



[Visualiser l'article](#)

Gatien Demczyna est le nouveau chef du Couvent des Minimes



Après le départ de Jérôme Roy pour la Touraine, c'est Gatien Demczyna qui rejoint Le Couvent des Minimes en qualité de chef exécutif des deux restaurants de l'hôtel, Le Pesquier et le Cloître, la table gastronomique.



Lyonnais d'origine, Gatien Demczynna a passé 6 ans en haute montagne avant de rejoindre Le Couvent des Minimes en Provence , une région qu'il affectionne particulièrement et qui a marqué sa carrière.

Très rigoureux, il définit lui-même sa cuisine comme « *contemporaine, attentive au mariage des saveurs, respectueuse des produits et des saisons* ». A bonne école, il a débuté sa carrière en tant que chef de partie à l' Oustau de Baumanière pendant 3 ans avant de décrocher le poste de second au bistrot d'Eygalières où il découvre une cuisine subtile, originale, inventive et le plaisir de communiquer une émotion.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 3

[Visualiser l'article](#)

En 2006, il rejoint le chef Nicolas Sale en qualité de chef de cuisine à l'Hôtel du Castellet et le suit au Cap d'Antibes Beach Hotel, puis au Kilimandjaro, désormais le K2 Altitude à Courchevel. Il y reste 6 ans et apporte au restaurant le Montgomerie, une seconde étoile en 2017.

Au Couvent des Minimes, Gatiem Demczynna peut décliner deux styles de cuisine. Il privilégie une cuisine provençale qu'il aime pour ses parfums d'herbes fraîches. Au bistrot Le Pesquier, il travaille les produits locaux avec quelques touches de saveurs empruntées à l'Italie ou à l'Asie.

Au Cloître, la table étoilée, il utilise les agrumes et des plantes plus ou moins connues, telles que le thym sauvage, le fenouil, l'angélique, le mélilot, l'achillée millefeuilles ou encore sa favorite, la berce, une plante au goût d'agrumes. Là aussi les produits locaux sont privilégiés et révélés avec élégance, à l'image de son

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)

palt signature : le ris de veau au thym frais, tête et pied en cylindre croustillant, piémontaise de légumes bio, lié de berce & jus acidulé.

Gatien Demczyna au Couvent des Minimes

Le Pesquier et Le Cloître

Cartes et Menus

Chemin des Jeux de Mai à Mane (04)

© Live and Shoot by Aline Gérard