



Groupe La Mère Poulard : un Meilleur Ouvrier de France et un Meilleur Apprenti de France unis par l'excellence et la transmission

À L'Auberge La Mère Poulard, maison emblématique du Mont Saint-Michel depuis 1888, la tradition se conjugue chaque jour avec la transmission. Sous la direction du Chef Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France, la brigade perpétue l'excellence culinaire française en accompagnant la nouvelle génération de talents. Parmi eux, Killian Rosini, Meilleur Apprenti de France, incarne cette relève prometteuse façonnée par les valeurs de partage, d'exigence et de passion chères au Groupe La Mère Poulard.

Les deux chefs ont déjà collaboré étroitement sur l'île des Embiez, où ils ont développé une complicité professionnelle fondée sur la confiance et l'exigence commune. Cette expérience a renforcé leur lien, faisant de leur duo une alliance naturelle au sein de la maison historique du Mont Saint-Michel.

Christophe Pacheco, le goût de l'excellence et de la transmission



En 2000, Christophe Pacheco remporte le Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, avant d'être consacré en 2011, un des Meilleurs Ouvriers de France en cuisine gastronomique. Son parcours débute dans les cuisines du prestigieux restaurant Jamin, trois étoiles Michelin, aux côtés de Joël Robuchon. Il poursuit sa formation dans des établissements emblématiques tels que le Prince de Galles sur l'avenue George V, La Closerie des Lilas, puis chez Saint Clair Traiteur auprès de Guy Krenzer, double MOF. Il ouvre ensuite son propre établissement, Aux Armes de France à Corbeil-Essonnes, où il décroche en 2004 sa première étoile au guide Michelin.

En 2009, il prend la direction du restaurant gastronomique Le 5, au sein du cinq étoiles Au Coeur du Village, un tout nouveau Relais & Châteaux à La Clusaz. Il y développe une cuisine qui marie subtilement tradition et modernité, sublimant les produits régionaux. En 2012, il rejoint l'École hôtelière de Lausanne, où il assure la direction en cuisine du restaurant gastronomique d'application Le Berceau des Sens. En 2015, il devient chef exécutif des îles Paul Ricard, supervisant neuf points de restauration aux concepts variés ainsi que l'ensemble de l'activité événementielle, traiteur et réceptions.

En septembre 2024, il rejoint le Groupe La Mère Poulard et devient le nouveau chef exécutif des cuisines des 25 établissements du groupe.

« La transmission est au cœur de notre métier. Former, accompagner, éveiller la curiosité des jeunes, c'est faire perdurer l'esprit des établissements du Groupe La Mère Poulard : un héritage vivant, gourmand et généreux. »

Killian Rosini, une jeunesse d'exception au service du goût



À seulement 24 ans, Killian Rosini incarne la nouvelle génération d'artisans passionnés. Son parcours est jalonné de réussites, de curiosité et d'une ambition claire : atteindre l'excellence par le travail et l'humilité.

Après une formation exigeante en apprentissage, il se distingue très vite par son sérieux, sa créativité et sa sensibilité culinaire. C'est d'ailleurs sous le regard bienveillant de Christophe Pacheco qu'il affine ses techniques, développe son identité de cuisinier et décroche le titre de **Meilleur Apprenti de France en cuisine froide en 2019**, grande reconnaissance pour les jeunes en formation.

Une distinction qu'il partage avec émotion avec celui qui fut son mentor :

« Travailler avec un MOF comme Le Chef Pacheco, c'est une chance inestimable. J'apprends chaque jour la précision du geste, le respect du produit, mais aussi la patience et l'exigence que demande ce métier. L'Auberge La Mère Poulard, c'est une maison qui me permet de grandir autant humainement que professionnellement. »

Aujourd'hui, Killian Rosini est le chef des cuisines de l'Auberge, et participe activement à la création des cartes de la maison aux côtés de Christophe Pacheco, mêlant héritage culinaire et amour du produit, dans le respect de la tradition initiée par Annette Poulard.

Sa progression incarne la réussite d'un modèle de transmission basé sur la confiance, la pédagogie et la passion.

Groupe La Mère Poulard, un patrimoine vivant de la gastronomie française

Bien plus qu'un restaurant, L'Auberge La Mère Poulard incarne un patrimoine vivant : celui d'un savoir-faire transmis depuis plus de 135 ans. La collaboration entre Christophe Pacheco, MOF et chef exécutif des 25 établissements du Groupe, et Killian Rosini, MAF, symbolise cette tradition d'excellence et de partage qui fait la force de La Mère Poulard.

A propos du Groupe La Mère Poulard

Le Groupe La Mère Poulard est le premier acteur d'hôtellerie-restauration du Mont Saint-Michel et propose l'offre touristique la plus diversifiée, tant au niveau des prestations proposées que de la gamme de prix. En tout, le Groupe intègre 25 établissements : 6 hôtels, 8 restaurants, 5 points de vente à emporter, 3 musées privés et 3 boutiques souvenirs.

