



Jean-Baptiste Fabre est le nouveau chef au Château « Le Stelsia »

Jean-Baptiste Fabre succède au Chef Xavier Lesueur au restaurant gastronomique Le Jasmin du Château Le Stelsia (47) propriété de Philippe Ginestet.

Ce passionné des produits locaux, âgé de 53 ans a fait ses classes dans différents établissements étoilés (L'Oustau de Baumanière (3*) - Grand Véfour (2*) - Pavillon Elysées (2*) - La Réserve de

Beaulieu (2*) ; il est devenu depuis une vingtaine d'année une figure incontournable de la gastronomie du Sud-Ouest, en dirigeant notamment depuis 11 ans la célèbre Toque Blanche à Pujols, également propriété de Philippe Ginestet.

« Après le formidable travail des Chefs **Vico et Lesueur** qui a permis aux restaurants du **Stelsia** de devenir des tables reconnues en décrochant notamment une Etoile au Guide Michelin pour le **Jasmin**, je voulais un Chef de la même qualité qui apporterait sa créativité et sa passion du terroir. Le Stelsia et ses restaurants sont une vitrine de notre belle région reconnue dans le monde entier. Depuis 11 ans, je suis impressionné par le travail remarquable réalisé par **Jean-Baptiste Fabre** à Pujols et je sais qu'il aura à cœur de maintenir le haut niveau du Stelsia pour le plus grand bonheur des convives. Nous sommes l'un et l'autre des enfants du pays, et je suis très fier que nous puissions faire rayonner l'art de vivre du Lot & Garonne. », souligne Philippe Ginestet.



Jean-Baptiste Fabre

Plus qu'un défi, Jean-Baptiste Fabre veut s'inscrire dans la continuité de l'excellence gastronomique et bistronomique développée au Stelsia.

» J'aborde ce nouveau challenge professionnel avec beaucoup d'humilité et d'ambition à la fois. Je vais avoir des moyens formidables pour exprimer ma passion des bons produits du terroir, à commencer par une magnifique équipe, fière du chemin parcouru. Il y a au Stelsia la fierté de notre région et l'ambition de la partager. La cuisine est un apprentissage permanent, il faut savoir explorer tous les possibles pour traduire dans l'assiette la magie des lieux. Le Stelsia offre une variété gastronomique riche ; entre Le Jasmin (une étoile au Guide Michelin), le Bistrot reconnu comme l'un des meilleurs et la Bodéga. Le point commun entre tous sera indiscutablement la qualité et la convivialité. Je suis curieux de tout et

vit mon métier comme le moyen de sublimer les produits. »

Toute l'équipe du Stelsia est mobilisée pour préparer la reprise après le déconfinement en adaptant ses prestations aux règles sanitaires, avec de nouvelles saveurs à la clé.



A propos du Château Le Stelsia

Situé dans le Lot et Garonne, dans un écrin de verdure de 23 hectares, Le Château Hôtel 4* Le Stelsia apporte au village de Saint-Sylvestre-sur-Lot un univers onirique que même les rêves les plus fous ne sauraient inventer.

Le Stelsia, hôtel 4 étoiles à seulement 5 minutes de Villeneuve-sur-Lot, vous accueille pour un séjour d'exception au cœur d'un véritable Resort de luxe. Luxe, chic et raffinement caractérisent les suites et les chambres, tandis que les tableaux et sculptures leur confèrent une atmosphère unique.

www.lestelsia.com/fr/

