

A la rentrée, le Chef Arnaud Tabarec est aux commandes de la célèbre émission « Hell's Kitchen » diffusée sur NT1.

Arnaud Tabarec Chef Executif des deux restaurants du Five Seas Hotel Cannes, se lance dans l'aventure Hell's Kitchen «Made in France».



A la direction du restaurant gastronomique SeaSens, 1 étoile au Guide Michelin 2014 & 2015 et du Lounge Bar by SeaSens, Arnaud Tabarec a été sélectionné parmi plusieurs grands noms de la gastronomie pour tourner la version française de la célèbre émission américaine Hell's Kitchen.

Reconnu parmi les meilleurs shows culinaires signé par Gordon Ramsay, avec les plus hauts taux d'audience aux Etats-Unis, le concept unique de Hell's kitchen a immédiatement séduit Arnaud Tabarec.

Présentation du Chef Arnaud Tabarec

Connu et reconnu comme un Chef volontaire et créatif, Arnaud entreprit dès le début de sa carrière un périple des maisons étoilées de France et d'ailleurs.

Connu pour son parcours au sein des Relais et Châteaux et des étoilés Michelin, son circuit commence au Lameloise à Chagny (Relais et Châteaux, trois étoiles Michelin), à l'Auberge des Templiers aux Bézard (Relais et Châteaux, une étoile Michelin), au Vieux Puits à Fontjoncouse (Trois étoiles Michelin), en passant par la Galupe à Urt (deux étoiles Michelin, Relais et Châteaux). Globetrotteur, il décide de pratiquer son art à Singapour au Saint-Pierre en tant que chef exécutif sous Emmanuel Stroobant.

De retour en France au printemps 2012, il prend les commandes du restaurant SeaSens au **Five Seas Hotel** à Cannes.

Au **Five Seas Hotel**, il célèbre « Le Voyage immobile » à travers sa cuisine inspirée de ses voyages et de ses expériences à travers le monde. Il prouve une fois de plus sa valeur et la qualité de sa « cuisine du marché » gastronomique. Après un an et demi de travail au SeaSens, l'étoile Michelin vient couronner son équipe en 2014 et la conserve avec succès en 2015. Arnaud aime harmoniser les produits frais du marché, soigneusement sélectionnés et les épices venues des cinq continents. La carte qu'il propose au SeaSens a été conçue pour étonner, surprendre et inviter les convives au voyage...

Lancement de Hell's Kitchen 2016

Dès le 14 Janvier prochain, notre Chef Arnaud Tabarec participera à la célèbre émission « Hell's Kitchen, les cuisines de l'Enfer ». Cette émission dévoile la vie d'une cuisine dans un restaurant d'excellence !

Pour la première fois, trente caméras vont capter la dure réalité du quotidien d'une cuisine de prestige.

Arnaud Tabarec a réuni seize cuisiniers professionnels, tous plus ambitieux les uns que les autres. Dans un lieu unique : le restaurant « Hell's Kitchen ». Ces seize cuisiniers sont repartis en deux brigades. Leur but : servir et satisfaire les papilles de soixante clients chaque soir venus découvrir les plats de ce restaurant éphémère. Après plusieurs semaines de compétition, Arnaud Tabarec désignera ainsi celui ou celle qui mérite sa place dans une cuisine d'excellence et qui pourra devenir un futur grand chef étoilé.

Le vainqueur de « Hell's Kitchen » remporte la somme de 30 000 € et le titre de « Jeunes Talents » de Gault & Millau.

Alors qui saura gérer la pression ? Qui aura l'étoffe d'un grand chef ?

Bienvenue dans « HELL'S KITCHEN, LES CUISINES DE L'ENFER » !

Five Seas Hotel

1, Rue Notre Dame

06400 Cannes

T: +33 (0)4 63 36 05 05

reservation@five-hotel.com

info@five-hotel.com

<http://www.five-seas-hotel-cannes.com>

Directrice Communication

Marie-Ange Bihouix

1 rue Notre Dame

06400 Cannes

T : +33(0)4 97 06 04 54

communication@five-hotel.com