CHÂTEAU Louise DE LA VALLIÈRE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Jeffrey Pestana - chef du restaurant l'Amphitryon

Le nouveau

Originaire d'Eure et Loire, il commence sa formation très tôt. A 15 ans, il valide son CAP cuisine et enchaine naturellement vers un BP, en alternant formation à Tours et apprentissage en entreprise au sein du restaurant ***Les Feuillantines*** de Chartres. Il continue alors à se former dans différentes maisons parmi lesquelles le restaurant du **Grand Monarque**, étoilé au Michelin. Quelques années plus tard, il décide de quitter l'hexagone pour ***l'Eden Rock de Saint Barthelemy*** pour finalement rentrer en France et se consacrer aux menus plaisirs de **l'Amphitryon.**

Agé de 30 ans, Jeffrey aime à décrire sa cuisine comme inspirée de la gastronomie française d'Escoffier. Cette envie de cuisiner lui vient de sa mère et grand-mère paternelle… d'abord un amour de bien manger, puis par la suite celui de préparer lui-même les plats à déguster.
Il accorde également de l'importance à l'utilisation de produits locaux dans ses recettes.
Son choix du restaurant « l'Amphitryon » est une évidence… La cuisine proposée par le Château Louise de La Vallière se veut être un héritage culinaire du grand siècle, digne de la table des rois de France. Il se retrouve parfaitement dans ce positionnement.
Ainsi, ce premier poste de Chef, il le voit comme une opportunité de dépassement de soi. Jeffrey Pestana ne cache pas ses ambitions… « Comme tout chef amoureux de la gastronomie, je pense évidemment à la distinction ». D'ailleurs, sportif actif, Jeffrey a l'habitude de se surpasser… La preuve, de retour en Touraine, il souhaite s'inscrire au marathon de Tours en septembre 2025.
Le Château Louise de La Vallière est honoré d'accueillir son nouveau chef, Jeffrey, et attend avec impatience de vous dévoiler sa nouvelle carte, brillante et raffinée, des délices gastronomiques, pour le plaisir des palais les plus exigeants.

A propos :
Le Château Louise de la Vallière, hôtel de luxe niché en pleine nature, accueille ses hôtes pour une expérience sensorielle unique, une plongée dans l'Histoire de France, celle des favorites royales.
Le Saint-Evremond propose une carte unique avec plus de cinquante références de vins de Champagne.
Le Château de 20 chambres et suites vous invite également au restaurant gastronomique « L'Amphitryon » ou dans son espace bien-être « La Rosée ».
Un espace de réception « Le Vauban », ouvrage du XVIe siècle, révèle une atmosphère douce et paisible, pouvant accueillir des évènements professionnels ou familiaux.