



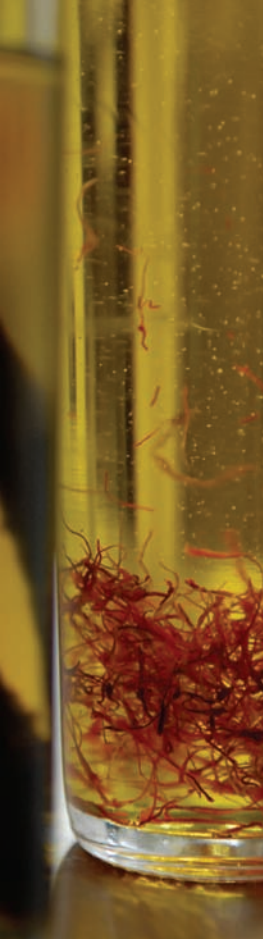
Philippe JÉGO : A grand gourmand, grand voyageur !

Né à Constance (RFA) en 1966, Philippe Jégo a sillonné le globe, sa passion pour la cuisine en bandoulière contre son cœur. Cet itinéraire atypique, ce parcours initiatique en a fait aujourd'hui un chef hors norme. Un cuisinier discret, récompensé de nombreux titres, dont en 2000 celui de Meilleur Ouvrier de France, qui reste toujours en éveil, en quête de nouvelles expériences. Et si à 41 ans, Philippe vit sa belle maturité de création, il aborde ce nouveau rivage avec le souci constant de rechercher le meilleur pour le plus grand bonheur de ses contemporains.

Des villages à colombages d'Alsace...

S'il se souvient encore des retours de pêche de la Bretagne de son enfance, de sa grand-mère d'origine italienne qui lui mijotait la daube à la polenta, Philippe Jégo embrassera la profession en Alsace. Le pays des cigognes mais aussi celui du foie gras d'oie et des vendanges tardives, l'autre patrie des étoilés et de la gastronomie avec la Provence Côte d'Azur. Celui qui se qualifie de Breton de naissance et d'Alsacien de cœur y fera ses premières armes auprès des établissements les plus remarquables comme le Cerf à Marlenheim où il évoluera en qualité de second de 1986 à 1994. C'est auprès de Robert et Michel Husser dont la famille est établie dans ce pittoresque village chapeauté de colombages depuis plusieurs générations, que Philippe apprendra à respecter et à aimer le produit brut de terroir comme son prochain. L'ancêtre Paul Wagner fumait et salait son jambon lui-même. Il le servait avec du preskopff et des cornichons... Rien de compliqué, mais c'était si bon qu'aucune fine gueule venue de Strasbourg n'aurait laissé sa place à un autre. Puis Philippe prend les fourneaux du restaurant de l'Hôtel La Clairière à la Petite Pierre. Il y restera trois ans avant de mettre un terme à ses démangeaisons d'indépendance pour ouvrir son entreprise à Schweighouse. « La Cassolette », une enseigne encore dans toutes les mémoires, où il visitera par le menu de 1997 à 2001 le goût du terroir Alsacien. Juste le temps pour lui de décrocher le titre de « Meilleur Pâtissier 2000 Alsace » du Guide Champéard et son diplôme de Meilleur Ouvrier de France la même année. Une reconnaissance de ses pairs qui lui ouvre bientôt la porte du saint des saints : La Tour d'Argent.





A la Tour d'Argent de Tokyo

La Tour d'Argent, un monument aussi célèbre de par le monde que la Tour Eiffel. Une institution nationale que l'on ne présente plus tant son livre d'or fait de l'ombre au Who's Who's International depuis le début du siècle et dont les origines s'enracinent au temps du bon roi Henri IV et de sa Poule au Pot. Après un passage à la maison mère parisienne où trône la fameuse statue du Canardier (celui chargé de préparer le canard au sang selon la méthode du maître des lieux au XIXème siècle), direction la Tour d'Argent de Tokyo où il est dépêché pour défendre notre art de vivre séculaire en tant que chef des cuisines : « Arrivé là-bas alors que quelques mois plus tard on fêtait à Paris le Millionième Canard Tour d'Argent ce n'était pas rien ! Car le Canard à l'origine c'est quand même bien chinois ! » C'est sous la direction de Christian Bollard qu'il apprendra à servir la grande tradition française à la mode nipponne, « Les Japonais sont friands de nouveautés, il leur faut de l'émerveillement tout le temps, alors pas question de vivre sur ses acquis ! ». Une période de labeur intense, riche d'enseignements au cours de laquelle il aura le redoutable honneur d'organiser le gala du 20ème anniversaire de l'ouverture de La Tour d'Argent à l'Hôtel New Otani. Deux années qui lui permettront d'aiguiser son talent en réalisant des plats de haute voltige, de découvrir l'art consommé des textures via le restaurant Namadam à Kyoto qui œuvre de façon magistrale dans ce registre, mais aussi de s'initier à une autre philosophie du métier. « Durant ces instants privilégiés avec ma brigade, j'ai appris à sublimer l'équilibre mental et à canaliser mon énergie à la création. Grâce à la sagesse et à l'analyse des situations quotidiennes, l'esprit ne s'encombre plus de l'inutile et se concentre sur l'essentiel ». Du pays du soleil levant, il ramènera également la science des cuissons, l'équilibre des saveurs et une précision des montages digne d'un horloger.

