

Le chef Jérémy Gillon a concocté ses derniers plats dans la station

Val Thorens

Le chef Jérémy Gillon a effectué ses derniers plats dans la station

C'est à l'occasion de deux dîners à quatre mains, les 6 et 7 mars, et aux côtés du tout nouveau chef étoilé, Josselin Jeanblanc, que le chef Jérémy Gillon a concocté ses derniers repas gastronomiques avant de s'envoler pour de nouvelles aventures, à Singapour.

Après de nombreuses années passées dans la station de Val Thorens, et avoir traversé de bons moments, comme celui d'avoir obtenu une étoile au Guide Michelin en 2015, et de moments plus pénibles comme avoir été informé seulement deux mois avant l'ouverture de la saison 2017, par les propriétaires, de la vente du restaurant l'Epicurien où il officiait depuis huit ans, c'est à Singapour que le chef a décidé de mettre en avant ses talents culinaires.

Un pays qu'il connaît très bien puisque cela fait plusieurs intersaisons qu'il y travaillait.

Lundi et mardi, c'est donc au restaurant "Les Explorateurs" de l'hôtel Le Pashmina, que le chef

Jérémy Gillon a rejoint les cuisines du chef Josselin Jeanblanc pour deux dîners à quatre mains. Et c'était le premier grand rendez-vous gastronomique pour ce dernier, depuis l'obtention de son étoile au Guide Michelin, il y a tout juste un mois. Cette étoile a résonné comme une consécration et a rapidement porté ses fruits avec notamment « plus de visibilité et d'affluence dans nos restaurants du midi et du soir », confie le chef étoilé. Lundi et mardi, ont donc été l'occasion de partager deux belles soirées de cuisine avec le chef en partance pour Singapour et de marier leurs deux cuisines aux inspirations différentes. Jérémy Gillon est revenu sur ses derniers moments dans la station : « J'ai vécu de belles années à Val Thorens, et je sais que mon départ n'est pas définitif. C'est ma station d'adoption, mais j'ai l'opportunité d'ouvrir mon propre restaurant à Singapour sur un concept végétal qui représente beaucoup ma cuisine. Je vais faire là-bas ce que j'ai initié ici avec les producteurs locaux. Faire ces deux repas ici au Pashmina avec Josselin me tenait vraiment à

cœur avant de partir, une sorte de remerciement, à ma façon, pour cette station qui m'a tant apporté. »



■