

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lundi 18 mai 2020

Le domaine Dolomieu, Château en pleine renaissance...

A quelques mois de l'ouverture, le domaine poursuit son process de recrutement. A terme le domaine aura une équipe de 45 salariés en CDI. Pour l'heure, c'est Nicolas Calbry qui rejoint l'équipe du domaine Dolomieu en tant que Chef Exécutif.

Originaire de Lyon et œuvrant depuis une dizaine d'années dans le circuit des restaurants gastronomiques, Nicolas Calbry a fait ses études de cuisine aux centre de Formation Alain Ducasse à Paris, puis à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. Il a perfectionné sa technique et sa créativité aux côtés de meilleurs ouvriers de France (MOF) comme Alain Le Cossec, Florent Boivin, Jean Claude Pequet et Jean Marc Tachet, puis aux côté de chefs étoilés tel que Frédéric Robert, Edward Cristaudo, Sander Bierenbroodspot. Dans un souci d'ouverture et d'échange, il a décidé de partir deux ans à l'étranger au sein de palaces internationaux.

Passionné et amoureux de sa région d'origine, le nouveau chef exécutif du restaurant gastronomique Les Dolomites et de la brasserie Le 205, composera une cuisine sincère, naturelle et locale.

En effet le chef donne non seulement priorité aux produits locaux, mais va beaucoup plus loin dans cet esprit de développement durable et de fait maison. Il échange avec les producteurs locaux et puise son inspiration de leurs produits, de ses voyages, mais aussi de la cuisine de sa maman.

Pour lui, tout doit être réellement fait maison : le pain, le miel, le beurre... A terme, il envisage de produire une grande partie de sa consommation de fruits et légumes, sa charcuterie ou ses fromages ; pour tendre vers une forme d'autosuffisance et plébisciter uniquement les circuits courts.

Dans une véritable recherche d'authenticité et celle d'offrir une cuisine d'exception, le chef prône une cuisine saine, inscrite dans le terroir qu'il a choisi ; dans un esprit de partage et de transmission de son savoir-faire.

Que l'on parle de gastronomie ou de brasserie, pour le chef, l'essentiel reste le même : le respect de l'essence du produit et son authenticité, sans artifice.

Mais dans une recherche permanente d'innovation, de traitement du produit ou simplement sur leurs vertus thérapeutiques, Nicolas Calbry veut faire bouger les choses, casser les codes, tout en respectant les traditions et l'histoire de la gastronomie.

Pour compléter, le propriétaire Robin Blein a souhaité donner une dimension culinaire internationale en intégrant Jean Marc Tachet en tant que consultant d'assistance à Maîtrise d'ouvrage, auprès du Chef Nicolas Calbry.

Jean Marc Tachet réside à Dolomieu et officie au sein de son académie culinaire, proposant un lieu initié à la formation et au coaching. Chef Meilleur Ouvrier de France, accompagnant les équipes de France du Trident d'or et du Bocuse d'or, Jean Marc Tachet devient donc un nouvel ambassadeur du domaine auprès du Chef Nicolas Calbry.

Informations : www.domaine-dolomieu.com

Photo NC et RB, NC et JMT

VERSION UK

The domaine Dolomieu, Château in full renaissance...

A few months before opening, the field continues its recruitment process. The domaine will have a team of 45 permanent employees. At the present time being, Nicolas Calbry has joined the Dolomieu team as Executive Chef.

Originally from Lyon and working for ten years in the gastronomic restaurant circuit, Nicolas Calbry studied cooking at the Alain Ducasse Training Center in Paris, then at the Paul Bocuse Institute in Lyon. He perfected his technique and creativity alongside the best workers in France (MOF) such as Alain Le Cossec, Florent Boivin, Jean Claude Pequet and Jean Marc Tachet, then alongside starred chefs such as Frédéric Robert, Edward Cristaudo, Sander Bierenbroodspot . In the interests of openness and exchange, he decided to go abroad for two years in international palaces.

Passionate and in love with his region of origin, the new executive chef of the gastronomic restaurant Les Dolomites and the brasserie Le 205, will compose sincere, natural and local cuisine.

Indeed the chef not only gives priority to local products, but goes much further in this spirit of sustainable development and homemade. He exchanges with local producers and draws his inspiration from their products, from his travels, but also from his mother's cuisine.

For him, everything must be really homemade: bread, honey, butter... In the long term, he plans to produce a large part of his consumption of fruits and vegetables, his cold meats or his cheeses; to move towards a form of self-sufficiency and to favor only short circuits.

In a true quest for authenticity and that of offering exceptional cuisine, the chef advocates healthy cuisine, part of the region he has chosen; in a spirit of sharing and transmitting its know-how.

Whether we talk about gastronomy or brasserie, for the chef, the essential remains the same: respect for the essence of the product and its authenticity, without artifice.

But in a permanent search for innovation, treatment of the product or simply on their therapeutic virtues, Nicolas Calbry wants to shake things up, break codes, while respecting the traditions and history of gastronomy.

To complete, the owner Robin Blein wanted to give an international culinary dimension by integrating Jean Marc Tachet as consultant of assistance to Project management, with Chef Nicolas Calbry.

Jean Marc Tachet lives in Dolomieu and officiates within his culinary academy, proposing a place initiated to training and coaching. Chef Meilleur Ouvrier de France, supporting the French Trident d'or and Bocuse d'or teams, Jean Marc Tachet therefore becomes a new ambassador for the domaine with Chef Nicolas Calbry.

Domaine Dolomieu

205 rue du château - 38 110 Dolomieu

commercial@domaine-dolomieu.com - www.domaine-dolomieu.com

SAS Domaine de Buffières – Capital de 7 millions d’euros – FR 8981 8502 742