

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Havre, le 16 mai 2025



Jean Luc TARTARIN
MAISON DE CUISINE

Le Chef normand Jean-Luc Tartarin est décédé au Havre le 14 mai 2025.



C'est avec une profonde tristesse que nous annonçons le décès du Chef Jean-Luc Tartarin, survenu le 14 mai 2025, au Havre, à l'âge de 59 ans.

Figure majeure de la gastronomie française, Jean-Luc Tartarin a marqué de son empreinte la scène culinaire nationale. Installé depuis 2008 dans son restaurant éponyme, qu'il a fondé avec son épouse Annabelle, il n'a cessé de faire rayonner son savoir-faire, sa sensibilité et son amour du produit. Normand de naissance - sa mère a tout fait pour qu'il naisse à Caen - élevé entre terre et mer, Jean-Luc Tartarin avait au coeur ce terroir exceptionnel et cette ville du Havre baignée entre la Manche et la Seine. Homme simple et exigeant, il a toujours été guidé par le précepte d'Alain

Chapel "Cuisine au-delà de la recette". Sa véritable passion : "rencontrer les hommes et femmes qui ont et font les produits" tels que ses amis pêcheurs David Hébert pour le homard et le bar, ou Christophe Garcia pour le turbot, le rouget, les étrilles, les crustacés de Philippe Lecanu, la viande de Sophie & Gilles Servais-Picord et les fruits du verger de Sébastien Lambert et tant d'autres minutieusement sélectionnés et mis à l'honneur dans chaque recette. Au-delà de sa brigade, c'est la tribu de Jean-Luc Tartarin qui mettait en émoi les sens.

Récompensé par les plus grands guides gastronomiques dont deux étoiles au Guide Michelin pendant plus de dix ans, distingué de 4 toques par Gault&Millau, Jean-Luc Tartarin incarnait l'exigence, la générosité et la rigueur, aussi bien en cuisine qu'auprès des talents qu'il a formés et accompagnés. Passionné par son métier, fidèle à son territoire, il a su créer un lieu à son image : élégant, précis, chaleureux.

En accord avec son esprit de transmission, le restaurant Jean-Luc Tartarin restera ouvert. Valentin Vabre, son second à ses côtés depuis 20 ans, reprend naturellement le relai avec Jean-Pierre Tan (ex Alain Ducasse). Son épouse Annabelle Tartarin continue d'oeuvrer en salle avec toute l'équipe dont Vincent Bridoux qui collabore depuis 20 ans aussi, car sa volonté est de poursuivre l'histoire de ce restaurant avec la même exigence et la même passion. Annabelle et ses équipes souhaitent ainsi plus que jamais rendre hommage, et faire vivre chaque jour l'héritage du Chef Jean-Luc Tartarin.