



GRAND-HÔTEL
du Cap-Ferrat
A Four Seasons Hotel

Yoric Tièche, Chef Exécutif du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel, désigné Gault&Millau d'Or 2025 pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur - Corse - Monaco

À la tête des cuisines du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel depuis 2017, Yoric Tièche façonne avec passion une cuisine d'auteur, subtile et élégante, profondément ancrée dans le terroir de la Méditerranée, entre influences marines et richesse des terres provençales.





Au restaurant gastronomique Le Cap, le Chef propose une partition culinaire inspirée aussi bien par les produits de la mer que par les récoltes fraîchement cueillies dans le potager de l'Hôtel, niché sur les hauteurs de Villefranche-sur-Mer. Ce jardin d'exception, baigné de lumière et bénéficiant de conditions climatiques idéales, constitue le cœur battant de sa création.

Fidèle à la terre et à ses rythmes, Yoric sélectionne avec soin, en étroite collaboration avec son maraîcher, les variétés anciennes et aromatiques qu'il souhaite voir éclore : fleur de coriandre, fenouil sauvage, pensée odorante... Autant de touches florales et herbacées qui viennent sublimer ses assiettes comme des ponctuations délicates. Ce potager nourricier, véritable écrin végétal, approvisionne généreusement les tables du Grand-Hôtel. On y cultive pas moins de quatorze variétés de tomates, tout autant d'aubergines, et une profusion de légumes et herbes qui composent des plats gorgés de soleil, aux accords audacieux et inspirés.

Le Chef aime jouer sur les contrastes et les équilibres : la sucrosité naturelle d'un fruit est subtilement contrebalancée par l'acidité d'un vinaigre affiné, d'un zeste d'agrume, d'une touche de tamarin ou d'une feuille d'oseille. Parmi ses créations signatures, on découvre des compositions d'une grande finesse telles que le Patchwork de légumes et herbes de Bastien, relevé aux olives de Kalamata et pignons de pin. Cette assiette colorée et ensoleillée célèbre avec

élégance la fraîcheur du végétal et la richesse des jardins provençaux. En écho, le Filet de rouget contisé à l'anchois délicatement saisi, s'accompagne d'un cœur de fenouil fondant aux moules de Camargue : une assiette iodée et aromatique, qui révèle tout l'esprit méditerranéen de la cuisine du chef.

Dans une démarche sincère de « la terre à l'assiette », Yoric invite volontiers les hôtes de l'Hôtel à le suivre dans son potager, pour partager avec eux ce lieu de création et d'inspiration, et leur faire vivre une expérience sensorielle unique. Entouré du talentueux Chef Pâtissier Pierre-Jean Quinonero et du Meilleur Sommelier d'Italie 2022, Alessandro Nigro Imperiale, Yoric Tièche rappelle humblement que cette distinction est avant tout celle d'un collectif : « *Je suis profondément honoré par cette récompense qui célèbre l'excellence d'une brigade unie, passionnée, qui œuvre chaque jour à mes côtés pour offrir à nos hôtes le meilleur de notre région* ».

Étoilé au Guide Michelin, désormais auréolé du Gault&Millau d'Or PACA 2025, Yoric Tièche affirme encore un peu plus sa place parmi les grands noms de la gastronomie française. Une reconnaissance qui consacre une vision culinaire exigeante, sincère et généreuse, inscrite dans la noble tradition gastronomique de la Côte d'Azur.