

4 Toques au Gault et Millau
pour la cuisine du chef et MOF
Julien Roucheteau
au Restaurant des Rois
à La Réserve de Beaulieu !

Un des Meilleurs Ouvriers de France,
Julien Roucheteau, le chef étoilé du Restaurant des Rois,
table gastronomique de La Réserve de Beaulieu à Beaulieu-sur-Mer,
est à nouveau récompensé en cumulant
4 Toques au Gault et Millau pour sa cuisine !

"Ces 4 Toques sont les bienvenues.
Elles confirment le prestige de notre belle maison
qui retrouve ses belles lumières,
après deux années d'un contexte sanitaire difficile.
C'est un boost de confiance
et un joli encouragement pour mon équipe et moi-même.
Nous sommes honorés,
cela consolide notre progression et nos valeurs culinaires !"

Julien Roucheteau

Situé sur les rivages de la mer Méditerranée,
dans un cadre d'exception,
La Réserve de Beaulieu est l'une des adresses
emblématiques de la Côte d'Azur
et l'un des plus anciens palaces indépendants de la French Riviera.

Le cadre époustouflant de ces lieux mythiques
est sublimé par Nicole et Jean-Claude Delion, les propriétaires
de cet établissement 5 étoiles à la beauté légendaire chargé d'histoire.
Le Restaurant des Rois et son panorama privilégié sur la mer
invitent aux plaisirs gastronomiques les plus raffinés.