



À 21 ANS, LE CHEF **MATTHIEU BONNOURE** DEVIENT LE PLUS JEUNE MAÎTRE RESTAURATEUR

Les Maîtres Restaurateurs sont les ambassadeurs officiels du fait-maison en France. Ils sont aujourd'hui plus de 3 500 Chefs à proposer une cuisine traditionnelle de qualité reconnue par l'État. Tous ont en commun de composer leurs cartes au rythme des saisons, renouvelées de recettes de terroir au grès des produits frais.

Le 20 avril prochain à l'occasion de la remise de son titre, Matthieu BONNOURE Chef depuis 2017 du restaurant L'Insolent à Seyne-Les-Alpes (04) sera le plus jeune Maître Restaurateur. À tout juste 21 ans, son CV a de quoi en impressionner plus d'un ! C'est aux fourneaux de célèbres Palaces Cannois que Matthieu a fait ses armes (Intercontinental Carlton ou encore les restaurants Fouquet's de l'hôtel du Majestic Barrière). À l'été 2017, il décide avec sa mère d'ouvrir le restaurant L'insolent*, niché au coeur de la montagne et dont la réputation est de chambouler savoureusement les codes. Une « Insolence » qu'il explique par son caractère mais surtout dans sa manière de concevoir les plats :

« Le veux casser les codes des restaurants de montagne et offrir aux clients des produits frais et locaux »



Matthieu BONNOURE, 21 ans.
Le plus jeune Maître Restaurateur



Restaurant L'Insolent
Les Auches, 04140 Seyne-les-Alpes

Une volonté de faire travailler les petits producteurs et de pouvoir choisir des produits de qualité pour une carte changée tous les mois. Car s'il est bien un mot que Matthieu bannit de son vocabulaire, c'est « routine » :

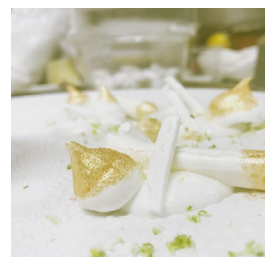
« Je n'aime pas m'ennuyer. Pour moi, la cuisine doit nous pousser dans nos retranchements. Dès que je m'ennuie, je change. Je prends plaisir à recommencer chaque mois avec de nouveaux produits et chercher la perle rare qui donnera la sensation à mes clients que c'est un repas unique »



Terrine de foie gras et canette du
GAEC de St rose, tuile de café
torréfiée et son kumquat confit.



La sphère citron de Matthieu



La meringue dorée
de Matthieu

Une maturité certaine pour le plus jeune Maître Restaurateur qui rejoint les 20 Chefs titrés des Alpes-de-Haute-Provence et dont le but ultime est d'obtenir l'étoile du fameux Guide Rouge.