



LA MERE GERMAINE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Châteauneuf-du-Pape, le 20.07.2022

Un nouveau Chef pour La Mère Germaine :
le talentueux Chef belge **Christophe Hardiquet** pose ses couteaux à Châteauneuf-du-Pape.



19,5/20 au Gault&Millau, 2 étoiles Michelin pour son restaurant *bon bon* : Christophe Hardiquet a tout réussi en Belgique. Près de 28 ans après avoir obtenu son diplôme de l'école hôtelière de Namur, il avait envie de relever un nouveau défi, d'entamer une nouvelle aventure, d'explorer un nouveau territoire... Celui qui a sublimé pendant tant d'années le terroir belge, qui connaît chaque producteur, chaque artisan, avait besoin de tout changer. Il le dit, c'est dans le chaos que naît la créativité. Et il le fait : la Provence sera son nouveau terrain d'expression.

Ici, à Châteauneuf-du-Pape il appliquera les principes auxquels il croit profondément : identité, héritage, créativité, proximité, partage. Sans oublier la bienveillance, ce mot désormais presque galvaudé qui retrouve avec lui tout son sens : Christophe envisage les relations humaines et le management d'une façon vraiment singulière, il croit à la formation, à l'implication, à la participation.

A *La Mère Germaine*, lui qui allie curiosité insatiable et profond respect pour les bases classiques, va s'attacher à sublimer les produits de saison et à révéler le meilleur de la gastronomie de la région. La cuisine du Chef Hardiquet est évidemment très personnelle, identitaire, inventive. Précision, passion et générosité sont les marqueurs de ce chef qui délivre chaque jour une cuisine audacieuse, pleine de fraîcheur et de gourmandise. Délicieusement moderne.

Cet infatigable inventeur de saveurs est aussi un fin connaisseur en matière d'œnologie : il adore imaginer des accords « vins et mets » et créer des plats en partant des vins qui les accompagneront. Ainsi, la rencontre avec Isabelle et Arnaud Strasser était presque une évidence : propriétaires de vignobles en Provence – Domaines Le Prieuré des Papes à Châteauneuf-du-Pape, de Coyeux à Beaumes-de-Venise, de La Pousterle à Ansouis –, ces fous de vins séjournent très souvent à Bruxelles : c'est dans cette ville qu'Arnaud a grandi et il y est resté très attaché. Et c'est d'ailleurs à l'occasion d'un de leurs séjours bruxellois que les Strasser découvrent la cuisine de Christophe. Ils ne cesseront de fréquenter le restaurant ensuite. Quand ils apprennent que le Chef s'apprête à fermer *bon bon* et qu'il est à la recherche d'un nouveau challenge, c'est tout naturellement qu'ils lui proposent de rejoindre *La Mère Germaine*, alors que l'institution chateaufortoise qu'ils ont acquise en 2019 et qui a vu jadis briller deux étoiles célèbre son centenaire.

Le projet enthousiasme Christophe Hardiquet qui y voit l'opportunité de découvrir un terroir tellement riche, d'imaginer de nouvelles recettes, de proposer de nouveaux menus, de se réinventer... Il accepte sans hésiter d'écrire la suite de l'histoire de *La Mère Germaine*.

Ce chef décidément unique s'installe en cuisine dès le 3 août, avec la ferme intention d'appriivoiser le terroir provençal dès cet été. Celui qui a enchanté l'âme profonde de la Belgique fait le pari de devenir le plus provençal de tous les belges. Rappelons qu'il a déjà fait connaissance avec cette cuisine aux accents du sud lorsqu'à 20 ans il s'installe dans l'état de New York et officie pendant près de 3 ans au *Mas*, un restaurant provençal. S'il découvre alors les fondamentaux de cette cuisine, il les maîtrise aujourd'hui suffisamment pour pouvoir s'en détacher et livrer sa propre interprétation des grands classiques de la région.

Avec le Chef Christophe Hardiquet, c'est une personnalité aussi talentueuse qu'attachante qui s'installe à *La Mère Germaine*. Il a trouvé ici son nouveau terrain de jeu, et on a hâte de venir s'amuser avec lui.

Christophe Hardiquet

A 13 ans, Christophe Hardiquet sait déjà qu'il veut être un grand chef. Il a pourtant grandi dans une famille modeste, loin de la haute gastronomie. Mais il se passionne dès son plus jeune âge pour son futur métier, et brille dans toutes les matières de l'école hôtelière : cuisine, salle, œnologie... tout lui réussit !

Diplômé de l'école hôtelière de Namur en 1994, il obtient sa première étoile Michelin dix ans plus tard, un an seulement après avoir installé BonBon dans sa première adresse. En 2010, il est élu chef de l'année au Gault & Millau et déménage le restaurant à Woluwe-Saint-Pierre. 3 ans plus tard, il décroche une deuxième étoile au guide Michelin. Début 2022, il décide de fermer *bon bon* et le 30 juin, c'est une grande fête qui clôture une aventure qui aura duré près de 20 ans.

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture :

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, au déjeuner et au dîner (fermé lundi et mardi).

La Mère Germaine

3 rue du Commandant Lemaître - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél : 04 90 22 78 34

Mail : contact@lameregermaine.info

Instagram : [@lameregermainechateauneuf](https://www.instagram.com/lameregermainechateauneuf)

