



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

—

MARS 2024

—

GAULT & MILLAU D'OR PACA LE NEGRESCO

Bandeau mai 2021.jpg

Virginie Basselot, cheffe exécutive de l'hôtel Le Negresco, récompensée par le prestigieux Gault & Millau d'Or pour la région PACA.

C'est avec une immense joie que Le Negresco annonce l'obtention du trophée Gault & Millau d'Or pour la région PACA, une distinction des plus honorifiques dans le monde de la gastronomie. Cette récompense a été remise à Virginie Basselot, cheffe émérite de l'hôtel, le 11 mars 2024, au Palais de la Bourse à Marseille, par Marc Esquerré, Directeur des enquêtes de Gault & Millau, lors d'une cérémonie dédiée.

Une distinction personnelle et collective

Son parcours est un sans-faute. Depuis son arrivée au Negresco en 2018, en tant que cheffe exécutive, Virginie Basselot a su faire briller de son nom, une cuisine pleine d'audace sans dénaturer le mythe. Dans l'assiette, c'est un subtil mariage entre produits d'exception et sélection méticuleuse des producteurs et artisans de la région niçoise. Son talent vaut sacre. Reconnue MOF en 2015, mais aussi Cuisinière de l'année en 2018 par le Gault & Millau Suisse,

et lauréate du prix de la technique d'excellence en 2021 par Gault & Millau ; la cheffe renforce sa relation avec l'institution et voit dans ce nouveau trophée une reconnaissance de l'engagement et la créativité de toute son équipe. "Recevoir le Gault & Millau d'Or est un honneur immense, non seulement pour moi mais aussi pour toute l'équipe qui œuvre chaque jour à offrir une expérience gastronomique inoubliable. Ce prix renforce notre lien particulier avec Gault & Millau, un guide qui accompagne les chefs vers l'excellence," affirme Virginie Basselot. Cette distinction vient couronner la trajectoire exceptionnelle de la cheffe deauvillaise et souligne la qualité de l'expérience que Le Negresco offre aux convives.

Le trophée Gault & Millau d'Or : une consécration régionale

De l'éclat du jaune pour atteindre l'or... Le Trophée Gault & Millau d'Or représente la plus haute distinction régionale, attribuée au chef qui se distingue par sa maîtrise. Il souligne l'engagement, le talent et l'innovation dans le domaine culinaire, faisant ainsi de son récipiendaire un modèle de savoir-faire et de passion. En distinguant les établissements et les talents qui font preuve d'excellence, ce prix joue un rôle crucial dans la mise en lumière des meilleurs acteurs du secteur.

À propos de l'hôtel Le Negresco

Emblème de la Côte d'Azur, Le Negresco est un joyau du savoir-recevoir à la française, combinant luxe, histoire et gastronomie de haute volée. Le découvrir, c'est être passionnément emporté dans un voyage à travers 6 000 œuvres d'art, se laisser surprendre par la diversité de styles de ses chambres. C'est être invité à un interlude de bien-être à N Le Spa et à la détente le long de sa plage privée. C'est savourer une cuisine gastronomique sous la houlette de Virginie Basselot au Chantecler, restaurant étoilé au Guide MICHELIN, ou audacieuse à la Rotonde. Entre œuvres qui fascinent, saveurs qui régalent, soins qui régénèrent et espaces qui éblouissent, Le Negresco détient un pouvoir dont lui seul a le secret : transformer l'ordinaire en extraordinaire.

Le Negresco - Virginie Basselot (c)Gregoire Gardette -025 BD.jpg Le Negresco- Le Chantecler (c)Gregoire Gardette HD 26.jpg LeNegresco-Bar-Huitre en tartare-caviardeSologne-5-(c)Claes Bech-PoulsenBD.jpg Le Negresco - Le Chantecler (c) Gregoire Gardette 1942-BD.jpg

Signature 2024.jpg