

KÉVIN GARCIA PREND LA TÊTE DES CUISINES DE CAP ESTEL À PARTIR DU 18 AVRIL 2025

Cap Estel est heureux d'annoncer l'arrivée de Kévin Garcia au poste de chef exécutif à compter du 18 avril 2025. Après avoir conquis les sommets gastronomiques au sein d'établissements prestigieux tels que Le Pré Catelan et Le Jules Verne à Paris, Kévin Garcia s'apprête à écrire une nouvelle page culinaire sur l'un des plus beaux sites de la Côte d'Azur.

Originaire d'Alsace et riche d'une double culture franco-espagnole, Kévin Garcia s'est forgé une identité gastronomique singulière, mêlant rigueur technique, saveurs franches et un instinct aiguisé par ses expériences auprès des plus grands chefs.

Formé à l'excellence auprès de Jean-Yves Schillinger au JY'S de Colmar, puis de Joël Robuchon à Paris, il poursuit son ascension auprès de Frédéric Anton au Pré Catelan, avant de devenir chef exécutif du Jules Verne où il obtient 2 étoiles au Guide Michelin, au sommet de la Tour-Eiffel. Chacune de ces expériences a nourri son approche culinaire précise et instinctive, profondément inspirée par le produit brut et les parfums méditerranéens.

À Cap Estel, Kévin Garcia entend imposer une cuisine claire, lisible et généreuse, où chaque assiette raconte une histoire authentique de la Méditerranée. Sa signature repose sur un équilibre subtil entre techniques précises – fumé, braisé, mariné, rôti – et l'utilisation inspirée des herbes aromatiques cultivées dans les jardins de la propriété. Sa philosophie culinaire célèbre avant tout le produit, sublimé dans son essence même, dans un esprit de simplicité élégante et de respect absolu du terroir azuréen.

« Rejoindre Cap Estel est une évidence pour moi. Ce lieu unique, entre ciel et mer, est l'inspiration parfaite pour exprimer pleinement ma vision d'une cuisine à la fois élégante, épurée et authentique. Je souhaite que chaque assiette raconte la Méditerranée, ses produits et ses parfums. Je suis impatient de faire découvrir aux hôtes de Cap Estel ce que j'ai imaginé pour cette maison d'exception. »

— Kévin Garcia – Chef Exécutif de la Table du Cap Estel & du Ficus

Elisabeth Moraglio, Directrice de Cap Estel, souligne l'importance de cette arrivée :

« Nous sommes très heureux d'accueillir Kévin Garcia à Cap Estel. Son talent, sa personnalité et sa vision correspondent parfaitement à l'esprit que nous souhaitons insuffler à notre maison. Kévin saura porter haut les valeurs d'excellence et d'authenticité qui caractérisent Cap Estel, tout en apportant sa signature personnelle et en donnant un nouvel élan à notre offre gastronomique. »

L'arrivée de Kévin Garcia est une étape majeure dans la vie de Cap Estel, affirmant l'ambition renouvelée de devenir l'une des adresses gastronomiques incontournables de la Côte d'Azur. Dès le 18 avril 2025, il dévoilera progressivement son univers culinaire, d'abord à la table conviviale et estivale de la maison, le FICUS puis à La table gastronomique du Cap Estel à partir du 29 avril.

À propos de Cap Estel :

Situé à Èze-Bord-de-Mer, près de Monaco, Cap Estel est un établissement exclusif, discret et élégant. Posé sur une presqu'île privée face à la Méditerranée, Cap Estel offre à ses hôtes une expérience rare, entre sérénité, intimité et excellence. Avec seulement 28 chambres et suites, un spa remarquable et deux restaurants (La Table du Cap Estel & Le Ficus), Cap Estel incarne l'art d'un luxe discret, profondément authentique et raffiné.

Cap Estel

1312 Avenue Raymond Poincaré

06360 Eze-Bord-de-Mer

W. : www.capestel.com

Restaurant le Ficus : Ouverture le 18 avril

Restaurant la Table du Cap Estel : Ouverture le 29 avril.