

LE GRAND HOTEL DE CABOURG ACCUEILLE LE CHEF JEROME LEBEAU AU SEIN DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE BALBEC



Le Grand Hôtel de Cabourg, hôtel mythique de la Collection MGallery vient d'accueillir le jeune Chef, Jérôme Lebeau au sein du Restaurant Gastronomique Le Balbec. Avec curiosité et audace, il compte apporter un nouveau souffle à la carte du restaurant. Table incontournable de la région Normande, Le Grand Hôtel a tout au long de son histoire été un établissement « gourmand ». Dans une ambiance pleine de charme, on apprécie les créations culinaires qu'on emporte dans un souvenir radieux.



Framboise Passionnément



*Fera du lac clément fumé au foin,
pomme de terre du Touquet harissa
verte et algues hijiki*



*Col vert farci aux dattes cannelloni
aux poireaux à la crème de cèpes*



Le Balbec, une table incontournable de la région

Pureté, légèreté, excellence du produit sont les maîtres mots pour caractériser la cuisine du Restaurant Gastronomique Le Balbec. Le nouveau Chef, Jérôme Lebeau, s'épanouit pleinement dans son métier au cœur de ce lieu d'exception qui offre quiétude et douceur de vivre. Ici, les saveurs classiques et modernes se mêlent à ravir. La belle sole meunière tradition Grand Hôtel ou le Ris de Veau laqué au soja, en sont de délicieux exemples tout comme le homard bleu poêlé avec sa composition de légumes printaniers. Les plats s'expriment par l'originalité et l'amour du Chef qui révèlent les saveurs des palais les plus fins.

Une personnalité passionnée pour une cuisine audacieuse

Curiosité, Audace, Passion... Jérôme Lebeau, trouve son inspiration dans une cuisine traditionnelle qu'il réinvente avec talent. Le Chef a fait ses armes dans de nombreux établissements réputés avant de rejoindre les fourneaux du Grand Hôtel de Cabourg, établissement 5*. « *Ma philosophie se retrouve aujourd'hui dans l'essence même du Grand Hôtel pour offrir une cuisine subtile et généreuse* » nous confie le jeune Chef.

Nourri de plusieurs années d'apprentissage en Bretagne, à Paris Chez Lasserre, à la Maison Blanche, au Ministère de la Défense ou encore dans la grande famille Relais & Châteaux, le Chef Jérôme Lebeau prend sa première place à 27 ans aux fourneaux de l'hôtel Bora Bora en Polynésie française (Groupe Aman Ressor). Il reste fidèle à cette chaîne où les mots d'ordres sont discrétion, luxe et services personnalisés, et prend place à Courchevel dans le luxueux hôtel le Mélézin.

Ensuite, Chef exécutif du groupe Christophe Leroy pendant 3 années, il dirigera ses divers établissements dans le golf de Saint Tropez puis à l'étranger.

Il rejoindra par la suite les bateaux de la compagnie des îles du ponant en qualité de chef exécutif et deviendra également Chef de Yachts privés à Monaco avant de se poser en pays dauphinois au Restaurant Gastronomique « le louis 10 » du Park Hôtel de Grenoble.

Fort de cette expérience, Jérôme Lebeau a rejoint le Restaurant Gastronomique Le Balbec en mars dernier pour rajouter des lignes à la longue histoire gastronomique du Grand Hôtel de Cabourg.

MGallery, Memorable hotels by Accor

MGallery, Collection d'hôtels haut de gamme du groupe Accor, premier opérateur hôtelier mondial présent dans 92 pays avec 3 500 hôtels, compte près de 70 hôtels sur les cinq continents. Chaque hôtel de la Collection met en scène avec talent une personnalité et une histoire uniques que le voyageur est amené à vivre à travers l'architecture, la décoration et les services. Chaque établissement s'inspire d'une des trois atmosphères propres à la Collection : certains, «Heritage», mettent en avant leurs origines historiques et sont des lieux chargés d'Histoire ; d'autres reflètent un univers esthétique, un style, la «Signature» d'une personnalité qui a contribué à leur création ou décoration ; enfin certains promettent un havre de détente, «Serenity», que ce soit à la mer, à la campagne, à la montagne ou à la ville.

Tous les hôtels de la Collection invitent les voyageurs à vivre des « Moments Mémorables ».

MGallery et les hôtels de la Collection partagent trois valeurs fortes. La «Singularité» : chaque hôtel est unique, original et empreint d'un fort caractère ; «l'Élégance», un établissement MGallery est le reflet de la distinction, du raffinement et du bon goût et enfin la «Considération», le personnel est respectueux, il reconnaît le client et lui offre un service personnalisé.



CONTACTS PRESSE:

Marine Todesco (Accor)

marine.todesco@accor.com

01 45 38 18 79

Emilie Delbos (Bureau de Presse Pascale Venot)

edelbos@pascalevenot.com

01 53 53 44 62