

Communiqué de presse

Dîner à 6 mains au restaurant Colette, à Saint-Tropez

Après avoir accueilli l'année dernière au Jardin de Berne, le Chef étoilé, Philippe Colinet, nos chefs Louis Rameau et Éric Raynal investiront cette fois-ci les cuisines du restaurant Colette, à Saint-Tropez, le temps d'une soirée d'exception.

Après le succès de leur précédente collaboration, les trois chefs se devaient de renouveler l'expérience, et c'est au restaurant Colette, à Saint-Tropez, qu'ils donneront rendez-vous à leurs convives le samedi 6 mai prochain.

Ensemble, ils ont puisé dans leur passion commune et mélangé leurs univers pour imaginer un dîner qui réinvente et respecte les produits du terroir de la Provence. Si le chef Philippe Colinet privilégie davantage les produits de la mer dans ses créations, et le chef Louis Rameau privilégie ceux de la terre, mais c'est leur style culinaire unique et audacieux et le même respect pour la cuisine responsable et locale qui lie ce trio talentueux.

Le dîner à 6 mains fera partie intégrante de la deuxième édition des « Chefs fêtent les producteurs à Saint-Tropez », 3 jours de festivités mettant à l'honneur le terroir et les producteurs locaux.

Générosité et partage seront les maîtres-mots de cette soirée inédite où rien ne sera imposé, si ce n'est de transmettre dans l'assiette, l'émotion et le plaisir partagé de ce trio exceptionnel.

RENDEZ-VOUS LE 6 MAI !

À propos de Philippe Colinet, Chef du restaurant « Colette » :

Philippe Colinet orchestre depuis février 2020 les cuisines du restaurant « Colette ». Au cœur du boutique-hôtel 5*, Sezz Saint-Tropez, le Chef exprime toute sa passion pour la cuisine végétale et épurée. L'inspiration de Philippe Colinet se puise dans une Méditerranée préservée, sans contrefaçons. Sa signature culinaire, la simplicité dans l'assiette et l'honnêteté. Il sait, qu'à la manière d'un bijou, un ingrédient n'est rien sans tout ce qui l'entoure. En 2021, il décroche sa première étoile au Guide Michelin.

À propos de Louis Rameau, Chef du « Jardin de Berne » :

Pour Louis Rameau, le Château de Berne est un terrain de jeu sans limites, riche et inspirant. Arrivé dans les cuisines de Berne en avril 2016 avant d'en prendre la direction, début 2020, le Chef y exprime tout son talent et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, magnifiant produits locaux et art de vivre provençal. Natif du Sud-Ouest, où la gastronomie est reine, Louis Rameau aiguisé très tôt sa curiosité et se remémore avec une tendre émotion les repas dominicaux, qui avaient pour seul mot d'ordre la découverte. À son palmarès, une étoile au Guide Michelin depuis ainsi qu'une étoile verte obtenue en 2021 et récompensant sa gastronomie durable.

À propos d'Éric Raynal, Chef Pâtissier du « Jardin de Berne » :

Éric Raynal s'est taillé une place de choix en seulement quelques années et est devenu l'un des contributeurs du Château de Berne les plus inspirés. Au « Jardin de Berne* », il règne sur le sucré et s'évertue à respecter l'esprit des lieux, la nature et le jardin. Amoureux du terroir, Éric privilégie les produits issus du domaine, où il n'a d'ailleurs pas hésité à planter des agrumes atypiques : combava, citron caviar, cédrat, il repousse les limites de sa créativité et de la gourmandise, et celles des producteurs locaux. 2020 marque la consécration pour Éric, nommé lauréat dans la sélection « Passion Dessert » du Guide Michelin.