

Chefs en résidence et Festival de la gastronomie durable, un programme culinaire inspirant et 100% local

Au Domaine de Bel-Ombre, le groupe Heritage Resorts annonce un programme d'évènements culinaires inspirant, local et durable. Entre la deuxième édition de son Festival de la Gastronomie Durable, accueil en résidence de chefs soucieux de proposer une gastronomie plus consciente, le groupe - déjà engagé à 100% sur le locavore - réaffirme jusque dans l'assiette son engagement continu en faveur de la durabilité.

Chefs en résidence

L'hôtel 5 étoiles Heritage Le Telfair et la demeure historique « Le Château » accueilleront prochainement les chefs Thibault Sombardier et Franck Putelat.



Thibault Sombardier,

En résidence les 5 et 6 mai

Chef rigoureux et amoureux du produit, avec une importance donnée à leur territorialité et au respect de ceux qui les cultivent, Thibault Sombardier est un chef de son temps. À 37 ans, il est considéré comme le Roi de la cuisine bistrotière parisienne, maîtrisant à la perfection l'alliance entre bistronomie et haute gastronomie. Révélé par l'émission Top Chef, il signe – après *Mensae* et *Sellae* - la carte du restaurant *Les Parisiens* de l'hôtel 5* Pavillon du Faubourg-Saint-Germain. **Le Chef sera en résidence le 5 mai chez Heritage Le Telfair et le 6 mai au Château de Bel Ombre.**



Franck Putelat,

En résidence les 24 et 25 novembre

Autre invité d'exception ; **Heritage Resorts accueillera le chef passionné, créateur d'émotions Franck Putelat à l'automne prochain.** Doublement étoilé, le chef audois sera en résidence les soirs du 24 novembre chez Heritage Le Telfair et 25 novembre au Château de Bel Ombre. Ce natif du Jura cuisine les produits de son potager et recherche, toujours avec passion, « l'essence pure du produit, son identité pour la sublimer ». À Carcassonne, à *La Table de Franck Putelat*, les assiettes parfaitement dressées renvoient une ouverture d'esprit propice aux rencontres des contrastes.

La deuxième édition du Festival de La Gastronomie Durable avec Thomas Collomb



1ère édition Festival de La Gastronomie Durable 2022 -Heritage Resorts



Du 10 au 15 juillet, Heritage Resorts offrira une expérience culinaire remarquable à l'occasion de sa 2ème édition du Festival de La Gastronomie Durable. Cette semaine vise à valoriser les produits du terroir mauricien tout en soutenant les communautés locales et en réduisant le gaspillage alimentaire. Chef engagé pour une gastronomie consciente, Thomas Collomb - étoile verte au Guide Michelin - sera l'invité d'honneur de cette deuxième édition. Travailler et cuisiner ce qui est produit localement ; tel est son credo que ce soit à sa "Table d'Hôte" ou au Bistrot Lucien, dans la commune viticole de Gevrey-Chambertin, en Côte d'Or. Au Domaine de Bel Ombre, pendant toute une semaine, les convives auront la chance de découvrir des menus 100% locavores élaborés par le Chef qui partagera son savoir-faire avec les brigades et animera des masterclass pour des échanges culinaires valorisant le terroir local.



Le Château - Heritage Resorts

Avec ces collaborations exclusives, produits locaux de grande qualité et son goût pour l'innovation, Bel Ombre offre un voyage sensoriel riche en saveurs et émotions, respectueux des valeurs éthiques et durable de la cuisine responsable.