



## **Christophe Poard est le nouveau chef au château de Dissay**

**Christophe Poard a été nommé chef exécutif des cuisines de l'O'Dissay le Restaurant gastronomique du Château de Dissay depuis le 20 décembre 2019.**



Natif de Cherbourg et après un parcours prestigieux dans de très belles maisons comme **Taillevent** et **La Vieille Fontaine** à Maisons-Laffitte avec François Clerc (2 étoiles Michelin) puis second des grands Chefs **Joël Robuchon** (*Jamin à Paris*) et **Guy Martin** (*Grand Véfour à Paris*) il prend la direction des cuisines de la Truffière à Paris en 2016. et celle du Park 45 au sein du Grand Hôtel à Cannes en 2018.

Auréolé de nombreuses distinctions tant en France qu'en Belgique, il obtient 17/20 dans GaultMillau et est élu Chef de l'année en 2004. Il a reçu le European Hotel & restaurant Award trophée carrière en 2019.

## Sa cuisine

La cuisine de Christophe Poard est authentique et généreuse, reflet du travail attentionné et précis d'un Chef passionné...

Selon lui : « *Il convient, avant tout, de respecter ce que la nature nous donne avec générosité et surtout respecter ceux qui pêchent, ceux qui élèvent, ceux qui sèment, ceux qui cultivent et ceux qui récoltent car les bons produits sont*

*toujours le fruit d'une histoire d'amour entre la nature et les hommes. Le but suprême est d'essayer d'apporter à ses clients le meilleur du produit et leur donner envie de le partager. »*



Il applique la philosophie apprise chez ses pairs : « **Rendre exceptionnel ce qui est déjà bon.** »

Toujours prompt à rendre hommage aux beaux produits et particulièrement soucieux de préserver les saveurs de chaque terroir, Christophe Poard conçoit puis élabore une cuisine contemporaine fine et délicate aux saveurs franches et précises qui s'appuie sur des bases authentiques.

Dans sa cuisine, chaque saveur s'accorde avec ses compositions et préparations créatives, libres interprétations très personnelles où chaque cuisson, chaque jus sont aussi rigoureux que sa volonté d'emmener ses convives, à la redécouverte du goût.

Il se plait à cuisiner le produit brut et réfléchir au produit par rapport à son environnement, pour trouver des associations osées, mais magistralement maîtrisées, qui lui ressemble comme l'escargot et l'ortie, bœuf et notes iodées, ou encore volaille et café, afin de créer un troisième goût subliminal le tout magnifié par l'épice.





Le Chef propose sur sa nouvelle carte de saison une cuisine où se mêlent des réminiscences gourmandes de ses origines et son talent.

*Tartare bœuf fumé, Caviar de Neuvic et huîtres de pleine mer, tuile soufflée et gel de groseille*

Sur la carte, le tartare de bœuf fumé, Caviar de Neuvic et huître de pleine mer, tuile soufflée de homard et gel de groseilles, La Langoustine de Bretagne nacrée, île flottante aux amandes, bouillon de thé au jasmin et algues marines, Le bar de ligne, coquillages, bisque de langoustine au gingembre confit, cannelloni ratatouille, oursin en coque *ou encore le Carré d'Agneau de lait, poire cannelle et syrah de Provence, oignon confit au poivre de Tasmanie, capuccino*



## **Château de Dissay**

O'Dissay

111 Place Pierre d'Ambroise

86130 Poitiers