est un ancien d'Anne-Sophie Pic à Valence, du chef Daniel Humm à New York et du restaurant *Oblivion* de la *Shard Tower* à Londres.

Fabien Beaufour a en charge les *Dyades*, la table gastronomique de 40 couverts, située dans la longère ; le *Monade*, dans le château, pour des déjeuners et des dîners sur-mesure et à la demande ; les *Métairies* pour des repas familiaux et une cuisine conviviale. Il dispose du potager de 5000 m² cultivé au cœur du Domaine.

Denis Rippla - Hôtel Matignon

Le chef Denis Rippla, ayant quitté les pianos de *La Méditerranée*, a pris la direction des cuisines de l'Hôtel Matignon. « *Après plus de treize belles années, j'éprouvais le besoin de voir autre chose. Je voulais saisir l'opportunité d'une maison qui ne fonctionne pas tout à fait comme les autres. Et c'est le cas de Matignon.* » Une organisation différente, plus de carte à élaborer pour le chef, mais des propositions quotidiennes complètement renouvelées dans tous types de prestations.

Denis Rippla poursuit donc sa route avec sa discrétion, sa gentillesse et il prend beaucoup de plaisir dans cet environnement. « *Je me sens très bien secondé par mes collaborateurs : Yannick Martin, mon sous-chef, Gaël Clavière, le chef pâtissier...* »