Une ouverture sur le monde qui l'amènera ensuite à la découverte de la Méditerranée lorsqu'il accepte de prendre en 2004 la direction de la restauration du FairPlay Golf Hôtel & Spa de Benalup. Le sud de l'Espagne c'est une tout autre culture, un autre apprentissage aussi, car Philippe Jégo ne s'y contentera pas cette fois des fourneaux mais devra piloter sur tous les fronts pas moins de 5 restaurants thématiques (asiatique, français, espagnol etc...). Pas une affaire de tout repos, quand il faut répondre aux exigences de la clientèle cosmopolite qui occupe les 82 suites de ce Resort atypique au sud de Cadix.

Le rivage méditerranéen qu'il vient aborder ce printemps 2007 en prenant en main la destinée du restaurant de l'Hôtel Impérial Garoupe sous l'égide de Gilbert Irondelle a un autre parfum de succès. C'est une nouvelle aventure pour ce grand voyageur, un nouveau pari pour ce grand gourmand, bref un nouveau cap à franchir. Et pas le moindre, celui d'Antibes, l'un des plus « sélect » du monde. Mais Philippe Jégo a désormais deux cartes maîtresses dans son jeu, une expérience d'envergure internationale à partager et la passion du métier toujours bien chevillée au cœur.





De 1986 à 1994

Restaurant LE CERF - MARLENHEIM (67- Alsace) en qualité de second de cuisine

De 1994 à 1997

Hôtel LA CLAIRIERE - LA PETITE PIERRE (67- Alsace) en qualité de Chef de cuisine

De 1997 à 2001

Restaurant LA CASSOLETTA SCHWEIGHOUSE/MODER (67 - Alsace)
en qualité de propriétaire - gérant

De 2001 à 2002

Hôtel Restaurant JULIEN FOU DAY (67 - Alsace) en transit avant le Japon

De 2002 à 2004

Restaurant LA TOUR D'ARGENT PARIS

Restaurant LA TOUR D'ARGENT TOKYO
en qualité de Chef des Cuisines

De 2004 à 2007

Fairplay Golf Hôtel & Spa - BENALUP - (Espagne) en qualité de Directeur de la Restauration,
Chef des Cuisines

Depuis 2007

HOTEL IMPERIAL GAROUBE Restaurant LE PAVILLON (Relais&Châteaux)
Cap d'Antibes (06 - France) en qualité de Chef de Cuisine



Saveurs impériales Le goût est un beau voyage

Le chef Philippe Jégo, Meilleur Ouvrier de France 2000, après avoir parcouru le globe, de l'auberge du Cerf au cœur de l'Alsace gourmande à la Tour d'Argent de Tokyo via le sud de l'Espagne a décidé de poser ses bagages au Cap d'Antibes. C'est au restaurant LE PAVILLON qu'il fait partager sa riche expérience des saveurs et sa passion du terroir aux gourmets en villégiature à l'hôtel ou à tous les fidèles des lieux qui viennent ici en quête de sensations nouvelles.

Un salon cosy, une terrasse nature, une plage gourmande

C'est au cœur du parc de l'Hôtel que le salon lumineux tel un atrium du restaurant LE PAVILLON dresse sa cinquantaine de couverts autour de larges tables rondes, généreuses comme la partition interprétée en duo par Philippe Jégo et son chef pâtissier. Un îlot gourmand où le mobilier et les objets d'art racontent la Méditerranée, un cocon baigné de clarté qui ouvre sur la terrasse et sa piscine. Une terrasse pleine nature auréolée de séculaires pins parasols qui prolonge à l'extérieur dès les beaux jours le plaisir du palais. Un pur moment de bonheur qui se consomme dès le mois de juin les pieds dans l'eau à la table de la plage privée de l'Hôtel dans la baie de la Garoupe.





