

## NOS CHEFS ONT DU TALENT

Séjourner dans un hôtel H8 Collection c'est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle mais aussi culinaire. Des Alpes à la Provence, de la Bretagne à la Vallée de la Loire, nos chefs, étoilés ou non, exercent leurs talents et imposent leurs signatures d'une main de maître dans nos maisons. Un atout précieux pour les fines bouches !



## Dominique Pépin, chef 2 étoiles des HAUTS DE LOIRE

*Hôtel 4 étoiles Relais & Châteaux - 2 étoiles Michelin + bistrot - Piscine extérieure - Spa Clarins*  
[www.hautsdeloire.com](http://www.hautsdeloire.com)



Depuis 1986, Dominique Pépin a oeuvré dans l'ombre de Rémy Giraud, emblématique chef 2 étoiles des Hauts de Loire, et c'est donc tout naturellement qu'il a récemment pris les rênes de l'établissement.

Diplômé de l'école hôtelière de Blois, il est embauché au domaine des Hauts de Loire, à Onzain dans le Val de Loire en 1986, où il devient sous chef en 1991.

**En 2019, il est finaliste du concours des Meilleurs Ouvriers de France, terminant parmi les 28 sur plus de 650 candidats au départ.**

En devenant le nouveau chef des Hauts de Loire, Dominique Pépin accepte un nouveau challenge où sa cuisine, toujours dans l'esprit néoclassique de Rémy Giraud, se fera avec ses propres inspirations et un twist de modernité.

**Michael Bourdillat, chef du restaurant Le Matafan  
à l'HÔTEL MONT-BLANC CHAMONIX**

*Hôtel 5 étoiles - Restaurant gastronomique - spa Clarins - Piscine extérieure*  
[www.hotelmontblancchamonix.com](http://www.hotelmontblancchamonix.com)



Dans ce site spectaculaire, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais ! Michael Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la vallée d'Aoste et même le bassin méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité, valeurs si chères aux montagnards et au chef.

## Christophe Ducros, chef 1 étoile de LA MAISON D'UZÈS

*Hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux - 1 étoile Michelin - Spa L'Occitane*  
[www.lamaisonduzes.fr](http://www.lamaisonduzes.fr)



Christophe Ducros, acquiert très vite le goût pour la cuisine et les produits du terroir.

Son parcours le fait évoluer dans des maisons prestigieuses, telles que La Tour Rose à Lyon (1 étoile Michelin), La Pomme de Pin à Courchevel, à l'Oasis à La Napoule (2 étoile Michelin) et c'est depuis 2016 qu'il exprime tout son talent à La Maison d'Uzès.

Il a à coeur de sélectionner les meilleurs produits, les plus beaux fruits et légumes de saison. Entre couleurs et saveurs, les tomates, courgettes, haricots et aubergines mûrissent doucement au soleil et s'associent en cuisine aux herbes aromatiques. Une cuisine pleine de fraîcheur et de douceur rappelant la situation de l'Hôtel.

## Sullivan le Ternuec, chef de la Table du Castillon au VIEUX CASTILLON

*Hôtel 4 étoiles - Restaurant gastronomique - Spa l'Occitane - Piscine extérieure*

[www.vieuxcastillon.fr](http://www.vieuxcastillon.fr)



Même s'il revendique fièrement ses origines bretonnes, le parcours professionnel du nouveau chef du Vieux Castillon, Sullivan le Ternuec, l'a porté dès ses premiers postes vers la cuisine méditerranéenne : de Nice à Eze en passant par Juan les pins et Propriano en Corse, sa cuisine n'a cessé d'évoluer au gré de ses rencontres avec les chefs cuisiniers et les producteurs du sud de la France. Le meilleur ouvrier de France, Jean-luc L'Hourre, l'a pris sous son aile dès 2012 et l'a accompagné dans sa carrière jusqu'à son dernier poste de chef au Boutique Hôtel Origins Luxury Lodge au Costa Rica. De retour dans l'hexagone, il a tout naturellement chois le Gard et plus particulièrement la Table du Castillon pour exprimer sa créativité tout en profitant de la richesse et de la variété des produits du terroir provençal. Sa cuisine généreuse est d'inspiration forcément méditerranéenne du fait de son parcours et de ses rencontres, il aime les moments de convivialité et d'échange avec les clients avant et après le service et accepte volontiers de partager avec eux sa passion du métier en toute simplicité.

**Nicolas Le Luyer, chef du restaurant La Table de mon Père  
au CASTEL BEAU SITE**

*Hôtel 4 étoiles - Restaurant gastronomique*  
[www.castelbeausite.com](http://www.castelbeausite.com)



Nicolas le Luyer est à la tête des cuisines du Castel Beau Site depuis 2013. Ce breton d'origine est né à Guingamp. Passé par l'école hôtelière de Saint-Quay-Portrieux, il dresse ses premières assiettes en Angleterre, dans un pub de campagne du nord de Londres. Avant de revenir en France il se perfectionne au Manoir aux Quat' Saisons, à Oxford, sous la houlette du chef deux étoiles Raymond Blanc.

Outre une saison à Courchevel, c'est surtout dans sa Bretagne natale qu'il monte en grade par ses passages dans plusieurs restaurants de la région. Depuis sept ans il mène avec passion les quatorze membres de sa brigade dont une équipe de quatre pâtisseries. Derrière son caractère discret se cache un amoureux du métier, perfectionniste et bourré d'idées pour faire évoluer la carte du restaurant au gré des saisons et de ses envies.

A 42 ans, il fait partie des chefs qui comptent dans les Côtes d'Armor. Il continue son travail inlassable pour affirmer la position du Castel Beau Site sur la carte gastronomique d'une Bretagne gourmande, qui ne demande qu'à être encore mise en valeur par des chefs de cette qualité, pleins d'envie et d'humilité.

