



RHÉZOME ACCUEILLE SON NOUVEAU CHEF EN RÉSIDENCE MAXIME VAN DE CASTEELE

Après avoir reçu la jeune Cheffe Alice Arnoux pour le lancement de son restaurant en résidence, Jean-François Pascal annonce l'arrivée début décembre du Chef Maxime Van De Castele chez Rhézome. **Un nouveau chapitre pour le restaurant, une nouvelle résidence, une nouvelle cuisine à découvrir pendant 6 mois.**



“ J’ai appris à cuisiner dès mon plus jeune âge avec mon père, chasseur, au Pays Basque, la région où je suis né. La région du bon pâté, du foie gras maison, du terroir. ”

ÉLOGE D’UNE CUISINE CONVIVIALE

Maxime Van de Castele a débuté sa carrière auprès de grandes maisons familiales telles que la Maison Cousseau ou Ibarboure, c’est là qu’il vit ses premiers émois gastronomiques. Après ces expériences en cuisine il décide d’apprendre la pâtisserie à travers un CAP à Bayonne, puis de perfectionner sa technique chez Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier de France, et Vincent Vallée, Champion du Monde de Chocolat. Sa carrière de pâtissier est lancée. Il finit même finaliste junior régional au Championnat de France du Dessert en 2014. L’année suivante, il retourne en cuisine et arrive en finale de l’émission « Objectif Top Chef ».

Maxime quitte son Pays Basque pour rejoindre une nouvelle famille, celle des Troisgros. Près de Lyon, au pied de la côte Roannaise, il apprend l’essence même de la haute gastronomie française et les valeurs d’une maison hors du commun. Durant 3 ans, il grandit et évolue dans cette grande famille où les étoiles brillent depuis 67 ans. Il en retient la rigueur, le goût de l’excellence, une cuisine singulière mais il y découvre aussi le vin et l’univers de la sommellerie.

Après le Pays Basque et Lyon, Maxime Van De Castele rejoint Paris dans le but de perfectionner son identité culinaire. **Il rejoint l’Hôtel de Crillon puis un ancien sous-chef de Joël Robuchon et enfin le jeune Chef Alexandre Marchon à l’ouverture de son restaurant « Marchon » dans le 11^{ème} en tant que sous-chef.**



LE RESTAURANT DE DEMAIN

Aujourd'hui avec Rhézome, Maxime écrit une nouvelle page de son histoire, une étape cruciale avant de voler de ses propres ailes et ouvrir son propre restaurant à Paris. Durant 6 mois, il aura l'occasion chez Rhézome de faire découvrir sa cuisine, sa personnalité et l'univers dans lequel il a été bercé, toujours en respectant les valeurs fortes et les engagements du restaurant.

Une nouvelle résidence, un nouveau Chef, une nouvelle cuisine et surtout une nouvelle rencontre: **les gourmets, les parisiens et les curieux pourront découvrir la cuisine du jeune Chef Maxime Van De Castele de décembre 2022 à mai 2023.**

INFORMATIONS PRATIQUES

Rhézome

35, rue Faidherbe, 75011 Paris

Ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner

Résidence de Maxime Van De Castele de décembre 2022 à mai 2023

CONTACTS MEDIAS

Melchior | Agence de communication

Marion Efray | marion@agencemelchior.com | +33 (0)6 45 60 92 07

Cassandra Smith | cassandra@agencemelchior.com | +33 (0)6 07 61 14 51