



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LE 20 JUIN 2022



UN ETE A LA MERE GERMAINE

A L'OCCASION DE SON CENTIÈME ANNIVERSAIRE, LA MÈRE GERMAINE TRANSFORME SA TERRASSE EN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE ET ACCUEILLE DEUX TOP CHEFS.

Pour célébrer son centenaire, la Mère Germaine s'offre un réside nce hors les murs : la table mythique part en vacances, sans quitter Châteauneuf-du-Pape ! Comment ? En invitant deux jeunes talents qui vont s'installer pendant tout le mois de juillet sur la terrasse du restaurant, d'où la vue s'étend au loin, jusqu'au Palais des Papes...

Parce qu'on n'a pas tous les jours 100 ans, La Mère Germaine invite la jeune génération à investir sa terrasse pour y réinterpréter la cuisine provençale, cette cuisine identitaire qu'elle a participé à faire découvrir. Comme un contre-pied à son grand âge, elle laisse deux jeunes candidats de cette saison de Top Chef livrer leur partition face au panorama magique de la Vallée du Rhône.



ELIS BOND

Ainsi, du 29 juin au 17 juillet, c'est Elis Bond qui inaugure cette résidence exceptionnelle. Son expérience personnelle est à elle seule un voyage : né à Cayenne, en Guyane, de parents haïtiens, Elis arrive en métropole à l'âge de 6 ans. Après plusieurs expériences, il ouvre début

2020 son propre « restaurant » avec son épouse d'origine béninoise : Mi Kwabo, où ils inventent une cuisine influencée par l'Afrique et les îles d'Outre-Mer. Les critiques comme les clients saluent le talent du jeune chef, rapidement récompensé par le prix Jeune Talent du Gault & Millau et une Assiette au guide Michelin.

Candidat de l'aventure Top Chef 2022, Elis se fait remarquer par sa cuisine métissée, qui allie techniques françaises, sourcing local et ingrédients venus d'Afrique.

Pendant 3 semaines, il rendra hommage au cadre spectaculaire de la terrasse de la Mère Germaine en offrant aux ingrédients de la région son interprétation toute personnelle aux accents exotiques.

WILFRIED ROMAIN

Dès le 20 juillet et jusqu'au 31, c'est un autre cuisinier voyageur, Wilfried Romain, qui pose ses couteaux à Châteauneuf-du-Pape. L'Australie, la Nouvelle Zélande, l'Indonésie et la Thaïlande ont été pour lui de véritables révélations culinaires qui l'ont profondément marqué. C'est au restaurant doublement étoilé de Thierry Marx, le Sur Mesure, puis au Baudelaire* avec le chef Guillaume Goupil qu'il fait ses classes et élargit ses bases classiques. La passion du voyage le rattrape et il s'envole pour l'Amérique du Sud où il expérimente une nouvelle approche de la cuisine aux côtés de Rodolfo Guzman à Santiago, au Chili (Borago, 38ème au 50 Best). Il retrouve ensuite le classicisme d'un palace à L'Orangerie* avec le chef Alan Taudon.

Il participe cette année à la 13ème saison de Top Chef où sa cuisine inventive et graphique ne laisse personne indifférent. Sur la terrasse de la Mère Germaine, il va cuisiner pendant deux semaines les ingrédients de la région avec de subtiles touches venues du monde entier.



Et pour accompagner les menus en 4 temps (2 entrées, 1 plat, 1 dessert) proposés par les deux chefs, notre sommelier imaginera des accords mets et vins mettant à l'honneur les vins élaborés par le groupe Strasser-Radziwill, propriétaire de 4 vignobles dans la région (Domaines Le Prieuré des Papes à Châteauneuf-du-Pape, Coyeux à Beaumes-de-Venise, Le Moulin Blanc à Tavel, La Pusterle à Ansois, dans le Luberon) ... mais aussi de la Mère Germaine !

Un été sous le signe du voyage et de l'audace pour la jeune centenaire de Châteauneuf-du-Pape.

Quand ?

Du 29 juin au 31 juillet 2022.

Du mercredi au dimanche, au déjeuner et au dîner.

Où ?

La Mère Germaine, en terrasse,

3 Rue Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Quoi ?

Menu en 4 séquences (2 entrées, 1 plat, 1 dessert) : 89

Accord mets en vins élaborés par notre sommelier.

€

Réservations :

resalameregermaine@gmail.com

Tel : + 33 (0)4 90 22 78 34

