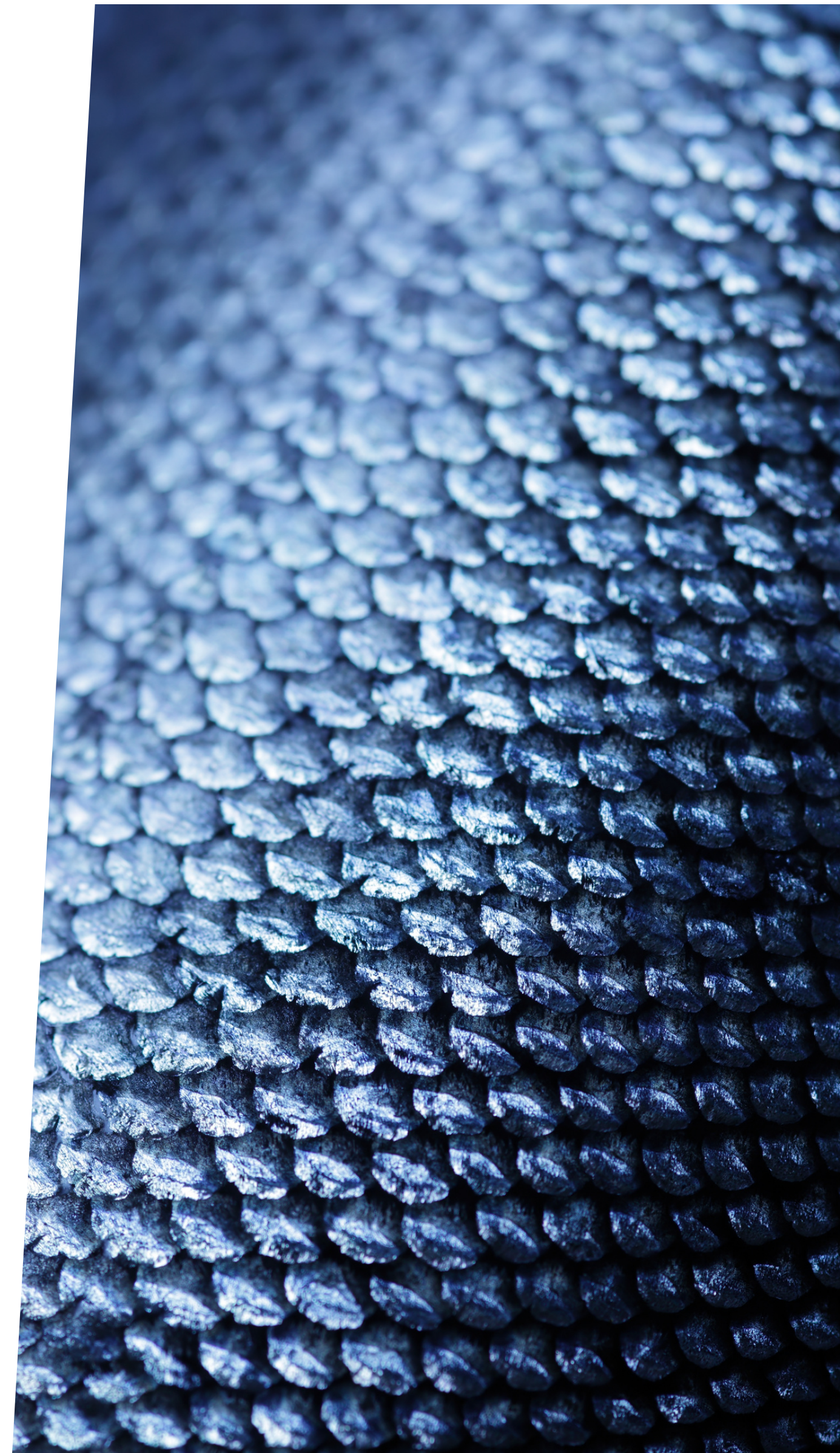






Parcours d'un passionné

Aux côtés de Christophe Bacquié depuis 10 ans en tant que Chef en second, Fabien Ferré prend la direction des cuisines de l'Hôtel & Spa du Castellet.

