

Un nouveau Chef Exécutif pour le Byblos



Le Chef Rocco Seminara rejoint le Byblos à Saint-Tropez (83). Niché entre la Citadelle et la place des Lices, le palace, inauguré en 1967, s'offre une personnalité au solide parcours pour diriger ses cuisines.

Exigence et créativité

Celui qui garde un souvenir ému des artichauts vapeur à la vinaigrette cuisinés par sa maman a construit un parcours sans faute depuis sa sortie en 1996 du

Lycée Hôtelier Paul Valéry de Menton.

Rocco Seminara apprend le métier dans les cuisines du Martinez auprès de chefs prestigieux, tels **Christian Willer** et **Jean-Yves Leuranguer**. Il en retient rigueur et amour du travail.

Il sait que l'inspiration et la créativité se cultivent par la curiosité et le goût de la découverte. S'il n'avait pas été chef, il aurait pu évoluer dans le milieu de l'art.

En 2010, c'est **Franck Cerutti** qui l'accueille en tant que sous-chef au restaurant « la Salle Empire » à l'Hôtel de Paris. Rocco y affirme une belle identité, peaufine son savoir-faire.

En 2016, il participe au Neptune d'Or au salon Agecotel parrainé par **Joël Robuchon** et il le remporte, avec au menu un turbot meunière, pommes croustillantes, perles de pied de cheval, jardinière croquante et homard breton, riz vénéré à la verveine, sucs acidulés. En avril 2017, il rejoint le Bagatelle, à Monte-Carlo, en tant que Chef Exécutif.

C'est à présent au Byblos, à Saint-Tropez, qu'il va exercer son talent et y continuer de cultiver la passion du bon produit et le lien qu'il a toujours entretenu avec les producteurs.

Mieux connaître Rocco Seminara

A la découverte du chef, qui s'est plié à un questionnaire inspiré de celui de Proust.

Si vous étiez un plat : Le Parmigiana d'aubergines

Si vous étiez un produit : L'Œuf

Si vous étiez un chef célèbre : Alain Ducasse.

Le plat que vous auriez aimé inventer : La fleur de courgette farcie

Le plat de votre enfance : L'artichaut vapeur à la vinaigrette

Votre livre préféré : Modernist 5 volumes

Ce que vous avez toujours dans votre frigo : Du fromage de chèvre frais

Si vous n'aviez pas fait ce métier: J'aurais aimé être dans le monde de l'art, avoir la possibilité de créer.

Votre objet fétiche : Ma pince Japonaise

L'endroit où vous vous sentez bien : Au bord de la Méditerranée au soleil, au calme

Ce qui vous énerve : Le manque d'implication des collaborateurs

Ce que vous aimez dans votre travail : J'aime mon travail parce que chaque jour est un nouveau jour. Il n'y a pas de monotonie, ce qui rend les choses passionnantes

Ce qui vous agace dans votre travail : Le non-respect des règles

Votre source d'inspiration : Un échange avec un producteur, les produits, ce qui se passe autour de moi, les expositions, l'art

Votre principale qualité : Ma minutie

Votre principal défaut : Mon impatience

Le principal trait de votre caractère : Obstiné, discret

Vos passions : La cuisine, Les produits, les voyages

Votre devise : Faire toujours mieux

Le Byblos à Saint-Tropez



20, avenue Paul Signac

83990 Saint-Tropez

Tél: +33 (0)4 945 668 00

saint tropez@byblos.com