



ROMAIN FRANCESCHI, LE NOUVEAU CHEF D'ULTIMATE PROVENCE CASSE LES CODES DE LA CUISINE PROVENÇALE.

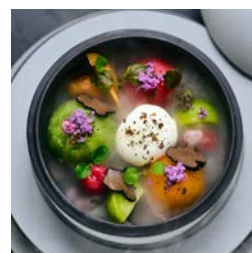


Passionné, audacieux et profondément respectueux de l'ADN viticole d'Ultimate Provence, le Chef Romain Franceschi fait souffler un vent de créativité et d'élégance dans les cuisines du boutique-hôtel le plus tendance de l'arrière pays Tropicain. Son parti-pris : une bistronomie moderne et colorée qui casse les codes de manière décomplexée.

Avant de poser ses valises à Ultimate Provence en début d'année 2021, ce « gourmand de nature », tel qu'il se définit, a fait ses classes auprès du Meilleur Ouvrier de France 1993, Jean-François Lemerrier. Les quatorze années à ses côtés lui apprennent les valeurs qui deviendront plus tard sa marque de fabrique : humilité, passion, partage.

En parallèle, il intervient régulièrement pour des groupes de prestige tels que Lenôtre ou Marriott, notamment au sein de l'hôtel Renaissance, table étoilée au Guide Michelin en 2015, où il y rencontre le Chef Pascal Consani. En 2019, Il s'inscrit dans la lignée des chefs Relais & Châteaux en prenant la direction des cuisines du Château de Fonscolombe, hôtel 5 étoiles.

Curieux et dans une démarche de profonde liberté, Romain Franceschi ne s'interdit aucune expérimentation et bouscule les frontières en proposant des assiettes gourmandes, chics et créatives. Tel un chef d'orchestre, le Chef imagine des plats modernes, colorés, féminins, fleuris et n'hésite pas à twister, avec brio, les saveurs provençales avec celles de la Corse, sa région natale. En s'inspirant de l'environnement qui l'entoure, il fait la part belle au vignoble en créant des recettes qui révèlent toutes les subtilités aromatiques des vins signés Ultimate Provence, en parfaite harmonie avec chaque ingrédient.



Que ce soit un filet de cochon laqué au vin rouge UP, jus réduit, texture de céleri rave au café, betterave pochée au vin rosé UP ou un homard infusion verveine, burratina autour de la tomate ancienne, pour le Chef un seul mot d'ordre : sublimer les produits du terroir au fil des saisons. Les ingrédients sont sourcés auprès de producteurs locaux, tandis que les fruits et légumes proviennent du potager du Château Saint-Roux, autre pépite du groupe MDCV.

« Mon ambition est d'écrire à Ultimate Provence une belle histoire, tout en éveillant les sens. L'émotion, l'harmonie et un soupçon d'inventivité, voilà les secrets de ma cuisine. »

Une cuisine à découvrir à partir du 19 mai 2021 sur la superbe terrasse du restaurant Ultimate Provence à La Garde-Freinet. Le Chef signe également les cartes snacking du bar UP Lounge et celle de la piscine pour tous les plaisirs gourmands de la journée.

A PROPOS D'ULTIMATE PROVENCE

Niché dans le massif des Maures, le boutique-hôtel Ultimate Provence offre une expérience inédite à qui ose s'aventurer à seulement 30 minutes de Saint-Tropez. Près du village de La Garde-Freinet, ce lieu avant-gardiste allie le charme d'une échappée au milieu des vignes à l'urbanité d'un design chic et contemporain signé Humbert & Poyet. Fortement imprégné du concept œnotouristique cher au Groupe MDCV, Ultimate Provence met en lumière ses cuvées AOP Côtes-de-Provence à la table du Chef Romain Franceschi, en harmonie avec la vision du Chef des caves Alexis Comu. Les vins, issus d'un vignoble de 46 hectares certifiés biologiques, se dégustent au bord de la superbe piscine ou sur le toit terrasse à la vue imprenable sur les vignes : tout pour un moment de convivialité chic et décontracté.

Ultimate Provence . 7270 Route du Luc 83680 La Garde-Freinet. www.ultimateprovence.com . @ultimate_provence