



Christophe est chef de cuisine depuis plus de trente ans. Comme tous nos chefs, il sort de la restauration dite traditionnelle. Il a su fidéliser et augmenter la fréquentation du restaurant grâce à la qualité de sa cuisine « maison »... et de produits frais.

*« Il n'y a aucune raison de ne pas prendre un grand soin à notre cuisine. J'apporte une importance primordiale à la cuisson du poisson uniquement frais, par exemple... Cuit à la vapeur au fur et à mesure du service et jamais caché sous une quelconque sauce systématiquement servie à la demande... »*