“La cuisine au Cœur”

C'est ainsi que définit sa cuisine ce chef qui, de sa petite enfance en Bretagne à ses classes dans le fief gourmand de l'Alsace a conservé et défendu l'amour du produit de terroir. Sa cuisine passion à la fois franche et créative, célèbre le marché au fil des 4 saisons sous l'influence de la Méditerranée, du parfum de ses criques à celui de ses garrigues. Un travail sur l'émotion dont la maîtrise des cuissons, l'alchimie des textures et l'originalité des formes s'inspirent de son séjour au pays du soleil levant.





La belle vie

Juan-Les-Pins a pris son envol sous le signe du rêve américain. Dès les années 20, quelques écrivains venus d'Outre-Atlantique ouvrent la piste. Francis Scott Fitzgerald qui tombe sous le charme de ce cap caressé par le vent d'Ouest où la nuit ne peut être que tendre, Dos Passos qui témoignera dans son roman « La belle vie » de cette douce folie antiboise. Quelques années plus tard un certain Sydney Bechet paradant dans les rues de Juan avec sa trompette pour fêter son mariage offrira, sans le savoir au site balnéaire un festival qui entrera dans la légende. C'est sur la célèbre pinède Gould où se révélèrent Charlie Mingus, John Coltrane, Ray Charles et tant d'autres que « Jazz à Juan » perpétue la magie un demi-siècle plus tard. Et c'est ici au cœur palpitant de ce Cap doué pour l'art de vivre que l'Hôtel Impérial Garoupe a rejoint le mythe.

Coup de foudre

Lorsqu'il découvre cette belle villa de maître sertie dans l'écrin d'un jardin aux essences méditerranéennes, Gilbert Iron-delle a le coup de foudre. Après une carrière dans l'hôtellerie de luxe qui l'amène à prendre la direction d'établissements aussi prestigieux que l'Hôtel Crillon à Paris, la Réserve de Beaulieu près de Nice ou l'Hôtel Mandarin Impérial à Hong Kong, il décide de revenir tel Ulysse en terre natale, non loin d'ailleurs de l'Hôtel Eden Roc que son père dirigea pendant 50 ans. Et comme de la chrysalide naît le papillon, l'ancienne villégiature se change alors en un ravissant palazzo abritant un hôtel de luxe 4 étoiles. Un site revu mais pas corrigé afin de préserver son âme et la quintessence de sa séduction. Ce choix dicté par le cœur permettra à l'Hôtel Impérial Garoupe d'entrer en 2006 dans le club fermé des Relais & Châteaux.





Parfum latin, esprit nomade

La douceur de vivre à la méditerranéenne c'est bien la clé qui ouvre toutes les portes du domaine : de sa véranda orangeraie, du patio sévillan où l'on prend son petit-déjeuner sous le regard d'une « fontaine Ondine » et en compagnie de kumquats en vasques, du lobby et du bar salon où veille ardemment une silhouette oblongue de Giacometti. Sans oublier la salle de restaurant claire comme un atrium où tables rondes et pièces d'antiquités venues d'Asie et de Méditerranée donnent un écho sensuel à la cuisine du chef. Et si les 34 chambres et suites, déclinent tout le confort moderne (Climatisation, Tv, Wifi etc..) pas une seule n'est identique. Gilbert Irondelle y veille particulièrement, lui qui aime chiner au cours de ses voyages. Et mobilier précieux, objets d'art anciens venus d'ailleurs apportent à la décoration de chacune de ses pièces à vivre et à rêver une touche personnelle.





Dans le jardin des sens

Ici dans ce parc odoriférant, le temps semble avoir suspendu son vol. La vie s'écoule lentement comme pour mieux se laisser apprivoiser autour des pelouses « vert tendre » où trône une sculpture aux ailes de marbre blanc de Toffoleti, de ses frondaisons parfumées autour de ses cactées et futaies exotiques entourant l'oasis de la piscine d'eau douce. Un spectacle apaisant, visible des terrasses et des corridors extérieurs qui font leur ronde autour du Palazzo. Et les seules rumeurs extérieures qui viennent troubler cette quiétude sont celles des flots de l'anse de la Garoupe où l'hôtel réserve à ses hôtes aux chaudes heures de l'été sa providentielle plage privée. Ici, à l'Hôtel Impérial Garoupe le raffinement se cultive comme une fleur rare à l'image du Parc Thuret qui collectionne à l'orée du Cap les plus belles espèces du Littoral depuis la Belle époque.





