



Romain Meder nommé Chef des Cuisines du Domaine de Primard

Les Domaines de Fontenille sont heureux d'annoncer la nomination de Romain Meder en tant que Chef des cuisines du Domaine de Primard. Âgé de 43 ans, le Chef disciple d'Alain Ducasse, proposera une cuisine axée sur le végétal, dont les plats seront créés en écho aux jardins de Primard et rendront hommage aux producteurs locaux.

Initié très tôt aux arts culinaires par son grand-père, Romain Meder fait ses premières armes aux côtés de la Cheffe étoilée Hélène Darroze. Il entre ensuite dans la prestigieuse maison Potel et Chabot avant de rejoindre Alain Ducasse avec qui il parcourra le monde de l'île Maurice jusqu'à Doha. Lors de ces voyages, il se passionne pour les gastronomies des portes de l'Orient et découvre de nouvelles saveurs qui éveillent sa curiosité et sa créativité.

En 2014, Alain Ducasse décide de lui confier la direction des cuisines du Plaza Athénée pour lequel ils inventent l'approche culinaire de la Naturalité, axée sur un triptyque légumes-céréales et protéines marines issues de pêches durables. Deux ans plus tard, le Guide Michelin consacre ce lieu qui devient le premier restaurant éco-responsable au monde gratifié de trois étoiles.



*Primard devient le lieu où Romain Meder
pourra exprimer pleinement une nouvelle
partition culinaire.*



« Les années passées auprès d'Alain Ducasse m'ont permis d'affirmer mon identité propre et de proposer aujourd'hui une cuisine qui me ressemble, influencée par mes nombreux voyages et respectueuse de la nature.

Je suis aujourd'hui extrêmement fier et heureux de rejoindre les Domaines de Fontenille. Nous portons, avec les propriétaires Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, les mêmes valeurs centrées sur la nature, la saisonnalité et la bienveillance. »

annonce le Chef Romain Meder.

A Primard, Romain Meder s'exprimera sur les différentes offres culinaires du Domaine : le restaurant gastronomique (date d'ouverture précisée ultérieurement), le restaurant Octave, la Table d'Hôtes et l'activité de réception. Il y proposera une cuisine vivante, liée aux jardins et au potager du Domaine, qui évoluera au fil des saisons et des paysages changeants.



« Nous sommes très honorés d'accueillir Romain Meder au sein de la famille Fontenille, à la tête de la restauration de Primard. Nous sommes certains que sa cuisine, axée sur le végétal, sera en parfaite adéquation avec le jardin exceptionnel qui caractérise cette maison. L'attention que Romain porte à restituer la quintessence du goût de chaque produit, ses liens étroits avec les producteurs locaux, sa volonté de s'inscrire dans une démarche éco-responsable, sont des valeurs que nous partageons à titre personnel et dans la Collection, et dont Primard est le symbole. » précisent Frédéric Biousse & Guillaume Foucher.

