



CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bagnols, le 1^{er} février 2016

LE CHEF JEAN-ALEXANDRE OUARATTA DÉCROCHE UNE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

Jean-Claude Lavorel, propriétaire du Château de Bagnols est ravi de vous annoncer l'obtention de la première étoile au guide Michelin pour son jeune et talentueux Chef, Jean-Alexandre Ouaratta et son restaurant gastronomique, le 1217.

Le guide Michelin récompense encore cette année les plus talentueux Chefs français. Cette année, Jean-Alexandre Ouaratta, Chef Espoir aux Trophées de la Gastronomie et des vins 2015, se voit décerner sa première étoile Michelin à seulement 35 ans.

« Je ne réalise pas encore, c'est un rêve d'enfant et la concrétisation de 18 années de travail. Cette étoile, je la dédie à ma maman, elle m'a toujours soutenu et m'a transmis cette passion pour la cuisine. Je tiens à remercier mon équipe à laquelle j'essaye de transmettre le goût du travail bien fait, la rigueur, la précision et ma définition de la cuisine. Je remercie aussi tous les Chefs avec lesquels j'ai eu la chance de travailler, notamment Christian Lherm, Marcel Ravin, Paul Bocuse et particulièrement Yannick Alleno qui m'a le plus influencé. Je souhaite de plus remercier mon épouse qui me soutient chaque jour. Et je souhaite enfin remercier vivement Jean-Claude Lavorel qui a su me faire pleinement confiance dans cette aventure. »

Lumineuse, la cuisine de Jean Alexandre Ouaratta joue l'épure et la couleur, l'amour du produit et le terroir revisité avec une vivacité de saison qui transcende le décor et la gastronomie telle que nous la connaissons. Un pur plaisir à découvrir dans la majestueuse Salle des Gardes ou sur la terrasse panoramique qui domine le pays des Pierres Dorées.

Un beau parcours !

Premier chez Paul Bocuse, compagnon de route de Marcel Ravin au Monte-Carlo Bay (1 étoile Michelin), de Yannick Alleno au Meurice (3 étoiles Michelin), au Cheval Blanc Courchevel (2 étoiles Michelin) puis au Royal Mansour de Marrakech, Jean Alexandre Ouaratta affiche la simplicité du vrai talent. Le décor du Château de Bagnols, son terroir, son jardin aromatique sont un terrain de jeu idéal pour ce Chef venu de La Réunion pour réveiller la cuisine.



ACCÈS PHOTOTHÈQUE

WWW.CHATEAUEBAGNOLS.COM/FR/MEDIA | IDENTIFIANT : BAGNOLS | MOT DE PASSE : CHATEAU

CHÂTEAU DE BAGNOLS 69620 BAGNOLS - T. +33 (0)4 74 71 40 00 - F. +33 (0)4 74 71 40 49
INFO@CHATEAUEBAGNOLS.FR - WWW.CHATEAUEBAGNOLS.COM