



GATIEN DEMCZYNA NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DU COUVENT DES MINIMES



Le chef, originaire de Lyon, s'est formé dans de belles maisons (*L'Oustau de Baumanière*, le *Bistrot d'Eygalières* avec le chef Wout Bru, *L'Hôtel du Castellet*, *Le Cap d'Antibes*, etc.) avant de prendre ses quartiers au *Couvent des Minimes* à Mane dans le Luberon. Depuis le mois de février, il est le chef exécutif des deux restaurants : *Le Cloître* (1 étoile au guide Michelin) et *Le Pesquier* (table bistronomique). Gatien Demczyna définit sa cuisine comme « contemporaine, attentive au mariage des saveurs et respectueuse des produits et des saisons ». Au bistrot *Le Pesquier*, il privilégie les saveurs provençales en y ajoutant toutefois quelques notes asiatiques, italiennes et lyonnaises. Pour sa table gastronomique, le chef prend à cœur d'utiliser les agrumes et les herbes cultivés au couvent comme le thym sauvage, le fenouil, l'angélique, ou la berce qu'il utilise notamment pour son plat signature : Ris de veau au thym frais, tête et pied en cylindre croustillant, piémontaise de légumes bio, liée de berce et jus acidulé.

www.couventdesminimes-hotelspa.com/fr