

Le 30 avril 2024

UN GRAND NOM DE LA GASTRONOMIE POUR LA PACHADE

En novembre 2023, Philippe ROSTANG a rejoint l'équipe de LA PACHADE à Orcival. Ce grand nom de la Cuisine Gastronomique participe à faire du Restaurant LA PACHADE, un incontournable de la bistronomie au cœur du village d'Orcival. Philippe capitalise ainsi son parcours en apportant sa touche culinaire, pour le plus grand plaisir des convives du restaurant. Nous vous invitons à découvrir son parcours ...



UN APPRENTISSAGE AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.

Natif de Grenoble, fils du fameux **Joseph ROSTANG** et frère de **Michel ROSTANG**, **Philippe** est naturellement tombé dans la potion magique de gastronomie française. Elevé dans les cuisines du restaurant ROSTANG à Sassenage (Isère), il suit son père à Antibes et vit au cœur du restaurant La Bonne Auberge, triplement étoilé Michelin. Il effectue ses études à l'école hôtelière de Nice et son père l'invite au voyage en faisant ses classes dans de belles maisons. Il effectue ses premiers stages en Allemagne et fait son apprentissage au sein du restaurant le Camelia où il apprend la cuisine traditionnelle et ses recettes ancestrales : Terrine, pied de cochon farcis, ragout de champignons. Puis, il rejoint celui qui deviendra son mentor, le chef Alain SANDERENS à l'Archestrate, restaurant triplement étoilé Michelin, dans le 7^{ème} arrondissement de Paris. **"Alain SANDERENS était très innovant et m'a transmis les bases du métier. J'ai le souvenir de nombreux plats dont le homard à la vanille, le travail du foie gras et les sauces soja, qui étaient déjà très innovant pour les années 80"** exprime-t-il. **"J'ai ensuite rejoint un autre restaurant triplement étoilé : Troisgros à Roanne (Loire). Là j'ai appris à gérer des services de 200 couverts, tout en conservant rigueur et qualité du service. "**

CONTACTS PRESSE :

Bertrand LAZARE (OPERATION)
Bertrand.LAZARE@operation.com – 06 07 63 62 72
Yvonne BONY (LA PACHADE) : contact@lapachade.com

OPERATION
4, allée du point du jour 26120 MONTELIER
LA PACHADE
Place de la Basilique 63210 ORCIVAL

Le 30 avril 2024

A LA DECOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE

“De retour à Antibes, mon père m’offre l’opportunité de continuer mon apprentissage en partant 3 mois aux USA (Restaurant du HILTON à Las Vegas, au Rex de Los Angeles puis au Cirque, restaurant gastronomique de New York). À 20 ans vivre de telles expériences, étaient magiques et formatrices” précise Philippe ROSTANG. **“En revenant des Etats-Unis, il me propose de le suivre sur une mission de conseiller technique au sein du palace 5* Malliouhana dans les Caraïbes. J’ai passé 6 mois en tant que chef avec une brigade pour assurer la mise en place de la carte créé par mon père. Encore un belle expérience riche”** conclut-il.

Il devient chef à la Bonne Auberge à Antibes avec son père, mais le goût de l’aventure et des voyages est au cœur de son ADN. Et il ne résiste pas à la tentation quand on lui demande d’être conseiller du Plaza Athénée qui l’invite à retourner à New York tous les 2 mois. Il participe à la semaine gastronomique en Afrique, aux Philippines et en Belgique.

‘Le goût de la découverte et des voyages coulent dans mes veines ! Mon plus beau marché, je l’ai vécu à Sao Polo au Brésil et à Tokyo pour le marché aux poissons” déclare-t-il.

En 2002, il vend la Bonne Auberge à Antibes, il décide de devenir Chef privé pour assouvir ses envies d’aventures internationales. **“J’ai eu le plaisir de vivre de nombreuses expériences, en apportant mes compétences à des familles des émirats, auprès du vice-président de la Guinée équatoriale et bien d’autres.”** décrit-il.

LA BISTRONOMIE DE LA PACHADE

“Aujourd’hui, j’avais envie de transmettre mes compétences et accompagner un établissement qui souhaite faire de LA PACHADE à Orçival, une belle table bistronomique de la région. L’équipe est jeune et dynamique. Cela participe à mon bonheur de créer, transmettre et collaborer dans un environnement où l’on peut faire plaisir à ses clients avec une équipe à taille humaine qui porte des valeurs saines.”

Philippe ROSTANG apporte ses compétences culinaires indéniables et assure la régularité de la qualité, nécessaire à une belle table bistronomique. À la PACHADE, Il veille à transmettre le fruit d’un vécu riche, en apportant une cuisine gastronomique accessible pour tous. Nous vous invitons à le rencontrer et découvrir sa cuisine, lors d’un passage à Orçival.



Interview réalisée par Bertrand LAZARE (OPERATION)

CONTACTS PRESSE :

Bertrand LAZARE (OPERATION)
Bertrand.LAZARE@operation.com – 06 07 63 62 72
Yvonne BONY (LA PACHADE) : contact@lapachade.com

OPERATION
4, allée du point du jour 26120 MONTELIER
LA PACHADE
Place de la Basilique 63210 ORCIVAL