



Entretien avec Yoric Tièche

A l'occasion de la sortie du guide 2019 des Maîtres Cuisiniers de France, Yoric Tièche accueillait ses invités dans les jardins du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat. L'occasion du Chef Exécutif de cet établissement dont le livre d'or porte entre autres les signatures d'Elizabeth Taylor et de Winston Churchill de livrer ses réflexions aux Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco.

Un parcours étoilé...

C'est par le travail du boulanger de Saint Jean du Gard que **Yoric Tièche** est fasciné dans sa jeunesse, alors qu'il rend visite à sa grand-mère Cévenole.

Il décide alors de se lancer dans la pâtisserie. Pour ce faire, il étudie d'abord la cuisine, sur les conseils de ses parents. Bien lui en prend puisque c'est cette voie que Yoric choisit finalement en menant sa carrière aux côtés des plus grands chefs comme **Alain Llorca**, **Alain Soliveres** ou encore **Yannick Alleno**.

Arrivé au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat en mai 2017, **Yoric Tièche** souligne: "je recherche les restaurants qui ont une âme et une légende, car ce sont les endroits où l'histoire se fait. Ce sont des établissements où l'on retrouve une odeur particulière, on peut y sentir la présence des illustres Chefs qui s'y sont succédés ».

Le Grand Hôtel du Cap-Ferrat

71 Boulevard du Général de Gaulle
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
Tél: 04 93 76 50 50
www.fourseasons.com/fr/capferrat/