Baigné depuis son plus jeune âge dans le monde de la gastronomie, Fabien grandit en Bourgogne aux côtés de ses grands-parents agriculteurs et ses parents pâtissiers chocolatiers. Mais c'est vers la cuisine qu'il décide de se diriger. Il débute sa carrière en apprentissage au restaurant Le Rempart puis à l'Auberge des Gourmets auprès du Chef Daniel Rogié, il découvre alors un métier passionnant et généreux. Il intègre ensuite le restaurant Les Terrasses avec Jean-Michel Carette, puis c'est avec le Chef Jean-Pierre Gillot au Moulin de Martorey 1* qu'il découvre la rigueur du métier et son envie d'aller plus loin. Il décide alors d'intégrer la maison Troisgros 3* à Roanne et évoluera pendant 3 ans avant de rejoindre le Sud de la France.

Fabien Ferré débute son aventure à l'Hôtel & Spa du Castellet en août 2013, en tant que Sous-Chef. Très vite sa détermination et sa créativité le mènent à évoluer. Il participe alors à des concours de cuisine et remporte le Trophée de l'Espoir de l'Année 2014 organisé par le magazine Le Chef. En 2018, le restaurant Christophe Bacquié est récompensé d'une 3ème étoile Michelin, la même année il est finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France de cuisine, un pas de plus vers l'excellence..



Identité culinaire

UNE CUISINE AUTHENTIQUE AUX SAVEURS MARINES ET VÉGÉTALES

De ses racines bourguignonnes, Fabien Ferré en garde un amour inconditionnel pour les produits de qualité, les bons vins et le goût de la générosité !

Son cœur se porte aujourd'hui vers la Méditerranée et la Provence. La mer, les poissons frais, les fruits et légumes gorgés de soleil... La cuisine, pour lui, c'est ça ! Une gastronomie à l'identité locale qui célèbre et valorise le terroir provençal. Une cuisine à la fois percutante et délicate, centrée sur l'essentiel... le produit !

"Tout ce qui compte, c'est l'excellence des produits". Le Chef entretient une étroite collaboration avec les producteurs et artisans de la pêche locale, il met un point d'honneur à trouver les meilleurs fournisseurs en circuit court. Ce souci de proximité et cette recherche de qualité s'inscrivent dans une démarche de cuisine responsable !

Depuis son enfance, Fabien a toujours été admiratif du travail des artisans et cherche aujourd'hui à leur rendre hommage à travers ses créations culinaires.

Complicité & Transmission

Proche de ses équipes, le Chef Christophe Bacquié a toujours mis un point d'honneur à transmettre sa philosophie de travail. Après avoir accompagné son ancien second Guillaume Royer jusqu'au titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2015, c'est Fabien Ferré que le chef a coaché sur différents concours jusqu'aux finales du MOF en 2018 et 2022.

Une relation de confiance et d'amitié s'est rapidement créée.

Fabien affirme « Entre nous, ça a marché tout de suite. On a le même fonctionnement, on partage les mêmes valeurs, notamment celles du sport ». Cette complicité est perceptible, ils sont capables de communiquer pendant le service sans même un regard. Une fluidité remarquable !

De ses 10 ans passés aux côtés du Chef Bacquié, Fabien retiendra surtout la rigueur, la technicité et l'esprit d'équipe, l'importance de s'entourer d'une brigade pour aller toujours plus loin dans la quête de l'excellence.

Christophe Bacquié est heureux de passer le flambeau à Fabien Ferré pour diriger les cuisines de l'Hôtel & Spa du Castellet dès 2023.

Un chapitre qui s'achève de la meilleure des manières pour le Chef, fier et heureux de pouvoir compter sur Fabien pour reprendre d'une main de maître les rênes de cette belle maison qu'il affectionne tant.





Les distinctions

2022 - Finaliste Concours Meilleur Ouvrier de France

2019 - Finaliste Concours International Cup de Cuisine - Chef World Summit à Monaco

2018 - Finaliste Concours Meilleur Ouvrier de France

2014 - Gagnant du concours Espoir de l'année par le Magazine Le Chef

2006 - Gagnant du Trophée Lameloise



Infos pratiques



Ouverture Hôtel & Spa du Castellet
Vendredi 03 mars 2023



Ouverture La Table du Castellet
Samedi 15 avril 2023

Contact presse :

Bureau de presse Pascale Venot

Fanny Ortiz - 06.59.52.64.17 - fanny@pascalevenot.fr

Contact Commercial & Marketing :

Alicia Tifaoui - a.tifaoui@hotelducastellet.com

Hôtel & Spa du Castellet

RDN8 - 3001 Route des Hauts du Camp 83 330 Le Castellet

Tél. : +33 (0)4 94 98 37 77 - welcome@hotelducastellet.com