En pays d'art et de lumière

A l'extrémité des plages de la Garoupe, si vous empruntez le sentier qui longe la côte de la pointe sud d'Antibes à Juan-Les-Pins, vous découvrirez ce panorama marin qui inspira, Nicolas de Staël et Picasso dont les toiles sont visibles au Musée du Château Grimaldi sur les remparts d'Antibes. Entre l'horizon bleu traversé de blanches frégates et un rivage se découpant dans les rochers et les pins parasols, vous entrerez de plain-pied dans la légende du Cap. Un petit paradis bleu réputé pour ses spots de plongée. Mais ne repartez pas sans avoir salué Notre-Dame de Bon Port et visité sa très belle collection d'ex-voto. Le sanctuaire de la Garoupe, avec sa chapelle séculaire jouxtant le phare est honoré par les marins en juillet et toute l'année par les mariés. C'est un rendez-vous romantique digne des amoureux de Peynet. Un dessinateur à redécouvrir dans son Musée dédié, au cœur du vieil Antibes.



Descriptif :

Hôtel 4**** de 34 chambres et suites sur 2 niveaux dans un parc de 1,2 hectares, avec une piscine d'eau douce, accès direct à la mer et garage pour 60 véhicules.

Environnement :

Connu comme le Cap le plus distingué de la Côte d'Azur, l'Hôtel Impérial Garoupe se niche dans l'anse de la Garoupe avec ses plages de sable fin et cette vue spectaculaire sur la Baie des Anges à quelques minutes d'Antibes et de Juan-les-Pins.

Chambres :

30m² avec terrasse ou balcon, décorées dans des tons fleuris et pastels de chez Frey ou Canovas. Salle de bains en marbre rose du Portugal, air conditionné, wi-fi, télévision par satellite, mini-bar et téléphone direct.

Restaurant :

Le restaurant gastronomique : Le Pavillon, au cœur de notre parc. Le Chef, Philippe Jégo, Meilleur Ouvrier de France 2000, fait partager sa riche expérience des saveurs et sa passion du terroir aux gourmets. Une cuisine qui épouse l'humeur du marché au fil des saisons.

Le restaurant de la plage :

Les pieds dans l'eau, le restaurant "Le Pavillon B" offre une délicieuse sélection de plats méditerranéens.

Réunion :

Salle de réunion située dans le jardin à l'entrée de l'hôtel. Capacité de la salle : 40 personnes, wi-fi, pré-équipé pour matériel audio-visuel performant.

Plage :

Plage privée de sable fin d'une capacité de 80 matelas.

Situation :

- 20 minutes de l'aéroport de Nice
- 15 minutes de Cannes
- 5 minutes d'Antibes Juan-les-Pins

Tarifs :

Moyenne saison : 19.04.08 au 12.05.08 / 01.10.08 au 31.10.08

Chambre double de 285 € à 335 €

Suite : 535 €

Saison : 13.05.08 au 21.05.08 / 26.05.08 au 15.06.08 / 2.09.08 au 30.09.08

Chambre double de 400 € à 450 €

Suite : 690 €

Haute Saison : 16.06.08 au 01.09.08

Chambre double de 590 € à 640 €

Suite : 850 €

Ouverture :

- Hôtel : Avril à Fin Octobre
- Restaurant "LE PAVILLON" : du 28 décembre à fin octobre. Fermé dimanche (soir), mardi (midi et soir), mercredi (midi).

Informations :

Hôtel Impérial Garoupe, 770 chemin de la Garoupe - 06600 LE CAP D'ANTIBES

Tél. (33) (0) 4 92 93 31 61 - Fax (33) (0) 4 92 93 31 62

E-mail : cap@imperial-garoupe.com - Site Internet : www.imperial-garoupe.com

Membres de Relais&Châteaux - www.relaischateaux.com/garoupe - garoupe@relaischateaux.com

GDS : WB

Contact presse :

Sylvie Durand - 102, rue de l'Ourcq - 75019 PARIS - Tél. (33) (0) 1 40 34 17 44 - GSM (33) (0) 6 12 13 66 20

E-mail : durand.syl@orange.fr