



Guillaume Winterstein, Chef du Blu Lounge

Guillaume Winterstein, ancien second du Chantecler ** au Négresco à Nice est à la tête des cuisines du Blu Lounge, restaurant de l'hôtel AC Marriott Ambassador d'Antibes.

Guillaume Winterstein

Guillaume Winterstein, 35 ans est un jeune chef originaire de la région. Il a fait ses armes auprès des plus grands tels que Jacques Chibois de la Bastide Saint Antoine (2005) et Alain Llorca qu'il a suivi de 2006 à 2010. En 2011, il prend le poste de sous-chef au Château d'Eze (1 macaron Michelin) qu'il quittera quelques mois plus tard pour rejoindre de nouveau Alain Llorca dans son restaurant 1 macaron à la Colle sur Loup en tant que sous-chef. Après 2 années à ses côtés, il intégrera l'hôtel Negresco en tant que second de cuisine sous l'aile de Jean-Denis Rieubland, M.O.F 2007, 2 macarons Michelin. Il a pris la tête des cuisines du Blu

Lounge en tant que Chef en novembre 2017.

Très proche d'une cuisine de tradition il compose des assiettes colorés et subtiles aux lignes parfois féminines. Sa cuisine, il la construit autour de produits frais et de saison et il change sa carte tous les trois mois. Il privilégie les producteurs locaux et aime construire avec ses fournisseurs une relation de confiance. Egalement fier de ses origines, il prise les spécialités niçoises et aime les mettre à l'honneur.

A suivre, une recette du Chef....

Restaurant Blu Lounge

50-52 chemin des Sables

06160 Antibes - Juan Les Pins

04 92 93 74 32

www.achoteljuanlespins.fr