



Samedi 1er Juillet - Soirée exceptionnelle Fabien Ferré & Tom Meyer à l'Hôtel et Spa du Castellet 5*

Pour son premier dîner à quatre mains depuis la reprise des cuisines de l'Hôtel et Spa du Castellet, le Chef Fabien Ferré reçoit le talentueux Chef **Tom Meyer**.



Après plusieurs expériences réussies en Bourgogne, en Suisse et sur le Côte d'Azur, Tom Meyer devient le Chef des créations chez Anne-Sophie Pic à Valence. Ce poste, aussi rare que précieux où, entre voyages et découverte, recherche et développement, réflexion et élaboration, il orchestre aussi bien la table 3 étoiles que les Dames de Pic et ses autres concepts. À l'automne 2021, Tom décide d'ouvrir le restaurant Granite au cœur de la capitale et obtient rapidement une première étoile Michelin

Tout comme Fabien Ferré, Tom Meyer cultive l'audace et la créativité afin d'imaginer des alliances percutantes. Les Chefs cherchent à créer de la surprise et de l'émerveillement en mettant le produit au cœur de l'assiette. Cette synergie culinaire et leur belle amitié nous font la promesse d'une délicieuse soirée à La Table du Castellet.

À propos de Fabien Ferré :

Aux côtés de Christophe Bacqué depuis 10 ans en tant que Chef en second, Fabien Ferré **devient le nouveau Chef exécutif de l'Hôtel & Spa du Castellet**. Un chapitre qui s'achève de la meilleure des manières pour Christophe,

fier et heureux de pouvoir compter sur Fabien pour reprendre d'une main de maître les cuisines de cette belle maison qu'il affectionne tant.

Baigné depuis son plus jeune âge dans le monde de la gastronomie, Fabien grandit en Bourgogne aux côtés de ses grands-parents agriculteurs et ses parents pâtisseries chocolatiers. Mais c'est vers la cuisine qu'il décide de se diriger. Fabien Ferré débute son aventure à l'Hôtel & Spa du Castellet en août 2013, entant que Sous-Chef. Très vite sa détermination et sa créativité le mènent à évoluer. Il participe alors à des concours de cuisine et remporte le **Trophée de l'Espoir de l'Année 2014** organisé par le magazine Le Chef. En 2018, le restaurant Christophe Bacqué est récompensé d'une **3ème étoile Michelin**, la même année il est **finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France de cuisine**, un pas de plus vers l'excellence...

Générosité, inventivité et partage seront les maîtres-mots de cette soirée inédite où rien ne sera imposé, si ce n'est de transmettre dans l'assiette l'émotion et le plaisir partagé de ce duo exceptionnel.