

Un vent de renouveau pour le Groupe La Mère Poulard : Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France, à la tête des cuisines

Nouvelle équipe - Nouvelle dimension

Depuis septembre 2024, le Groupe La Mère Poulard a l'honneur d'accueillir Christophe Pacheco en tant que chef exécutif. Ce Meilleur Ouvrier de France (2011) apporte son talent et son expérience pour enrichir l'héritage culinaire de l'ensemble des cuisines du Groupe. Parmi ces établissements emblématiques, l'Auberge La Mère Poulard, véritable institution, bénéficie déjà de son savoir-faire et de son exigence.



© Groupe La Mère Poulard

Un parcours d'exception pour relever un nouveau défi

Christophe Pacheco apporte au Groupe une carrière marquée par l'excellence, nourrie par son expérience dans des institutions prestigieuses et auprès de figures de la gastronomie comme Joël Robuchon. Ancien collaborateur du Groupe Lucien Barrière et Maître d'enseignement à l'École hôtelière de Lausanne, il cultive une vision rigoureuse et généreuse de la cuisine.

« J'aime l'authenticité et la tradition ; pour moi, une assiette doit raconter une histoire cohérente en lien avec les produits locaux, avec des goûts francs et sincères », affirme-t-il. Ce nouveau défi au Mont Saint-Michel lui permet de mettre en œuvre sa vision dans un cadre unique, entre mer et terre, où l'histoire et le terroir se rencontrent.

Une nouvelle vision pour le Groupe La Mère Poulard

Christophe Pacheco s'est donné pour mission de faire évoluer l'identité culinaire du Groupe, tout en restant fidèle à son patrimoine. Inspiré par les richesses normandes, il souhaite proposer une cuisine élégante, conviviale et accessible, qui honore les valeurs de partage et de simplicité.

« Mon objectif est de valoriser l'ADN du Groupe : authenticité, élégance et simplicité, tout en y apportant une touche de modernité. Transmettre ce savoir-faire aux jeunes générations est essentiel pour faire vivre la cuisine et inspirer les talents de demain. »

Cette démarche reflète pleinement les valeurs portées par les Meilleurs Ouvriers de France, où la transmission et les rencontres occupent une place centrale. Christophe Pacheco illustre cet engagement en partageant son savoir-faire avec les jeunes générations.

Une cuisine de lien, de sens et de terroir

Pour Christophe Pacheco, la gastronomie dépasse la simple technique : elle est un moyen de recréer des liens et de donner du sens à l'assiette. Ce sens passe par une collaboration étroite avec les producteurs locaux, véritables artisans du goût.

« Je veux mettre en lumière ceux qui travaillent autour du Mont. Valoriser leurs produits, c'est aussi honorer leur savoir-faire et leur passion », explique-t-il.

Ainsi, il s'appuie sur des partenariats avec des acteurs locaux emblématiques comme la ferme Delaunay et ses œufs Label Rouge, la poissonnerie de Pontorson, ou encore le boucher en lien avec les éleveurs d'agneaux de pré-salé « Le Grèvin » de la baie du Mont Saint-Michel, dont les produits d'exception subliment ses créations.

Depuis son arrivée, Christophe Pacheco revisite les cartes des établissements du Groupe, en inscrivant les saveurs locales et une démarche respectueuse des traditions au cœur de sa cuisine tout en répondant aux attentes d'aujourd'hui.

Le Groupe La Mère Poulard, symbole de la gastronomie française, se réjouit de cette collaboration. Avec Christophe Pacheco, la maison écrit une nouvelle page, mêlant tradition, innovation et célébration du terroir normand.

A propos du Groupe La Mère Poulard

Le Groupe La Mère Poulard est le premier acteur d'hôtellerie-restauration du Mont Saint-Michel et propose l'offre touristique la plus diversifiée, tant au niveau des prestations proposées que de la gamme de prix. En tout, le Groupe intègre 25 établissements : 6 hôtels, 8 restaurants, 5 points de vente à emporter, 3 musées privés et 3 boutiques souvenirs.