



LES CAVES DE LA MÈRE GERMAINE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 08.03.2022

Alors que La Mère Germaine s'apprête à célébrer son centenaire, c'est un tout jeune chef qui rejoint ses cuisines pour continuer à célébrer son histoire. Se réinventer sans se renier, telle est l'intention de cette institution qui accueille aujourd'hui le talentueux Jérémy Scalia.

Ce marseillais d'origine, qui a fait ses classes auprès de Lionel Lévy, l'un des grands noms de la gastronomie locale, est profondément attaché à la région : il ne s'en est que peu éloigné et sa cuisine est une véritable ode contemporaine au territoire provençal.

Son parcours débute par deux années en apprentissage chez Péron – adresse connue de tous les marseillais – le temps de décrocher son CAP. Il passe ensuite un an chez un traiteur voisin où il obtient le prix du « meilleur profil professionnel ». Il n'a alors que 18 ans et décide de traverser la Méditerranée, direction la Corse où il va rester presque trois ans - au Petit Caporal, à Saint-Florent. Issu d'une famille où tout le monde cuisine et aime se retrouver autour d'une grande table, ce passionné a toujours fait des rêves étoilés. C'est ainsi qu'il retrouve la cité phocéenne et Lionel Lévy, au restaurant Une table au Sud, une étoile au guide Michelin. Il le suivra à L'Intercontinental Hôtel-Dieu, où le restaurant sera récompensé d'une étoile quelques mois seulement après son ouverture. Un passage au Bristol d'Eric Fréchon pour consolider sa formation et le voilà revenu dans ce sud qu'il aime par-dessus tout : lorsque l'Hôtel de Tourrel à Saint-Remy de Provence lui propose son premier poste de chef, il n'hésite pas. Il n'a que 27 ans et obtient son étoile quelques mois seulement après son arrivée, en 2019.

Aujourd'hui, il s'installe dans les cuisines de La Mère Germaine : la belle maison de Châteauneuf-du-Pape a trouvé celui qui saura marier ses influences méditerranéo-provençales sans nostalgie et offrir une cuisine savoureuse, délicate, inspirée.

A seulement 31 ans, il fait preuve d'une incroyable maturité. Enthousiaste et déterminé, il emmène sa brigade dans une quête d'élégance, de maîtrise, de fraîcheur. Un parcours fulgurant pour ce jeune cuisinier doué qui n'a pas pour autant brûlé les étapes.

Son amour du territoire s'exprime au travers de produits impeccablement sourcés, entre fonds iodés de la Méditerranée, vergers et élevages provençaux. Saveurs franches, senteurs intenses, jeu de textures, délicatesse des dressages : à la fois brillante et cohérente, la cuisine de Jérémy Scalia est créative, sans être expérimentale. Intuitive, en restant lisible.

Nul doute que son arrivée à la Mère Germaine marque la confirmation d'un talent brut.



INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture :

Le restaurant est ouvert du mercredi soir au dimanche midi inclus.

Dès le 1^{er} avril, le restaurant vous accueillera dès le mercredi midi et jusqu'au dimanche soir inclus.

La Mère Germaine

3 rue du Commandant Lemaître - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél : 04 90 22 78 34

Mail : contact@lameregermaine.info

Instagram : [@lameregermainechateauneuf](https://www.instagram.com/lameregermainechateauneuf)

