



DOMAINE DE

ROCHEBOIS

Paul Pettini
NOMMÉ CHEF EXÉCUTIF
DU DOMAINE
DE ROCHEBOIS

Le Domaine de Rochebois, situé au cœur du Périgord Noir, annonce la nomination de Paul Pettini au poste de Chef Exécutif. En charge de l'offre restauration, il apporte une nouvelle vision de la gastronomie : libre, inspirée, et sensorielle. À travers une cuisine à la fois enracinée et ouverte, ce passionné de goût vient initier une nouvelle étape dans l'histoire culinaire de Rochebois, en cohérence avec l'identité du lieu.

ATMOSPHERE INTIME

Paul Pettini ne s'inscrit pas dans une trajectoire classique, il la dessine au fil des expériences, des rencontres et des passions. Formé dans des maisons gastronomiques de renom, il a grandi au contact de figures marquantes de la haute cuisine française, parmi lesquelles Jean-Luc L'Hourre, les frères Pourcel ou encore la famille Meilleur. Ces mentors lui ont transmis la rigueur du geste, le respect du produit, mais aussi la curiosité, qui l'amène à explorer sans cesse de nouveaux territoires culinaires

Porté par une envie profonde d'explorer, Paul Pettini s'est envolé vers l'Asie. Le Vietnam, qu'il qualifie de pays d'adoption, lui a ouvert de nouveaux horizons sensoriels. À Saigon, il signe les cartes de lieux prestigieux comme Le Jardin des Sens ou le Café Cardinal, restaurant signature du luxueux hôtel The Reverie Saigon. Ces années d'expatriation nourrissent en profondeur son imaginaire culinaire.

Une richesse qu'il met aujourd'hui au service de son héritage français.





UNE CUISINE AUTHENTIQUE

Refusant les étiquettes, Paul Pettini développe une cuisine personnelle et fluide, construite au fil de son parcours, de ses expériences et des lieux qui l'ont marqué. Il privilégie une approche moderne et épurée, où le geste juste met en valeur la qualité intrinsèque du produit.

Installé au cœur du Périgord Noir, il valorise pleinement les ressources locales, notamment le canard de la Maison Pélégri. Il accorde une attention particulière aux producteurs engagés et aux matières premières qui parlent d'elles-mêmes. Son travail repose sur l'assemblage délicat des goûts, l'émotion qu'ils suscitent, et la construction d'une expérience à vivre dans l'instant.

Le chef conçoit chaque plat comme une composition en mouvement, ouverte à la saison, à l'humeur, à l'intuition du moment. Loin d'un dogme ou d'une recette figée, sa cuisine s'inscrit dans une dynamique d'exploration permanente, où l'essentiel est toujours de donner du sens à l'assiette.



À PROPOS

Le Domaine de Rochebois est un hôtel de charme situé à proximité de Sarlat, dans le Périgord Noir. Posé au cœur d'une nature intacte, il offre une atmosphère paisible et élégante. L'établissement propose des chambres et suites confortables, un restaurant gastronomique, un bar, une piscine et un espace bien-être. Entièrement rénové, le Domaine accueille une clientèle en quête de tranquillité, de qualité de service et de découverte culturelle et gastronomique. Le lieu se distingue par son environnement, son histoire et son attention portée aux détails.

INFORMATIONS PRATIQUES

2 route du Château de Montfort
24200 VITRAC
05 53 29 36 88

Accès

Gare TGV Bordeaux 2h30, 207 km
Gare TGV Montauban 44 min, 140km
Aéroport de Brive 50 min, 55km
Toulouse 2h10 en voiture, 180km