



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR - **VENCE** - FRENCH RIVIERA

Parcours du Chef Pâtissier Jean-Michel Manière

Une main de maître, qui ravive notre gourmandise

Mêlant à merveille les saveurs sucrées et acidulées des fruits et plantes aromatiques de la région..., ce jeune et talentueux Chef Pâtissier parvient à nous faire croire, du haut de sa colline vençoise, que le Paradis n'est plus bien loin... et que refuser de s'abandonner à la gourmandise relèverait paradoxalement, du péché !

Meilleur apprenti des Hauts de Seine en 1993, il fut qualifié la même année aux éliminatoires du concours du meilleur apprenti de France.

Obtenant avec succès son Brevet de Maîtrise de Pâtisserie en 1998, ce sont ses rencontres avec Mr Andrieu Chef Pâtissier du Salon de thé Ladurée, et Mr Michalak, Champion du monde de Pâtisserie et actuellement Chef Pâtissier du Plaza Athénée à Paris, qui marqueront un tournant décisif dans sa vie professionnelle. Découvrant notamment grâce à ces derniers, la restauration de luxe dans le Relais & Châteaux de la Chèvre d'Or à Eze au côté de Mr Camprini, Meilleur ouvrier de France chocolatier en 2004.

Deux années ainsi passèrent avant de voir sa carrière de Chef Pâtissier dans l'arrière-pays vençois débiter.

C'est donc aujourd'hui dans les cuisines des trois restaurants du Château Saint-Martin & Spa, le restaurant gastronomique « Le Saint-Martin », le grill d'été L'Oliveraie et enfin La Rôtisserie, que Jean-Michel Manière, notre Chef Pâtissier, met à l'œuvre chaque jour son art pour satisfaire petits et grands gourmands !